



BAB I

PENDAHULUAN

Merek didefinisikan sebagai nama, istilah, tanda, lambang, atau desain, atau kombinasinya, yang dimaksudkan untuk mengidentifikasi barang atau jasa dari salah satu penjual atau kelompok penjual dan mendiferensiasikan mereka dari para pesaing, pernyataan ini dikutip menurut *American Marketing Association* dalam Kotler & Keller (2016:322)

Berdasarkan definisi merek, dapat disimpulkan bahwa merek merupakan suatu bentuk identitas dari suatu produk yang ditawarkan kepada pelanggan yang dapat membedakan produk perusahaan dari produk pesaing dalam bentuk nama, istilah, tanda, lambang, atau desain atau kombinasi dari semua hal tersebut.

Menurut Kotler & Keller (2016:322), merek memiliki fungsi bagi perusahaan sebagai berikut:

1. Menyederhanakan penanganan atau penelusuran produk
2. Membantu mengatur catatan persediaan dan catatan akuntansi
3. Menawarkan perlindungan hukum kepada perusahaan untuk fitur-fitur atau aspek unik produk. Merek merupakan bagian properti hukum yang sangat berharga, dapat mempengaruhi konsumen, dapat dibeli dan dijual, serta memberikan keamanan pendapatan masa depan yang cerah.

Berdasarkan hal tersebut, maka penulis merencanakan nama Bumbu Colek sebagai nama perusahaan yang bergerak dalam bidang kuliner yang menjual produk berupa makanan khas Indonesia dan vegetarian dalam bentuk restoran. Pemilihan nama Bumbu



Colek ini merupakan ide penulis agar menciptakan budaya baru sebelum makan untuk mencolek bumbu pada makanan tersebut.

A. Data Perusahaan

Nama Perusahaan : Bumbu Colek
 Bidang Usaha : Restoran
 Jenis Produk : Makanan Indonesia dan Vegetarian
 Alamat Perusahaan : Jalan Danau Sunter Utara Raya blok R No 49
 Telepon : 021 6509379
 Web : www.Bu-Col.com
 Bentuk Badan Hukum:Perusahaan Perseorangan

B. Data Pemilik Perusahaan

Nama : Hartanto Irawan
 Jabatan : Pemilik
 Tempat Tanggal Lahir :Jakarta,27 Oktober 1993
 Alamat : Sunter Bisma Blok B Jl bisma 4 Blok B7 No 21-22
 HP : 0818 928718
 Email : haryhartanto@gmail.com
 Pendidikan Terakhir : S1 (Sarjana Ekonomi)

C. Bidang Usaha

Di dalam bisnis kuliner terdapat berbagai jenis tempat makan yang bisa dinikmati konsumen yaitu restoran, café, rumah makan, warteg, kantin, *fast food* dan *food truck*. Konsumen sering dibuat bingung mengklasifikasikan antara rumah makan dengan restoran. Berikut penulis menjelaskan perbedaan antara rumah makan dengan restoran:

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
 Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Standarisasi

© Hak cipta milik IBI RKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Suatu tempat makan bisa disebut sebagai sebuah restoran jika memenuhi standar-standar tertentu. Misalnya pada ukuran ruangan, kualitas makanan, dan kualitas pelayanannya. Sementara, rumah makan sebatas sebuah tempat makan pada umumnya tanpa terikat standar tertentu.

2. Sistem Manajemen

Restoran memiliki sistem manajemen yang jelas. Secara singkat, ada aturan-aturan yang mengikat di dalam pengelolaan suatu restoran. Sedangkan rumah makan tidak memiliki aturan-aturan yang baku.

3. Ukuran

Pada dasarnya, ukuran interior sebuah restoran selalu luas. Bahkan, jarang sekali ditemukan restoran dengan ukuran bangunannya yang sempit. Di sisi lain, kebanyakan rumah makan justru berukuran kecil. Meskipun tidak menutup kemungkinan ada juga rumah makan dengan luas yang melebihi restoran.

4. Penyajian Makanan

Perbedaan yang mencolok antara restoran dan rumah makan terletak pada kesiapan menu-menu makanannya. Di rumah makan seluruh hidangan sudah dimasak sebelumnya. Sehingga ketika ada pembeli datang, pelayan tinggal mengantarkan hidangan sesuai pesannya. Sebaliknya menu-menu makanan di restoran masih dalam kondisi mentah atau setengah matang. Ketika pembeli datang, makanan harus diolah terlebih dahulu untuk kemudian disajikan.

5. Konsep Tempat

Jika kita berbicara tentang restoran, pasti akan terbayang suatu tempat makan yang mewah. Memang benar, kebanyakan desain interior di restoran selalu

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



diberi sentuhan kemewahan. Tak heran tampilannya begitu elegan dan glamor.

Ⓒ Sedangkan pada rumah makan, pemiliknya lebih banyak yang mengusung konsep sederhana.

6. Sasaran Market

Restoran adalah tempat makan yang lebih ditunjukkan untuk kalangan menengah ke atas. Hal ini juga yang mendasari kenapa di sebuah restoran juga terdapat fasilitas-fasilitas tambahan yang eksklusif, seperti free Wi-Fi dan ruangan yang nyaman. Sedangkan target pemasaran rumah makan adalah masyarakat menengah ke bawah.

7. Biaya PPN

Saat memesan hidangan di sebuah restoran, Anda akan dikenai biaya PPN yang besar rata-ratanya adalah 10% dari harga menu. Jadi, jangan heran jika nantinya Anda harus membayar biaya yang lebih dari harga seluruh menu yang dipesan. Sementara ketika Anda menyantap hidangan di rumah makan, Anda tidak terikat dengan biaya ini.

Bumbu Colek merupakan suatu bisnis yang bergerak di bidang restoran makanan tradisional khas Indonesia dan vegetarian. Secara historis yang bisa diklasifikasikan sebagai restoran adalah suatu tempat yang menyiapkan dan menyajikan makanan minuman untuk pelanggan dengan imbalan uang. Makanan biasanya disajikan dan dimakan di tempat, tetapi banyak juga restoran yang menawarkan *take-out* dan jasa pengiriman makanan. Berikut ini adalah jenis-jenis dan konsep restaurant yang populer saat ini.

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.



a. *Fast Food*

Menawarkan menu yang terbatas, makanannya sudah disiapkan terlebih dahulu, dimasak dalam jumlah besar dan disimpan panas. Biasanya kita harus memesan dan mengambil sendiri pesanan kita, meskipun duduk juga bisa. Jenis restoran cepat saji yang paling populer adalah Mc Donalds dan KFC.

b. *Fast Casual*

Sebuah restoran kasual cepat adalah jenis restoran yang tidak menawarkan layanan meja penuh tetapi menjanjikan kualitas makanan dan susunan yang lebih cepat tapi masih dibawah *casual dining*. Ini adalah konsep yang relatif baru. Biasanya kita bisa melihat proses makanan kita dibuat. *The Soup Spoon* dan *BonChon Chicken* di Jakarta adalah contoh restoran *fast casual dining*.

c. *Casual Dining*

Restoran yang melayani hampir semua jenis orang. Orang-orang pergi di sini untuk dapat memiliki banyak pilihan makanan dan menikmati suasana santai. Harga makanan di restoran ini biasanya tidak begitu tinggi. Kamu akan mendapatkan pelayanan meja disini. *Tea Garden* adalah contoh restoran *casual dining*.

d. *Family Style*

Memiliki banyak pilihan menu dari untuk anak-anak sampai dewasa. Biasanya mempunyai banyak meja yang besar. Platinum Resto adalah contoh restoran *family style*.

e. *Fine Dining*

Restoran dengan layanan penuh dengan makanan yang lebih spesifik, khusus dan berkelas. Biasanya dari dekorasi restorannya saja sudah berkualitas

© Hak cipta milik IBIKKG (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.



tingi dengan suasana elegant yang ingin diciptakan oleh restoran tersebut. *Waiter* sangat terlatih dan memakai pakaian yang lebih formal. *Chef* yang sudah sangat professional akan memberi sentuhan dan racikan masakan yang mahal tapi layak untuk dinikmati. Restoran *fine dining* memiliki aturan tertentu yang harus diikuti pengunjungnya. Ce Wei, Hawaii Restoran, dan Eka Ria adalah contoh restoran *fine dining*.

Bumbu Colek merupakan suatu bisnis yang bergerak di bidang restoran makanan tradisional khas Indonesia dan vegetarian yang mempointai konsep *casual dining*. Makanan yang ditawarkan Bumbu Colek merupakan jenis makanan yang dijual oleh PKL (Pedagang Kaki Lima) dan berbagai macam inovasi dari hidangan sayur-sayuran. Namun, mengingat makanan yang ditawarkan tersebut sebenarnya adalah menu khas Indonesia dan vegetarian, maka Bumbu Colek menawarkan tempat yang menarik, bersih, dan nyaman dengan harga yang tetap terjangkau. Masyarakat yang menjadi target penjualan adalah masyarakat Sunter dan sekitarnya. Usaha ini dipilih penulis karena beberapa alasan yaitu:

- (a) Penulis melakukan penelitian 40 makanan Indonesia versi terbaik CNN Travel

Dalam daftar 40 makanan Indonesia versi terbaik CNN Travel ini memuat berbagai macam hidangan utama bahkan hidangan pelengkap (<http://www.detik.com/food/read/2013/04/17/164913/2223016/297/1/inilah-40-makanan-indonesia-terbaik-versi-cnn-travel>)

© 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.



- (b) Penulis peduli dengan kebutuhan kaum vegetarian akan makanan dan minuman vegetarian

Jumlah penganut vegetarian semakin meningkat setiap tahun di beberapa negara di dunia, termasuk Indonesia. Sekitar 5.000 penganut vegetarian yang terdaftar di Indonesian Vegetarian Society (IVS) pada tahun 1998, meningkat sebanyak seratus kali lipat dalam waktu tiga belas tahun, tercatat 500.000 anggota pada tahun 2010. Angka ini merupakan sebagian kecil dari jumlah penganut vegetarian yang sesungguhnya di Indonesia, karena tidak semua vegetarian terdaftar dalam IVS. (<http://e-journal.uajy.ac.id/6619/2/MM101958>). Di Jakarta sendiri, anggota IVS berjumlah 2.000 orang dan bertambah 100 orang tiap bulannya.

- (c) Penulis peduli akan kesehatan konsumen

Bumbu Colek tidak menawarkan makanan yang mengandung bahan pengawet dan pewarna makanan. Bumbu makanan yang tersaji di Bumbu Colek berasal dari rempah-rempah Indonesia. Bumbu Colek juga memperhatikan kandungan-kandungan setiap makanan yang disajikan. Berdasarkan konten dari website www.makanansehat.web.id, terdapat beberapa ciri makanan yang sehat, yaitu :

- i) Makanan non MSG dan sedikit garam
- ii) Sedikit minyak goreng
- iii) Mengandung serat yang cukup
- iv) Cukup matangnya
- v) Makanan tidak boleh terlalu pedas

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



(d) Makanan Khas Indonesia yang Mendunia

Indonesia adalah negara yang kaya akan tradisi, budaya, dan kulinernya. Setiap daerah di tanah air memiliki makanan khas masing-masing. Beragam makanan ini ternyata mampu menarik perhatian luar negeri misalnya gado-gado, sate ayam, dan rendang bahkan mampu bersaing di level internasional.

(<http://www.asliindonesia.net/2015/04/7-makanan-khas-indonesia-yang-mendunia.html>?)

Bisnis yang menyediakan produk kebutuhan primer bagi masyarakat pastilah selalu mendapatkan tempat. Salah satu jenis di bidang kebutuhan primer yang paling sentral adalah bisnis makanan. Bisnis ini bisa menjadi begitu sentral karena makanan dikonsumsi oleh setiap orang dengan frekuensi yang tinggi sehingga tentu saja *demand-nya* pun sangat tinggi. Oleh karena itu, tidak heran pula persaingan yang terjadi di bisnis ini sangat tinggi. Namun walaupun persaingan yang terjadi sangat ketat, tetap saja begitu banyak pebisnis yang mencoba masuk ke dalam bisnis ini. Hal ini tentu saja disebabkan begitu menggiurkannya keuntungan yang dapat diperoleh dari bisnis makanan. Ditambah lagi *trend* pertumbuhan bisnis makanan makin terus meningkat dengan semakin berkembangnya variasi makanan yang dikonsumsi. Semakin terbukanya budaya suatu bangsa mendukung permintaan akan berbagai jenis makanan akan semakin meningkat.

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



© 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.