



BAB I PENDAHULUAN

A. Rumusan Konsep/Ide Bisnis

Berdasarkan data terbaru pada tahun 2015, Indonesia adalah negara penghasil beras terbesar peringkat ketiga di dunia, maka tak heran makanan pokok masyarakat Indonesia adalah nasi. Jumlah masyarakat Indonesia setiap tahun selalu bertambah dan kebutuhan beras masyarakat Indonesia semakin meningkat pertahunnya, sehingga produksi beras lokal tidak cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan beras tersebut. Pemerintah pun harus melakukan import beras sekitar 1 juta ton per tahunnya tanpa melakukan ekspor. Saat ini, tidak hanya nasi yang populer untuk dikonsumsi sebagai makanan pokok di Indonesia, meskipun tetap mayoritas masyarakat tersebut mengonsumsi nasi. Beberapa solusi makanan pengganti nasi yang dapat diterima oleh masyarakat adalah pasta, mie, roti, umbi-umbian dan lainnya. Salah satu makanan alternatif sebagai pengganti nasi yang cukup digemari saat ini oleh masyarakat Indonesia adalah pasta.

Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk. Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan cara direbus. Pasta berasal dari bahasa Italia "*pasta alimentare*" yang berarti adonan bahan makanan. Dalam arti luas, "pasta" bisa berarti semua adonan seperti adonan roti, *pastry*, atau *cake*.

Makanan mirip pasta banyak dijumpai di berbagai tempat di dunia sejak zaman dulu, terutama di wilayah dengan penduduk yang menjadikan gandum dan sereal sebagai makanan utama. Gandum yang sudah digiling sering dimasak sebagai bubur



atau dihaluskan menjadi tepung dan dibuat roti. Pasta kemungkinan besar merupakan alternatif dari bubur atau roti, karena pasta merupakan makanan awetan yang dibuat tanpa perlu dimasak.

Ada beberapa teori mengenai sejarah diciptakannya pasta di dunia. salah satunya adalah teori populer yang diterbitkan oleh “*Journal Macaroni*” yang menyatakan bahwa pasta dibawa oleh Marco Polo ke Italia setelah kunjungannya ke Cina yang ketika itu dipimpin oleh Dinasti Yuan (1271-1368). Orang Cina sudah mengkonsumsi ‘mie’ sejak 3000 SM. Marco Polo menyebut mie Cina ini dengan nama ‘lagana’. Namun mie di Cina berbeda dengan pasta. Akhirnya teori ini ditentang, terdapat lebih sebuah penelitian menemukan bahwa di tahun 1279 para prajurit di Genoa, Italia sendiri sudah mengkonsumsi pasta kering. Sementara Marco Polo baru tiba di Italia tahun 1295. Kemudian muncul teori baru yang mengatakan bahwa orang-orang Timur Tengah-lah yang membawa pasta ke Italia bersama dengan bayam, terung dan tahu yang mereka bawa dari lembah Mediterania selama penaklukan Arab Sisilia di abad ke 9.

Teori ini didukung oleh catatan sejarah pada buku sejarah talmud, yang ditulis dalam bahasa Arab, yang menyatakan bahwa pada abad 5 terdapat resep untuk memasak pasta dengan cara direbus. Resep ini dikembangkan di Italia sejak abad ke 12, di mana orang ketika itu akhirnya menemukan cara untuk membuat pasta kering supaya bisa lebih awet ketika dibawa bermigrasi ke daerah lain.

Di Indonesia sendiri, pasta dibawa oleh para bangsawan Belanda ketika zaman penjajahan sedang berlangsung. Hingga saat ini seiring dengan perkembangan zaman, pasta di Indonesia semakin populer. Jenis pasta yang populer misalnya *spaghetti*, *makaroni* dan *lasagna*. Biasanya pasta di Indonesia disajikan dengan saus ala Italia yang

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.



inovasi baru yang belum pernah ada sebelumnya. *Pasta Belanga* merupakan suatu bentuk usaha penulis sebagai generasi penerus bangsa yang mengedepankan sikap cinta budaya tanah air pada inovasi rasa dengan berusaha membawa usaha ini ke tingkat global dengan tagline "Khas Nusantara".

B. Tujuan dan Bidang Usaha

Pasta Belanga merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner khususnya pasta. *Pasta Belanga* menyediakan produk turunan pasta berupa *spaghetti*, *fettucini*, *penne* serta bentuk lainnya dengan penyajian makanan tersebut yang dilengkapi varian bumbu berbeda khas nusantara yang diantaranya bumbu rendang, bumbu opor, bumbu sate padang, ayam bakar taliwang serta bumbu lainnya serta beberapa *topping* yang dapat dicampurkan didalamnya agar lebih menarik dibandingkan dengan usaha sejenis lainnya.

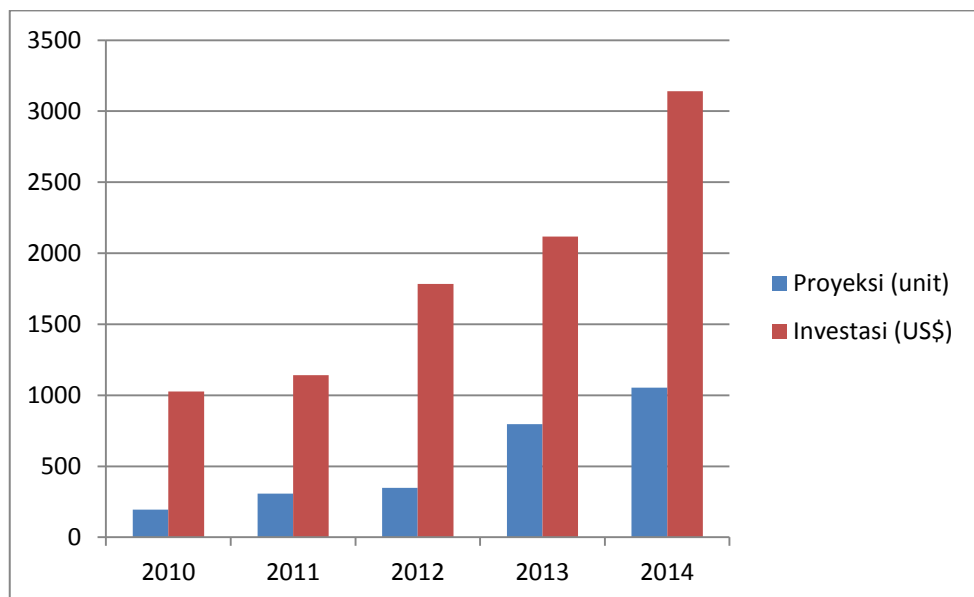
Tujuan suatu perusahaan mengembangkan usaha dan produk adalah mendapatkan pertumbuhan penjualan dan laba pada masa yang akan datang. Namun, dilihat dari kemajuan teknologi dan perubahan kebutuhan di masyarakat serta persaingan global yang semakin tinggi, maka terjadi kecenderungan bahwa umur produk semakin lama semakin pendek. Oleh karena itu *Pasta Belanga* sebagai usaha yang bergerak dibidang kuliner akan selalu mengembangkan inovasi serta menjalin dan meningkatkan hubungan pelanggan melalui kemudahan dan perkembangan teknologi serta kontrol yang baik bagi perusahaan agar mendapatkan loyalitas pelanggan demi menjaga posisi perusahaan untuk dapat terus bersaing.



C. Besarnya Peluang usaha

Ⓒ Bisnis makanan cepat saji dianggap menjadi peluang bisnis yang cukup besar saat ini, karena makanan cepat saji dianggap lebih hemat dan efisien baik dari segi waktu, segi tenaga dan segi biaya. Kehidupan sehari-hari masyarakat dewasa ini membuat banyak orang menjadi semakin sibuk dengan aktifitas dan rutinitasnya masing-masing. Hal tersebut berdampak kepada pola makan dari masing-masing individu yang juga beralih menjadi makanan yang serba cepat atau yang biasa disebut dengan makanan siap saji. Dengan banyaknya orang yang mengkonsumsi makanan tersebut itu artinya peluang usaha makanan siap saji juga semakin meningkat. Berikut adalah grafik pertumbuhan perkembangan industri makanan di lihat dari jumlah nilai konsumsi makanan masyarakat di Indonesia:

Gambar 1.1
Pertumbuhan Perkembangan Industri Makanan / Minuman



Sumber : <https://tempo.co> (diakses pada 16 Juli 2016)

Berdasarkan Gambar 1.1 di atas, pertumbuhan perkembangan bisnis makanan di Jakarta mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Pada tahun 2010, tercatat bahwa terdapat nilai investasi sebesar 1.025,7 US\$ dalam industri tersebut dan setiap tahun

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.



semakin meningkat. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa bisnis makanan menjadi salah satu peluang yang besar dalam rangka meningkatkan pertumbuhan ekonomi di Indonesia.

Gambar 1.2
Jumlah Penduduk DKI Jakarta 2000, 2010 – 2014



Sumber : <http://bappedajakarta.go.id/> (diakses pada 16 Juli 2016)

Berdasarkan Tabel 1.1 di atas, pertumbuhan penduduk di DKI Jakarta dari tahun ke tahun yang semakin meningkat akan mempengaruhi permintaan kebutuhan makanan sehingga permintaan tersebut juga akan semakin meningkat seiring dengan berjalannya waktu. *Pasta Belanga* akan menangkap peluang bisnis tersebut dengan menawarkan pasta dengan bumbu khas nusantara yang akan menjadi kebutuhan konsumen pada masa kini.

Peluang bisnis tersebut dianggap penulis cukup besar, karena belum ada pesaing yang terlalu kompetitif dalam menawarkan produk yang sejenis. Pasta dengan bumbu khas nusantara diyakini dapat menjadi alternatif yang baik untuk menjaga kadar karbohidrat dalam tubuh lebih ringan dibandingkan makanan pokok orang Indonesia yaitu nasi.

Hak Cipta milik IBI KKG (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.



D. Identitas Perusahaan

1. Data Perusahaan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Nama Perusahaan : *Pasta Belanga*

Bidang Usaha : Kuliner

Jenis Produk / Jasa : Produk Pasta

Alamat Perusahaan : Jl. Percetakan Negara II A No.30

Nomor Telepon : 021. 42634080

Alamat E-mail : pastabelanga@gmail.com

Situs Web : https://www.pastabelanga.com

Instagram & Twitter : @pastabelanga

Bentuk Badan Hukum : CV (Perseroan Komanditer)

N P W P : 75.785.402.1-024.000

2. Pendiri Perusahaan

Nama : Fadhel Zarmen Tanjung

Jabatan : Pemilik

Tempat dan Tanggal Lahir : Jakarta, 7 Mei 1993

Alamat Rumah : Pramuka sari III RT002/08
no.pav8 Jakarta Pusat

Nomor Telepon : 0899.9780.061

Alamat E-mail : Fadhel.zarmen@ymail.com

N P W P : 75.203.876.0-024.000

Pendidikan Terakhir : Calon strata satu Ilmu Administrasi
Bisnis Kwik Kian Gie School of
Business.

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.



E. Besarnya Kebutuhan dan Rincian Penggunaan Modal/Dana

© Hak cipta dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dalam memulai bisnis ini, penulis memperkirakan modal sebesar kurang lebih Rp 263.768.769 untuk disiapkan. Kebutuhan tersebut mencakup kas dan bahan baku serta peralatan masak operasional seperti kompor, panci, tabung gas, dan lain-lain sebagai modal utama dalam operasional usaha ini dan yang terakhir yaitu sewa tempat dan perlengkapan yang akan digunakan untuk operasional bisnis ini.

Dalam mendanai bisnis ini penulis memilih untuk menggunakan modal sendiri tanpa menggunakan pendanaan dari utang. Pendanaan sebesar Rp 263.768.769 didanai dengan menggunakan permodalan pribadi melalui bantuan orang tua ataupun bekerja sama dengan pihak lain selain bank. Penulis memilih untuk menggunakan pendanaan tanpa utang karena tidak mudah untuk usaha yang baru merintis seperti usaha ini untuk memperoleh pinjaman modal sehingga penulis memutuskan untuk membiayai permodalannya secara pribadi.

Tabel 1.1
Kebutuhan Dana Pasta Belanga

No	Kebutuhan Dana	Jumlah (dalam Rp)
1	Kas	900,000
2	Inventory - Kebutuhan Bahan Baku	142,373,620
3	Peralatan Operasional	32,020,000
4	Leasing Lahan	79,747,549
5	Perlengkapan	8,397,600
Total Modal Usaha		263,438,769

Sumber : *Pasta Belanga*