



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.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Ide Bisnis

Makanan dapat didefinisikan sebagai suatu pemenuh kebutuhan dasar bagi semua makhluk hidup untuk dapat bertahan hidup. Namun, seiring dengan berjalannya waktu, pola perilaku konsumsi manusia telah berubah. Hal ini ditandai dengan pergeseran fungsi dasar makanan dari yang hanya sekedar memenuhi kebutuhan menjadi suatu hal yang dipengaruhi oleh faktor cita rasa. Pengertian cita rasa menurut Drummond dan Brefere dalam Nopika Indrasari (2017:3) diartikan sebagai cara seseorang memilih makanan yang dibedakan dari rasa makanan itu sendiri. Konsumen dapat menyukai makanan dengan melihat berbagai atribut seperti kenampakan, bau, sifat, aroma, rasa, dan tekstur.

Adanya faktor cita rasa dan terbukanya preferensi masyarakat akan makanan yang dapat memuaskan kebutuhan sekaligus keinginannya, maka hal ini dapat menjadi peluang bagi para pebisnis bahwa industri di bidang kuliner sangat dibutuhkan dan diminati dengan pangsa pasar yang luas dan menjanjikan, sehingga bisnis kuliner berkembang dengan sangat cepat. Perkembangan bisnis kuliner di Indonesia juga membuat para pebisnis menjadikan beragam jenis makanan sebagai ladang bisnis. Salah satu jenis makanan yang diminati oleh masyarakat Indonesia ialah makanan penutup atau biasa disebut *dessert*.

Dessert adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama yang biasanya disebut sebagai pencuci mulut. Hidangan penutup biasanya memiliki rasa manis yang

menyegarkan. Namun, ada juga yang memiliki rasa asin atau menggabungkan rasa asin dan manis. Dessert dibagi menjadi dua yaitu *cold dessert* dan *hot dessert*. Hal yang membedakan yaitu faktor perbedaan suhu pada proses pengolahan atau suhu saat penyajiannya. Contoh *cold dessert* ialah es krim, kue, puding, pie, dan lain sebagainya.

(Siti Hamida dan Kokom Komariah, 2018:143)

Saat ini, *cold dessert* telah menjadi menu yang sangat terkenal dan disukai masyarakat. Tidak hanya untuk makanan penutup atau disebut pencuci mulut, namun sekarang *cold dessert* ini dinikmati sebagai makanan selingan maupun cemilan yang dapat dimakan dimana saja dan kapan saja. Adanya perubahan pola perilaku konsumsi masyarakat pada makanan penutup atau *cold dessert* yang menjadikan *cold dessert* sebagai salah satu trend yang bahkan menjadi gaya hidup sehari-hari, maka fenomena ini membuka peluang besar bagi pebisnis. Salah satu produk *cold dessert* yang cukup banyak digemari adalah puding.

Puding adalah jenis hidangan penutup yang banyak diminati karena rasanya yang manis dan kelembutan teksturnya. Puding terbuat dari campuran pati, gula, dan susu yang melalui proses pengadukan terus menerus pada api sedang hingga tinggi. (Muhamad Damawan et al. 2014:83).

Melihat peluang yang ada, maka penulis menjadikan puding sebagai produk utama dari usaha bisnis *Mom and Son Pudding*. Usaha ini digambarkan sebagai usaha kuliner yang berfokus pada *cold dessert*, yaitu puding. Penulis memberikan nama brand dengan nama *Mom and Son Pudding* karena merupakan bisnis yang dibuat oleh penulis dan ibu dari penulis. Resep yang dibuat pun diciptakan oleh kami berdua yang berlatar belakang *homecook* dan *influencer* dengan kecintaan akan memasak. Tiap puding dibuat dengan sepenuh hati dan menggambarkan manisnya hubungan ibu dan anak.





1.2. Gambaran Usaha



Hak Cipta dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Bidang usaha yang digeluti oleh *Mom and Son Pudding* adalah usaha kuliner *online* yang menyediakan makanan penutup terutama puding. *Mom and Son Pudding* menjual berbagai jenis varian puding dalam bentuk loyang dan cup dengan resep yang dibuat oleh penulis dan ibu penulis yaitu dengan menggunakan bahan-bahan yang berkualitas dan takaran manis yang sesuai selera konsumen. Dalam memulai usaha ini, penulis memiliki berbagai visi, misi, dan tujuan antara lain :

a. Visi Perusahaan

Visi adalah suatu pandangan jauh tentang perusahaan, tujuan-tujuan perusahaan dan apa yang harus dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut pada masa yang akan datang. (Freddy Rangkuti, 2017:XV).

Visi *Mom and Son Pudding* adalah menjadi usaha dessert shop ternama dan dikenal di Jakarta maupun seluruh Indonesia dengan kualitasnya yang mampu bersaing di pasar kuliner Indonesia. *Mom and Son Pudding* juga berorientasi atau memprioritaskan pencapaian kepuasan pelanggan sehingga loyalitas pelanggan dapat terjamin.

b. Misi Perusahaan

Misi adalah pernyataan tentang apa saja yang harus dikerjakan oleh perusahaan dalam usahanya mewujudkan visi. (Freddy Rangkuti, 2017:XV). Berikut misi dari *Mom and Son Pudding*:

- 1) Mengutamakan mutu dan kualitas produk.

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.



- 2) Menciptakan rasa, bentuk yang menarik dan bervariasi sehingga dapat menarik minat pembeli.
- 3) Memberikan pelayanan yang terpercaya, terjamin, cepat tanggap terhadap pelanggan sehingga dapat menciptakan *customer value* yang baik sehingga loyalitas pelanggan dapat dipertahankan.
- 4) Selalu berinovasi dalam mengembangkan lini produk dan pendekatan terhadap konsumen.
- 5) Membuat suatu mekanisme wirausaha yang berkualitas sehingga dapat bersaing di pasar dengan menerapkan standar kerja *customer oriented*.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

c Tujuan Perusahaan

Tujuan perusahaan adalah sesuatu yang ingin dicapai oleh perusahaan.

Adanya tujuan perusahaan membuat bisnis lebih terarah dan mencegah atau meminimalkan adanya kesalahan dalam bertindak atau keputusan yang diambil yang dapat berpengaruh pada masa depan perusahaan. Tujuan usaha *Mom and Son Pudding* dibagi dalam tujuan jangka pendek dan panjang, antara lain :

- 1) Tujuan jangka pendek
 - a) Mengedukasi masyarakat akan pentingnya makanan berserat seperti agar-agar yang merupakan bahan utama dari puding.
 - b) Memberikan kepuasan dan menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan serta memberikan pelayanan terbaik dengan mengutamakan keinginan konsumen lewat kustomisasi dan menawarkan kualitas makanan terbaik.
 - c) Memberikan kemudahan bagi masyarakat untuk mendapatkan dessert berkualitas baik, higienis, bervariasi rasa.

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- d) *Mom and Son Pudding* dapat dikenal akan kualitas rasanya dan *original*.
 - e) Membuat merek *Mom and Son Pudding* dikenal di Jakarta melalui promosi media sosial.
- 2) Tujuan jangka panjang
- a) Menjadikan puding dessert utama pilihan masyarakat dalam berbagai acara sebagai pengganti kue.
 - b) Memperluas pasar dengan membuka restoran dessert *offline*.
 - c) Menjadi *brand* yang *sustainable* dan berada di *top of mind* masyarakat sebagai puding berkualitas.
 - d) Membuat inovasi baru dari segi varian, jenis makanan, *packaging*, dan pelayanan.
 - e) Membuat *Mom and Son Pudding* populer di Indonesia dengan seluruh menu yang bercita rasa.

1.3. Besarnya Peluang Bisnis

Peluang bisnis adalah suatu dasar dari pendirian suatu bisnis, yang mana dapat merangsang pertumbuhan bisnis. Oleh karena itu, sangat penting bagi pelaku bisnis untuk mengetahui seberapa besar peluang bisnis demi kemajuan bisnisnya. Penulis menggunakan proyeksi pertumbuhan penduduk Jakarta, data konsumsi per kapita nasional, dan peramalan permintaan dengan metode linier untuk melihat besaran peluang bisnis *Mom and Son Pudding*.

- a) Proyeksi pertumbuhan penduduk DKI Jakarta tahun 2021-2026

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.



Pada tabel 1.1 akan diberi gambaran mengenai proyeksi penduduk kota Jakarta tahun 2021-2026.

Tabel 1. 1 Proyeksi Penduduk DKI Jakarta Tahun 2021-2026 (dalam ribuan)

Kelompok Umur	Jumlah Perempuan dan Laki-Laki					
	2021	2022	2023	2024	2025	2026
0-4	850.10	828.70	806.40	783.50	760.40	738.10
5-9	932.10	919.10	904.10	887.20	868.80	848.50
10-14	848.10	878.00	902.80	920.60	927.80	920.80
15-19	737.20	747.70	761.60	780.10	806.50	841.80
20-24	722.70	720.90	724.50	730.00	734.50	738.50
25-29	857.50	821.40	787.00	757.10	733.80	720.10
30-34	995.40	971.10	940.70	908.10	875.80	843.60
35-39	994.40	995.70	994.40	991.10	986.00	974.10
40-44	899.30	918.80	937.60	954.00	964.30	973.20
45-49	770.60	792.40	815.20	837.30	860.10	879.30
50-54	648.90	668.00	687.10	706.60	726.50	749.20
55-59	523.80	543.00	562.60	582.50	602.30	622.30
60-64	396.90	415.60	433.90	452.60	472.20	490.80
65-69	267.80	285.40	303.60	321.50	338.70	357.20
70-74	156.60	168.10	180.80	194.50	209.10	223.70
75+	127.70	136.20	145.50	155.70	167.20	179.80
TOTAL	10729.10	10810.10	10887.80	10962.40	11034.00	11101.00

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta (diakses tanggal 26 Oktober 2021).

Berdasarkan tabel 1.1 dapat dilihat bahwa penduduk di kota Jakarta memiliki peningkatan total jumlah jiwa yang signifikan dan teratur dari tahun 2021 hingga 2026 yang akan mendatang, yang menandakan bahwa jumlah jiwa atau penduduk akan terus bertambah seiring dengan berjalannya waktu. Dilihat juga dari peningkatan jiwa dari tahun 2021 yaitu 10.729.100 jiwa menuju 10.810.100 jiwa di tahun 2022 yakni bertambah sebanyak 81.000 jiwa. Dengan adanya peningkatan penduduk yang akan terjadi, menandakan bahwa tingkat konsumsi masyarakat dan



tingkat permintaannya terutama atas makanan dan minuman juga akan bertambah sehingga hal ini menjadi peluang yang besar untuk penulis dapat membuat rencana usaha di kota Jakarta dan merealisasikannya.

b. Pasar Potensial

Pasar potensial bagi *Mom and Son Pudding* dapat dilihat dari produk yang dijual itu sendiri yaitu Puding. Puding merupakan golongan produk susu dan analognya (turunannya). Maka untuk melihat pasar potensial akan menggunakan jenis makanan Susu dan hasil lain dari susu lainnya/*Other milk and milk products* untuk mengidentifikasi nilai konsumsi susu.

Data rata-rata Konsumsi dan Pengeluaran per Kapita Setahun menurut Jenis Makanan Susu dan hasil lain dari susu lainnya/*Other milk and milk products* di Daerah Perkotaan (Rupiah) tahun 2019, 2020, dan 2021 adalah sebagai berikut :

Tabel 1.2 Data Rata-Rata Konsumsi dan Pengeluaran per Kapita Menurut Jenis Makanan Susu dan Hasil Lain dari Susu Lainnya

Tahun	Nilai Konsumsi dalam Rupiah/Kapita/Tahun
2019	13.832
2020	14.300
2021	16.744

Sumber: Data diolah

Menurut tabel diatas, Penilaian konsumsi masyarakat Indonesia mengalami laju pertumbuhan di tahun 2020 sebesar 3,38% dan di tahun 2021 sebesar 17,09%. Peningkatan ini dapat menjadi potensi pasar yang baik.

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



c. Pertumbuhan Permintaan dan Proyek Bisnis

Peramalan permintaan 5 tahun kedepan dihitung menggunakan metode linier, yaitu sebagai berikut :

Tabel 1.3 Peramalan Permintaan 5 Tahun kedepan dengan Trend Linier

Tahun	Ramalan Permintaan
2022	17.873
2023	19.329
2024	20.785
2025	22.241
2026	23.697

Sumber: *Mom and Son Pudding*

Berdasarkan metode linier, permintaan 5 tahun kedepan akan mengalami pertumbuhan yang stabil. Rata rata pertumbuhan pada 5 tahun kedepan adalah 7.3077753%. Hasil dari trend linier ini merupakan gambaran data linear yang didasarkan pada tingkat kepercayaan ataupun regresi yang baik. Namun prospek bisnis juga dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor eksternal seperti perekonomian dan regulasi pemerintahan. Data dapat menjadi bias jika terjadi turbulensi pada bidang ekonomi dan politik. Namun demikian hasil data sudah mampu menggambarkan secara baik peramalan hingga 2026. Hal ini dikarenakan data pendukung dari 2019 hingga 2021 yang menunjukkan rata - rata pertumbuhan sebesar 10,23% tidak berbeda jauh dari 7,31% dengan margin perbedaan di 39%. Hasil peralaman juga menggambarkan laju pertumbuhan yang terus berlanjut secara positif. Hal ini menjadi salah satu gambaran positif kesempatan bagi pengusaha baru untuk memasuki pasar.



1.4. Kebutuhan Dana

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Kebutuhan dana merupakan langkah awal dalam memulai suatu bisnis. Ini merupakan suatu modal yang juga menjadi sumber daya utama dari mulainya bisnis tersebut. *Mom and Son Pudding* memerlukan dana untuk kas awal, biaya pemasaran, biaya peralatan, biaya stok awal bahan baku, biaya perlengkapan, dan biaya sewa ruko.

Dalam tabel 1.4 merupakan rincian dari kebutuhan dana yang dibutuhkan oleh *Mom and Son Pudding*.

Tabel 1.4 Kebutuhan Dana Awal *Mom and Son Pudding* (dalam rupiah)

Keterangan	Harga
Kas Awal 2022	50.000.000
Biaya Pemasaran	40.250.000
Biaya Peralatan	38.606.000
Biaya Stok Awal Bahan Baku	54.000.000
Biaya Perlengkapan	1.772.705
Biaya Sewa Ruko	36.000.000
Total	220.628.705

Sumber: *Mom and Son Pudding*

Kebutuhan dana *Mom and Son Pudding* dalam 1 tahun awal adalah sebesar Rp 220.628.705 dan yang menjadi sumber pendanaan awal adalah berasal dari tabungan pemilik usaha dan sebagian dari pemberian orang tua.

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.