



BAB I

PENDAHULUAN

A. Konsep Bisnis

Makanan merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Makanan merupakan kebutuhan hidup manusia dalam bertahan hidup, tanpa makanan manusia tidak dapat bertahan hidup. Makanan dapat mengekspresikan perasaan seseorang yang menikmatinya dan menimbulkan emosional tersendiri bagi yang menikmatinya. Makanan di Indonesia memiliki beragam cita rasa, seperti beberapa jenis hidangan asli Indonesia juga kini dapat ditemukan di beberapa negara di benua Asia. Masakan Indonesia yang populer seperti sate, rendang, dan sambal juga digemari di Malaysia dan Singapura. Bahan makanan berbahan dasar dari kedelai seperti variasi tahu dan tempe, juga sangat populer. Tempe dianggap sebagai penemuan asli Jawa, adaptasi lokal dari fermentasi kedelai. Jenis lainnya dari makanan fermentasi kedelai adalah oncom, mirip dengan tempe tetapi menggunakan jenis jamur yang berbeda, oncom sangat populer di Jawa Barat. (sumber: https://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Indonesia).

Selain itu Indonesia juga dikenal sebagai penghasil jamur, Diperkirakan produksi jamur dalam negeri mencapai 1 juta ton/tahun. Produksi tersebut masih didominasi oleh daerah tertentu di pulau jawa. Beberapa daerah penghasil jamur terbesar adalah Karawang, Bogor, Bandung, Wonosobo, Purworejo, Yogyakarta, Malang, Probolinggo, dan Jember. Sebagai contoh, produksi jamur merang mencapai 55-60% dari total produk jamur nasional (sumber: <https://organikanesha.com/2016/09/06/sentra-jamur-indonesia/>). Jamur telah dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai salah satu bahan makanan yang sering



dicampur dengan bahan makanan lainnya. Tidak jarang juga jamur disajikan sebagai makanan ringan. Belakangan ini, minat masyarakat Indonesia terhadap masakan Indonesia semakin meningkat terutama pada masakan yang unik dan menarik.

Namun di satu sisi masakan Indonesia seringkali di anggap oleh masyarakat sebagai makanan yang kurang menarik. Dengan adanya pemikiran bahwa masakan khas Indonesia itu kurang menarik, hal tersebut mendorong memunculkan ide untuk membuat restoran dengan menghadirkan menu makanan khas Indonesia yang menggunakan Jamur sebagai bahan baku utamanya. Jamur sendiri memiliki cukup banyak manfaat bagi kesehatan, diantaranya:

1. Tingkat kolestrol yang rendah
2. Baik untuk Diabetes
3. Mencegah Kanker Payudara dan Kanker Prostat
4. Meningkatkan imunitas tubuh terhadap infeksi
5. Menurunkan berat badan
6. Baik untuk tulang

Kandungan gizi yang terdapat pada jamur yang dikutip dari USDA (*United State Departement of Agricultural*):

1. Lemak 0,1 g 0%
2. Lemak jenuh 0 g 0%
3. Lemak tak jenuh ganda 0,1 g
4. Lemak tak jenuh tunggal 0 g
5. Kolestrol 0 mg 0%
6. Sodium 1 mg 0%



7. Kalium 143 mg 4%
8. Karbohidrat 4,9 g 1%
9. Serat 1,9 g 7%
10. Gula 1,4 g
11. Protein 1,4 g 2%
12. Vitamin A 0% Vitamin C 0%
13. Vitamin B-6 0%
14. Vitamin B-12 0%
15. Kalsium 0%
16. Besi 1%
17. Magnesium 1%

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

(sumber: <http://www.tipscaramanfaat.com/kandungan-gizi-dan-manfaat-jamur-untuk-kesehatan-499.html>).

Dari pengalaman yang didapat ketika menyantap hidangan makanan berbahan baku jamur sebagai bahan baku utamanya dengan cita rasa khas Indonesia, yang terletak di Daerah Istimewa Yogyakarta, memunculkan ide untuk membuat restoran yang menggunakan jamur sebagai bahan baku utamanya dalam penyajiannya.

De'Jamur hadir untuk memberikan solusi dengan menghadirkan berbagai macam cita rasa masakan khas Indonesia dengan menggunakan jamur sebagai bahan baku utamanya. Nama De'Jamur sendiri memiliki kepanjangan *Do Eat Jamur* yang memiliki arti makanlah Jamur, karena jamur memiliki banyak manfaat tersendiri bagi kesehatan seperti yang telah di jelaskan di atas, oleh karena itu masyarakat diajak untuk mulai mengonsumsi jamur karena banyaknya manfaat yang dimiliki oleh jamur bagi kesehatan.



De'Jamur terletak di Kota Harapan Indah, lokasi ini dipilih karena di daerah tersebut lokasinya cukup strategis dimana lokasi tersebut sering dilalui oleh banyak orang dan biaya sewa masih tergolong murah. Pemilihan lokasi tersebut dikarenakan restoran di lokasi tersebut belum banyak restoran yang menawarkan produk jamur sebagai menu makanannya, sehingga De'Jamur dapat menjadi salah satu pelopor restoran yang menawarkan berbagai macam masakan khas Indonesia dengan bahan baku utamanya jamur.

Sebagai pemain baru tidaklah mudah bagi De'Jamur untuk menawarkan makanan dengan cita rasa Indonesia, De'Jamur menawarkan berbagai macam masakan khas Indonesia seperti rica-rica jamur, gulai jamur, sup jamur, sate jamur, tongseng jamur, jamur *crispy*. Selain itu De'Jamur juga menawarkan fasilitas *live music* dan arena bermain untuk anak, dan fasilitas edukasi tentang jamur. Sehingga suasana lebih terasa nyaman dengan fasilitas yang ditawarkan oleh De'Jamur.

B. Tujuan dan Bidang Usaha

De'Jamur adalah sebuah restoran yang menyajikan dan menawarkan beberapa makanan cita rasa khas Indonesia yang menggunakan jamur sebagai bahan baku utamanya dalam setiap olahan masakannya. Restoran De'Jamur menawarkan berbagai macam masakan khas Indonesia yang berbeda dalam pemilihan bahan bakunya, dimana hampir disemua masakan yang disajikan menggunakan jamur segar sebagai bahan baku utamanya.

De'Jamur mengambil konsep “*Feel Like At Home* “. De'Jamur menyajikan berbagai macam olahan masakan rumahan seperti gulai, sup, tongseng, sate, rica-rica, gorengan *crispy*. De'Jamur menawarkan sesuatu yang berbeda kepada konsumen, dimana konsumen akan merasa seperti sedang makan dirumah, karena



De'Jamur menyajikan masakan khas Indonesia yang tentu saja sudah sangat familiar bagi orang Indonesia.

Untuk kepuasan pelanggan, De'Jamur selalu menggunakan bahan baku utamanya yang berkualitas tinggi, pemilik turun langsung dalam pemilihan dan pembelian bahan baku utamanya yaitu jamur, hal ini dilakukan agar restoran De'Jamur dapat memberikan kepuasan kepada konsumen dengan menyajikan makanan yang memiliki kualitas tinggi, sehingga pelanggan merasa puas dengan makanan yang disajikan oleh restoran De'Jamur.

Selain itu restoran De'Jamur juga sangat memperhatikan kualitas tingkat pelayanannya terhadap konsumen, hal ini dikarenakan pelayanan merupakan hal yang mutlak yang harus dimiliki oleh setiap perusahaan. Tanpa kualitas pelayanan yang memadai dan mumpuni, konsumen akan merasa kecewa dan kurang terkesan terhadap pelayanan yang diberikan, sehingga konsumen kemungkinan tidak akan kembali lagi.

De'Jamur memiliki keunggulan dalam makanan yang disajikan kepada konsumen, dimana De'Jamur menawarkan masakan khas Indonesia yang cukup unik yaitu dengan menggunakan jamur sebagai bahan utamanya. Selain itu De'Jamur menawarkan restoran dengan tempat yang sangat nyaman, De'Jamur menyediakan tempat ruang untuk bermain anak dan edukasi tentang jamur. Sehingga para orang tua tidak khawatir dengan anak-anaknya, hal ini membuat restoran De'Jamur cukup berbeda dengan restoran lainnya yang berada di sekitar De'Jamur.

Konsumen akan merasa seperti sedang makan dirumah sendiri, karena makanan yang disajikan seperti masakan rumahan dan anak-anak mereka juga akan merasa senang berada di restoran De'Jamur. De'Jamur selalu berusaha untuk

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.



meningkatkan pelayan dan menjaga kualitas yang sudah ada agar konsumen merasa puas dan senang pada saat berkunjung dan makan di restoran De'Jamur.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Menteri Perindustrian Saleh Husin mengatakan “pertumbuhan industri mamin pada semester I 2015 memang sempat mengalami perlambatan, yakni hanya sekitar 7,54%, dibandingkan pada semester I 2014 sebesar 10,14%. Walaupun demikian, pertumbuhan industri mamin pada semester 1 2015 jauh lebih tinggi dibandingkan dengan pertumbuhan industri nonmigas pada periode yang sama, yaitu 5,26%. (sumber: <http://www.kemenperin.go.id/artikel/14292/Menakar-Prospek-Industri-Makanan-dan-Minuman>). Diakses pada tanggal 26 Desember 2016.

“Pada Tahun 2016 ini kinerja industri makanan dan minuman (mamin) dalam negeri masih menunjukkan capaian positif sehingga mampu memberikan kontribusi besar terhadap perekonomian Indonesia. Pada triwulan I Tahun 2016, pertumbuhan industri mamin sebesar 7,55 persen atau lebih tinggi dibandingkan periode sama tahun 2015 yang mencapai 7,54 persen. Bahkan, kinerja industri mamin tersebut melampaui pertumbuhan industri non migas pada triwulan I tahun 2016 sebesar 4,46 persen”. Demikian disampaikan Staf Ahli Kementerian Perindustrian mewakili Menteri Perindustrian pada pembukaan Pameran Industri Makanan dan Minuman di Plasa Pameran Industri, Kementerian Perindustrian, Jakarta, Selasa (31/5).

(sumber: <http://www.kemenperin.go.id/artikel/15450/Industri-Mamin-Tumbuh-7,5-Persen-pada-Triwulan-I2016>).

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.



D. Identitas Perusahaan

- © Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
1. Nama Usaha : De'Jamur.
 2. Jenis Usaha : Restoran.
 3. Alamat : Jl. Boulevard Hijau Raya, Blok A12 No.09 Harapan Indah, Bekasi.
 4. Facebook : De'Jamur.
 5. Instagram : De'Jamur.
 6. Email : De'Jamurresto@gmail.com
 7. Telepon : 021-7648231
 8. Bentuk Badan Usaha : Perorangan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Nama Pemilik

1. Nama : Budi Kadarmanto
2. Jabatan : Pemilik
3. Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi, 28 Februari 1995
4. Alamat : Pondok Ungu Permai Blok E 14 No 09, Bekasi
5. Telepon : 021-8883422
6. Email : BudiKadarmanto@gmail.com

E. Kebutuhan Dana

Kebutuhan dana untuk membangun restoran jamur ini yaitu diperlukan sekitar Rp 1.000.000.000. Modal ini didapatkan dari pinjaman kepada orangtua disertai dengan pinjaman kepada saudara atau kerabat untuk menghindari bunga bank. Total modal tersebut digunakan untuk membiayai pendirian usaha, kegiatan operasi awal, dan pembelian fasilitas penunjang usaha.



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Tabel 1.1
Dana Awal (Rp)

Perincian	Biaya
Biaya Aktiva Tetap	
Dekorasi dan Renovasi Ruangan Ruko	10.000.000
Sewa Bangunan Selama 5 Tahun	400.000.000
Total Biaya Aktiva Tetap	410.000.000
Kebutuhan Dana Untuk Modal Kerja	
Peralatan / Tahun	107.511.500
Perlengkapan	24.697.800
Bahan Baku	115.482.000
Total Kebutuhan Dana Untuk Modal Kerja	
Cadangan Kas	342.308.700
Total	1.000.000.000

Sumber: De'Jamur