



BAB I

PENDAHULUAN

Yakitori secara harfiah memiliki arti ayam panggang, yakitori merupakan makanan jenis sate yang berasal dari negara Jepang yang digemari oleh banyak orang di dunia. Sejarah dari ditemukannya yakitori berasal dari literatur pertama kali pada periode Zaman Edo. Nama yakitori berasal dari bahasa Jepang yaitu dari “yaki” dan “tori” yang artinya daging ayam yang dibakar. Yakitori biasanya terbuat dari daging ayam, sayuran atau jamur seperti daun bawang atau jamur shiitake, dan bagian dalam dari ayam itu sendiri yang kemudian diberi tambahan variasi bumbu seperti *tare* yang rasanya manis dan *shio* yang memiliki rasa asin.

A. Ide Bisnis

Hakikatnya, manusia merupakan makhluk sosial yang membutuhkan orang lain untuk bisa hidup dan sulit untuk menjadi individualis. Di Indonesia sendiri, masyarakatnya memiliki budaya yang erat dengan hubungan sosial yang biasa dinamakan budaya “Silaturahmi” yang menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia yang berarti tali persahabatan ataupun persaudaraan.

Ro-kyu Yakitori ingin menjadi salah satu penyedia tempat untuk masyarakat agar dapat bersosialisasi dan bersilaturahmi dengan teman maupun keluarga mereka. Ro-kyu memiliki arti yaitu singkatan dari bahasa Jepang *Roku* (6) dan *Kyuu* (9) yang disingkat oleh pemilik agar memiliki ejaan yang mudah. Ro-kyu dengan maksud 69,

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.



angka ini ditujukan untuk harga dari produk yakitori yang dijual berada di angka Rp 6.000,- hingga Rp 9.000,- dimana harga ini hanya untuk produk yakitori yang dijual oleh kami.

Ro-kyu dalam ide pembuatan bisnis yakitori terinspirasi dari variasi harga yang mudah diingat, dalam arti Ro-kyu Yakitori adalah penyedia yakitori yang mampu menghasilkan keunikan dengan menggunakan unsur-unsur angka. Ro-kyu Yakitori juga mengambil konsep seperti angkringan yang berasal dari Yogyakarta atau *Yatai* dari Jepang yang memiliki konsep gerobak dari kayu yang biasanya digunakan untuk berjualan ramen, soba, dan yakitori.

Selain dari variasi harga yang menarik, Ro-kyu Yakitori juga melakukan inovasi dengan memberikan gambaran budaya-budaya Jepang dengan memberikan atribut-atribut pada konsep yang digunakan serta menggunakan tata krama dalam melayani calon pelanggan dengan metode budaya dan penggunaan Bahasa Jepang seperti dari memberi salam dengan kalimat “*irasshaimase*” yang berarti “selamat datang” sambil sedikit membungkuk kepada pelanggan, “*arigatou gozaimasu*” yang berarti “terima kasih” untuk pelanggan.

Dengan tingginya angka penduduk di DKI Jakarta yang mencapai 10,56 juta jiwa dan gaya hidup masyarakatnya yang dikenal konsumtif, Ro-kyu Yakitori akan dibuka di daerah Sunter, Jakarta Utara dengan jumlah penduduk di domisili Jakarta Utara sebanyak 1.844.462 Jiwa per tahun 2020.

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.



B. Gambaran Usaha

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Dalam menjalankan usaha, penulis menyadari pentingnya visi dan misi sebagai sebuah pedoman dan tujuan bagi sebuah usaha bisnis agar memiliki arah dan yang jelas dan goal yang tepat dalam menjalankan usahanya. Berikut adalah visi dan misi serta tujuan dari Ro-kyu Yakitori:

1. Visi

Menurut Fred R. David (2017:158), “A vision statement should answer the basic question, “What do we want to become?” A clear vision provides the foundation for developing a comprehensive mission statement”. Dengan berarti makna pernyataan visi harus bisa menjawab pertanyaan dasar “Apa yang kita inginkan?” Pernyataan visi yang jelas meletakkan dasar untuk pengembangan pernyataan misi yang komprehensif. Visi dari Ro-kyu Yakitori yaitu:

Menjadi salah satu penyedia *food & beverage* yang dikenal secara luas di Indonesia secara baik.

2. Misi

Menurut Fred R. David (2017:160), “the mission statement is a declaration of an organization’s “reason for being.” It answers the pivotal question “What is our business?” A clear mission statement is essential for effectively establishing objectives and formulating strategies”. Yang memiliki arti dalam bahasa Indonesia yaitu pernyataan misi bentuk dari deklarasi sebuah perusahaan tentang “alasan perusahaan ada” dan menjawab pertanyaan penting “apa bisnis kita?” Menyatakan misi yang jelas itu penting demi keefektifitasan organisasi untuk mencapai tujuan dan merancang strategi-strategi. Berikut misi dari Ro-kyu Yakitori:

a. Melakukan inovasi 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



- b. Memberikan kualitas makanan yang terbaik.
- c. Memberikan pelayanan yang terbaik

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tujuan

Setiap usaha bisnis pasti memiliki tujuan, dan setiap pelaku bisnis harus melakukan analisis untuk menetapkan tujuan dalam membangun usaha mereka. Penetapan tujuan ini diperlukan agar sebuah usaha bisnis memiliki kejelasan atas alasan mengapa usaha ini berdiri. Tujuan juga dibagi menjadi 2 bagian yaitu dalam jangka waktu panjang dan jangka waktu pendek. Berikut adalah tujuan dari Ro-kyu Yakitori.

Tujuan jangka pendek:

- a. Mencari keuntungan dalam usaha bisnis setiap bulan.
- b. Membuka lapangan pekerjaan.
- c. Memberikan pengalaman unik bagi masyarakat.
- d. Memebrikan pelayanan dan kualitas produk yang terbaik.
- e. Membantu memberdayakan pelaku bisnis lainnya.

Sedangkan tujuan jangka panjang Ro-kyu Yakitori sebagai berikut:

- a. Mengembangkan usaha menjadi franchise.
- b. Menciptakan produk substitusi dari Ro-kyu Yakitori.
- c. Menciptakan bisnis baru yang bergerak di bidang yang sama.

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. Besarnya Peluang Bisnis

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Industri *food & beverage* di Indonesia memiliki peluang yang sangat besar, dengan jumlah penduduk terbanyak ke-4 di Dunia yang memiliki 266 juta jiwa penduduk pada tahun 2018, hal ini menciptakan peluang usaha yang besar. Ro-kyu Yakitori didirikan di Jakarta yang memiliki jumlah penduduk sekitar 10 juta jiwa sehingga dapat mendukung potensi perkembangan bisnis dari Ro-kyu Yakitori itu sendiri, terlebih dengan batasan usia yang cukup baik karena jenis makanan Ro-kyu Yakitori yang merupakan snack dapat dinikmati dari anak-anak hingga dewasa menciptakan pangsa pasar yang lebih besar lagi.

Salah satu faktor lainnya yang penting dalam peluang bisnis yaitu pemilihan lokasi yang baik, Menurut August Losch (dalam Sofa, 2008) melihat persoalan dari sisi permintaan (pasar)". Losch mengatakan bahwa lokasi penjual sangat berpengaruh terhadap jumlah konsumen yang dapat digarapnya. Makin jauh dari tempat penjual, konsumen makin enggan membeli karena biaya transportasi untuk mendatangi tempat penjual semakin mahal. Sehingga Ro-kyu Yakitori memilih lokasi yang cukup padat dengan penduduk dan memiliki daya beli yang cukup tinggi.

Sunter dipilih sebagai tempat lokasi kegiatan bisnis dengan jumlah penduduk berdasarkan hasil sensus yang dilakukan pada tahun 2020 bahwa jumlah penduduk di Sunter Jaya ada sebanyak 78.366 jiwa, dan Sunter Agung sebanyak 87.660 Jiwa. Jumlah penduduk yang berada di daerah Kawasan Sunter sering bertambah setiap tahunnya dikarenakan lokasi yang strategis dan banyaknya kegiatan yang bisa dilakukan di Kawasan Sunter. Hal tersebut juga didukung dengan adanya data dari Badan Pusat Statistik berikut:

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.



Tabel 1. 1
Jumlah Penduduk Kota Jakarta Utara

Kecamatan	Jumlah Penduduk (Jiwa)			
	2020	2019	2018	2017
Penjaringan	321 802	315 511	309 278	298 457
Pademangan	169 582	169 102	166 240	161 322
Tanjung Priok	419 795	418 014	409 572	395 022
Koja	348 817	344 186	335 326	322 367
Kelapa Gading	144 219	143 043	140 735	136 395
Cilincing	440 247	430 102	420 731	403 028
Jakarta Utara	1 844 462	1 819 958	1 781 882	1 716 591

Sumber: <https://jakutkota.bps.go.id>, diakses pada 25 Mei 2021

Tabel 1. 2
Jumlah Penduduk Kecamatan Tanjung Priok

Kelurahan	Luas Wilayah Penduduk Kepadatan Penduduk dan Rasio Jenis Kelamin					
	Jumlah Penduduk		Penduduk Perempuan		Penduduk Laki-Laki	
	2020	2019	2020	2019	2020	2019
Sunter Agung	87 660.00	87 690.00	44 188.00	44 167.00	43 472.00	43 523.00
Sunter Jaya	78 366.00	78 028.00	38 784.00	38 546.00	39 582.00	39 482.00
Papanggo	49 268.00	49 172.00	24 382.00	24 296.00	24 886.00	24 876.00
Warakas	56 547.00	56 708.00	27 924.00	27 965.00	28 623.00	28 743.00
Sungai Bambu	37 803.00	37 811.00	18 573.00	18 572.00	19 230.00	19 239.00
Kebon Bawang	64 422.00	64 759.00	31 631.00	31 745.00	32 791.00	33 014.00
Tanjung Priok	43 734.00	43 846.00	21 637.00	21 736.00	22 097.00	22 110.00
Kecamatan Tanjung Priok	417 800.00	418 014.00	207 119.00	207 027.00	210 681.00	210 987.00

Sumber: <https://jakutkota.bps.go.id>, diakses pada 25 Mei 2021

Pada Tabel 1.1, dapat diketahui bahwa jumlah penduduk Kota Jakarta Utara khususnya Tanjung Priok selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya. Berdasarkan data tersebut, dapat dikatakan bahwa potensi pasar di Tanjung Priok masih besar dan luas jangkauannya.



Pada Tabel 1.2, lingkup data dikecilkan menjadi kelurahan pada Tanjung Priok, diketahui bahwa jumlah penduduk di Kawasan Sunter merupakan yang terpadat jika dibandingkan Kawasan lainnya.

Usaha yakitori yang belum terlalu banyak di Indonesia dan juga harga jual yang tinggi dari pada pelaku usaha membuat yakitori menjadi salah satu snack yang dikenal cukup mahal sehingga fokus dari Ro-kyu Yakitori yaitu menciptakan snack asal negara Jepang ini bisa dinikmati semua kalangan dengan konsepnya yang menarik seperti angkringan dan tetap menjaga kualitas dari Ro-kyu Yakitori.

D. Kebutuhan Dana

Untuk besaran kebutuhan dana yang diperlukan, penulis mengasumsikan untuk membangun usaha Ro-kyu Yakitori ini diperkirakan sebesar Rp 110.000.000 dimana modal ini berasal dari dana pribadi pemilik usaha ini dan juga investor yang berasal dari orang tua pemilik usaha ini.

Biaya sewa tempat sebesar Rp 30.000.000 merupakan biaya yang sudah dinegosiasikan dengan pemilik lahan untuk perizinan membangun usaha di lahan mereka. Biaya perlengkapan seperti tusuk sate yakitori, disinfektan, sanitasi, dan *et cetera* diperkirakan sebesar Rp 2.290.000 Peralatan yang digunakan Ro-kyu Yakitori cukup beragam, peralatan tersebut nantinya akan dibeli dari beberapa *vendor* yang berbeda. biaya peralatan tersebut mencapai Rp 23.360.000, serta biaya bahan baku untuk 1 bulan sebesar Rp 24.410.000. Adapun kas awal sebesar Rp 29.940.000 yang dapat digunakan untuk membayar gaji karyawan bulan pertama serta keperluan untuk pembelian kebutuhan kecil lainnya.

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.

Tabel 1. 3
Kebutuhan Dana Ro-kyu Yakitori

Keterangan	Jumlah
Biaya sewa lokasi	Rp 30.000.000
Biaya Peralatan	Rp 23.360.000
Biaya Perlengkapan (1 bulan)	Rp 2.290.000
Biaya Bahan Baku (1 bulan)	Rp 24.410.000
Gaji Karyawan (1 bulan)	Rp 19.500.000
Biaya Pemasaran	Rp 6.600.000
Kas Awal	Rp 3.840.000
Total Dana	Rp 110.000.000

Sumber: Ro-kyu Yakitori

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

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.