



BAB I

PENDAHULUAN

Bisnis adalah suatu usaha untuk menjual barang atau jasa pada suatu pihak—konsumen atau bisnis lainnya—untuk mendapatkan laba. Pertumbuhan bisnis di seluruh dunia semakin meningkat dan berkembang seiring dengan berkembangnya zaman—tidak terkecuali di Indonesia. Berbagai bisnis yang terus bermunculan dan berkembang ini dilakukan oleh perseorangan maupun kelompok, oleh swasta maupun negeri. Salah satu bidang bisnis yang paling berkembang saat ini adalah bisnis kuliner. Hal ini nampak dari semakin banyak dan menjamurnya berbagai bisnis bidang kuliner di seluruh kota di Indonesia, terutama di kota-kota besar. Tidak terkecuali kota Pekanbaru.

Berbagai restoran, kedai kopi, dan café terus berkembang di berbagai wilayah di Pekanbaru seiring dengan perkembangan wilayah kota Pekanbaru yang terus meningkat. Tren dan *lifestyle* perkotaan besar masuk dan mulai mengubah kedai kopi yang dulu hanya kedai kopi biasa di ruko, menjadi kopi tiam yang lebih modern dan unik. Kopi tiam yang biasanya dikunjungi oleh konsumen berusia tengah baya untuk acara kumpul-kumpul setiap harinya kini diminati juga oleh anak muda seiring dengan banyaknya kopi tiam modern yang bermunculan.

Kirri Kopi Tiam adalah sebuah kedai kopi yang dibuat unik, dibangun dengan konsep *café* dalam *container*. *Container* yang digunakan adalah *container* berukuran 40 kaki yang didesain ulang sehingga pengunjung nantinya akan merasa nyaman. Kirri Kopi Tiam memiliki variasi menu yang banyak dan beragam fasilitas untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. Lokasi Kirri Kopi Tiam terletak di Jalan Harapan Raya no.15, di tengah kota Pekanbaru.



Hak cipta milik IBI KGG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian GIE)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruhnya karena tujuan ini tanpa mencantumkan 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 IBIKGG.

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



A. Nama dan Alamat Perusahaan

1. Nama Usaha : Kirri Kopi Tiam
2. Bidang Usaha : *Food and Beverages*
3. Alamat : Jalan Harapan Raya no.15, Pekanbaru, Riau
4. Rencana Pendirian : Oktober 2015
5. Website : www.kirricoffee.com
6. Telepon : 081212213088

B. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan

1. Nama : Desyca Natalia
2. Jabatan : Pemilik
3. Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 25 Desember 1993
4. Alamat : Jalan Pelangi B2/8 Komplek Walikota Kelapa Gading
5. Telepon : (021) 4507225
6. Handphone : 081212213088
7. E-mail : windfle@yahoo.com
8. Pendidikan : S1 Manajemen Kwik Kian Gie School of Business

C. Bidang Usaha

Kirri Kopi Tiam merupakan suatu usaha di bidang *food and beverages* berupa kedai kopi yang menyediakan menu minuman dan makanan, serta memiliki desain toko yang unik dan berbeda dengan kedai kopi tradisional. Makanan yang disediakan bervariasi, terdiri dari *Chinese food* (seperti: nasi goreng, cap cay, dan kwetiau) dan menu *signature* Melayu (seperti: nasi lemak dan laksa Singapura). Kirri Kopi Tiam mengedepankan produk minumannya yang beragam, mulai dari kopi susu tradisional dengan metode tubruk, sampai

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang menyalin atau seluruhnya atau sebagian 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.



espresso dan *café latte*. Untuk minuman selain kopi, Kirri Kopi Tiam menyediakan berbagai jenis teh, seperti: teh hitam ala *western*, *Chinese tea* yang disajikan dengan *teapot* tanah liat, *tea blend* yang bisa divariasikan sesuai permintaan konsumen (misalnya seperti *green tea latte* yang di-*blend* dengan susu), dan teh herbal dengan madu. Untuk harga yang ditawarkan oleh Kirri Kopi Tiam bervariasi, mulai dari Rp 5.000,00 sampai Rp 50.000,00 untuk minuman dan Rp 15.000,00 sampai Rp 65.000,00 untuk makanan.

Sementara nama Kirri Kopi Tiam berasal dari nama pemilik di dunia maya—Kiri—dan Kiri juga adalah nama dewi Romawi kuno yang memiliki kecantikan dan kesucian yang luar biasa. Dari situlah nama Kirri Kopi Tiam berasal.

1. Dilarang menyalin atau seluruhnya atau sebagian 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. Kebutuhan Dana

Total dana yang diperlukan untuk investasi awal pendirian bisnis Kirri Kopi Tiam.

Untuk lebih lengkapnya, dapat dilihat di tabel 1.1.

Tabel 1.1
Perincian Kebutuhan Dana

KETERANGAN	JUMLAH	TOTAL
AKTIVA TETAP		
TANGIBLE ASSET		
Tanah	400,000,000	
Container bekas	90,000,000	
Instalasi taman	50,000,000	
Dekorasi dan Reparasi	20,000,000	
Peralatan	91,810,000	
INTANGIBLE ASSET		
Ijin Usaha	8,500,000	
Investasi Pra Operasi	247,674,100	
TOTAL AKTIVA TETAP		907,984,100
AKTIVA LANCAR		
Kas Awal	6,836,600	
Persediaan	27,812,400	
TOTAL AKTIVA LANCAR		34,649,000
TOTAL KEBUTUHAN DANA		942,633,100

Sumber: Kirri Kopi Tiam

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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.