



BAB I

PENDAHULUAN



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

A. Ide Bisnis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Manusia sebagai makhluk hidup memiliki kebutuhan primer, yaitu sandang (pakaian), pangan (makan dan minum), serta papan (tempat tinggal). Makanan merupakan salah satu kebutuhan manusia yang mutlak dan harus dipenuhi. Dewasa ini, makan bukan hanya sebagai kebutuhan, tetapi juga sebagai gaya hidup, dan bahkan hobi. Hal ini menyebabkan munculnya kesadaran dari para pebisnis bahwa industri di bidang kuliner dibutuhkan dan diminati dengan pangsa pasar yang cukup menjanjikan, sehingga bisnis kuliner berkembang dengan sangat cepat. Pesatnya perkembangan industri kuliner tidak menjamin keberhasilan dan kesuksesan bagi semua pendirinya. Agar suatu usaha dapat berhasil pada industri kuliner di zaman sekarang ini, tidak hanya rasa dan harga saja yang menjadi penentu suksesnya suatu produk dan bisnis. Konsep usaha yang kuat, strategi, dan perhitungan yang baik juga menjadi faktor penting. Banyak usaha kuliner baik kecil, menengah maupun besar tidak mampu bertahan melewati tahun kedua saat usahanya mulai berjalan.

Bakmi merupakan makanan yang sudah ada sejak lama dan dikenal oleh seluruh dunia. Bakmi diperkirakan sudah ada sejak 4.000 tahun yang lalu. Di negara manapun kita pasti hampir dapat selalu menemukan makanan berbahan dasar mi. Hal ini menunjukkan bakmi merupakan makanan yang digemari dan cocok bagi siapa saja dan di mana saja. Bentuk nya yang khas dengan bahan-bahan dasar yang mudah didapat membuat bakmi dikonsumsi di seluruh dunia. Kandungan karbohidrat yang cukup tinggi

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.



dan bersifat mengenyangkan juga merupakan alasan banyaknya orang yang mengonsumsi bakmi. Bakmi juga dapat digunakan sebagai pengganti makanan pokok masyarakat Indonesia seperti nasi, jagung, sagu, dan lain-lain.

Melihat tingginya minat masyarakat terhadap bakmi, penulis memanfaatkan peluang tersebut dengan membuka bisnis Restoran Bakmi yang selanjutnya akan penulis sebut dengan Mau Bakmi, yaitu restoran yang memiliki menu utama bakmi berukuran tebal dengan tekstur yang keras atau renyah dengan tambahan topping kulit ayam unik yang renyah pula. Berbeda dengan bakmi kebanyakan yang terasa asin, menu bakmi garing ini lebih terasa manis dengan perpaduan asin dan gurih. Hal ini menjadi faktor pembeda dan faktor kenikmatan dari usaha bakmi lainnya yang sudah ada.

Selain menu bakmi, restoran Mau Bakmi juga menawarkan varian makanan lainnya, seperti nasi goreng, bakmi goreng, dan berbagai menu lainnya untuk mencegah jenuhnya konsumen. Bakmi yang dijual dan pilihan menu-menu lainnya menggunakan bahan-bahan berkualitas dan dimana proses pembuatan dan bahan-bahannya adalah halal.

Tidak hanya sebagai tempat makan, Mau Bakmi juga cocok untuk berbagai kegiatan seperti hang out bersama teman dan keluarga, merayakan ulang tahun, rapat atau meeting, dan berbagai kegiatan lainnya karena Restoran Mau Bakmi juga mengutamakan kenyamanan dan kebersihan tempat usaha.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Militer IBI IKKG (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.



B. Gambaran Usaha

C 1 Bidang Usaha

Bidang usaha yang digeluti oleh Mau Bakmi adalah usaha kuliner makanan sehat. Tentunya penulis memiliki beberapa tujuan yang ingin dicapai dengan memilih bidang usaha ini. Berikut adalah tujuan-tujuan tersebut:

- a. Mengedukasi masyarakat akan pentingnya makanan sehat bagi tubuh manusia.
- b. Memberikan kemudahan bagi masyarakat untuk mendapatkan makanan sehat dengan waktu penyajian yang cepat serta harga yang cukup terjangkau.
- c. Menambah pengalaman dan ilmu pengetahuan kewirausahaan dan bisnis dalam melakukan kegiatan usaha.

2 Visi

Visi adalah suatu pandangan jauh ke depan yang ingin dicapai oleh sebuah perusahaan demi keberhasilannya. Menurut David dan David (2015:29), pernyataan visi adalah pernyataan yang harus mampu menjawab pertanyaan dasar seperti “Perusahaan akan menjadi apa?”. Visi dari sebuah perusahaan tidak lain berisi gambaran impian yang ingin dicapai oleh perusahaan di masa depan, tentunya dengan mampu menangkap peluang dan bersiap menghadapi tantangan yang mungkin terjadi.

Dalam membuat rumusan visi, perusahaan dapat menentukan batas waktu yang diinginkan untuk mencapai tujuannya. Oleh karena itu, untuk membuat pernyataan visi yang tepat sebaiknya persyaratan visi harus terpenuhi. Persyaratan visi tersebut antara lain:

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.



- a. Berorientasi pada masa depan;
- b. Dibuat berdasarkan kondisi atau tren saat ini;
- c. Mengekspresikan kreativitas;
- d. Mempunyai harapan standar yang tinggi, ide, serta harapan tinggi bagi karyawan;
- e. Menggambarkan keunikan bisnis dalam kompetisi.

Berdasarkan persyaratan-persyaratan di atas, Mau Bakmi dapat menentukan visi perusahaannya, yaitu “Menjadi pelopor restoran cepat saji yang menjual makanan sehat dengan harga terjangkau dan kualitas terbaik serta bisa dikenal oleh masyarakat sebagai restoran makanan sehat terbaik di Indonesia.”

3. Misi

Menurut David dan David (2015:29), misi tidak lain adalah sebuah pernyataan maksud yang membedakan suatu organisasi dari organisasi lainnya yang serupa. Pernyataan misi haruslah mampu menjawab pertanyaan “Apakah bisnis kita?”. Pernyataan misi tentunya sangatlah penting dalam menetapkan tujuan dan merumuskan strategi.

Berdasarkan teori-teori tersebut, dapat disimpulkan bahwa misi perusahaan mencakup hal-hal yang harus dilakukan oleh perusahaan agar visi yang telah ditetapkan dapat tercapai. Misi dari Mau Bakmi adalah:

- a. Menjual produk dan pelayanan yang berkualitas kepada setiap konsumen;
- b. Mempekerjakan Sumber Daya Manusia yang berpengalaman dan berkualitas;

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.



- c. Selalu berinovasi mengembangkan menu dan fasilitas baru yang dapat meningkatkan minat konsumen;
- d. Senantiasa menyesuaikan diri terhadap perkembangan zaman dan selera masyarakat di Indonesia;
- e. Peka terhadap peluang-peluang yang ada dan mampu untuk memaksimalkannya dengan baik.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

4 Tujuan Perusahaan

Keberhasilan suatu bisnis sangatlah dipengaruhi oleh kemampuan seorang pebisnis dalam menentukan tujuan yang ingin dicapai dalam bisnisnya karena tujuan yang tepat akan sangat berguna dalam menentukan prioritas, menciptakan dan memilih strategi dan perencanaan bisnis yang tepat dan efektif, menekankan koordinasi, membantu pengorganisasian, serta menjadi alat motivasi, pengendalian, dan evaluasi yang efektif.

Menurut David dan David (2015:41), definisi dari tujuan adalah hasil tertentu di mana suatu organisasi berupaya capai dalam mengejar misi dasarnya. Tujuan perusahaan dibagi menjadi dua, yaitu tujuan jangka panjang dan tujuan jangka pendek. Tujuan jangka pendek merupakan tujuan-tujuan yang jangka waktu pencapaiannya kurang dari satu tahun. Sedangkan tujuan jangka panjang merupakan kebalikan dari tujuan jangka pendek, yaitu tujuan-tujuan yang jangka waktu pencapaiannya di atas satu tahun, biasanya lima tahun atau lebih.

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Tujuan jangka pendek dari Mau Bakmi adalah sebagai berikut:

- a. Memberikan kepuasan dan menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan serta memberikan kualitas makanan dan pelayanan terbaik;
- b. Mau Bakmi dapat dikenal oleh konsumen sebagai salah satu restoran yang menyajikan makanan cepat saji yang sehat dan bergizi dengan harga yang terjangkau dan kualitas terbaik.

Tujuan jangka panjang dari Mau Bakmi adalah sebagai berikut:

- a. Membuka cabang baru di luar kota;
- b. Membuat inovasi dalam hal menu makanan dan fasilitas baru berdasarkan trend;
- c. Menjadikan Mau Bakmi menjadi restoran terbesar di Indonesia.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Restoran Mau Bakmi dalam produksinya menggunakan banyak bahan baku seperti tepung, beras, daging ,telur, cabai, garam , dan lain-lain. Harga bahan baku ini bisa naik sewaktu-waktu ketika terjadi inflasi. Tidak hanya itu, inflasi juga dapat mempengaruhi tingkat permintaan konsumen akan produk Mau Bakmi . Hal ini dapat menjadi ancaman.

Selain inflasi, tingkat permintaan konsumen juga dapat dipengaruhi oleh pertumbuhan pendapatan masyarakat. Berikut pada halaman selanjutnya merupakan grafik konsumsi mi instan di dunia.

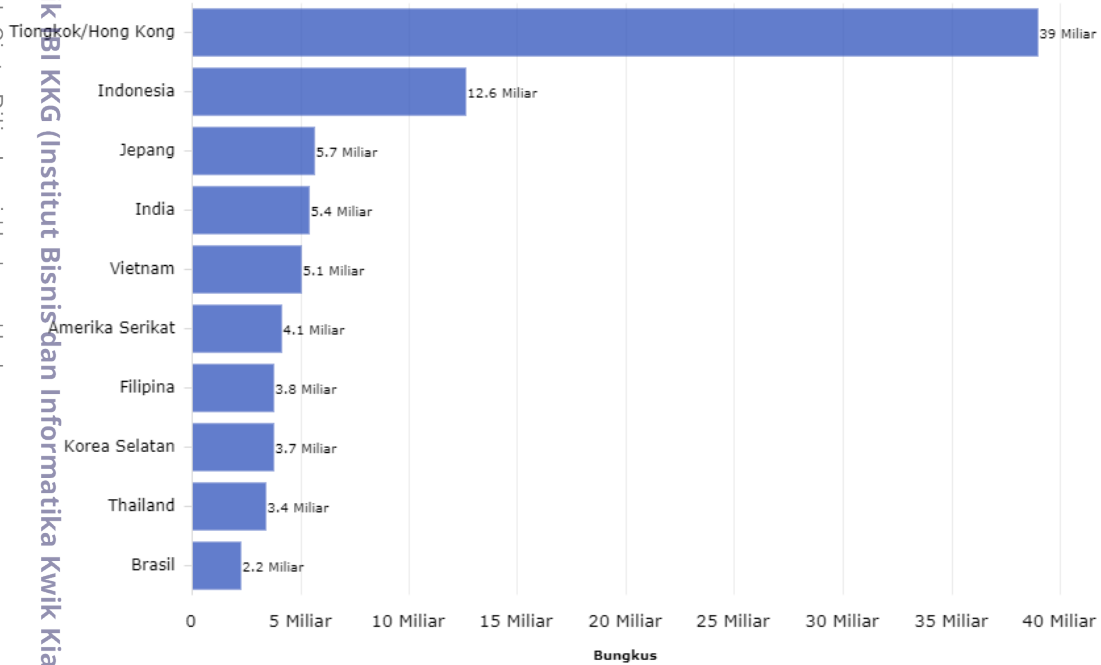
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 1.1

Tingkat Konsumsi Mie Instan d Indonesia

10 Negara dengan Konsumsi Mie Instan Terbesar (2017)



Sumber : <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/09/24/berapa-konsumsi-mie-instan-indonesia>

Berdasarkan pada Tabel 1.1 di atas, Berdasarkan data World Instant Noodles Association (WINA) konsumsi mie instan di seluruh dunia pada 2017 mencapai 100 miliar bungkus (porasi) naik 2,7% dari tahun sebelumnya. Adapun konsumsi mie instan Indonesia pada tahun lalu mencapai 12,63 miliar bungkus atau sekitar 12,6% dari total konsumsi dunia serta berada di urutan terbesar kedua di dunia. Sementara negara dengan konsumsi mie instan terbesar di dunia tahun lalu masih dipegang Tiongkok/Hong Kong, yakni mencapai 38,97 miliar bungkus atau lebih dari tiga kali lipat konsumsi Indonesia.

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.



Sedangkan Jepang berada di urutan ketiga dengan konsumsi 5,66 miliar bungkus. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat antusiasme masyarakat Indonesia terhadap makanan mi cukup tinggi, dan Restoran Mau Bakmi mempunyai peluang yang besar dan cukup baik di Indonesia.

Kebutuhan Dana

Kebutuhan dana dalam yang diperlukan dalam mendirikan usaha Mau Bakmi sebesar Rp. 915.192.857,98 -. Keseluruhan dana bersumber dari pinjaman orang tua, dan keluarga dengan tanpa dikenakan biaya bunga dan jangka waktu pengembalian.

Berikut adalah tabel berisi uraian kebutuhan dana untuk mendirikan usaha restoran Mau Bakmi.

Tabel 1.2

Kebutuhan Dana Restoran “Mau Bakmi”

No.	Keterangan	Jumlah
1	Kas Awal	Rp 100.000.000,00
2	Peralatan	Rp 123.171.700,00
3	Perlengkapan	Rp 64.021.157,98
4	Biaya Renovasi dan Dekorasi	Rp 80.000.000,00
5	Biaya Sewa	Rp110.000.000,00
6	Biaya Bahan Baku	Rp 438.000.000,00
	Total	Rp 915.192.857,98

Sumber : Mau Bakmi, 2019