



BAB I PENDAHULUAN

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Rumusan Konsep atau Ide Bisnis

Perkembangan dunia kuliner sangat berkembang pesat, di mana banyak inovasi dan kreasi yang di terapkan pada makanan dan minuman yang menjadikan kuliner sebagai tren saat ini. Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Karena setiap orang memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan dalam kehidupannya sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Dengan meningkatnya kebutuhan akan konsumsi makanan, maka meningkat juga dengan permintaan daging di pasar seperti daging sapi, ayam dan ikan.

Kebanyakan masyarakat sangat sering mengkonsumsi makanan yang berbahan utama dari ayam. Seluruh bagian dari ayam seperti dada, paha, sayap, ceker, dan kepala ayam dapat diolah menjadi sajian yang nikmat dan bermanfaat bagi kesehatan. Seperti ceker ayam yang memiliki sedikit daging, namun memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Seperti memelihara sendi, mengurangi risiko tulang rapuh, kaya akan kolagen, menyehatkan saluran pencernaan, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menyeimbangkan hormon tubuh dan mencegah kerusakan jaringan pada tubuh. (Bidanku 2017, Manfaat Mengkonsumsi Ceker Ayam, diakses 3 April 2017)

Dengan banyaknya manfaat ceker ayam yang baik untuk kesehatan, maka ceker ayam saat ini sering diolah menjadi sajian yang lezat dan dapat di jumpai di restoran-restoran. Seperti *Asia Restaurant* di The Ritz-Carlton Jakarta, Mega Kuningan menawarkan serangkaian menu lezat untuk selebrasi malam Imlek. Menu

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



makanan yang di tawarkan, merupakan hidangan tradisional China dengan sentuhan modern. Salah satu menu yang disajikan berbahan dasar ceker ayam yaitu Tim ceker ayam yang merupakan menu tradisional. (DetikFood 2016, Paduan China Klasik dan Modern, di akses 3 April 2017)

Dengan perkembangan jaman yang membuat variasi makanan terus bertambah dan mendorong masyarakat untuk berinovasi dan berkereasi. Hal ini membuat bisnis kuliner ceker ayam layak untuk didirikan, terlebih lagi dengan banyaknya manfaat yang didapatkan dari ceker ayam. Berdasarkan itu penulis ingin membangun usaha dengan bahan utama ceker ayam yang disajikan di dalam *cup* dan diberi nama CEK.CUP. Para pelanggan dapat menikmati sajian ceker ayam pedas dengan tulang lunak dan *topping* (tambahan) keju *mozzarella* di dalam Cup, sehingga mudah untuk di bawa pulang atau menikmati CEK.CUP di mana saja. CEK.CUP menampilkan konsep *stand* yang menyediakan meja dan kursi untuk konsumen yang ingin menikmati sajian ceker ayam langsung di tempat.

B. Tujuan dan Bidang Usaha

CEK.CUP adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner dengan konsep *stand* yang menawarkan menu camilan dengan bahan utama ceker ayam. *Stand* CEK.CUP juga menyediakan meja dan kursi untuk konsumen yang ingin menikmati langsung. CEK.CUP merupakan sajian dari ceker ayam yang diolah dengan bumbu pedas dan di kemas di dalam cup dengan *topping* (tambahan) keju *mozzarella*, di mana cita rasa pedas pada ceker ayam dapat merangsang atau membangkitkan selera makan para konsumen.

Ide pembuatan bisnis ini adalah karena bisnis kuliner sangat berkembang akhir-akhir ini dan masyarakat tertarik pada kuliner-kuliner yang unik dan menarik,

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



tidak hanya bentuk makanannya tetapi dengan dukungan penyajian dan pelayanan

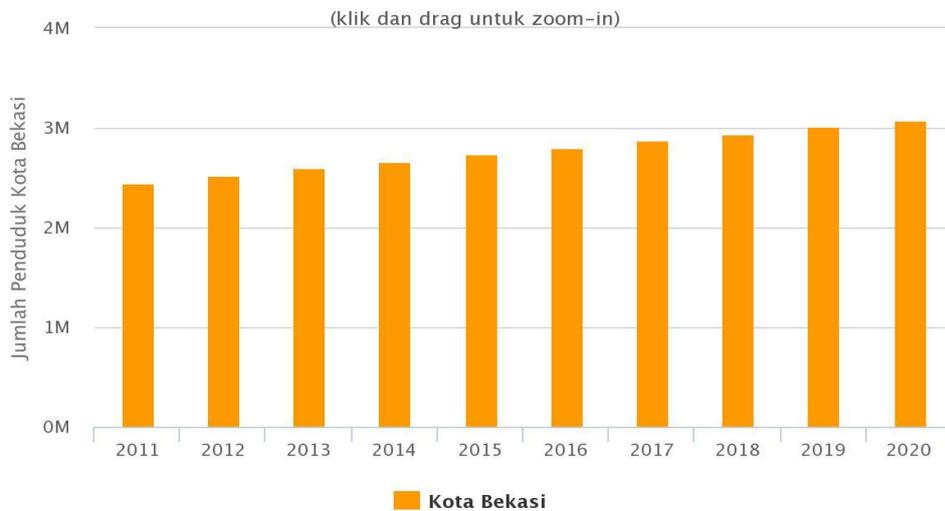
luga yang menjadi fokus masyarakat modern ini.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Bisnis tentu tidak akan lepas dengan istilah peluang usaha dan kewirausahaan. Sebagai langkah awal pengusaha yang akan membangun sebuah bisnis, harus mampu membaca peluang yang baik untuk dapat menjalankan suatu usaha.

Pada gambar 1.1 akan diberi gambaran mengenai proyeksi penduduk Kota Bekasi, yaitu sebagai berikut ini.

Gambar 1.1
Proyeksi Penduduk Kota Bekasi



Sumber: Badan Pusat Statistik, 2017

Berdasarkan gambar 1.1 dapat dilihat bahwa proyeksi penduduk di Kota Bekasi akan terus bertambah setiap tahunnya. Seperti tahun 2011 hingga 2017 jumlah penduduk Kota Bekasi terus meningkat dan proyeksi tahun berikutnya 2018 hingga 2020 jumlah penduduk akan terus meningkat. Penduduk Kota Bekasi yang terus bertambah menyebabkan meningkatnya kebutuhan dasar manusia dan di mana

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



kuliner menjadi suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Hal ini menjadi peluang yang besar untuk penulis membuat perencanaan usaha serta akan merealisasikan bisnis dengan penjualan ceker ayam pedas tulang lunak.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

D. Identitas Perusahaan

1. Data Perusahaan

Ceker ayam pedas atau lebih akrab dengan sebutan CEK.CUP merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner khususnya ceker ayam pedas yang disajikan di dalam cup dengan *topping* (tambahan) keju *mozzarella*. Pemberian nama CEK.CUP dikarenakan pemilik bisnis bermaksud agar usaha yang didirikan ini dapat dengan mudah diingat oleh masyarakat dan juga memberikan sajian kepada pelanggan yang mudah dinikmati di mana saja.

CEK.CUP merupakan perusahaan perseorangan yang didirikan di sebuah pusat perbelanjaan di kawasan Bekasi. Berikut adalah identitas perusahaan :

Nama Perusahaan	: CEK.CUP
Bidang Usaha	: Kuliner
Jenis Produk	: Ceker ayam pedas
Alamat Perusahaan	: Jl. Sentra Summarecon Bekasi, Jl. Boulevard Ahmad Yani Blok M, Bekasi Utara, Marga Mulya, Bekasi, Jawa Barat 17142
Telepon	: 0815-8612-9566
Bentuk Badan	: Usaha Perseorangan
Rencana Pendirian	: 2018

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



2. Data Pendiri Perusahaan

Nama	: Melisa Permata Sari
Jabatan	: Pemilik (<i>Owner</i>)
Tempat Tanggal Lahir	: Jakarta, 26 Mei 1995
Alamat	: Perumahan Jakasampurna Jl. Nakula 7 no. C2737, Bekasi Selatan
Telepon	: 0815-8612-9566
Email	: mpspermata@gmail.com

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

E. Kebutuhan Dana

Kebutuhan dana atau modal adalah sumber daya utama yang dibutuhkan dalam aktivitas bisnis. Modal awal yang digunakan untuk usaha CEK.CUP dapat dikatakan tidak terlalu besar, karena usaha ini tidak dibuka dalam bentuk gedung atau ruko. Penulis hanya menggunakan *stand* saja di dalam mal dan itu pun masih pada tahap hanya menyewa *stand* per tahunnya.

Promosi menarik merupakan salah satu kunci kesuksesan yang bisa membuat orang-orang ingin tertarik dan ingin mencobanya. Apabila suatu saat dana yang dibutuhkan untuk menyewa ruko sudah tercukupi baru akan direncanakan perluasan usaha. Dana yang akan dibutuhkan untuk pembukaan CEK.CUP selama satu tahun adalah sewa *stand*, peralatan dapur dan *stand*, perlengkapan, kebutuhan bahan baku, dan gaji. Berikut Tabel 1.1 merupakan rincian dari kebutuhan dana yang dibutuhkan oleh CEK.CUP.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Table 1.1
CEK.CUP

Kebutuhan Dana Dalam 1 Tahun (Dalam Rupiah)

Perincian	Biaya
Biaya Aktiva Tetap	
Peralatan	35.470.000
Sewa Ruko 1 tahun	90.000.000
Total Biaya Aktiva Tetap	130.470.000
Kebutuhan Dana Untuk Modal Kerja	
Bahan baku (1 Tahun)	483.528.000
Perlengkapan	10.351.000
Total Kebutuhan Dana Untuk Modal Kerja	493.879.000
Cadangan Kas	60.000.000
Total	679.349.000

Sumber : Summarecon Mall Bekasi, Tokopedia, Lazada, OLX, Sharp Electronic, ACE Hardware, ODEN Houseware, Pasar Kranji

Kebutuhan dana yang dibutuhkan CEK.CUP adalah sebesar Rp 679.349.000

di mana sumber pendanaan awal untuk menjalankan bisnis CEK.CUP berasal dari modal sendiri, di mana sebagian dari tabungan pemilik usaha dan sebagian dari pemberian orangtua.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.