



BAB I

PENDAHULUAN

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan jaman, pola hidup masyarakat juga mengalami perubahan. Mereka sangat mementingkan gaya hidup dan *trend* yang berkembang di masyarakat. Dengan gaya hidup masyarakat yang semakin berkembang, selera masyarakat akan makanan juga terus berkembang.

Dengan rutinitas yang padat setiap harinya, menyebabkan masyarakat kurang mempunyai waktu untuk berkumpul bersama keluarga dan kerabat. Ketika mempunyai waktu luang mereka akan berkumpul dengan keluarga dan kerabat. Mereka biasanya berkumpul bersama-sama disuatu tempat sambil menikmati makanan yang disajikan dan setelah itu mereka akan bercengkrama ataupun hanya untuk nongkrong maupun mengerjakan tugas bersama. Konsep yang diinginkan masyarakat jaman sekarang adalah sebuah tempat yang nyaman dan menarik yang menyajikan makanan dengan kualitas yang baik dan pelayanan yang prima.

Cafe merupakan suatu gambaran tempat 'hangout' baik oleh para anak muda maupun dewasa. Saat ini cafe sudah merupakan gaya hidup bagi masyarakat indonesia. Oleh sebab itu, dengan menggabungkan konsep cafe dan gaya hidup bagi modernisasi budaya yang sedang trend dan sangat berkembang pesat saat ini, diharapkan dapat membuat bisnis yang dirintis oleh penulis tersebut dapat berkembang dan survive dalam pasarnya.

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.



Menurut penulis bisnis yang cocok untuk memenuhi kebutuhan tersebut

C adalah membuka sebuah cafe yang memiliki ciri khas tersendiri. Banyaknya jenis cafe yang bermunculan dengan konsep yang sama membuat penulis ingin membuat cafe dengan konsep yang berbeda. Penulis yang memang mempunyai hobi kuliner ini ingin membuat sebuah cafe yang memiliki kelebihan dari pesaing-pesaing lain. Yaitu dengan menonjolkan design interior yang membuat cafe ini berbeda dengan cafe-cafe lainnya. Dengan konsep ala Eropa dipadukan dengan budaya Indonesia yang memang belum ada di daerah yang akan dijadikan tempat berdirinya cafe ini.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B Nama dan Alamat Usaha

Nama Usaha : Queen Kitchen

Bidang Usaha : Cafe

Alamat : Ruko puri sentosa no:6,Jl Underpass-Duren Jaya.Bekasi Timur

C Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan

Nama : Bellatrix Natasya Kuara

Jabatan : Pemilik Cafe Queen Kitchen

Alamat : Perumahan Duren Jaya,blok D no:306.Bekasi Timur

Email : beyyabeyya@gmail.com

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.



D. Bidang Usaha

Seiring berkembangnya jaman, kegiatan dan pola konsumsi manusia juga mulai berubah. Terutama dalam hal memilih makanan. Seperti yang diketahui makanan adalah kebutuhan yang paling primer. Semua manusia memerlukan makanan untuk bertahan hidup. Tetapi masyarakat modern memandang makan tidak hanya sebatas mengenyangkan perut saja, makanan yang dimakan harus memiliki kualitas yang tinggi, baik dari segi cita rasa, bahan baku yang digunakan, cara penyajian makanan tersebut. Selain dari segi kebutuhan penulis juga melihat adanya perilaku masyarakat modern yang lebih menyukai berkumpul, baik secara keluarga dan teman-teman. Dari hal tersebut penulis melihat bahwa terdapat permintaan yang sangat tinggi akan restoran dan cafe.

Persaingan yang terjadi dalam bisnis makanan sangat tinggi, jika tidak memiliki ciri khas sendiri maka akan kalah bersaing dengan *competitor* lainnya. Ciri khas dan kualitas suatu cafe harus benar-benar dipertahankan. Cafe Queen Kitchen menggunakan bahan-bahan berkualitas untuk menjaga kualitas makanan. Pelayanan yang diberikan juga akan sangat dikontrol kualitasnya, sehingga dapat menjaga kualitas dari pelayanan cafe Queen Kitchen, jika dilihat dari perilaku masyarakat yang cenderung berubah-ubah, cafe Queen Kitchen akan melakukan inovasi baru.

Cafe Queen Kitchen menyajikan makanan ala Eropa dipadukan dengan Indonesia seperti Pasta, Steak, Iga Bakar, Ayam Bakar dan Ayam Goreng dll. Dibuat dari bahan-bahan yang berkualitas. Serta aneka dessert dan minuman yang enak dan segar. Harga yang ditetapkan juga terjangkau berkisar Rp15.000,- sampai Rp120.000,-. Dalam penentuan harga tersebut tentu saja telah dilakukan

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.



survei dengan pesaing sejenis. Harga yang telah ditetapkan berdasarkan harga rata-rata dari pesaing sejenis.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Selain itu ciri khas utama dari cafe Queen Kitchen adalah memiliki konsep yang berdesign interior Eropa dipadukan dengan Indonesia. Dimana konsep ini adalah ingin membuat konsumen dapat merasa Nyaman. Bersantai bersama keluarga, karena cafe ini juga menyediakan karaokean dan layar televisi untuk anak-anak maupun dewasa. Dimana hal ini dapat membuat konsumen merasa *nyaman* seperti dirumah sendiri.

Kebutuhan Dana

Kebutuhan dana untuk membuka usaha disesuaikan dengan skala usaha, jenis usaha dan lokasi yang ingin dijalankan. Pendirian cafe Queen Kitchen membutuhkan dana sebesar Rp 200.000.000,- sebagai modal awal. Dengan menggunakan modal sendiri. Dana tersebut akan dialokasikan pada biaya tetap meliputi pembelian persediaan barang dagang, pembelian peralatan dan perlengkapan untuk menunjang usaha cafe ini.

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.