



BAB I PENDAHULUAN

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Ide Bisnis

Mie merupakan hal yang tidak asing lagi dalam dunia perkulineran. Serta seringkali, mie dijadikan sebagai pengganti nasi yang merupakan sumber karbohidrat. Melihat usaha bakmi lain yang menawarkan mie yang umumnya memiliki tekstur, warna dan rasa yang sama, hal ini memberi inspirasi untuk pemilik dalam menciptakan nilai yang berbeda dari usaha bakmi pada umumnya yaitu dengan menggabungkan kreasi bahun kuah bebek dan mie warna sehingga terciptalah produk utama dari bisnis ini.

Tekstur bakmi yang ditawarkan oleh Bakmi Ayam Resep Mama lembut dan kenyal. Tekstur tersebut tercipta dari kegigihan pemilik dan orangtua dalam mengelola tekstur bakmi sehingga terbentuklah tekstur tersebut yang memiliki nilai tambah berbeda dari usaha bakmi lainnya.

Kuah yang ditawarkan oleh usaha bakmi lain biasanya dibuat dari kaldu ayam dan daun bawang. Umumnya sedikit dari orang yang mencicipi kuah tersebut karena rasa yang kurang kuat atau biasa saja, hal ini yang kemudian menjadi perhatian, dimana untuk menciptakan usaha bakmi, selain nilai dari bakmi itu sendiri, penting memanfaatkan kuah yang merupakan makanan pendamping bakmi untuk menciptakan nilai yang berbeda sehingga dalam semangkuk bakmi, setiap orang dapat merasakan cita rasa yang khas, gurih, dan unik dari usaha bakmi lainnya.

Memperhatikan kreativitas dan inovasi beserta selera konsumen yang selalu berubah atau bersifat dinamis maka, dengan memanfaatkan mie terciptalah bakmi kuah herbal sebagai produk unggulan, serta menyediakan mie yang terdiri dari 3

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.



warna yaitu *original*, hijau dan merah. Warna yang dihasilkan tidak berasal dari pewarna, namun berasal dari buah dan sayuran seperti hijau dari caisim dan merah dari buahnaga.

Kuah dari bakmi yang ditawarkan tidak seperti kuah dari penjual bakmi lainnya, namun kuah ini berasal dari kuah herbal yang dimana kuah ini bukan untuk mengobati penyakit, namun bahan-bahan dari kuah herbal ini dijual di toko China pada umumnya. Bahan-bahan dari kuah ini umumnya terdiri dari *goji berry* kering, *kam cho*, *tong sim*, serta akar ginseng.

Setelah itu selain kuah herbal, terdapat juga kuah kecap dimana kuah ini sudah terdapat ayam, jamur kancing dan daun bawang dalam kuahnya. Untuk penyajian bakmi kuah herbal akan dihidangkan dengan ayam yang disertai dengan daun bawang dan bawang goreng. Di era yang penuh dinamika ini, masyarakat membutuhkan kreasi dan inovasi produk baru yang lebih dari sekarang, dengan itu pemilik menamakan usaha bakmi ini dengan nama Bakmi Ayam Resep Mama .

B. Gambaran Usaha

Bakmi Ayam Resep Mamamerupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner yang memproduksi mie buatan rumah sendiri dan menjualnya kepada konsumen. Mie yang ditawarkan menyediakan 3 macam warna yaitu *original*, merah yang berasal dari buahnaga dan hijau yang berasal dari sayur caisim. Kemudian ditambah dengan perpaduan 2 macam kuah yaitu kuah herbal dan kuah kecap yang rasanya gurih.

Harga yang ditawarkan oleh Bakmi Ayam Resep Mama untuk semangkuk bakmi yaitu Rp 26.000,00. Lalu, pelanggan juga dapat menikmati mie dengan makan secara langsung di tempat dan seiring dengan berkembangnya teknologi

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



maka, pelanggan dapat memanfaatkan teknologi untuk melakukan pemesanan secara online melalui *smartphone* dengan kerjasama yang terjalin antara *Go-Food*, *Grabfood* dan *Shopeefood* dengan usaha Bakmi Ayam Resep Mama.

Pencetus dari nama usaha ini berasal dari pemilik yang menggunakan produk utamanya yaitu bakmi ayam yang digabungkan dengan resep mama dimana makanan yang ditawarkan oleh Bakmi Ayam Resep Mama merupakan resep yang berasal dari mama dari pemilik Bakmi Ayam Resep Mama.

Dengan adanya pemilihan nama tersebut, diharapkan Bakmi Ayam Resep Mama dapat menjadi usaha bisnis kuliner yang sukses dan berkembang, serta dengan harapan makanan dari rumah dapat dirasakan oleh pelanggan di seluruh kawasan Jakarta Barat khususnya tempat Bakmi Ayam Resep Mama beroperasi.

1 Visi

Menurut Hitt, Ireland, Hoskisson (2007:19), “*Vision is a picture of what the firm wants to be and, in broad terms, what it wants to ultimately achieve*”. Artinya visi merupakan gambaran tentang apa yang diinginkan perusahaan, dan dalam arti luas, apa yang ingin dicapai pada akhirnya. Visi dari Bakmi Ayam Resep Mama adalah “Menjadi bisnis kuliner di bidang bakmi ayam yang unggul dan terkenal di Indonesia dengan konsep rumahan yang kreatif dan inovatif”.

2 Misi

Menurut Hitt, Ireland, Hoskisson (2007:20), “*A mission specifies the business or the businesses in which the firm intends to compete and the customers it intends to serve*”. Sebuah pernyataan misi sangat penting untuk dapat mengembangkan objektif dan memformulasi



strategi secara efektif. Maka misi dari Bakmi Ayam Resep Mama adalah:

1. Menyajikan bakmi ayam dengan standar produksi yang *higenis*.
2. Menyajikan bakmi ayam dengan kualitas bahan baku yang baik.
3. Memberikan pelayanan dan penyajian makanan dengan kehangatan, keramahan nuansa rumah serta berorientasi pada pelanggan.
4. Memberikan harga yang kompetitif untuk pelanggan.

3 Tujuan

Tujuan dibagi menjadi tiga, yaitu tujuan jangka pendek, tujuan jangka menengah dan tujuan jangka panjang. Tujuan jangka pendek merupakan tujuan yang akan dicapai dalam jangka waktu dekat umumnya kurang dari setahun, tujuan jangka menengah merupakan tujuan yang akan dicapai dalam jangka waktu tiga sampai lima tahun sedangkan tujuan jangka panjang merupakan tujuan yang akan dicapai dalam jangka waktu lebih dari lima tahun. Tujuan usaha Bakmi Ayam Resep Mama dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut:

Tabel 1.1
Tujuan Usaha Bakmi Ayam Resep Mama

Keterangan	Tujuan Jangka Pendek	Tujuan Jangka Menengah	Tujuan Jangka Panjang
Aspek Pertumbuhan Keuntungan	5%	5-10%	15%
Aspek Penjualan	Memfokuskan penjualan terhadap bakmi ayam agar menjadi bakmi ayam pilihan konsumen.	Menghadirkan berbagai menu lain selain mie yang kreatif dan inovatif.	Memperluas bisnis menjadi <i>franchise</i> .
Aspek Pengenalan Brand	Dikenal oleh seluruh wilayah Jakarta Barat	Dikenal oleh seluruh wilayah DKI Jakarta	Dikenal oleh seluruh Indonesia

Sumber: Bakmi Ayam Resep Mama, 2021

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.



C. Besarnya Peluang Bisnis

Ⓒ Hak cipta milik IBI RKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Peluang bisnis makanan akan selalu ada dikarenakan makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Akan selalu ada ide baru yang bermunculan dari bisnis makanan, dimulai dari ide menggabungkan makanan yang satu dengan makanan yang lain, maka akan muncul kreasi baru yang menciptakan rasa yang unik.

Berdasarkan data BPS SUSENAS Maret 2020, dapat dilihat bahwa 52,56% pengeluaran per kapita sebulan dikeluarkan untuk makanan dengan pembagian 25,14% untuk makanan dan minuman jadi, 15,24% untuk rokok dan tembakau, dan 14,64% untuk padi-padian. Hal ini menunjukkan peluang yang besar untuk membuka usaha makanan dikarenakan besarnya persentase pengeluaran per kapita sebulan masyarakat untuk makanan.

Pemilik memilih usaha bakmi ayam dikarenakan berdasarkan data dari *Google Trends*, dapat terlihat bahwa minat masyarakat dari penelusuran akan bakmi ayam selama bulan Oktober 2020 tergolong banyak dilihat dari angka penelusuran yang setiap harinya pada bulan Oktober 2020 selalu mencapai lebih dari 50 pengunjung *Google* yang mencari kata kunci berupa “bakmi ayam”. Hal ini menunjukkan masyarakat masih tertarik akan bakmi ayam. Sehingga besarnya peluang bisnis bakmi ayam yang dilihat dari data-data yang didapatkan memberi kesimpulan bahwa Bakmi Ayam Resep Mama positif untuk mendirikan usaha ini dengan bahan utamanya yang memiliki kreasi baru.

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



D. Kebutuhan Dana

Sumber pendanaan Bakmi Ayam Resep Mama berasal dari uang pribadi pemilik dan dana keluarga. Total kebutuhan dana yang diperlukan Bakmi Ayam Resep Mama sebesar Rp (Rupiah) yang akan dijabarkan pada tabel kebutuhan dana dibawah ini:

Tabel 1.3
Kebutuhan Dana Bakmi Ayam Resep Mama

No	Keterangan	Jumlah
1	Kas Awal	25.000.000
2	Biaya Pembelian Peralatan	28.180.000
3	Biaya Pembelian Perlengkapan	2.870.350
4	Biaya Sewa	130.000.000
5	Biaya Operasional	385.000
	TOTAL	186.435.350

Sumber: Bakmi Ayam Resep Mama, 2021

Berdasarkan Tabel 7.1 maka, Bakmi Ayam Resep Mama memerlukan kas awal sebesar Rp 25.000.000,00 yang berguna untuk mengantisipasi masalah yang mungkin terjadi pada awal operasi berlangsung. Biaya pembelian peralatan sebesar Rp 28.180.000,00 yang bermanfaat menunjang proses operasi Bakmi Ayam Resep Mama. Biaya pembelian perlengkapan sebesar Rp 2.870.350,00 diprediksi dapat digunakan selama 1 tahun atau kurang dari itu. Biaya sewa sebesar Rp 130.000.000,00 dengan adanya perjanjian kerjasama sewa untuk 5 tahun. Biaya Operasional sebesar Rp 385.000,00 merupakan biaya yang dikeluarkan untuk melakukan promosi sebelum *grand opening*. Sehingga total dana awal yang dibutuhkan Bakmi Ayam Resep Mama sebesar Rp 186.435.350,00.

© 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.