



1.1 Ide Bisnis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

BAB I

PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 telah mewabah sekitar 1,5 tahun di seluruh dunia. Hal tersebut mendorong setiap industri usaha untuk berubah. Jika usaha tidak mampu berubah dan beradaptasi pada kondisi pandemi tersebut, maka pilihan terakhirnya adalah mengalah pada keadaan atau secara sederhana berhenti dan keluar dari industri usaha tersebut.

Salah satu industri usaha yang mampu beradaptasi pada kondisi pandemic ini adalah industri makanan dan minuman. Hal ini disebabkan karena setiap makhluk hidup akan selalu membutuhkan makanan dan minuman. Maka dari itu, tidak heran juga jika industri ini terus bertumbuh dan beradaptasi pada situasi apapun.

Pada saat kasus harian positif meningkat drastis di Indonesia, industri fnb juga dikejutkan dengan peraturan pemerintah yang melarang setiap restoran untuk menyediakan layanan makanan di tempat. Hal ini tentunya berdampak negatif pada penjualan dari usaha tersebut. Akan tetapi, hal tersebut tidak menjadi penghalang atau ancaman bagi sebagian usaha yang dapat beradaptasi.

Perkembangan teknologi saat ini sangat membantu keberhasilan usaha fnb. Aplikasi-aplikasi antar jemput makanan seperti go-food, grab-food ataupun shopee-food sangat membantu dan mendorong keberlanjutan usaha dalam industri ini. Mayoritas usaha dalam industri ini secara terpaksa harus menggunakan aplikasi tersebut untuk menjual produk-produk mereka.

Satu atau dua tahun sebelum pandemic, sebenarnya masyarakat secara tidak langsung menginginkan situasi pandemic ini terjadi. Hal ini dapat terlihat dari perilaku-

1. Dilarang menyalin atau 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.



perilaku yang ada seperti menjamurnya usaha makanan cepat saji yang secara tidak langsung menggambarkan bahwa masyarakat kurang membutuhkan tempat makan atau restoran yang indah atau mahal. Di masa sekarang, masyarakat di Indonesia semakin serba praktis. Situasi ini mendorong dan memaksa semua orang agar tidak makan di tempat.

Aplikasi pesan antar makanan tersebut secara tidak langsung membangun dan mendorong para wirausahawan atau entrepreneur untuk menangkap peluang industri yang baru. Salah satu industri yang muncul dan tumbuh di tengah situasi ini adalah “cloud kitchen”. Fenomena pesan makan secara daring membuat banyak usaha merubah model bisnisnya. Sebelumnya mereka harus menyediakan tempat yang bagus untuk memperoleh kepuasan dari konsumen. Namun saat ini, hal tersebut sudah tidak sepenuhnya berlaku lagi karena fenomena pesan antar secara daring tersebut.

Industri usaha “cloud kitchen” ini menjawab kebutuhan dari setiap usaha fnb di mana sekarang dimana tempat berjualan yang sebelumnya membutuhkan lahan yang besar. Saat ini, usaha fnb tidak terlalu membutuhkan hal tersebut. Usaha-usaha hanya membutuhkan lahan kecil dan sederhana yang hanya menyediakan makanan untuk diserahkan kepada kurir-kurir dari aplikasi pesan antar makanan tersebut. Pertumbuhan industri pesan antar makanan secara daring tersebut menciptakan hubungan mutualisme dengan industri “cloud kitchen”.

Ide usaha ini juga diawali pemilik dengan mengamati dua perusahaan teknologi raksasa seperti Gojek dan Grab. Kedua perusahaan tersebut melakukan ekspansi usaha ke dalam industri cloud kitchen ini. Tentunya hal tersebut bukan tanpa alasan, melainkan industri cloud kitchen ini memiliki potensi yang dinilai baik.

Dikutip dari Gojek (2021), gojek telah mengeluarkan berbagai inisiatif seperti layanan pengantaran tanpa kontak (contactless delivery), menyediakan opsi pembayaran

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.



non tunai (cashless payment) melalui GoPay, menyediakan paket sanitasi untuk mitra GoFood, dan memberikan edukasi terkait pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan, mulai dari proses mengolah makanan, menyiapkan makanan, sampai pengemasan. Selain inisiatif-inisiatif di atas, GoFood juga menghadirkan konsep cloud kitchen yang disebut Dapur Bersama GoFood. Dapur Bersama GoFood adalah inovasi dari Gojek, sebagai Super App karya anak bangsa, yang bertujuan untuk membantu UMKM kuliner mengembangkan bisnisnya. Dapur Bersama adalah cloud kitchen berbentuk ruang kerja kolektif yang dilengkapi fasilitas pendukung untuk UMKM kuliner dan hanya melayani pesanan delivery melalui GoFood.

Dapur Bersama juga bisa jadi pilihan ekonomis untuk mendekati diri ke pelanggan di wilayah baru karena Dapur Bersama bisa membantumu meminimalisir biaya besar untuk gaji karyawan, sewa gedung, fasilitas memasak, dan biaya mencari lokasi strategis yang biasa dikeluarkan untuk buka cabang baru. Terdapat juga beberapa mitra Dapur Bersama yang berpartisipasi termasuk Bakso A Fung, Marugame Udon, Bittersweet by Najla, Amigos, Sushimoo, Fried Chicken Master, Soto Bu Tjondro, Burger Bros, Box & Co, dan masih banyak lagi.

Selain itu, perusahaan Grab juga telah mendirikan perusahaan cloud kitchennya sendiri. Dikutip dari (Grab, 2018) – Grab, mobile platform O2O terkemuka di Asia Tenggara, hari ini memperkenalkan layanan terbaru, Kitchen by GrabFood yang terintegrasi di dalam layanan GrabFood untuk memfasilitasi para merchants Food & Beverages (F&B), baik yang berlokasi di Jakarta maupun luar Jakarta, untuk lebih responsif terhadap permintaan pasar. Sebagai ‘everyday super app’ di Asia Tenggara, Kitchen by GrabFood juga hadir untuk mendekati para pelanggan Grab dan penikmat kuliner dengan menu-menu favorit mereka.

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.



Sejalan dengan visinya sebagai ‘everyday super app’, Kitchen by GrabFood merupakan layanan yang terintegrasi dalam GrabFood untuk mendekatkan pelanggan dan penikmat kuliner dengan menu favoritnya. Kitchen by GrabFood hadir untuk memfasilitasi para merchants F&B untuk lebih responsif terhadap permintaan pasar dan memberdayakan wirausahawan mikro

1.2 Gambaran Usaha

Awan Kitchen Hub adalah sebuah usaha yang menyediakan jasa sewa menyewa tempat atau dapur bagi usaha-usaha kuliner. Usaha ini akan berdiri di atas tanah seluas 250 m^2 dengan empat tingkat atau lantai. Usaha ini secara perdana akan berlokasi di Jakarta Barat dan akan melakukan ekspansi hingga ke seluruh wilayah di Indonesia.

Tujuan utama dari pendirian usaha Awan Kitchen Hub adalah untuk menyediakan tempat atau dapur bagi usaha-usaha kuliner yang ada di Indonesia. Usaha ini juga memiliki tujuan untuk mendukung dan mendorong UMKM di Indonesia agar memiliki tempat atau dapur yang layak dengan harga terjangkau.

Usaha penyewaan tempat atau dapur dari Awan Kitchen Hub ini akan beroperasi setiap hari dari Senin – Minggu mulai dari jam 9 pagi hingga jam 11 malam. Usaha ini juga memberikan kebebasan pada setiap mitra usaha kuliner untuk menentukan jam operasional mereka masing-masing. Namun secara umum, tempat atau dapur hanya akan dibuka dan dapat menerima pesanan secara serentak pada waktu yang telah ditentukan diatas.

Kebersihan tempat atau dapur merupakan salah satu keunggulan atau prioritas dari usaha Awan Kitchen Hub. Secara singkat, usaha ini memiliki 5 prioritas yang dapat menciptakan keunggulan usaha, yaitu keamanan, kenyamanan, kebersihan, kesejahteraan, serta keseimbangan. Kelima prioritas Awan Kitchen Hub tersebut harus



disetujui oleh seluruh mitra usaha kuliner yang bekerja sama dan akan tertuang dalam kontrak perjanjian kerja sama yang akan disetujui oleh kedua belah pihak. Kelima prioritas tersebut akan terdefiniskan secara rinci pada keunggulan bersaing usaha ini.

a. Bidang Usaha

Usaha Awan Kitchen Hub merupakan usaha yang bergerak di bidang jasa penyewaan tempat atau dapur bagi usaha-usaha di bidang fnb atau kuliner. Di luar negeri seperti di Dubai, usaha ini disebut sebagai usaha “*Cloud Kitchen*” atau “*Smart Kitchen*”, dimana tempat atau dapur dalam satu tempat dimiliki oleh banyak usaha dalam bidang fnb atau kuliner yang secara bersama-sama tidak menyediakan tempat *dine-in* melainkan hanya menyediakan layanan *take-away*. Cloud Kitchen atau Smart Kitchen bukan hanya menyewakan tempat atau dapur melainkan membangun ekosistem industri yang berkelanjutan serta hubungan mutualisme. (CNBC, 2021)

b. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan

1) Visi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, Visi adalah suatu pandangan yang terdapat dalam organisasi atau teknik yang mempunyai pandangan jauh tentang tujuan-tujuan dan apa yang harus dilakukan untuk menggapai tujuan tersebut pada masa yang akan datang. Sebuah bisnis didirikan harus dengan tujuan dan apa yang ingin kita capai.

Visi dari Awan Kitchen Hub adalah membangun ekosistem industri usaha fnb atau kuliner yang berkelanjutan dengan mendorong konsep budi daya serta kolaborasi yang menguntungkan bagi seluruh pemangku kepentingan (stakeholder).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



Kolaborasi akan dilakukan dengan para mitra utama yaitu pemilik gedung atau bangunan, tenant, serta supplier bahan makanan. Pemilik bangunan akan berperan dalam menyediakan bangunan/ gedung yang akan digunakan oleh Awan Kitchen Hub. Nantinya, pemilik gedung akan menerima beberapa persentase laba bersih yang dihasilkan pada akhir tahun. Tenant akan berperan sebagai penyewa dari dapur yang akan disediakan dan nantinya perusahaan akan membantu pemasaran dan penjualan dari produk-produk mereka. Sedangkan supplier akan berperan dalam penyediaan bahan makanan yang akan dibutuhkan oleh para tenant. Nantinya supplier akan disediakan tempat secara khusus dengan layout seperti toko retail pada umumnya.

2) Misi

Menurut David (2015), misi merupakan sebuah deklarasi dari organisasi tentang apa yang ingin dicapai. Misi dari Awan Kitchen Hub yaitu:

- 1) Melakukan ekspansi usaha melalui semangat kolaborasi serta membangun sistem kemitraan yang menguntungkan.
- 2) Menyediakan tempat dengan harga yang terjangkau bagi usaha-usaha di bidang kuliner atau fnb.
- 3) Menciptakan kepuasan konsumen dan pelanggan secara berkelanjutan melalui pemberian fasilitas layanan yang maksimal.
- 4) Menjadi jembatan bagi pemangku kepentingan dalam industri fnb atau kuliner dari hulu hingga ke hilir.

3) Tujuan

Tujuan perusahaan penting karena menjadi petunjuk atau arahan bagi pengembangan jangka pendek dan jangka panjang perusahaan. Tujuan pendirian



bisnis Awan Kitchen Hub mengacu pada visi dan misinya , tujuan dari usaha ini adalah sebagai berikut:

- 1) Mendukung dan mendorong pertumbuhan UMKM di Indonesia agar memiliki tempat atau dapur yang layak dengan harga terjangkau.
- 2) Memenuhi kebutuhan usaha dalam industri fnb atau kuliner untuk melakukan ekspansi dengan mudah.
- 3) Memenuhi permintaan pasar dari industri pesan antar makanan secara daring.
- 4) Menghemat dan mempersingkat waktu produksi dari persiapan, pembelian bahan baku, pembuatan hingga pengemasan.

1.3 Besarnya Peluang Bisnis

Industri kuliner atau fnb merupakan salah satu kuliner yang terus bertumbuh dan beradaptasi pada segala situasi yang ada. Hal ini disebabkan karena makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan paling mendasar bagi manusia. Pertumbuhan industri kuliner juga diikuti dengan mudahnya keluar masuk pasar atau industri.

Peluang bisnis dari usaha Awan Kitchen Hub sangat didukung oleh kondisi eksternal saat ini. Kondisi pandemic menuntut setiap usaha kuliner untuk membatasi layanan *dine in* dan mendorong layanan *take away*. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan bahaya dalam situasi pandemic juga ikut mendorong besarnya peluang dalam bisnis ini.

Walaupun keadaan kembali normal, peluang usaha ini akan tetap didukung oleh lingkungan eksternal. Hal ini disebabkan karena layanan aplikasi pesan antar makanan akan terus diminati dan digunakan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan dasar mereka. Perilaku masyarakat sangat mendukung pertumbuhan industri ini dikarenakan



perilaku serba instan menuntut setiap usaha dalam industri ini untuk menyediakan kemudahan untuk memperoleh produk.

Pertumbuhan industri kuliner juga mendukung bertumbuhnya industri cloud kitchen ini. Para pelaku UMKM dalam bidang kuliner tentunya ingin melakukan ekspansi dengan cepat dan biaya yang murah. Kehadiran usaha cloud kitchen ini akan membantu para UMKM dalam berkespansi karena menyediakan biaya sewa dapur yang jauh lebih murah dibanding biaya sewa ruko pada umumnya. Jika menyewa sebuah ruko atau tempat selama satu tahun, maka membutuhkan biaya lebih kurang 100 juta rupiah. Maka dari itu kehadiran usaha ini diharapkan akan memangkas biaya sewa tersebut dengan menyediakan tempat sewa dapur dengan harga per bulan dan per tahun yang lebih murah. Dilansir dari gobiz.co.id, terdapat beberapa usaha makanan yang sedang tren dalam aplikasi Gofood. Berikut merupakan macam-macam usahanya.

Tabel 1.1

Daftar Usaha Kuliner yang sedang tren dalam Go Food

No	Nama Usaha
1	Salted Egg Chicken
2	Kebab Goreng
3	Pizza Goreng
4	Bola Ubi
5	Roti Kukus Panggang
6	Takoyaki
7	Ayam Crispy
8	Corn Dog
9	Martabak Manis
10	Sate Taichan
11	Ayam Geprek
12	Egg Cheese Tart
13	Seblak
14	Jasuke
15	Banana Nugget
16	Sate Pisang
17	Tteokbokki
18	Roti John
19	Jamur Crispy
20	Baso Aci

Sumber: (Gobiz, 2020)

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.



Berdasarkan data yang diperoleh dari Go-Biz terdapat sejumlah usaha kuliner atau fnb yang sedang tren dan berpotensi untuk segera berekspansi. Sebagian besar usaha kuliner secara terpaksa harus menyewa atau membeli ruko untuk mengoperasikan usahanya. Tentunya hal tersebut akan membebani biaya sewa dari masing-masing usaha tersebut. Kehadiran Awan Kitchen Hub diharapkan akan membantu usaha-usaha tersebut untuk memperoleh tempat sewa atau dapur dengan harga terjangkau untuk mengoperasikan usahanya.

Perbandingan antara harga sewa ruko secara pribadi dengan harga sewa dapur di Awan Kitchen Hub menjadi salah satu daya tariknya. Hal ini disebabkan biaya yang dikeluarkan akan menjadi lebih sedikit dan para tenant dapat menghasilkan keuntungan yang lebih banyak. Hal ini juga akan mempercepat ekspansi usaha dari setiap tenant yang akan bergabung.

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.



1.4 Kebutuhan Dana

© 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.

© Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tabel 1.2

Rincian Kebutuhan Dana Usaha Awan Kitchen Hub

No	Rincian	Biaya
1	Biaya Gaji Karyawan	251.940.000
2	Biaya Pemasaran	4.325.000
3	Biaya Perlengkapan	695.000
4	Biaya Peralatan	85.434.500
5	Biaya Listrik	6.021.717
6	Biaya Instalasi Listrik dan Air	14.652.293
7	Biaya Internet	4.200.000
8	Biaya Maintanance	3.575.000
9	Modal Awal Disetor	10.000.000
Total Kebutuhan Dana		380.843.510

Sumber: Dokumen Pribadi Awan Kitchen Hub

Berdasarkan Tabel 1.2 di atas dapat disimpulkan bahwa total kebutuhan dana untuk memulai bisnis Awan Kitchen Hub adalah sebesar Rp. 380.843.510. Pemilik usaha akan memulai usaha Awan Kitchen Hub dengan tabungan pribadi, pinjaman dari keluarga serta kolaborasi antara pemilik bangunan, tenant dan supplier.