



BAB III

GAMBARAN USAHA

Dalam perencanaan bisnis diperlukan gambaran usaha yang jelas mengenai suatu bisnis yang akan didirikan atau dikembangkan. Gambaran usaha merupakan aspek terpenting dalam perencanaan suatu bisnis, karena dengan adanya gambaran usaha, dapat diketahui seberapa dalam pengetahuan atau bidang bisnis yang dijalani. Informasi tentang gambaran usaha ini akan sangat diperlukan bagi penulis untuk mengetahui tentang usaha yang akan dijalankan secara terperinci, maka diharapkan bisnis yang dibangun dapat mempertahankan posisinya di pasar dan berjalan dengan lancar. Gambaran usaha mencakup produk, jasa, ukuran bisnis, peralatan, tenaga kerja, dan latar belakang pemilik.

A. Produk

Produk menurut Kotler dan Armstrong (2016:256), Segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk menarik perhatian, akuisisi, penggunaan, atau konsumsi yang mungkin dapat memuaskan suatu keinginan atau kebutuhan.

Konsep produk menurut Kotler dan Keller (2016:43), mengemukakan bahwa konsumen akan menyukai produk yang menawarkan kualitas, kinerja, dan fitur terbaik. Oleh karena itu, perusahaan harus membuat peningkatan produk yang berkelanjutan.

Penulis dalam merencanakan penawaran kepada pasar, harus melihat pada lima tingkatan produk. Setiap tingkat menambah nilai pelanggan yang lebih besar dan keluarnya merupakan bagian dari hirarki nilai pelanggan. Menurut Kotler dan Keller (2016:390), produk memiliki lima tingkatan, yaitu:

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

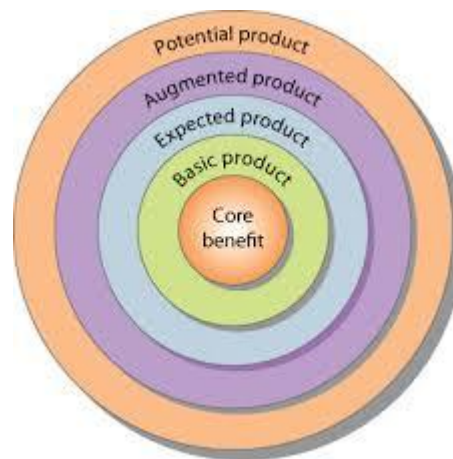
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.

1. *Core benefit* yaitu layanan atau manfaat yang benar-benar dibeli oleh pelanggan.
2. *Basic product* yaitu bentuk dasar dari suatu produk yang dapat dirasakan oleh panca indra.
3. *Expected product* yaitu serangkaian atribut-atribut produk dan kondisi-kondisi yang diharapkan oleh pembeli pada saat membeli suatu produk.
4. *Augmented product* yaitu tambahan manfaat-manfaat yang tidak terpikirkan oleh konsumen tapi akan memberi kepuasan bagi mereka seperti garansi
5. *Potential product* yaitu semua argumentasi dan perubahan bentuk yang dialami oleh suatu produk di masa mendatang.

Gambar 3.1
Lima Tingkatan Produk



Sumber: *Marketing Management 15e*, Kotler dan Keller

Berdasarkan lima tingkatan produk, produk Bumbu Colek memiliki *core benefit*, yaitu makanan memenuhi kebutuhan jasmani konsumen seperti rasa kenyang dan kesehatan bagi tubuh. *Basic product* dari produk Bumbu Colek adalah makanan disajikan dalam presentasi yang menarik sehingga memberikan sentuhan yang *eye*



catching. Selain itu, *expected product* dari Bumbu Colek adalah menyediakan makanan dengan olahan bahan baku yang bersih, higienis, dan lezat untuk dikonsumsi, serta dengan produk tambahan berupa *membership card* dan *delivery* sampai ke rumah untuk memberikan kepuasan tambahan bagi konsumen (*augmented product*).

Bumbu Colek menyediakan menu makanan yang lezat dan minuman segar yang baik untuk dikonsumsi karena makanan tidak mengandung MSG dan sedikit garam. Produk-produk yang disediakan oleh Bumbu Colek diklasifikasikan berdasarkan makanan dan minuman seperti yang dapat dilihat pada tabel 3.1

Tabel 3.1
Makanan Indonesia
(dalam Rupiah)

No	Menu	Harga
1	Nasi	5.182
2	Gado-Gado	24.546
3	Ketoprak	22.336
4	Karedok	22.991
5	Rendang (Udang/Sapi) 3porsi	60.546
6	Rendang Ayam (3porsi)	47.618
7	Gulai Kambing (2 porsi)	57.191
8	Tahu Telur Bumbu Petis	19.964
9	Steak Jawa	47.128
10	Bakwan Surabaya (3 porsi)	60.054
11	Nasi goreng kampung	26.018
12	Nasi goreng ikan jambal	29.291
13	Nasi goreng seafood	32.318
14	Nasi goreng kambing	33.791
15	Nasi Urap	31.991
16	Nasi Timbel	35.754
17	Opor (Ayam/Ikan)	34.691
18	Sop Buntut	47.291
19	Soto Ayam	22.828
20	Sate Ayam	24.954

Sumber: Bumbu Colek





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 3.2
Makanan Vegetarian
(dalam Rupiah)

No	Menu	Harga
1	Steak Macaroni	18.328
2	Sate Kacang	23.564
3	Paprika Bola Udang Lada Hitam Panggang	26.591
4	Vegan Kwek Saus Tiram	25.528
5	Nasi Gulung Vegetarian	30.354

Sumber: Bumbu Colek

Tabel 3.3
Menu Minuman Utama
(dalam Rupiah)

No	Menu	Harga
1	Jus Tropikal	16.854
2	Jus Alpukat	16.854
3	Jus Sirsak	16.118
4	Jus Mangga	16.118
5	Jus Jeruk	16.118
6	Jus Wortel	16.118
7	Lime Squash	20.454
8	Es Teh Lemon	21.391

Sumber: Bumbu Colek

Tabel 3.4
Menu Minuman Pelengkap

No	Menu	Harga
1	Air Mineral	4.254
2	Es Teh Tawar	8.591
3	Es Teh Manis	13.091
4	Teh Manis Hangat	11.618
5	Teh Tawar Hangat	10.391

Sumber: Bumbu Colek



Tabel 3.5
Makanan Penutup
(dalam Rupiah)

No	Menu	Harga
1	Puding Buah	20.046
2	Singkong Jamur (3 porsi)	40.838
3	Es Cendol	32.154

Sumber: Bumbu Colek

B. Jasa

Jasa adalah semua kegiatan atau manfaat yang dapat ditawarkan suatu pihak kepada pihak lain, yang pada dasarnya tidak berwujud dan tidak menghasilkan kepemilikan sesuatu (Kotler dan Armstrong 2016:256). Sedangkan (M Fuad dkk, 2001:10) menyatakan bahwa jasa adalah layanan seseorang/instansi untuk memenuhi keinginan masyarakat. Dari definisi di atas, maka dapat disimpulkan bahwa jasa merupakan kegiatan yang memberikan manfaat yang dapat ditawarkan kepada pihak lain atau masyarakat yang pada dasarnya memiliki sifat tidak berwujud dan tidak dapat dipindah kepemilikannya.

Menurut Phillip Kotler dan Keller (2016:424-426), jasa memiliki empat karakteristik utama yaitu

1. Tidak berwujud (*Intangibility*)

Tidak seperti produk fisik, jasa tidak dapat dilihat, dirasakan, diraba, didengar, atau dicium sebelum jasa itu dibeli. Kualitas dari jasa yang dihasilkan merupakan hal yang dicari oleh konsumen. Para konsumen menarik kesimpulan mengenai jasa berdasarkan tempat, orang, harga, peralatan, dan komunikasi yang bisa dilihat.

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



2. Tidak terpisahkan (*Inseparability*)

Sementara barang fisik dibuat, dimasukkan dalam persediaan, didistribusikan, dan dikonsumsi kemudian, jasa umumnya diproduksi dan dikonsumsi sekaligus. Berarti konsumen harus berada di tempat jasa yang dimintanya, sehingga konsumen melihat dan bahkan ikut ambil bagian dalam proses produksi tersebut.

3. Bervariasi (*Variability*)

Kualitas jasa tergantung pada siapa yang menyediakan, kapan, dimana, dan kepada siapa jasa diberikan

4. Dapat Musnah (*Perishability*)

Jasa tidak dapat disimpan, jadi dapat musnahnya jasa bisa menjadi masalah ketika permintaan berfluktuasi.

Bumbu Colek menyediakan berbagai macam variasi makanan dan minuman khas Indonesia serta peranakan. Bumbu Colek juga menciptakan interior bergaya Indonesia yang dipadu dengan tanaman di sekelilingnya serta dilengkapi dengan wifi sehingga membuat konsumen nyaman berlama-lama di Bumbu Colek dan tidak segan untuk berkunjung kembali.

Dalam menjalankan usahanya, Bumbu Colek melakukan pembauran terhadap produk dan jasa, yang mana jasa yang ada merupakan suatu bentuk pelayanan atau nilai tambah yang diberikan kepada pelanggan guna memperoleh loyalitas. Sehingga jasa yang diterapkan oleh Bumbu Colek bukan merupakan layanan yang dalam proses menikmatinya terdapat harga yang harus dibebankan kepada pelanggan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Himpunan Mahasiswa Jurusan Sistem 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.



C. Ukuran Bisnis

Menurut Undang-Undang No. 20/2008/BabI/Pasal 1 mengenai Usaha Mikro,

Kecil, dan Menengah adalah:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/ atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang buakn merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.
3. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan orang perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
4. Usaha Besar adalah usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari usaha menengah, yang meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia.

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



Tabel 3.6

Kriteria Usaha Kecil, Mikro, dan Menengah

No	Jenis Usaha	Aset	Omzet
1	Mikro	Maksimal 50 juta	Maksimal 300 juta
2	Kecil	>50 juta-500 juta	>300 juta-2,5 milyar
3	Menengah	>500 juta-10 milyar	>2,5milyar-50 milyar

Sumber: Undang-Undang No.20/2008/Bab IV/ Pasal 6

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Menurut kriteria Tabel 3.6, kriteria UMKM secara rinci adalah sebagai berikut:

1. Kriteria Usaha Mikro

- a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00

2. Kriteria Usaha Kecil

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah)

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.



3. Kriteria Usaha Menengah

- C** Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha
 - b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah)

Berdasarkan kriteria yang tertera pada Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Bab IV Pasal 6, Bumbu Colek termasuk kriteria Usaha Kecil yang memiliki aset di atas Rp 50.000.000,00 sampai Rp 500.000.000,00.

D. Peralatan, Perlengkapan, dan Tenaga Kerja

1. Peralatan

Peralatan adalah segala benda yang digunakan untuk menunjang kegiatan perusahaan, baik dalam hal operasional maupun lainnya yang berhubungan dengan kegiatan perusahaan. Berikut ini daftar peralatan yang dibutuhkan Bumbu Colek dapat dilihat pada tabel 3.7, 3.8, dan 3.9

Tabel 3.7
Peralatan Kasir
(dalam rupiah)

No	Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Meja komputer	1	1.599.000	1.599.000
2	Kursi	4	129.000	516.000
3	Cash Register	1	3.750.000	6.900.000
4	Multifunction Printer	1	2.860.000	2.860.000
5	Telepon Sahitel S71	2	120.000	240.000
6	Jam Dinding	2	114.500	229.000
7	Mesin EDC	1	60.000	60.000
	TOTAL			9.254.000

Sumber: Informa, Vira Jaya, Ace Hardware MOI, PT Komputer Kasir

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.



Tabel 3.8
Peralatan Restoran
(dalam rupiah)

No	Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	AC Midea MSCK-05 CR	4	2.999.000	11.996.000
2	Meja makan 4 orang	12	5.500.000	66.000.000
3	Meja makan Sofa	3	6.300.000	18.900.000
4	Lesehan	4	3.500.000	14.000.000
5	Tempat tissue	19	7.900	150.100
6	CCTV	4	1.293.750	5.175.000
7	Generator Krisbow	1	5.435.000	5.435.000
8	Tempat sampah kecil 5LT	2	32.900	65.800
9	Tempat sampah besar 42 LT	3	67.900	203.700
10	LED TV Konka KK4 100	2	3.999.000	7.998.000
11	Unilever Pure It	2	500.000	1.000.000
12	Daftar Menu	10	12.500	125.000
13	Seragam Karyawan	10	85000	850.000
14	Keset premier	1	99.900	99.900
15	Indi Home	1	250.000	250.000
16	Sikat WC	1	47.900	47.900
17	Lampu LED Phillips	10	85.000	850.000
18	Alat copot bohlam	1	99.900	99.900
19	Alat pel	1	145.000	145.000
20	Sapu	2	54.900	54.900
	TOTAL			259.501.100

Sumber: Lotte Mart, ACE Hardware, CV Ariyadi Kencana Abadi

Tabel 3.9
Peralatan Dapur
(dalam rupiah)

No	Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Vicenza Panci Set V612	2 set	375.000	750.000
2	Happy Call Diamond Pan	2 set	1.880.000	3.760.000
3	Kitchen Tools	2 set	180.000	360.000
4	Kompor Winn gas W 8060	2	6.249.000	12.498.000
5	Pisau Oxone OX-961	3 set	105.000	315.000
6	Blender Kirrin KBB 250 PL	3	339.000	1.017.000
7	Kulkas 2 pintu Samsung	2	11.599.900	23.199.800
8	Rice Cooker Sharp	2	329.900	659.800
9	Chest Freezer GEA AB 396 TX (220 KG)	1	5.900.000	5.900.000
10	16 pcs mangkok corelle	10	1.600.700	3.201.400
11	Sendok garpu Maxim	14 lusin	129.000	1.806.000
12	Spont alat masak	10	6.800	68.000
13	Panci presto 12 L	2	499.000	998.000
14	Rice box Vella LSNEWRC	1	269.000	269.000
15	Gelas jus	8 lusin	7.900	63.200
16	Gelas teh	8 lusin	9.900	79.200
17	Preparation Table	1	6.400.000	6.400.000
18	Timbangan digital	3	235.000	705.000
19	Celemek	5	79.900	399.500
20	Kain lap 3 pcs	3	19900	59.700
21	Talenan	5	26.500	132.500
	TOTAL			75.446.700

Sumber: Bilna.com,tokopedia.com,Carrefour MOI

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.



Tabel 3.13
Perlengkapan Dapur
(dalam rupiah)

No	Perlengkapan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Sabun cuci piring Sunlight	24	13.950	334.800
2	Cempal	15	34.700	520.500
3	Sabun cuci dapur Mosaik	24	12.000	288.000
	TOTAL			1.143.300

Sumber: Lotte Mart

3. Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu hal yang penting dalam menjalankan sebuah perusahaan. Bumbu Colek membutuhkan tenaga kerja sebanyak 12 orang. Jam kerja karyawan direncanakan dimulai pada pukul 09.30 sampai dengan pukul 22.00. Di bawah ini merupakan tenaga kerja yang dibutuhkan oleh Bumbu Colek.

Tabel 3.14
Tenaga Kerja Bumbu Colek

No	Jabatan	Jumlah (orang)
1	Manajer	1
2	Administrasi dan Keuangan	1
3	<i>Chef</i>	2
4	<i>Asistant Chef</i>	3
5	<i>Waiter/waitress</i>	5
	TOTAL	12

Sumber: Bumbu Colek

E. Latar Belakang Pemilik

Nama Pemilik : Hartanto Irawan

Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 27 Oktober 1993

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Alamat : Sunter Bisma Kompleks B Blok B7 no 21-22, Jakarta Utara



Email : haryhartantoir@gmail.com
Pendidikan : Kandidat Sarjana Ekonomi Institut Bisnis dan Informatika
Kwik Kian Gie, Jakarta

Hartanto Irawan merupakan pemilik tunggal Restoran Bumbu Colek. Anak pertama dari tiga bersaudara ini suka makan makanan khas Nusantara dan gemar menonton kompetisi masak di siaran televisi nasional. Orangtuanya merupakan entrepreneur yang selalu memberikan bimbingan, pengetahuan, maupun informasi yang dibutuhkan dalam menjalankan suatu bisnis atau usaha yang sangat berguna sebagai bekal dalam mendirikan Restoran Bumbu Colek ini. Saya memilih untuk menjalankan pendidikan kuliahnya di Kwik Kian Gie School of Business dengan Jurusan Manajemen Konsentrasi Kewirausahaan karena sesuai dengan minat *entrepreneurship* yang dimilikinya. Pengetahuan yang didapatnya selama menjalani perkuliahan di Kwik Kian Gie School of Business membantu menuntun untuk membuat sebuah *business plan* yang juga merupakan salah satu syarat dari Kwik Kian Gie School of Business.

Calon lulusan Sarjana Strata 1 Kwik Kian Gie School of Business Jurusan Manajemen Konsentrasi Kewirausahaan ini mempunyai suatu ide bisnis untuk membuka Bumbu Colek yang merupakan sebuah restoran yang berlokasi Jalan Danau Sunter Utara Raya Blok R no 49. Ide bisnis ini dipilih karena makanan Indonesia disukai semua kalangan dan makanan vegetarian mempunyai prospek yang positif di industri kuliner. Berdasarkan faktor dan pengalaman tersebut, penulis memutuskan untuk membuka usaha Restoran Bumbu Colek ini.