



BAB I

PENDAHULUAN

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Ide Bisnis

Dengan berjalannya waktu semakin kesini cukup makin banyak kedai makanan yang dimana didalamnya itu menjual berbagai macam aneka roti panggang atau yang biasa kita sebut dengan ropang, tetapi biasanya tempat tersebut tidak hanya menyediakan varian dan kualitas rasa yang menarik melainkan juga tempat yang lumayan nyaman untuk menarik banyak pelanggan. Untuk itulah saya bermaksud untuk membuat kedai ropang yang memiliki varian rasa yang lezat dan aman untuk dikonsumsi karena tidak mengandung bahan yang berbahaya, serta roti yang *fresh from the oven* yang dimana bahkan para pelanggan bisa melihat langsung proses pengadonan rotinya jadi pelanggan pun bisa yakin bahwa roti yang disajikan adalah roti yang fresh atau baik untuk dikonsumsi. Tren dan permintaan di Wilayah Bekasi yang tinggi inilah yang membuat penulis memiliki ide bisnis untuk membuat bisnis kuliner yang menekankan di roti panggang yang di mana saya mendapatkan data ini melalui survei dari pesaing dan melakukan analisa dengan cara mendatangi tempat atau kedai-kedai yang menjual roti panggang di Daerah Bekasi contohnya Ropang OTW Galaxy, Janji Jiwa, Roti Bakar Kargo. Di lain sisi, yang membuat saya tertarik untuk menjalani bisnis kuliner roti panggang adalah karena saya pribadi memang menyukai roti panggang karena kelezatan dan tekstur rotinya yang enak di lidah serta saya sendiri memang menyukai bidang kuliner. Itulah alasan juga mengapa saya memilih bisnis di bidang kuliner seperti ini.

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

1. Bidang Usaha

Ropang MR. NINETY NINE adalah sebuah usaha penjualan yang bergerak di bidang makanan dan minuman (*food and beverages*) yang berfokus pada ROPANG yang memiliki varian rasa dan tekstur yang nyaman di lidah serta harga yang terjangkau bagi rata-rata Masyarakat Indonesia serta ropang sendiri sedang memiliki tren yang besar di Indonesia dan demand yang cukup tinggi, yang di mana Mr. Ninety Nine ini menyediakan layanan makan di tempat dan juga takeaway atau bawa pulang. Tidak hanya itu, disini juga menyediakan menu minuman-minuman yang sudah cukup dikenal oleh Orang Indonesia sendiri seperti Matcha latte, Es Taro Keju Milo Dino. Untuk contoh menu ropangnya sendiri ada Ropang Telur Keju, Ropang Telur kornet, Ropang Nougat, dll. Yang tak kalah penting di sini juga sangat mengutamakan pelayanan yang baik dan ramah pada pelanggan serta keterbukaan terhadap masukan atau feedback sehingga terciptanya kenyamanan bagi pelanggan pada saat mampir ke kedai ropang ini.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan

Visi: Menjadi usaha yang unggul dalam penjualan roti panggang yang di mana mampu bersaing dalam penjualan roti panggang di seluruh Indonesia

Misi:

- Selalu mau dan bisa beradaptasi dalam industri Food and Beverage supaya tetap bisa bertahan dan sukses di bidang usaha ini.
- Mengutamakan pelayanan ramah dan cepat kepada konsumen layaknya seorang sehingga dapat memberikan pelayanan yang memuaskan.

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.



Tujuan Perusahaan:

a. Tujuan Jangka Pendek

- (1) Mencapai target penjualan atau omset 50-60 juta setiap bulannya dalam setahun atau bisa dibilang di tahun pertama
- (2) Mulai melakukan opening di Wilayah Bekasi dan lebih spesifiknya di daerah Harapan Indah
- (3) Dalam setahun memiliki total omset 600 juta dalam setahun dan bisa melakukan renovasi tempat supaya bisa menjadi lebih besar untuk dapat menampung lebih banyak pelanggan serta memiliki peralatan & perlengkapan yang lebih berkualitas untuk membuat pelanggan lebih nyaman dan kualitas makanan yang juga lebih baik tentunya

b. Tujuan Jangka Menengah

- (1) Mencapai target penjualan atau omset yang lebih meningkat 60-65 juta setiap bulannya dalam dua atau tiga tahun.
- (2) Dalam dua atau tiga tahun sudah bisa mulai melakukan opening di Wilayah Bekasi lain seperti di Jatiasih atau Harapan Jaya atau bisa juga sudah melakukan opening di Wilayah Jakarta Utara tepatnya di Daerah Kelapa Gading atau Danau Sunter yang dimana disana banyak tempat makan dan kongkow sekaligus.
- (3) Setiap tahunnya sudah bisa memiliki total omset yang meningkat 720 juta dan bisa melakukan renovasi tempat serta peralatan & perlengkapan yang berkualitas juga di tempat yang baru dibuka dan juga sudah mulai bisa mengambil keuntungan atau profit dari penjualan sekitar 3-5% di setiap bulannya.

© 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.



c. Tujuan Jangka Panjang

- (1) Dapat mencapai target penjualan atau omset yang lebih besar yaitu 70-80 juta setiap bulannya atau bahkan lebih, dalam 5 tahun.
- (2) Dalam lima tahun sudah bisa *franchise* agar lebih tersebar di seluruh Indonesia.
- (3) Sudah bisa mendapat keuntungan yang lebih besar dari penjualan (dari franchise maupun dari cabang sendiri) sekitar 10-20%.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

C. Besarnya Peluang Bisnis

Bisnis Mr. Ninety Nine ini merupakan usaha penjualan roti panggang yang mempunyai potensial yang akan menguntungkan karena adanya permintaan terhadap produk-produk roti yang terus meningkat terutama di Daerah Bekasi. Dari data yang penulis dapat melalui analisis pribadi dengan cara melakukan interview kecil pada beberapa pebisnis roti atau roti panggang di Wilayah Bekasi dan Jakarta lalu mendatangi beberapa tempat yang menjual roti panggang juga yang di mana ini menunjukkan bahwa permintaan roti atau roti panggang sendiri memang sudah meningkat bahkan bisa dibilang sudah menyaingi atau mengalahkan makanan-makanan cemilan lain seperti mie instan, kentang goreng, cireng. Sering kali para pebisnis ini harus menyiapkan stokk roti dalam jumlah yang besar karena permintaan yang cukup banyak supaya para pelanggan tidak kehabisan yang dimana secara tidak langsung ini menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat Indonesia secara perlahan sudah mulai mengganti cemilan bahkan asupan sehari-hari dengan produk roti. Produk roti sendiri merupakan salah satu ragam makanan jadi yang banyak

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.



diminati masyarakat dari berbagai kalangan karena dinilai lebih praktis untuk dikonsumsi sekaligus mampu memberikan kecukupan gizi atau bisa dibilang bisa mengeyangkan perut yang dimana berarti roti ini bisa dibilang menjadi pengganti nasi juga di beberapa kondisi terutama bagi orang yang sedang tidak mengonsumsi nasi ditambah produk roti pun sangat beragam mulai dari rasa, bentuk, dan tekstur.

Dari sinilah penulis menyimpulkan bahwa walaupun sedang dalam masa pandemi ini permintaan roti terus meningkat dan dapat menyaingi makanan lainnya dapat membuat peluang bisnis untuk roti panggang terbilang cukup prospektif atau dalam kata lain dapat menguntungkan penulis apabila menjalani bisnis kuliner yaitu roti panggang apalagi jika keadaan sudah lebih baik atau bisa dibilang sudah normal atau tidak dalam masa pandemic lagi. Tetapi tidak hanya itu disini penulis juga jadi bisa menyimpulkan bahwa pada zaman sekarang hal praktis adalah hal yang paling dicari oleh masyarakat. Termasuk dalam hal asupan makanan. Dan dengan konsumsi produk bakery yang terus meningkat tersebut, bisnis ini adalah bisnis yang sangat potensial untuk saat ini dan masa mendatang. Jadi bagi yang mau memulai bisnis di industri makanan bisnis bakery ini termasuk salah satu bisnis yang direkomendasi. Bicara soal memulai bisnis bakery, zaman sekarang juga sangatlah mudah untuk memulai bisnis ini karena bahan dan peralatan untuk memproduksi produk bakery sudah banyak tersebar dan mudah didapatkan di pasaran. Jadi dengan permintaan roti yang semakin tinggi dan perlengkapan yang semakin terjangkau dan berkualitas, maka kita tidak perlu ragu lagi untuk memulai bisnis bakery.

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.



D. Kebutuhan Dana

Dalam menjalani sebuah bisnis atau perusahaan pastinya kita memerlukan kebutuhan dana mulai dari kas awal atau yang bisa disebut juga dengan kas kecil, biaya peralatan, bahan baku, biaya renovasi, dan biaya sewa. Berikut adalah rincian kebutuhan dana yang sekiranya penulis perlukan untuk menjalani Bisnis Mr. Ninety Nine ini:

No	Keterangan	Jumlah
1	Peralatan	103.686.550
2	Kas Awal	3.000.000
3	Bahan Baku	12.416.000
4	Renovasi	23.810.000
5	Biaya Sewa	50.000.000
Total		192.912.550

Sumber : Mr. Ninety Nine

Pada tabel 1.1 di atas menunjukkan total kebutuhan dana Usaha Mr. Ninety Nine sebesar Rp 192.912.550 yang di mana terdapat biaya sewa, bahan baku, peralatan, dan renovasi. Lalu pemilik menambah kas awal atau kas kecil sebagai kas cadangan apabila harus membeli tambahan peralatan atau bahan baku serta apabila ada pengeluaran tak terduga seperti harus melakukan service pada peralatan yang rusak karena salah penggunaan pada saat akan dicoba

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