



# BAB I

## PENDAHULUAN

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

### A. Ide Bisnis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Makanan merupakan kebutuhan pokok dalam kehidupan manusia. Ada berbagai macam jenis makanan yang dapat dipilih mulai dari makanan berat seperti nasi goreng, soto, bakso dan ada juga makanan ringan seperti kue, bolu, serta biskuit. Setiap orang tentunya memiliki selera yang berbeda-beda setiap harinya, hal ini yang membuat semakin besarnya peluang bisnis kuliner yang ada di Indonesia. Berbagai produk baru dan unik bermunculan dan saling bersaing satu dengan yang lainnya.

Banyaknya produk baru yang bermunculan tentunya akan membuat usaha yang sudah ada sebelumnya harus memikirkan kembali cara agar usahanya tidak kalah bersaing dengan kompetitor yang baru. Salah satu caranya adalah menjadi unik karena pada umumnya masyarakat akan tertarik ketika melihat sesuatu yang berbeda, belum pernah dilihat ataupun dicobanya sebelumnya.

Penulis ingin membuka usaha restoran jepang yang akan diberi nama Namakhu Bento. Keunikan dari restoran jepang yang akan dibuka penulis adalah menyediakan masakan jepang yaitu *bento* dengan rasa khas jepang dengan harga kaki lima. Penulis merencanakan membuka toko di daerah Kelapa Gading karena daerahnya yang cukup strategis.

### B. Gambaran Usaha

Namakhu Bento merupakan usaha yang bergerak dibidang makanan yang memproduksi makanan jepang yang disebut bento. Namakhu Bento menawarkan konsep yang berbeda dengan restoran bento pada umumnya, Namakhu Bento menawarkan sensasi makan bento di kaki lima atau tenda sehingga pelanggan dapat menikmati bento dengan harga yang bersahabat dan rasa masakan seperti di restoran yang khas jepang dan juga pelayanan terbaik dengan memberikan suasana kekeluargaan dengan selalu memberikan sapa dengan nama kepada pelanggan

Namakhu Bento mengutamakan kualitas dan kepuasan pelanggannya, sehingga pelanggan selalu merasa hangat setiap datang ke kedai. Target pasar yang dituju adalah kalangan anak muda dan keluarga yang ingin menyantap makanan bersama-sama sehingga

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



menimbulkan rasa kekeluargaan yang erat. Dan juga menyediakan layanan pesan antar melalui online.

1. Visi:

Sebuah bisnis, tentunya harus memiliki visi, misi, dan tujuan bisnis baik jangka panjang maupun jangka pendek. Karena apabila tidak memiliki ketiga pondasi ini dalam bisnis, maka bisnis akan mudah jatuh ketika menghadapi kesulitan. Visi menurut David (2017:158), adalah sebuah pernyataan visi harus dapat menjawab pertanyaan “*What do we want to become?*” Setelah memahami arti dari sebuah visi maka kita dapat membuat visi untuk bisnis yang akan dijalani. Berikut adalah visi dari usaha Namakhu Bento:

Menjadikan usaha Namakhu Bento sebagai kedai yang menjadi pilihan utama pada saat ingin berkumpul dengan keluarga.

2. Misi:

Misi adalah apa saja yang harus dilakukan oleh perusahaan sehingga visi yang telah dibuat dapat tercapai. Menurut David (2017:160), Misi adalah menanyakan “*What is our business?*” sama seperti menanyakan “*What is our mission?*” Sebuah pernyataan tujuan yang membedakan satu organisasi dengan organisasi lain yang sejenis, pernyataan misi tersebut merupakan sebuah deklarasi mengenai “alasan sebuah organisasi itu ada.” Pernyataan tersebut menjawab pertanyaan “*What is our business?*”. Berikut ini adalah misi dari usaha Namakhu Bento:

- a. Membuat usaha yang berkualitas sehingga dapat bersaing di pasar.
- b. Menjadikan pelanggan sebagai keluarga yang mendukung berjalannya usaha.

Tujuan perusahaan adalah penjabaran dari visi dan misi perusahaan. Tujuan perusahaan merupakan sesuatu yang akan dicapai oleh perusahaan. Berikut adalah tujuan jangka panjang dan pendek dari Namakhu Bento:

3. Tujuan jangka panjang:

- a. Mendirikan cabang dan *frenchise* diseluruh indonesia.
- b. Memasuki pasar Internasional.

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.



4. Tujuan jangka pendek:
  - a. Mencapai target penjualan setiap bulannya secara konsisten.
  - b. Mengutamakan kepuasan pelanggan.
  - c. Menjaga hubungan baik dengan para pemasok.
  - d. Membangun nama yang baik di mata konsumen.
  - e. Menjaga loyalitas pelanggan.

**C Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

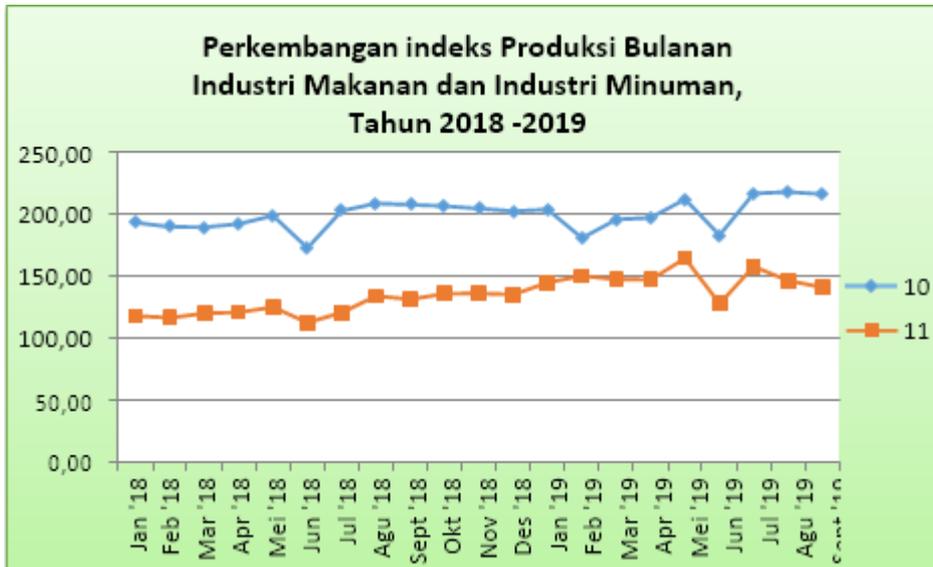
**C. Besarnya Peluang Usaha**

Melihat dengan tumbuh dan berkembangnya bisnis di bidang kuliner di Indonesia, maka peluang usaha Namakhu Bento ini terbilang cukup besar karena usaha jenis ini berfokus dengan restoran yang besar dan hampir tidak bisa terjangkau oleh sebagian masyarakat Indonesia yang memiliki ekonomi kelas menengah kebawah.

Tingginya jumlah pencinta makanan jepang dan juga budaya anak muda yang sering ngumpul untuk makan bersama teman-teman, membuat “Namakhu Bento dapat menjadi pilihan utama bagi masyarakat untuk ngumpul dengan keluarga maupun teman-teman.

**Gambar 1.1**

**Data Industri Makanan & Minuman 2018-2019**



Sumber: [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id)

Pada Gambar 1.1, Indeks produksi Industri Makanan dari tahun 2017 sampai 2019 pertumbuhan konsumsi makanan dan minuman di wilayah Jakarta Utara terus meningkat sesuai

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.



dengan tempat Namakhu Bento akan didirikan.

Kelapa Gading saat ini memiliki kurang lebih 40 restoran yang menawarkan beragam jenis masakan Jepang. Bisa kita lihat betapa menjamurnya restoran Jepang yang berada di Kelapa Gading ini membuktikan masakan Jepang sangat digemari oleh masyarakat terutama warga Kelapa Gading. Berikut adalah contoh 10 restoran Jepang yang berada di Kelapa Gading paling direkomendasikan oleh traveloka:

**DAFTAR RESTORAN JEPANG PALING RECOMMENDED  
DI KELAPA GADING**

NO	NAMA RESTORAN
1	Gyu Kaku
2	Tori Ichi Japanese Street Food
3	Kimukatsu
4	Hokkaido Baked Cheese Tart
5	Momo Paradise
6	Koi Tepanyaki
7	Shaburi
8	Sushi Hiro
9	Ikkudo Ichi
10	Kintan Buffet

Sumber : traveloka.com

**D. Kebutuhan Kas Awal**

Ketika memulai sebuah bisnis modal awal merupakan suatu hal yang diperlukan, besarnya modal juga relatif yaitu dalam artian tergantung pada ukuran bisnis yang akan dibangun dan banyaknya persediaan untuk produk yang diinginkan.

Sumber pendanaan awal Namakhu Bento ini berasal dari tabungan sendiri. Berikut adalah rincian dari kebutuhan dana yang dibutuhkan oleh Namakhu Bento:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
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.

**Tabel 1.1**

**Kebutuhan Dana Namakhu Bento Tahun 2021**

Keterangan	Kebutuhan Dana
Kas Awal	Rp10.000.000
Biaya Peralatan	Rp8.950.000
Biaya Perlengkapan	Rp 2.420.000
Biaya Bahan Baku (per tahun )	Rp 510.090.000
Biaya Gaji Karyawan (per tahun)	Rp47.000.000
Biaya Sewa Tempat (per tahun)	Rp 19.200.000
Biaya Promosi	Rp7.400.000
<b>Total Perkiraan Biaya</b>	<b>Rp605.060.000</b>

Sumber: Namakhu Bento, 2020.

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