KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

BAB I

PENDAHULUAN

A. Ide Bisnis

Perkembangan dunia binis di Jakarta semakin marak terjadi. Salah satu bisnis yang banyak digeluti para pengusaha adalah bisnis makanan, mereka beranggapan bahwa usaha tersebut adalah usaha paling menjanjikan. Hal ini dikarenakan bahwa makanan merupakan kebutuhan primer manusia yang harus dipenuhi setiap individu. Cara pemenuhan kebutuhan primer tersebut berbeda-beda oleh setiap individu. Pemenuhannya bisa dengan memilih makanan yang cepat saji atau memilih makanan dengan melalui proses pemasakan yang lama.

Sibuknya penduduk kota Jakarta membuat makanan cepat saji lebih laku dikarenakan setiap individu dapat mengonsumsi makanan dengan lebih cepat tanpa harus menunggu waktu yang lama. Menurut riset Grand View Research berjudul "Ready Meals Market Size, Share & Trends Report" mengungkapkan bahwa pasar makanan siap saji secara global mencatat nilai USD 159,15 miliar pada 2019, dan diperkirakan akan terus tumbuh dengan tingkat pertumbuhan tahunan gabungan (CAGR) sebesar 5,5% dari 2020 hingga 2027.

Rice bowl merupakan salah satu bisnis makan cepat saji yang baru saja berkembang di Jakarta dan banyak diminati oleh penduduk Jakarta sehingga itulah alsan penulis ingin berencana untuk membuat bisnis makanan yang bertemakan Rice bowl.

B. Gambaran Usaha

Dalam sebuah perencanaan bisnis, gambaran usaha sangat diperlukan yang bertujuan untuk mengetahui segala hal yang dibutuhkan dalam sebuah usaha sebelum memulainya, serta kita dapat mengetahui resiko apa saja yang akan kita hadapi dalam melakukan usaha yang akan dibangun. Dengan hal ini juga perencenaan secara rinci juga dapat dibuat sehingga dapat membuat bisnis berjalan lancar serta mengarah ketujuan yang sudah ditetapkan.

The Wan akan menjadi salah satu restoran cepat saji yang memiliki cita rasa yang tinggi, serta mengikuti trend masa kini yang sedang berkembang. Menu makanan yang kami hadirkan tentunya merupakan inovasi dari produk-produk rice bowl yang sudah terdahulu sehingga tidak menimbulkan kesan membosankan dan terlalu umum. Packaging yang kami sediakan tentunya juga akan kami buat seunik mungkin sehingga memiliki kesan tersendiri bagi pelanggan kami. Target pasar yang ingin dicapai paling utama adalah kaum muda yang tentunya pengguna social media dan internet karena bisnis ini diutamakan dilakukan secara online melalui aplikasi seperti go-food, grab-food, dan lain-lainnya.

Visi dan misi sendiri merupakan gambaran dari tujuan yang akan dicapai dan disertai dengan cara cara yang digunakan untuk mencapai tujuan tersebut. Visi dan misi juga dapat menjawab berbagai pertanyaan yang timbul dalam membangun sesuatu bisnis baru, serta dapat menjadi panduan arah dalam menjalankan bisnis agar tidak menyimpang dari arah yang ditetapkan.

Mengutib dari salah satu buku seorang ahli yaitu Fred R. David mengungkapkan bahwa pernyataan visi digunakan oleh berbagai orginasasi atau pelaku usaha untuk mendapatkan jawaban dari pernyataan “kita ingin menjadi seperti apa?”. Visi sendiri sering kali didahulukan pembuatannya dibadingkan pernyataan

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

misi, serta banyak pernyataan visi berupa kalimat. Visi juga bisa menunjukan cakupan operasi perusahaan dalam hal produk dan pasar.

Sedangkan misi adalah "pernyataan tujuan yang secara jelas membedakan satu bisnis dari perusahaan lain yang sejenis". Pernyataan misi yang jelas melukiskan nilai dan prioritas dari sebuah organisasi. Mengembangkan sebuah pernyataan misi juga akan memaksa para penyusun strategi dalam berpikir mengenai hakikat dan cakupan operasi saat ini dan menilai potensi pasar dan mengmbangkan arah masa depan yang akan datang atau secara umum misi menggambarkan arah masa depan suatu organisasi. Fred R. David (2012:16)

VISI

Menjadi penyedia makanan cepat saji dengan bentuk menu rice bowl yang terbaik di Indonesia.

Untuk Mencapai visi yang telah dimiliki maka sebagai pemilik usaha harus memiliki misi untuk mencapai visi yang telah ada.

MISI

1. Menghadirkan inovasi rasa baru di setiap hidangan
2. Mempunyai komitmen untuk menyajikan masakan dengan citra rasa yang tinggi dan berkualitas
3. Menghadirkan pelayanan yang unggul bagi setiap konsumen
4. Mempunyai bahan baku berkualitas dari pemasok yang terpecaya

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

Tujuan Perusahaan

1. Jangka pendek (tahun 1-2) →produk dapat diketahui dan dikenal oleh konsumen yang dituju untuk meningkatkan penjualan sesuai yang ditargetkan sehingga terjadinya balik modal dan dapat keuntungan.
2. Jangka menengah (tahun 3-4) →memiliki konsumen tetap yang memiliki loyalitas dalam membeli produk dan meningkatkan laba untuk melakukan invasi atau perluasan pasar.
3. Jangka Panjang (memasuki tahun ke 5) → memiliki nama yang dikenal banyak masyarakat sehingga memiliki laba yang konsisten serta dapat membuka bisnis waralaba.

C. Besarnya peluang bisnis

Dengan semakin padat dan sibuknya kota Jakarta, kebutuhan makanan cepat saji juga semakin meningkat di Jakarta, ini bisa menjadi faktor bahwa pasar untuk bisnis ini akan bertahan dalam jangka waktu yang bisa terbilang panjang apalagi jika makanan yang disajikan terbilang enak dan cukup murah. Menurut riset Grand View Research berjudul "Ready Meals Market Size, Share & Trends Report" mengungkapkan bahwa pasar makanan siap saji secara global mencatat nilai USD 159,15 miliar pada 2019, dan diperkirakan akan terus tumbuh dengan tingkat pertumbuhan tahunan gabungan (CAGR) sebesar 5,5% dari 2020 hingga 2027. Riset tersebut juga mengungkapkan bahwa meskipun dalam kondisi pandemi, konsumen tetap membeli ready meals ini karena umur penyimpanan yang lebih lama dan kemudahan dalam memasaknya. konsumen bisa menikmatinya dimana saja dan kapanpun tanpa harus repot-repot menunggu masakan yang lama dan datang

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

langsung ke restoran, karena The Wan hadir untuk kaum milenial yang ingin menikmati makanan dengan praktis dan dapat memanjakan lidah mereka.

D. Kebutuhan Dana

Dalam membuka bisnis atau usaha baru tentunya membutuhkan perencanaan modal awal yang tepat sehingga dapat diperkirakan resiko yang ada baik untung maupun rugi. Resiko untung merupakan resiko yang menguntungkan bagi pendiri usaha yang baru, namun jika mengalami kerugia akan menjadi hal yang buruk bagi penulis, maka dibutuhkan perencanaan biaya awal yang tepat sehingga jika terjadi kerugian tidak terlalu besar.

Usaha dilakukan di ruko yang memerlukan biaya sewa per tahunnya namun kedepannya penulis akan melakukan tabungan untuk membeli ruko sekaligus kantor jika usaha yang dilakukan berjalan lancar serta besar. Penulis juga harus membayar listrik yang digunakan untuk setiap gadget yang diperlukan dalam melakukan penjualan makanan. Serta penulis juga membutuhkan peralatan gadget yang tepat untuk menunjang penjualan dan komunikasi baik kekonsumen ataupun ke supplier.

Table 1.1

Kebutuhan Modal The Wan

(Dalam rupiah)

A.		qty	price/unit	total price
equipment	Mesin Undercounter Chiller	1	22913000	22.913.000
	High Pressure Stove	2	9000000	18.000.000
	GEA Stainless Freezer	1	31200000	31.200.000
	Stainless Steel Cabinet	2	3800000	7.600.000
	Stainless Steel Rack	1	3500000	3.500.000
	Kitchen Equipment	1	15000000	15.000.000
	Raptor Cashier Machine	1	22000000	22.000.000
	Cash Drawer	1	850000	850.000

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

	Cashier Printer	1	650000	650.000
	Timbangan makanan	1	1500000	1.500.000
	High Pressure Regulator	1	2590000	2.590.000
	Samsung 42" LEDTV	2	3000000	6.000.000
	Exhaust Hood	1	35000000	35.000.000
	Kitchen Sink	1	2500000	2.500.000
	Grease Trap	1	750000	750.000
	Signage	1	6500000	6.500.000
			total	**176.553.000**
Supplies	Paper Bowl + Lid + Print	10000	1725	17.250.000
	Plastic Spoon	5	675000	3.375.000
	Plastic Fork	5	675000	3.375.000
			total	**24.000.000**
Construction	Outlet Design	1	2500000	2.500.000
	Construction	1	30000000	30.000.000
			total	**32.500.000**
outlet				
	Rent	12	7500000	90.000.000
	Service Charge	12	0	
			total	**90.000.000**
Raw Material	AUS Wagyu MB 9	132	137000	18.084.000
	USA Shortplate	100	90000	9.000.000
	Rice	5	560000	2.800.000
	Egg	5	385000	1.925.000
	Teriyaki Sauce	5	265000	1.325.000
	Bulgogi Sauce	5	265000	1.325.000
	Soy Sauce	1	825000	825.000
	Mirin	1	285000	285.000
	Curry Paste	5	165000	825.000
	Delmonte Chili Sauce	5	95000	475.000
	Mozarella	5	100000	500.000
	Morton Kosher Coarse Salt	5	60000	300.000
	Seasoning	1	200000	200.000
	Butter	20	75000	1.500.000
			total	**39.369.000**
		Total kebutuhan Dana		**362.422.000**

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie