



## BAB I

### PENDAHULUAN



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
© Hak ciptaan milik IBKKG 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 IBKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

#### A. Rumusan Konsep / Ide Bisnis

Situasi dan kondisi masyarakat Indonesia terutama kaum muda saat ini yang senang menghabiskan waktu untuk berkumpul bersama teman-teman, baik itu untuk menjalankan hobi, membicarakan tugas kuliah, membahas pekerjaan, atau hanya sekedar berkumpul saja. Bisnis kuliner yang tidak pernah mati karena makan dan minum merupakan kebutuhan pokok yang wajib dipenuhi oleh setiap orang. Dengan begitu, selama manusia masih hidup, bisnis makanan dan minuman akan terus ada. Gaya hidup sebagian masyarakat sekarang juga berubah segala sesuatu dituntut untuk serba cepat dan praktis. Terlebih lagi kesibukan bekerja dan tuntutan hidup lainnya membuat berkurangnya waktu untuk memasak lauk dan sayur untuk makanan sehari-hari. Pada akhirnya, kini masyarakat lebih memilih membeli makanan dari pada harus membuatnya.

Konsep *food station* sendiri terinspirasi dari *food truck* yang lahir dan berkembang di Amerika Serikat, dengan pasar utama kaum pekerja imigran. Dalam perkembangannya, truk makanan dimodifikasi dengan kreatif. Perlahan-lahan, pandangan orang terhadap *food truck* pun berubah.

Pertumbuhan *food truck* di negara asalnya sangat maju. Kini, jutaan pengusaha menggunakan konsep *food truck* dalam bisnis kuliner. Di Indonesia, tren *food truck* baru tampak setahun terakhir. Hampir semua truk makanan itu beroperasi di Jakarta. *Food truck*





neraka) sebagai menu utama, *burger*, kentang goreng, sosis bakar sebagai menu pelengkap atau cemilan. Untuk minumannya *Food Station* menyediakan air mineral, dan *soft drink*.

Konsep *food truck* merupakan cara berdagang kaki lima dengan konsep yang lebih modern. Konsep tersebut adalah menjual makanan dengan menggunakan mobil sebagai sarana penjualan. Berbeda dengan pedagang kaki lima lainnya yang hanya menggunakan gerobak, *booth* ataupun tenda sebagai tempat berjualan. *Food truck* menggunakan mobil yang telah dimodifikasi sedemikian rupa sehingga bagian dalam mobil dapat digunakan untuk berjualan, memasak, dan sebagainya. Kelebihan dari penggunaan *food truck* adalah dapat berpindah-pindah dan menjangkau daerah-daerah yang jauh yang tidak mungkin di tempuh dengan menggunakan gerobak atau sepeda.

*Food Station* menawarkan sebuah pengalaman baru kepada pelanggan dengan menawarkan siomay dengan bumbu kacang yang memiliki 4 level rasa pedas yang dapat memberikan tantangan kepada pelanggan. Melihat kesuksesan dari “keripik pedas maicih” yang dikenal sebagai pelopor makanan ringan tradisional dengan rasa yang pedas dan telah menjadi salah satu makanan ringan yang paling disukai di Indonesia. Keripik maicih memiliki rasa pedas dengan beberapa level kepedasan dari mulai level 3, 5, 10. Hal ini menjadi keunikan produk keripik Maicih yang banyak digemari oleh konsumennya hingga kini. Dengan adanya tingkatan kepedasan ini penulis berharap para pelanggan mendapatkan sebuah kebanggaan jika sudah pernah mencoba dan merasakan, dan mau mengajak atau menantang teman-temannya untuk ikut mencoba siomay pedas dari *Food Station* ini.

Tujuan dari pendirian *Food Station* ini adalah untuk memperoleh keuntungan bagi pemilik, dan untuk mempermudah pelanggan dalam memenuhi kebutuhannya. Target pasar



dari *Food Station* adalah kaum muda atau remaja yang berada di Jakarta dan sekitarnya, penulis memilih target kaum muda atau remaja karena mereka senang berkumpul bersama teman-teman dan menyukai tantangan, sehingga sangat cocok dengan *Food Station*. Produk yang dijual oleh *Food Station* berkisar antara Rp 10.000,00 – Rp 25.000,00 penulis menilai harga tersebut cocok dengan kaum muda yang rata-rata merupakan seorang pelajar ataupun mahasiswa.

### C. Besarnya Peluang Bisnis

Mengetahui besarnya peluang bisnis sangat penting untuk menentukan bagaimana berlangsungnya hidup perusahaan termasuk mengetahui ramalan penjualan industri. Dengan mengetahui besarnya peluang bisnis membuat perusahaan lebih mudah mengambil langkah-langkah strategis agar targetnya tercapai. Banyak hal yang harus diamati, seperti memprediksi perilaku konsumen, daya beli, persaingan, dan lainnya serta melakukan tindakan kreatif dan inovatif agar perusahaan mudah berkembang dan tidak ditinggalkan oleh pelanggannya.

Penulis menganggap pertumbuhan industri makanan dan minuman sangat besar, dilihat dari pertumbuhan penduduk yang semakin meningkat

**Tabel 1.1**

**Jumlah Penduduk DKI Jakarta 2000,2010-2014**

	2000	2010	2011	2012	2013	2014
laki-laki (Ribuan Orang)	4,223.10	4,870.90	4,927.80	4,976.10	5,023.40	5,069.90
perempuan (Ribuan Orang)	4,124.00	4,736.80	4,824.30	4,886.00	4,946.50	5,005.40
Jumlah Penduduk (Ribuan Orang)	8,347.10	9,607.80	9,752.10	9,862.10	9,969.90	10,075.30

Sumber : Bappeda DKI [www.bapedadki.net](http://www.bapedadki.net) (diakses 24 november 2015)

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 IBKKG.  
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



Maka dari itu, dengan pertumbuhan penduduk yang semakin melonjak setiap tahunnya, peluang bisnis makanan sangat terbuka lebar dan juga menjanjikan. Kebutuhan makanan bukanlah menjadi suatu pilihan lagi, melainkan suatu kebutuhan hidup bagi semua orang. Makanan merupakan kebutuhan primer bagi masyarakat sehingga bisa dikatakan semua lapisan masyarakat membutuhkannya.

Ketua AFTI ( Asosiasi Food Truck Indonesia), Joko Waluyo mengatakan “bahwa bisnis *food truck* merupakan bisnis yang rawan risiko namun, jika mampu dikelola dengan baik dan mampu beradaptasi dengan perkembangan jaman, maka bisnis ini dapat menghasilkan omzet yang cukup besar.” Joko juga mengungkapkan bisnis *food truck* yang semakin membaik saat ini terbukti saat ini AFTI membawahi 35 usaha *food truck* dari total 70 usaha yang beroperasi di Jakarta. Jumlah usaha ini, dikatakannya, meningkat sebesar 100 persen dari jumlah 30-an usaha *food truck* yang terdata AFTI pada tahun lalu.  
<http://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20150807145558-92-70711/food-truck-bisnis-baru-berisiko-sekaligus-beromzet-tinggi/> ( diakses pada 24 November 2015)

#### D. Identitas Perusahaan

Menurut Kotler (2012:255), merek adalah sebuah nama, istilah, tanda, simbol, desain, atau gabungan semuanya yang menjadi identitas produk atau jasa dari satu penjual atau kelompok penjual dan membedakan mereka dari pesain lainnya.

Pemilihan nama “ *Food Station* “ untuk mendefinisikan produk kami sendiri yaitu makanan dan minuman, *food station* merupakan perusahaan perseorangan yang kantor pusatnya berlokasi di Jl. Tanah Sereal 17 no 4 RT 04, RW 08, kelurahan Tanah Sereal, Kecamatan Tambora, Jakarta Barat. Pemilihan lokasi ini dikarenakan sama dengan lokasi tempat tinggal penulis sehingga tidak memerlukan biaya pembelian atau sewa gedung.



Sedangkan untuk gerai atau mobilnya sendiri berpindah-pindah / nomaden yang membedakan usaha ini dengan restoran pada umumnya. Umumnya untuk masa awal pertumbuhannya penulis akan mengincar pasar jabodetabek untuk masa pengenalan.

Berdasarkan hal-hal di atas, maka penulis menetapkan sebagai berikut :

1. Nama Perusahaan	: <i>Food Station</i>
2. Bidang Usaha	: Kuliner
3. Alamat kantor perusahaan	: Jl. Tanah Sereal 17 No 4, RT 04, RW 08 Kelurahan Tanah Sereal, Kecamatan Tambora, Jakarta Barat.
4. Email Perusahaan	: <a href="mailto:foodstation@gmail.com">foodstation@gmail.com</a>
5. Kepemilikan perusahaan	: Perseorangan

Nama Pemilik perusahaan *Food Station* adalah Louis Syah Putra. Pemilik menjabat sebagai pemilik sekaligus manajer *Food Station*.

1. Nama	: Louis Syah Putra
2. Tempat dan Tanggal Lahir	: Jakarta, 13 desember 1994
3. Jenis Kelamin	: Laki-Laki
4. Alamat Rumah	: Jl. Tanah Sereal 17 No 4, RT 04, RW 08 Kelurahan Tanah Sereal, Kecamatan Tambora, Jakarta Barat.
5. Nomor Handphone	: 08999338804
6. Alamat Email	: <a href="mailto:louissp13@gmail.com">louissp13@gmail.com</a>

#### **E. Besarnya Kebutuhan dan Rincian Penggunaan Modal / Dana**

Kebutuhan dana untuk memulai bisnis kuliner ini adalah sebesar Rp 400.000.000,- dana tersebut bersumber dari pemberian orang tua. Yang merupakan dukungan dari orang tua secara materil, berikut adalah uraian kebutuhan dana yang harus di keluarkan :



**Tabel 1.2**  
**Kebutuhan dana *Food Station***

No	Keterangan	Total
1	Kas Awal	273.912.000
2	Kendaraan	50.000.000
3	Renovasi <i>food truck</i>	30.000.000
4	Peralatan	14.120.000
5	Perlengkapan	31.968.000
<b>Total Kebutuhan Dana</b>		<b>400.000.000</b>

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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**

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.