



## BAB I

### PENDAHULUAN

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

#### A. Latar Belakang Pendirian Usaha

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Pada jaman sekarang ini tidak dapat dipungkiri lagi dan mungkin dapat di lihat bahwa perkembangan usaha dalam bidang kuliner sedang mengalami perkembangan yang sangat pesat. Melihat juga gaya hidup masyarakat sekarang yang cenderung sibuk dan juga keputusan banyak wanita yang memilih untuk lebih melatih dirinya menjadi wanita karier ketimbang ibu rumah tangga mendorong meningkatnya kebutuhan atas tempat makan atau restoran.

Di dalam bidang kuliner dapat di perhatikan bahwa zaman sekarang banyak pendiri-pendiri usaha kuliner yang berbasis inovasi yang sedang berlomba-lomba untuk menarik konsumen dengan ide-ide baru atau terobosan baru dalam bidang kuliner. Baik inovasi dari segi rasa ataupun dari segi cara penyajian dan pembuatannya. Tetapi di balik itu semua ada satu jenis makanan yang tidak pernah ketinggalan zaman di karena kan kondisi ini, yaitu Bakmi. Dengan memperhatikan keadaan sekeliling maka akan dapat di simpulkan bahwa hampir 70% restoran bakmi dapat bertahan.

Melihat peluang tersebut maka pemilik usaha memutuskan untuk memasuki bidang tersebut atau pasar tersebut, walaupun melihat pesaing yang ada sekarang telah banyak yang lebih dahulu atau memang telah memasuki pasar ini lebih dahulu sebelum pemilik usaha, namun dengan adanya pengalaman pribadi dari pemilik usaha dalam

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.



membuat makanan bakmi maka ini juga menjadi salah satu faktor atau alasan pemilik usaha untuk memasuki pasar ini.

Setiap Usaha tidak terkecuali Usaha dalam bidang makanan atau restoran, memiliki nama. Di dalam proses membangun suatu usaha, seorang wirausaha harus memilih sebuah nama yang tepat yang nantinya dapat menjadi sebuah simbol yang baik dan kuat bagi usahanya. Nama usaha sangatlah penting karena melalui nama, perusahaannya dapat di bedakan dengan perusahaan pesaing dan merupakan pencitraan dari perusahaan itu sendiri.

## B. Nama dan Alamat Perusahaan

Menurut American Marketing Association dalam Kotler & Keller (2012: 263) Merek diartikan 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.

Menurut Kartajaya (2013: 62), merek adalah aset yang menciptakan nilai atau *value* bagi pelanggan dengan meningkatkan kepuasan dan menghargai kualitas.

Maka berdasarkan definisi dari beberapa ahli mengenai merek, maka dapat disimpulkan bahwa merek merupakan suatu bentuk identitas yang mewakili atau menggambarkan suatu produk yang ditawarkan penjual kepada pembeli yang dapat membedakan produk perusahaan dari produk perusahaan lainnya atau perusahaan pesaing dalam bentuk nama, istilah, tanda, lambang, atau desain, atau kombinasi dari semua hal tersebut.

Menurut Kotler & Keller (2012: 258), fungsi merek bagi perusahaan adalah sebagai berikut:

1. Menyederhanakan penanganan atau penelusuran produk.

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. Membantu mengatur catatan persediaan dan catatan akuntansi.
3. Menawarkan perlindungan hukum kepada perusahaan untuk fitur-fitur atau aspek unik produk. Bagi perusahaan, merek mempresentasikan bagian properti hukum yang sangat berharga, dapat mempengaruhi konsumen, dapat dibeli dan dijual, serta memberikan keamanan pendapatan masa depan yang langgeng.

Maka berdasarkan teori yang ada, Pemilik usaha memutuskan untuk mendirikan usaha dalam bidang kuliner dan memberi nama usaha restoran ini yaitu Bakmi Lioe dengan singkatan BALI. Dimana penggunaan singkatan ini selain bertujuan untuk lebih diingat oleh masyarakat, pemilik juga melihat dari singkatan ini yaitu BALI yang mengingatkan pada keindahannya dan suasana yang menyenangkan, dan pemilik berharap setiap saat Bakmi Lioe buka dan sampai tutup ada konsumen yang datang dan mengkonsumsi aneka produk dari Bakmi Lioe dan mendapatkan pelayanan yang indah dan menyenangkan.

Selain itu nama Bakmi Lioe juga dipilih berdasarkan Nama keluarga atau Marga dari pemilik, dimana Pemilik berharap bahwa restoran Bakmi Lioe akan menjadi Bisnis Keluarga yang dapat bertahan lama dari generasi ke generasi.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

### C. Data Perusahaan

- C** Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- a. Nama Perusahaan : Bakmi Lioe
  - b. Alamat : Ruko Galaxy City Blok RGA No.3. Bekasi Barat
  - c. Alamat E-mail : Bakmi\_Lioe23@gmail.com
  - d. Website : www.Bakmilioe.co.id
  - e. Telepon : (021) – 8822323, 8839669, 085619942323
  - f. Bank Rekanan : Bank Central Asia, Bank Mandiri, bank CIMB Niaga
  - g. Produk yang Dijual : Aneka Olahan Bakmi, Pangsit, dan Bakso.

### D. Biodata Pemilik

- a. Nama : David Lioe
- b. Jabatan : Pemilik
- c. Pendidikan : Sarjana Strata 1, Jurusan Manajemen, Konsentrasi Kewirusahaan
- d. Tempat, Tanggal lahir: Jakarta, 6 Februari 1994
- e. Alamat : Jalan Daan Mogot Raya (km 10) Perumahan Green Mansion blok Green Diamond 1 no. 21, Cengkareng
- f. Telepon : 08568633150
- g. Alamat E-mail : [Davidlio23@gmail.com](mailto:Davidlio23@gmail.com)

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.



## E. Bidang Usaha

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

Bakmi Lioe dengan singkatan BALI. Dimana penggunaan singkatan ini selain bertujuan untuk lebih diingat oleh masyarakat, pemilik juga melihat dari singkatan ini yaitu BALI yang mengingatkan kita pada keindahannya dan suasana yang menyenangkan, dan pemilik berharap setiap saat Bakmi Lioe buka dan sampai tutup ada konsumen yang datang dan mengkonsumsi aneka produk dari Bakmi Lioe dan mendapatkan pelayanan yang indah dan menyenangkan.

Karena bakmi Lioe berada di kawasan Bekasi Barat yang bertepatan di Ruko Galaxy City Blok RGA No.3, maka lokasi dari Bakmi Lioe dianggap cukup strategis karena merupakan salah satu jalan penghubung dari jalan raya ke dalam areal perumahan.

Selain itu posisi Bakmi Lioe juga dikatakan strategis karena berada dekat dengan wilayah perumahan dan banyak rumah kos – kosan yang ditempati mayoritas oleh mahasiswa dan karyawan. Selain itu posisi pesaing dari Bakmi Lioe juga memiliki jarak yang cukup jauh dari lokasi Bakmi Lioe berdiri.

Bakmi Lioe adalah sebuah restoran bakmi yang memiliki konsep yang berbeda dari restoran bakmi lainnya, dimana pencitraan masyarakat atau *positioning* yang ada di dalam benak masyarakat restoran bakmi adalah suatu tempat makan bakmi biasa sama seperti restoran bakmi lainnya.

Tetapi Bakmi Lioe ingin mengubah pemikiran masyarakat atau *positioning* yang ada di dalam benak masyarakat, dimana Bakmi Lioe membawa konsep restoran bakmi yang lebih modern dan lebih bersih, dengan menawarkan varian makanan yang beragam dari varian makanan yang memang biasa ada di restoran bakmi lainnya, tetapi

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 IBI RKG.

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



tidak meninggalkan ciri khas dari restoran bakmi yaitu tempat bersantai atau makan dengan harga yang murah.



Pertimbangan pemilik memilih bidang usaha kuliner, didasari oleh:

1. Tinjauan dari sisi wirausaha

a. Adanya pengalaman yang cukup

Pengalaman ini pemilik dapatkan melalui proses kerja *part time* yang pemilik lakukan di restoran Bakmi yang dimiliki oleh kerabat pemilik, di mana pengalaman ini membuat pemilik mengerti bagaimana berinovasi di bidang kuliner sekaligus bagaimana pengelolaan manajemen dan pelatihan pegawai dalam bidang usaha kuliner.

b. Adanya jiwa kewirausahaan

Selain pengalaman yang dimiliki pemilik sebagai modal utama, pemilik juga didukung teori – teori yang pemilik dapatkan dari proses perkuliahan yang dijalani pemilik terkait dari keuangan sampai dengan pemasaran, selain itu pemilik juga memiliki jiwa kewirausahaan yang telah terbentuk dari pemilik masih berada di usia dini karena pemilik berasal dari keluarga yang memang menjalankan usaha sendiri, selain itu jiwa kewirausahaan juga membuat pemilik mempunyai visi, lebih semangat dan tidak pantang menyerah untuk terus bersikap positif, kreatif, dan inovatif dalam mengembangkan usaha ini sehingga pemilik yakin bahwa usaha yang dijalankan oleh pemilik dapat terus maju dan berkembang menjadi usaha bakmi yang menjadi *market leader*.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



c. Adanya *Networking* atau jaringan relasi yang luas

Dalam bidang usaha ini relasi juga menjadi salah satu faktor penting, di mana pemilik mendapatkan jaringan relasi melalui proses pendidikan yang telah pemilik jalani dari sekolah dasar sampai dengan perguruan tinggi, selain dari jenjang pendidikan pemilik juga memiliki relasi yang luas yang pemilik dapatkan dari proses magang kerja, *part time*, dan tempat – tempat makan yang pemilik datangi, sehingga jaringan relasi tersebut membuat pemilik mendapatkan lebih banyak pengalaman dan informasi yang mendukung usaha yang pemilik dirikan.

Selain mendapatkan pengalaman dan informasi yang lebih luas pemilik dapat memanfaatkan relasi yang dimiliki oleh pemilik sebagai saluran pemasaran dimana pemasaran dilakukan dari mulut ke mulut, dimana relasi dari pemilik dapat memberikan rekomendasi yang dapat mempengaruhi dan menarik perhatian orang lain untuk datang dan mencoba produk yang disediakan di usaha pemilik.

d. *Hobby* atau kecintaan terhadap dunia kuliner

Dari beberapa faktor yang telah pemilik sebutkan diatas, pemilik beranggapan *hobby* atau kecintaan pemilik terhadap dunia kuliner juga dapat mendukung pemilik dalam mengembangkan usaha ini. Di mana kecintaan pemilik dalam kuliner membuat pemilik terus mencari referensi dengan mendatangi tempat – tempat yang memang sedang populer atau disukai oleh masyarakat untuk merasakan produk – produk yang disukai sekaligus mengamati konsep dari usaha tersebut.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

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.



Sehingga informasi – informasi yang didapatkan oleh pemilik dari pandangan atau pengamatan pemilik dapat dijadikan suatu referensi atau acuan bagi pemilik untuk terus berinovasi dan meningkatkan kualitas produk yang dimiliki agar usaha yang dimiliki pemilik dapat terus berkembang.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**F. Pernyataan Kebutuhan Keuangan**

Kebutuhan keuangan yang dibutuhkan pemilik dalam membuka usaha Restoran Bakmi Lioe ini adalah sebesar 700.000.000,- rupiah. Dana tersebut pemilik peroleh dari modal sendiri yang pemilik dapatkan dari hasil warisan Keluarga berupa 2 buah Mobil yang kemudian diuangkan oleh pemilik usaha dan usaha yang pemilik jalankan sebelumnya.

Penggunaan modal ini dialokasikan pemilik untuk aktiva tetap maupun aktiva lancar. Dimana aktiva lancar yang dimiliki pemilik berupa kas, persediaan bahan baku, pembayar sewa dimuka, dan perlengkapan yang menunjang usaha bakmi ini. Sedangkan, aktiva tetap yang dimaksudkan berupa peralatan yang menunjang usaha bakmi ini dan bangunan sederhana yang berupa rangka terpal untuk menunjang berjalannya usaha bakmi ini.

Perincian investasi sebesar 700.000.000,- rupiah tersebut dialokasikan untuk:

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 1.1**  
**Restoran Bakmi Lioe**  
**Perincian Investasi**  
**(dalam satuan Rupiah)**

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Kas Perusahaan</b>	<b>67.125.300</b>
<b>Biaya Bahan Baku</b>	<b>371.237.900</b>
<b>Biaya Peralatan Restoran</b>	<b>103.098.000</b>
<b>Biaya Peralatan Dapur</b>	<b>29.338.000</b>
<b>Biaya Perlengkapan</b>	<b>13.600.800</b>
<b>Biaya Sewa Bangunan</b>	<b>70.000.000</b>
<b>Biaya Renovasi</b>	<b>30.000.000</b>
<b>Biaya Perizinan Usaha</b>	<b>10.000.000</b>
<b>Logo &amp; Neon Box</b>	<b>3.200.000</b>
<b>Biaya Pembuatan Web</b>	<b>2.400.000</b>
<b>Total Kebutuhan Dana</b>	<b>700.000.000</b>

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

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.