

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Konsep Bisnis

Kualitas sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas yaitu SDM yang sehat, cerdas dan memiliki fisik yang tangguh serta produktif merupakan faktor utama yang diperlukan untuk melaksanakan pembangunan nasional. Gizi merupakan salah satu faktor penting yang menentukan tingkat kesehatan dan keserasian antara perkembangan fisik dan perkembangan mental. Untuk memenuhi gizi yang cukup kita butuh makan.

Makan adalah kebutuhan utama bagi seluruh makhluk hidup, tidak hanya manusia tetapi hewan serta tumbuhan juga membutuhkan makan. Sebab makanan itulah yang nantinya akan diolah dan dijadikan sumber energi, sehingga kita dapat terus menjalankan aktivitas. Namun sekarang, makan tidak hanya untuk sekedar memenuhi kebutuhan pokok saja, namun sudah menjadi tren atau gaya hidup (*lifestyle*) sehingga membuat bisnis kuliner semakin ramai.

Bagi yang pernah berkunjung ke daerah China mendengar kalimat 麻辣燙 MálàTàng mungkin sudah tidak asing lagi. 麻辣燙 MálàTàng adalah sup pedas tradisional dari Provinsi Szechuan (Sichuan), China Barat. Cara untuk mempersiapkannya masakan ini bervariasi di masing-masing



daerah. Daerah barat Szechuan(Sichuan) 麻辣烫 MǎLàTàng mirip dengan hot pot. Tapi versi lainnya, pelanggan dapat memilih bahan-bahan 麻辣烫 MǎLàTàng sendiri dari lemari pendingin. Lalu juru masak akan memasaknya dengan periuk yang besar. 麻辣烫 MǎLàTàng adalah salah satu jenis makanan khas di China yang disukai oleh masyarakat.

Sama seperti Indonesia, China termasuk negara dengan jumlah penduduk terpadat di dunia. Negara yang sedang maju dan menguasai kegiatan ekonomi dunia ini terkenal serba cepat dan masyarakatnya cenderung menyukai segala sesuatu yang praktis termasuk dalam memilih makanan. Terlebih disaat musim dingin tiba, 麻辣烫 MǎLàTàng adalah makanan yang paling di buru. Selain sehat, mudah dan efisien, harga yang ditawarkan juga terbilang ramah di kantong.

Di era modern ini kebutuhan masyarakat semakin beragam, kecenderungan masyarakat Indonesia yang sangat konsumtif dan selalu ingin mengikuti tren tanpa disadari pendirian restoran, kedai, kafe, maupun kehadiran *cullinary bazaar* kian menjamur. Para *entrepreneur* berlomba menarik perhatian dengan menghadirkan berbagai jenis masakan disertai ide-ide kreatif yang menghasilkan jenis kuliner yang unik dan tentunya menggugah selera.

Tak mau kalah penulis pun terinspirasi dari konsep *food truck* yang lahir dan berkembang di Amerika Serikat namun sudah mulai menjamur di beberapa negara termasuk Indonesia. Perkembangan *food truck* di beberapa

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

negara bak cendawan di musim penghujan. Seiring waktu, truk makanan ini dimodifikasi semakin kreatif dan perlahan-lahan, pandangan orang terhadap *food truck* pun berubah. Kini, jutaan pengusaha menggunakan konsep *food truck* dalam bisnis kuliner. Di Indonesia, tren *food truck* baru tampak tiga tahun terakhir.

Konsep ini memang berbeda dari konsep lainnya. *Food truck* bisa jadi pilihan usaha yang menggiurkan mengingat biaya sewa lahan untuk restoran kini terus melambung. Selain itu kelebihan dari *food truck* sendiri adalah dengan menggunakan mobil sebagai sarana penjualan memudahkan penjual untuk “menjemput bola” dalam arti penjual dapat dengan mudah untuk berpindah ke area dimana pasar potensial berada.

Bisnis kuliner tidak akan pernah mati karena makan dan minum merupakan kebutuhan pokok yang wajib dipenuhi oleh setiap orang. Dengan begitu, selama manusia masih berkembang, bisnis makanan dan minuman akan terus ada. Tidak bisa di pungkiri hai itu semua menjadikan peluang dan ide bagi penulis yang pernah mengenyam pendidikan di negara tirai bambu China untuk membuka bisnis kuliner 麻辣烫 MálàTàng dengan konsep ini di Jakarta. Terlebih karena bisnis dengan jenis dan konsep seperti ini masih belum banyak pesaing sehingga cenderung memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan.

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. Tujuan dan Bidang Usaha

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Tujuan merupakan hal yang ingin dicapai oleh setiap usaha yang dilakukan. Tujuan dirumuskan pada awal perintisan sebuah usaha. Tujuan perusahaan akan dikomunikasikan kepada seluruh jajaran perusahaan sebagai parameter kesuksesan perusahaan dalam mencapai tujuan tersebut.

Setiap perusahaan memiliki dua tujuan yang ingin dicapai. Pertama, tujuan jangka pendek yang akan dicapai oleh 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah menjadi salah satu kuliner yang dikenal masyarakat. Sedangkan tujuan jangka panjang dari 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah mewujudkan impian penulis untuk memiliki sebuah usaha kuliner untuk menyalurkan jiwa *entrepreneur* yang dimiliki penulis dan menjadi perusahaan kuliner yang dikenal dengan menghadirkan konsep *street food hot pot* yang berbeda bagi konsumen, serta ikut meramaikan dunia kuliner yang semakin bersaing dan kreatif.

Target pasar dari 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* bisa mencakup semua kalangan, baik itu laki-laki atau perempuan, kaum muda maupun orang dewasa. Dari segi permodalan pun untuk tahap awal masih cukup rasional. Produk yang dijual oleh 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* berkisar antara Rp 25.000,00 – Rp 55.000,00. Harga ini ditetapkan berdasarkan pertimbangan harga yang telah ditetapkan oleh pesaing 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

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.



麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* merupakan sebuah bisnis kuliner berbentuk *food truck* yang menyediakan makanan dengan konsep *street food hot pot* yang mudah diolah. Makanan yang penulis jual antara lain aneka pilihan rebus-rebusan, seperti, tahu, sayur-sayuran, jamur, daging dan telur yang dimasak dengan sup kaldu ala Szechuan. Sedangkan untuk minumannya 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* menyediakan air mineral, *softdrinks* karena mudah dan praktis.

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 yang memiliki potensi pasar baik dekat maupun jauh yang tidak mungkin di tempuh dengan menggunakan gerobak atau sepeda.

麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* menawarkan konsep yang berbeda dari pesaing – pesaing yang ada. Konsep *street food hot pot* yang menggunakan *food truck* sebagai akomodasinya, dengan menjual rebus-rebusan yang dapat dipilih sesuai keinginan konsumen lalu dimasak dengan sup ala Szechuan dalam periuk besar. Selain itu, penyajian makanan di 麻辣

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.



燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* tidak menggunakan piring melainkan wadah berupa *papercup* dan sumpit kayu sehingga tidak membutuhkan tenaga untuk mencuci piring maupun gelas dan dapat menghemat waktu dan biaya gaji karyawan. Konsep *street food* bergaya China ini tentunya menambah kenikmatan sendiri untuk menyantap kuliner ini.

### 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 dapat mencapai target yang diinginkan. 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.

Industri makanan menurut penulis mengalami perkembangan yang terus menerus. Hal ini mungkin dikarenakan oleh makanan merupakan salah satu dari kebutuhan pokok masyarakat. Pertumbuhan di industri makanan juga didukung oleh data yang penulis cari dari Badan Pusat Statistik berikut tabelnya:

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

Indeks Tendensi Konsumen Menurut Variabel Pembentuknya

Variabel Pembentuk	Triwulan I 2015	Triwulan II 2015
(1)	(2)	(3)
• Pendapatan rumah tangga	101,43	107,19
• Pengaruh inflasi terhadap total pengeluaran rumahtangga	112,25	114,90
• Tingkat konsumsi bahan makanan/minuman, makanan/minuman jadi, rokok, tembakau, makan di restoran/rumah makan, dan bukan makanan (pakaian, pulsa HP, rekreasi/hiburan, akomodasi, transportasi, perawatan kesehatan dan kecantikan)	99,50	109,11
<b>Indeks Tendensi Konsumen</b>	<b>103,97</b>	<b>109,71</b>

Sumber: [http://jakarta.bps.go.id/backend/brs\\_ind/brsInd-20150805152523.pdf](http://jakarta.bps.go.id/backend/brs_ind/brsInd-20150805152523.pdf)

Pada **Tabel 1.1** dapat dilihat bahwa pendapatan rumah tangga di DKI Jakarta meningkat dari 101,43 hingga 107,49 dari triwulan I 2015 ke triwulan II 2015. Hal ini menunjukkan bahwa daya beli masyarakat di DKI Jakarta juga ikut meningkat. Apabila daya beli masyarakat di DKI Jakarta meningkat maka ini menjadi peluang bagi 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* untuk mendirikan usahanya di DKI Jakarta.

Selain itu di **Tabel 1.1** juga dapat dilihat tingkat konsumsi masyarakat DKI Jakarta yang mengalami peningkatan dari 99,50 pada triwulan I 2015 hingga 109,71 pada triwulan II 2015. Ini adalah sebuah peluang bagi 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* untuk membuka usahanya di daerah DKI Jakarta, karena konsumsi masyarakatnya meningkat.

Hal ini didukung dengan Tabel 1.2 Indeks Tendensi Konsumsi Makanan DKI Jakarta



**Tabel 1.2**  
**Indeks Tendensi Konsumsi Makanan DKI Jakarta**

Kelompok Barang dan Jasa	Triwulan I - 2015	Triwulan II - 2015
(1)	(2)	(3)
<b>A. Indeks Makanan</b>	<b>118,82</b>	<b>134,46</b>
1. Bahan makanan	126,26	144,35
2. Makanan jadi di restoran/rumah makan	111,38	124,56
<b>B. Indeks Non Makanan</b>	<b>93,06</b>	<b>101,87</b>
3. Pakaian	91,15	110,05
4. Komunikasi (Pembelian Pulsa HP)	112,49	116,66
5. Rekreasi/Hiburan	71,56	107,17
6. Akomodasi (Hotel/Penginapan)	68,88	79,86
7. Transportasi	123,64	75,80
8. Perawatan Kesehatan dan Kecantikan	90,61	131,60
<b>Indeks Konsumsi Total</b>	<b>99,50</b>	<b>109,11</b>

Sumber: <http://jakarta.bps.go.id/>, Data olahan

Dapat dilihat pada **tabel 1.2**, indeks tendensi konsumsi makanan DKI Jakarta, melihat perilaku masyarakat dari triwulan II 2015 konsumsi masyarakat DKI Jakarta terhadap makanan jadi di restoran atau rumah makan meningkat sebesar 13.18 poin. Sehingga bisnis kuliner, termasuk *food truck* diyakini masih prospektif untuk kedepannya.

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

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.





sebesar 100 persen dari jumlah 30-an usaha food truck yang terdata AFTI pada tahun lalu.

<http://www.cnnindonesia.com> ( diakses pada 14 juli 2016)

#### D. Identitas Perusahaan & Latar Belakang Pemilik

Dalam menyusun suatu rencana bisnis, pemilihan nama merupakan salah satu langkah yang penting karena nama akan dikenal sebagai merek (brand). Menurut Umar (2010:220), merek adalah sebuah nama, istilah, tanda, simbol, desain, atau gabungan semuanya yang diharapkan dapat mendefinisikan barang atau jasa dari seorang penjual dan diharapkan akan dapat memberikan perbedaan barang dan jasa dari pesaing.

Pemilihan nama “*麻辣燙 MálàTàng Street Food Hot Pot*” dipilih sebagai merek bisnis ini karena nama tersebut mencerminkan jenis produk yang ditawarkan itu sendiri, yaitu karena ini merupakan rumah makan *chinese food*, arti dari *麻辣燙 MálàTàng* itu sendiri adalah karena sup ini dimasak menggunakan buah *麻辣 Málà* yang menghasilkan rasa pedas ala Szechuan dan *燙 Tàng* sendiri artinya sup. *Street* sendiri berarti jalan, *Food* berarti makanan, *Hot* berarti panas, dan *Pot* yang memiliki arti panci atau pot. Jika di gabungkan kalimat ini memiliki makna makanan dalam pot yang di jual di pinggir jalan.



Penentuan lokasi usaha juga merupakan faktor penting yang dalam membangun usaha. Lokasi yang baik menjadi faktor yang penentu keberlangsungan usaha di masa mendatang. Menurut Saiman (2009:241) terdapat enam faktor kunci dalam memilih lokasi usaha yang ideal, antara lain:

1. Tersedianya sumber daya.

Tersedianya berbagai sumber daya, terutama bahan mentah sebagai bahan baku produksi, tenaga kerja, dan sarana transportasi akan membantu pengusaha dalam banyak hal. Paling tidak, sumber daya tersebut dapat menghemat biaya, sehingga produk dapat dibuat dengan rendah biaya yang pada akhirnya akan mampu bersaing dengan produk para pesaing terdekatnya.

2. Pilihan pribadi wirausahawan.

Pertimbangan pilihan dalam menentukan tempat usaha disesuaikan dengan keinginan kuat wirausahawan itu sendiri.

3. Pertimbangan gaya hidup keluarga; lebih banyak hidup untuk keluarga.

Wirausahawan memilih gaya hidup dengan fokus untuk semata-mata lebih mementingkan keharmonisan rumah tangga atau keluarga daripada kepentingan bisnis. Keluarga menjadi pertimbangan utama dalam menentukan tempat usaha.

### **C 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.



**© 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.

4. Kemudahan dalam mencapai konsumen.

Seorang pengusaha dalam menentukan tempat usahanya berorientasi pada pasar (pusat konsentrasi para konsumen berada). Pasar atau tempat penjualan menjadi prioritas dalam mempertimbangkan sukses bisnisnya.

5. Kondisi lingkungan bisnis.

Seorang pengusaha memilih lokasi dengan lingkungan bisnis bertumbuh dan berkembang dan juga sebagai tempat atau sentra (pusat) bisnis.

6. Tersedianya tempat dan biaya.

Untuk menentukan usahanya, seorang pengusaha telah menyediakan tempat tinggal, demikian juga biayanya, sehingga ia dapat memilih jenis usaha yang akan dijalankan dengan memiliki tempat dan biaya tersebut.

Berdasarkan analisis di atas, penulis menetapkan data perusahaan sebagai berikut:

Nama perusahaan	: 麻辣燙 MálàTàng Street Food Hot Pot
Bidang Usaha	: Kuliner
Jenis Produk	: Rebus-Rebusan
Alamat Usaha	: Boulevard Raya QJ 3/20 Kelapa Gading, Jakarta Utara



**© 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.

<i>Facebook</i>	: Malatangstreetfood
<i>Instagram</i>	: Malatangstreetfood
<i>Path</i>	: Malatangstreetfood
Email	: Hello@malatangstreetfood.com
Kepemilikan Usaha	: Perseorangan

Penulis memilih letak kantor di daerah Boulevard Kelapa Gading, Jakarta Utara karena didasarkan pada beberapa alasan, yaitu:

1. Kelapa Gading merupakan daerah yang terus berkembang dengan adanya berbagai sekolah, perguruan tinggi, pusat perbelanjaan (*Mall Kelapa Gading, Mall of Indonesia, Artha Gading*), *apartment (Sherwood, Gading Nias, Mediterania, Paladian)*, perkantoran, dan perumahan. Fasilitas yang lengkap tersebut menjadikan daerah Kelapa Gading bagaikan kota mandiri yang memiliki pangsa pasar yang besar.
2. Kelapa Gading memiliki kepadatan penduduk dengan tingkat ekonomi kelas menengah hingga menengah atas. Dengan mendirikan usaha kuliner yang berlokasi dekat dengan pemukiman tersebut, merupakan potensi besar.
3. Kelapa Gading merupakan daerah yang terkenal dengan pusat kulinernya. Beranekaragam jenis makanan tersedia. Namun makanan jenis dan konsep seperti ini masih sedikit pesaingnya. Sehingga ini merupakan peluang yang tidak boleh terlewatkan.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

Pemilik usaha memegang peranan yang sangat penting dalam menentukan kemajuan bisnisnya. Pendidikan dan pengalaman merupakan salah satu faktor terpenting dalam mendirikan usaha agar usaha tersebut dapat terus berkembang, berinovasi, dan berkreasi.

Berikut adalah data pribadi pemilik usaha “**麻辣燙** *MáLàTàng Street*

*Food Hot Pot*” :

Nama pemilik	: Catherin Amandah Wijaya
Jenis kelamin	: Perempuan
Tempat / tanggal lahir	: Jakarta / 01 Oktober 1992
Alamat pemilik	: Jalan Permata Mutiara blok B1-16 Vila Permata Gading, Jakarta Utara
No. Telp	: 081310988877
E-mail	: Catherinwijaya@gmail.com
Pendidikan terakhir	: Strata Satu Ilmu Administrasi Bisnis

Catherin Amandah Wijaya adalah penulis sekaligus pemilik dari **麻辣燙** *MáLàTàng Street Food Hot Pot*. Penulis akrab disapa dengan panggilan Keket ini berkediaman di kota Jakarta Utara. Tepatnya di Perumahan Vila Permata Gading Blok B1-16, Kelapa Gading. Sebagai anak bungsu dengan perbedaan umur yang jauh dengan kakak-kakak lainnya, tak menjadikan Keket sebagai anak yang manja. Pengalamannya mengenyam pendidikan bahasa mandarin di Shenzhen, China selama 2 (dua) tahun dan bekerja di perusahaan asing untuk mendapatkan uang saku lebih membuatnya mandiri

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.



dan pekerja keras. Kecintaannya pada dunia kuliner dan dukungan dari kedua orangtua menjadikan motivasi tersendiri untuk Keket memulai bisnis ini. Saat ini, Keket sedang melanjutkan pendidikan jelang S1 di Kwik Kian Gie School Of Business selama 4 (empat) tahun

## E. Kebutuhan Dana

Untuk merealisasikan sebuah rencana bisnis dibutuhkan dana sebagai investasi awal. Dana tersebut diklasifikasikan atas dasar aktiva tetap berwujud seperti tanah, bangunan, peralatan, dan lain sebagainya, aktiva tetap tidak berwujud seperti hak paten, lisensi, biaya pendahuluan dan biaya sebelum bisnis beroperasi, dan selain aktiva berwujud dan tidak berwujud dana kebutuhan juga termasuk di dalamnya adalah modal kerja atau semua investasi yang diperlukan untuk aktiva lancar seperti kas, dan persediaan.

Berikut adalah rincian dari kebutuhan dana yang dibutuhkan oleh 麻辣

燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* :

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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 麻辣烫 MálàTàng Street Food Hot Pot**

Kebutuhan Dana 麻辣烫 MálàTàng Street Food Hot Pot		
No	Keterangan	Kebutuhan Dana
1	Kas Awal	62.598.290
2	Pembelian kendaraan	188.100.000
3	Biaya renovasi <i>food truck</i>	65.000.000
4	Biaya peralatan dapur	41.117.190
5	Biaya perlengkapan dapur	115.964.400
6	Biaya perlengkapan bahan baku	377.220.120
<b>Total Kebutuhan Dana</b>		<b>850.000.000</b>

Sumber: 麻辣烫 MálàTàng Street Food Hot Pot

Penulis memutuskan untuk memilih sumber pendanaan dari orang tua dikarenakan dari segi pertimbangan peminjaman dan pengembalian, pinjaman ini merupakan jenis yang paling mudah dan murah. Mudah karena tidak diperlukan tata cara rumit seperti perjanjian utang-piutang maupun adanya peminjaman aset serta tenor yang dapat dinegosiasikan. Murah dikarenakan tidak adanya beban biaya bunga yang akan menambah pengeluaran usaha.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**

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.