



BAB I PENDAHULUAN

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Nama dan Alamat Perusahaan

Untuk membentuk usaha yang baik, dibutuhkan berbagai kriteria atau keperluan untuk memenuhi kegiatan bisnis secara keseluruhan. Selain modal, peralatan, ataupun perlengkapan, dibutuhkan nama dan lokasi usaha sebagai penentu awal keberhasilan suatu usaha. Apalagi jika bisnis yang dijalankan merupakan bisnis yang baru dibangun, dibutuhkan pemilihan nama dan lokasi yang tepat, guna mencapai langkah awal yang baik dalam membangun *brand* di benak masyarakat dan konsumen.

Usaha yang direncanakan penulis bernama *Ayam Rumahan*. *Ayam Rumahan* berasal dari ide penulis yang berarti, menu olahan berbahan dasar ayam yang diolah dengan berbagai macam rempah – rempah di Indonesia yang disajikan dari sebuah catering rumahan bukan restoran mewah dan sebagainya, Dari nama ini penulis ingin menyampaikan ke benak konsumen bahwa, *Ayam Rumahan* adalah sebuah catering rumahan yang menyajikan menu olahan berbahan dasar ayam yang diolah dengan rempah – rempah di Indonesia bukan seperti “*Ayam Kampus*” yang memiliki makna negatif yang berkembang di masyarakat sehingga penulis menggunakan *Ayam Rumahan* sebagai *brand* untuk usaha catering agar bisa menarik rasa ingin tahu konsumen dengan makna *Ayam Rumahan*.

Sebagai kawasan daerah yang memiliki lingkungan kerja yang padat, Cengkareng bisa menjadi tempat para konsumen untuk menikmati kuliner , wilayah Kotamadya Jakarta Barat, memiliki luas wilayah 3.009 ha. Menurut data statistik

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.



2004, peruntukan luas tanah tersebut terdiri dari perumahan 1.097,60 ha; industri 7,25 ha; perkantoran 328,92 ha; taman 31,90 ha; pertanian 118,64 ha; lahan tidur 619,12 ha; dan lain-lain 715,57 ha. Secara administratif terdiri 6 kelurahan, 82 RW, 955 RT, 95.577 KK, 231.234 jiwa dan luas area 30.29 km² (23,58%) dengan kepadatan penduduk sebesar 7.685 jiwa/ km². Kecamatan Cengkareng terdiri dari:

- (a) Kelurahan Duri Kosambi (503ha) dengan jumlah penduduk 40.044 jiwa dan 6.204 KK;
- (b) Kelurahan Rawa Buaya (467 ha) dengan jumlah penduduk 26.323 jiwa dan 11.445 KK;
- (c) Kelurahan Kedaung Kali Angke (261 ha) dengan jumlah penduduk 18.914 jiwa dan 7.358 KK;
- (d) Kelurahan Kapuk (723 ha) dengan jumlah penduduk 53.965 jiwa dan 18.887 KK;
- (e) Kelurahan Cengkareng Timur (511 ha) dengan jumlah penduduk 44.810 jiwa dan 16.250 KK;
- (f) Kelurahan Cengkareng Barat (545 ha) dengan jumlah penduduk 47.005 jiwa dan 15836 KK.

Sumber : <http://www.jakarta.go.id/web/encyclopedia/detail/3775/Cengkareng-Kecamatan>

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.



Hal ini dapat menjadi peluang besar untuk menarik perhatian konsumen yang memiliki mobilitas yang tinggi khususnya bagi mereka yang bekerja di kantoran yang tidak memiliki cukup waktu untuk memasak sendiri dirumah dan terlebih bagi mereka yang sangat menyukai makanan dengan rasa pedas. Pada kesempatan seperti *Ayam Rumahan* memperkenalkan diri sebagai katering yang menyediakan makanan berbahan dasar ayam yang diracik dengan rempah – rempah pilihan dengan rasa dominan pedas.

Ayam Rumahan memiliki konsep berupa *home industry*, maka tempat yang sangat strategis adalah di kompleks perumahan. Alasan memilih perumahan karena perumahan dimana *Ayam Rumahan* beroperasi dikelilingi perumahan Ciputra dan developer lainnya seperti Citra Garden 1, Citra Garden 1 Ext, Citra Garden 2, Citra Garden 2 Ext, Citra Garden 3, Citra Garden 3 Ext, Citra Garden 5, Taman Palem Lestari, Taman Surya 1, Taman Surya 2, Taman Surya 3, Taman Surya 4, Taman Surya 5, Kalideres Permai, Premiere Pavilion, Golden Palm, dan lain – lain. Perumahan – perumahan ini memiliki potensi yang sangat besar dan tentunya daerah perumahan – perumahan ini dikelilingi oleh lingkungan perkantoran sehingga menjadi peluang yang sangat besar bagi *Ayam Rumahan* untuk meraup konsumen.

- | | | |
|-----------------|---|---|
| 1. Nama Usaha | : | Ayam Rumahan |
| 2. Bidang Usaha | : | Katering/Makanan |
| 3. Jenis Produk | : | Daging Ayam & Rempah-rempah |
| 4. Alamat | : | Citra Garden 3 blok A7/26, Kalideres, Jakarta Barat |

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.



5. Email : ayamrumahan@gmail.com
6. Bentuk Badan Hukum : Usaha Dagang

B. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan

1. Nama : Stefanus
2. Alamat : Citra Garden 3 blok A7/26, Kalideres, Jakarta Barat
3. Telephone : 085959578883 / 081297315734
4. Email : stevestratocast@gmail.com

C. Bidang Usaha

Ayam Rumahan memiliki konsep makanan cita rasa khas orang Indonesia, dimana sebagian besar orang Indonesia sangat menyukai yang namanya cabe karena rasa pedas yang ditimbulkan oleh cabe tersebut, penulis melihat konsep makanan ini sebagai peluang karena, banyaknya konsumen, khususnya dari anak muda sampai orang tua sangat menyukai rasa pedas. Konsumen orang Indonesia cenderung merasa tidak puas atau tidak “afdol” kalau makan tidak menggunakan cabe atau sambal atau rasa pedas. Menurut riset dari para ahli bahwa rasa pedas tersebut memacu orang untuk makan lebih antusias atau senang sehingga penulis menggunakan peluang ini sebagai awal untuk mengembangkan bisnis ini.

Ayam Rumahan menyediakan makanan berbahan dasar daging ayam. Daging ayam ini adalah daging ayam olahan yang telah diolah sendiri oleh *Ayam Rumahan* menjadi daging ayam fillet yang telah diracik dengan rempah – rempah pilihan, yang berarti daging ayam tanpa tulang dan masih bertulang. Penulis memilih fillet dengan maksud, *main course* yang dijual ini dapat dengan mudah dinikmati konsumen tanpa tulang. Daging ayam fillet ini disajikan dengan beberapa cara

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



sesuai dengan menu yang ingin disajikan, daging ayam fillet tersebut ada yang ditumis dan digoreng terlebih dahulu.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Ayam Rumahan memiliki lima menu andalannya untuk menarik perhatian konsumen dan kesuksesan di pasar, yaitu :

1. Ayam Cabe Ijo
2. Ayam Pedas Asam Manis
3. Ayam Cabe Telur Asin
4. Ayam Bumbu Rujak
5. Ayam Rica - Rica

Penulis memiliki keyakinan tinggi, *Ayam Rumahan* dapat sukses dipasaran, dengan memanfaatkan selera lidah orang Indonesia yang sangat menyukai rasa pedas, permintaan konsumen yang selalu menginginkan harga terjangkau juga kualitas rasa yang baik, dan pesaing yang masih belum terlalu banyak, hal tersebut merupakan faktor – faktor mengapa penulis memilih rencana bisnis ini.

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.