

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Pendirian Usaha

Steak adalah sebuah makanan yang namanya berasal dari bahasa Norse kuno yaitu "*Steik*" yang memiliki arti panggang. Dimana arti dari nama tersebut telah menjelaskan cara pembuatan Steak itu sendiri, tingkat kematangan daging saat dipanggang menjadi prioritas utama demi mendapatkan kelembutan dan aroma daging yang nikmat. Menu *western* ini telah menjadi ikon menu utama di restoran, hotel, foodcourt, hingga warung pinggir jalan. Jika mendengar nama Steak yang muncul di benak masyarakat adalah makanan yang berasal dari barat, namun di era globalisasi sekarang ini dimana dunia kuliner sangatlah berbeda dari masa-masa sebelumnya banyak yang melakukan inovasi terhadap cita rasa dari Steak tersebut.

Dengan melihat perkembangan sektor usaha dalam bidang jasa yang semakin meningkat saat ini, restoran adalah salah satu industri yang perkembangannya cukup cepat. Globalisasi juga menjadi peranan penting terhadap masuknya budaya-budaya asing ke Indonesia yang sekarang ini disebutnya tren, dimana mengikuti budaya asing dari pakaian hingga makanan adalah menjadi suatu keharusan.

Di era saat ini industri restoran sangatlah kompetitif. Perubahan gaya hidup menjadi kehidupan yang lebih modern dan maju, menjadikan orang memiliki waktu senggang yang terbatas untuk memasak karena kesibukan bekerja dan juga kurangnya kemampuan dalam memasak. Salah satu tren yang cukup terkemuka saat ini adalah makanan dengan penampilan yang menarik, khas internasional, rasa yang nikmat serta lokasi yang strategis, mudah dijangkau dan tempat makan yang nyaman.



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.



Pemilik mendirikan usaha Prime CUT Steakhouse karena pada saat ini persaingan restoran steak di Indonesia masih tergolong minim sehingga banyak orang berpendapat restoran steak di Indonesia pasti mahal. Berbeda dengan usaha restoran steak lain, Prime CUT Steakhouse menawarkan steak dengan harga terjangkau dengan restoran berfasilitas lengkap yang nyaman dan cocok untuk bersantai dengan rekan-rekan dan keluarga.

Pemilik memilih lokasi di daerah Kelapa Gading, Jakarta Utara. Karena banyak yang mengadopsi gaya hidup yang kebarat-baratan dan modern ini sehingga memungkinkan bagi usaha Prime CUT Steakhouse ini untuk berkembang. Pemilik juga telah melakukan survey terlebih dahulu mengenai pertumbuhan usaha rumah makan Steak khususnya di wilayah Kelapa Gading. Berikut adalah tabel pertumbuhan usaha restoran Steakhouse di Kelapa Gading periode 2012 – 2015 :

**Tabel 1.1**  
**Prime CUT Steakhouse**  
**Pertumbuhan Restoran Steakhouse di Kelapa Gading**

Tahun	Jumlah restoran Steakhouse
2012	7
2013	8
2014	10
2015	13
2016	14

Sumber: [zomato.co.id](http://zomato.co.id)

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. Data Perusahaan

Nama Perusahaan : Prime CUT Steakhouse  
 Alamat : Jl. Gading Batavia Blok LC 5 no. 15,  
 Kelapa Gading, Jakarta Utara  
 Alamat E-mail : Primecutsteakhouse@gmail.com  
 Website : Primecutsteakhouse.com  
 Telepon : (021) 4584525  
 Bank Rekanan : Bank BCA

## C. Biodata Pemilik Perusahaan

Nama Pemilik : Joshua Andikha  
 Jabatan : Pemilik  
 Tempat / Tgl Lahir : Jakarta, September 1992  
 Alamat : Jl. Sunter Bisma 12 blok c3 no. 12  
 No HP : 087876911446  
 Alamat e-mail : [Joshuandikha@gmail.com](mailto:Joshuandikha@gmail.com)

## D. Bidang Usaha

Prime CUT Steakhouse adalah suatu bentuk usaha yang bergerak di bidang jasa tempat makan yang menyediakan steak sebagai menu utamanya. Jenis steak yang disajikan di restoran ini bervariasi seperti daging sapi, daging ikan, dan daging ayam yang sangat cocok untuk menjadi menu diet. Tidak lupa Prime CUT Steakhouse juga menyediakan minuman-minuman segar untuk melepas dahaga para pengunjung.

Kelapa Gading merupakan daerah yang terkenal dengan pesona kulinernya dan untuk makanan jenis steak yang peminatnya sangat banyak dikarenakan pengaruh

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.



dari budaya asing. Tetapi Restoran steak dengan harga terjangkau, memiliki cita rasa tinggi, memiliki fasilitas yang lengkap, dan suasananya yang nyaman sulit ditemukan.

Nama Prime CUT Steakhouse terinspirasi dari salah satu restoran milik seorang *chef* handal, Wolfgang Puck yang berasal dari London. Restoran miliknya yang bernama C.U.T inilah yang menjadi salah satu alasan pemilik mendirikan restoran dengan nama Prime CUT Steakhouse, dan juga untuk daging yang akan digunakan adalah daging *primary cut* yang memiliki tekstur lebih lembut dan lemak yang sedikit dibanding *secondary cut*.

Prime CUT Steakhouse menawarkan pengalaman memakan steak yang berbeda dari restoran lainnya, seperti penyajiannya steak yang menggunakan saus *special* untuk setiap jenis hidangan steak, juru masak yang handal dan berpengalaman, kualitas dari bahan baku yang digunakan, serta desain interior restoran yang unik dengan mengkombinasikan gaya klasik modern untuk memberikan suasana yang nyaman bagi para pengunjung untuk semua golongan usia dari muda hingga tua.

Selain dari segi penyajian dan desain, Prime CUT Steakhouse juga memanjakan para pengunjung dengan fasilitas free WiFi, ruangan ber-AC, ruangan *smoking* dan *non smoking* yang terpisah, dan musik yang memanjakan telinga.

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.



## E. Pernyataan Kebutuhan Keuangan

Untuk pendirian usaha Prime CUT Steakhouse diperlukan dana sebesar Rp 520.000.000 yang mana dana tersebut akan dialokasikan sebaik mungkin. Dana tersebut 100% berasal dari modal pemilik sendiri. Berikut adalah alokasi dana awal yang akan dilakukan Prime Cut:

**Tabel 1.2**  
**Prime CUT Steakhouse**  
**Kebutuhan Dana Awal**

Keterangan	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
Kas Awal	20.756.650	
Sewa Ruko	200.000.000	
Biaya Renovasi	105.000.000	
Biaya Peralatan	149.273.000	
Biaya Perlengkapan	3.430.500	
Pembelian Bahan Baku	41.539.850	
<b>TOTAL KEBUTHAN DANA</b>		<b>520.000.000</b>

Sumber : Hasil Perhitungan 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 IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.