



BAB I

PENDAHULUAN

A. Ide Bisnis

Pada zaman ini, banyaknya pengusaha atau pebisnis yang membuka usahanya dengan mengikuti trend saat ini. Salah satunya dalam bidang kuliner yaitu minuman kopi. Banyak sekali macam kedai kopi baru yang dari lokal, dari yang hanya ingin iseng membuka kedai kopi karna melihat kopi sedang menjadi trend dan sampai yang benar-benar ahli. Dari segi menu, ada yang variatif hingga menu pada coffee shop yang standar pada umumnya.

Kopi dapat dinikmati dari berbagai kalangan, mulai dari kalangan bawah hingga kalangan atas. Banyak sekali penikmat kopi yang usia muda hingga usia tua seperti pekerja kantoran. Dikala siang hari, rasa kantuk sudah datang, pekerja kantoran ingin menikmati es dengan kopi untuk menghilangkan rasa kantuk tersebut. Pekerja kantoran tersebut ingin menikmati es kopi harus memesannya terlebih dahulu melalui aplikasi. Ini dapat menurunkan kualitas rasa dari es kopi tersebut. Cuaca pada siang hari dapat mencairkan es yang ada pada es kopi tersebut, sehingga dapat menurunkan cita rasa dan kualitas es kopi tersebut. Selain itu, pada saat ini ketika corona ada, masyarakat lebih berhati-hati dalam makan atau minum. Jika melalui aplikasi, sebagian masyarakat berfikir apakah makanan atau minuman tersebut tetap bersih atau tidak karena di dalam proses perjalanan antaranya.

Dengan melihat situasi tersebut, terciptanya peluang untuk membuka kopi dengan lokasi berada didalam gedung perkantoran. Disamping lokasi kami didalam gedung perkantoran, keunggulan kami adalah kopi yang kami sediakan yaitu kopi dengan perpaduan buah dan bunga

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.



B. Gambaran Usaha

Floty Coffee adalah coffee shop/kedai kopi yang menyediakan kopi dengan perpaduan perasa bunga dan buah. Lokasi yang dipilih oleh kami untuk berdirinya Floty Coffee adalah didalam gedung perkantoran.

Floty Coffe memiliki tujuan dalam jangka pendek maupun jangka panjang agar tercapainya target perusahaan. Tujuan perusahaan dalam jangka pendek perusahaan adalah melakukan promosi usaha. Tujuannya melakukan promosi usaha agar produk kami dapat dikenal & dapat dinikmati oleh masyarakat, selain itu juga agar target atau tujuan perusahaan tercapai. Promosi dilakukan perusahaan dengan melalui media sosial, seperti Instagram, Zomato, dll. Selain itu perusahaan memberikan seperti voucher diskon, seperti voucher 10%. Selain itu melakukan uji produk, seperti produk apa yang paling dinikmati oleh customer dan melakukan difersivikasi produk seperti mengadakan menu yang non-coffee. Tujuan tersebut di capai dalam 1 tahun pertama.

Tujuan jangka panjang perusahaan kami adalah memperluas pasar. Memperluas pasar yang dimaksud adalah produk kami dapat bersaing secara lokal, nasional hingga dapat bersaing secara internasional.

Untuk mengetahui tujuan perusahaan dan langkah-langkah yang harus dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut, kami menciptakan Visi dan Misi perusahaan yang sebagai kiblat dari perusahaan kami.

1. Visi dari Floty Coffee :

“Menjadikan Floty coffee sebagai produk yang dapat diterima oleh kalangan masyarakat lokal hingga internasional.”

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



2. Misi dari Floty Coffe :

- ③ Menciptakan produk yang berkualitas tinggi dengan menciptakan standar kualitas produk.
- Menjadikan attitude sebagai nomor satu dalam melayani konsumen.
- Memotivasi karyawan agar tercapainya tujuan persusahaan.

C Besarnya Peluang Bisnis

Dengan melihat banyaknya pekerja kantor agak kesulitan untuk menemukan kopi. Banyaknya karyawan membeli kopi melalui via online. Dengan kami membaca peluang tersebut, kami membuka coffee shop dengan bekerja sama dengan perusahaan. Selain itu, negara kita kaya akan rempah salah satunya biji kopi. Menurut data yang didapat, Indonesia merupakan negara penghasil biji kopi terbesar keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Wakil Ketua Spetialty Coffee Association of Indonesia (SCAI), Daroe Handoyo mengatakan bahwa permintaan pasar domestik masih akan terus naik, apalagi sekarang kopi bukan hanya konsumsi saja, tetapi juga menjadi gaya hidup.

Berikut adalah data hasil proyeksi konsumsi kopi di Indonesia tahun 2016-2020:



Tabel 1.1

Data Proyeksi Konsumsi Kopi di Indonesia Tahun 2016-2020

Tahun	Konsumsi (Kg/kap/tahun)	Jumlah Penduduk (000 orang)	Konsumsi Nasional (Ton)	Pertumbuhan (%)
2016**	1,168	258.705	302.176	-
2017**	1,162	261.891	304.231	0,68
2018**	1,155	265.015	306.183	0,64
2019**	1,149	267.974	307.915	0,57
2020**	1,143	271.066	309.771	0,6
Rata-rata pertumbuhan				2,49

Sumber data : KEMENTARI, 2015

Keterangan :

- **) angka proyeksi pusdatin
- Konsumsi hasil proyeksi pusdatin
- Penduduk hasil proyeksi BPS

Dari tabel tersebut terlihat bahwa konsumsi langsung rumah tangga untuk kopi diperkirakan akan meningkat di tahun 2016, namun selanjutnya mengalami penurunan hingga tahun 2020. Pada tabel tersebut juga disajikan proyeksi jumlah penduduk dengan data yang bersumber dari BPS. Dalam proyeksi ini, jumlah penduduk pada tahun 2016-2020 diperkirakan akan meningkat setiap tahunnya. Dengan demikian permintaan rumah tangga di Indonesia akan kopi meningkat setiap tahunnya sejalan peningkatan jumlah penduduk Indonesia. Sumber data : (KEMENTANRI, 2015)

Hasil Proyeksi Produksi kopi di Indonesia, tahun 2016-2020 :

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 1.2

Data Proyeksi Produksi Kopi di Indonesia Tahun 2016-2020

Tahun	Produksi (Ton)	Pertumbuhan (%)
2016*)	667.655	
2017**)	672.283	0,69
2018**)	686.344	2,09
2019**)	689.504	0,46
2020**)	692.906	0,49
Rata-rata pertumbuhan		0,93

Sumber data : KEMENTARI, 2015

Keterangan :

- *) Angka Estimasi
- **) Angka Proyeksi Pusdatin

Dari tabel berikut terlihat bahwa tahun 2020 diperkirakan produksi kopi Indonesia akan meningkat dengan rata-rata pertumbuhan 2,25% per-tahun. Jika dibandingkan dengan produksi kopi tahun 2016 (angka perkiraan Ditjen Perkebunan) yang mencapai 634.477 ton, maka produksi kopi di tahun 2020 diperkirakan akan meningkat 9,21% atau menjadi 692.906 ton. Sumber data : (KEMENTANRI, 2015)

Industri kedai kopi, baik kelas warung kopi (warkop) hingga kafe, terus bertumbuh di kota Surabaya. Berbagai konsep dalam menyajikan minuman kopi selalu menjadi daya tarik bagi konsumen secara stabil.



"Hal itu kami rasakan saat menjadi distributor produk biji kopi untuk warkop. Kami lakukan sejak Agustus 2018 lalu dan respon pasar warkop selalu tumbuh," ungkap R

Yudhistira, Cafe Manager MacKenzie Coffe Surabaya. Sumber data :

(Surabaya.Tribunnews.com, 2019)

D. Kebutuhan Dana

Kebutuhan dana dibutuhkan sebagai gambaran awal dana yang dibutuhkan untuk membangun bisnis ini. Berikut adalah kebutuhan dana yang Flotty Coffee butuhkan:

Tabel 1.3

Kebutuhan Dana Floty Coffee

Keterangan	Jumlah
Biaya Peralatan	Rp 62.878.900
Biaya Perlengkapan	Rp 2.220.000
Kas Awal	Rp 3.000.000
Biaya Renovasi	Rp 120.000.000
Design Interior	Rp 195.000.000
Biaya Bahan Baku	Rp 3.152.100
Biaya Keberangkatan ke Surabaya	Rp 2.000.000
Biaya Sewa Gedung Pertama	Rp 96.000.000
Biaya Adm & Umum	Rp 715.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 108.412.000
Biaya Pemasaran	Rp 823.000
Biaya Utilitas	Rp 15.240.312
Total Keseluruhan	Rp 609.441.312

Sumber data : Floty Coffee, 2020