



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Ide Bisnis

Dimasa covid-19 sekarang ini, banyak membawa pengaruh dan mengubah gaya kehidupan masyarakat sehari-harinya. Dimulai dari masyarakat yang mulai bekerja secara *hybrid* (*WFO* dan *WFH* secara selang-seling), banyak bisnis yang beralih dari *offline* menjadi *online*, dan lain-lain. dan perubahan ini juga dirasakan oleh kalangan Ibu Rumah Tangga (IRT), banyak dari IRT yang mengurangi belanja bahan makanan dari pasar atau supermarket karena takut adanya kerumunan dan lebih memilih untuk memesan makanan langsung jadi. Selain itu banyak juga wanita karir yang sudah berkeluarga menjadi kurang memperhatikan kebutuhan konsumsi keluarganya karena pekerjaan yang memaksanya lembur.

Kondisi tersebut juga didukung dengan perkembangan teknologi, khususnya transportasi *online*, yang mempermudah masyarakat dalam menjalani aktivitasnya sehari-hari. Perkembangan ini juga berdampak kepada bisnis makanan karena kemudahan yang ditawarkan oleh jasa pembelian makanan secara *online* seperti *GoFood*, *GrabFood*, *ShopeeFood* dan *Traveloka Eats*. Dari beberapa kondisi ini, pemilik usaha melihat adanya peluang baru yang dapat dimanfaatkan dengan membuka bisnis makanan.

Melihat peluang tersebut, maka pemilik usaha memiliki Ide bisnis yang membangun bisnis makanan rumahan dengan rasa yang terjamin enak dan menggunakan bahan yang berkualitas untuk membantu IRT dan wanita karir yang



sudah berkeluarga. Pemilik usaha memberikan nama usaha dengan nama Dapur Mommyku. Alasan pemilik usaha memberikan nama merek usaha tersebut agar konsumen dapat mengingat nama usaha dengan mudah sehingga dapat menciptakan brand awareness dengan baik. Konsep usaha yang dijalankan masih bersifat *online* sehingga pemilik usaha berfokus pada penjualan secara *online*.

1.2. Gambaran Usaha

Dalam membangun sebuah usaha, pemilik usaha perlu mengetahui gambaran dari usaha yang ingin dibangunnya, baik dari bidang usaha, visi, misi, dan tujuan yang ingin dicapai agar sebuah usaha memiliki arah dan target yang jelas dalam mencapainya. Berikut ini bidang usaha, visi, misi, dan tujuan usaha Dapur Mommyku:

a. Bidang Usaha

Dapur Mommyku bergerak di bidang usaha *F&B (Food & Beverage)* khususnya di bisnis makanan yang menjual makanan rumahan dengan rasa yang terjamin enak dan berkualitas.

b. Visi

Menurut David (2017 : 171), “*As the first step in strategic management, the vision and mission statements provide direction for all planning activities.*” yang memiliki arti perancangan visi harus memenuhi semua kegiatan perencanaan, baik perencanaan jangka pendek dan perencanaan jangka panjang. Dapur Mommyku memiliki visi yaitu “menjadi bisnis makanan yang memiliki kualitas dan rasa terbaik untuk menghasilkan kepuasan konsumen”

c. Misi

Menurut David (2017 : 171), “*A good mission statement reveals an organization’s customers; products or services; markets; technology; concern*



for survival, growth, and profitability; philosophy; self-concept; concern for public image; and concern for employees.” yang memiliki arti dalam pembuatan misi yang baik, harus bisa memenuhi kebutuhan organisasi pelanggan, kebutuhan produk, kebutuhan pasar, teknologi, kebutuhan untuk bertahan dalam menghadapi persaingan, pertumbuhan, profitabilitas, filsafat, konsep diri, kebutuhan akan citra public dan kebutuhan karyawan. Berikut misi

Dapur Mommyku:

- 1) Membuat makanan yang memiliki rasa yang lezat dan tidak kalah dengan tempat makanan lainnya
- 2) Membuat makanan dengan menggunakan bahan yang berkualitas terbaik dan tanpa pengawet serta MSG.
- 3) Memberikan pelayanan prima untuk menjaga hubungan jangka panjang dengan konsumen
- 4) Selalu berinovasi dalam menciptakan menu baru untuk memenuhi keinginan konsumen

d. Tujuan Usaha

Dalam membangun sebuah usaha, pemilik usaha perlu melakukan analisis dalam penetapan tujuan usaha. Penetapan tujuan usaha dilakukan agar bisa menjadi pedoman dalam melakukan kegiatan sesuai standar pelaksanaannya. Tujuan usaha dibagi menjadi tujuan jangka pendek dan tujuan jangka panjang.

Berikut tujuan jangka pendek dari Dapur Mommyku:

- 1) Memperoleh profit dari penjualan setiap bulannya
- 2) Menjadi penyedia bisnis makanan rumahan terbaik di Jakarta Barat

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

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



- 3) Memberikan lapangan pekerjaan untuk orang-orang yang membutuhkan
- 4) Memberikan pelayanan dan kualitas makanan yang terbaik
- 5) Memberikan pengalaman baru dalam menjalankan bisnis

Berikut tujuan jangka panjang dari Dapur Mommyku:

- 1) Menjadi penyedia bisnis makanan rumahan terbaik
- 2) Mampu menguasai pangsa pasar bisnis makanan rumahan
- 3) Membangun *brand image* usaha menjadi lebih baik
- 4) Mengembangkan bisnis Dapur Mommyku hingga bisa membuka tempat makan onsite.
- 5) Mengembangkan usaha Dapur Mommyku hingga menjadi bisnis autopilot
- 6) Dapat melakukan ekspansi cabang di berbagai kota di Indonesia.

1.3. Keunikan Usaha

Keunikan yang dimiliki Dapur Mommyku adalah produk yang akan dijual, yang mana pemilik usaha akan memproduksi jenis makanan yang tidak dijual oleh bisnis makanan lainnya, sehingga konsumen bisa merasakan cita rasa baru yang berbeda dari tempat makan lainnya. Pemilik usaha juga akan memberikan promo-promo menarik dan mengeluarkan menu makanan tertentu yang hanya bisa dipesan di hari raya ataupun di acara besar sehingga hal itu akan menambah rasa tertarik masyarakat untuk membeli produk ini.

Selain itu, Dapur Mommyku menggunakan bahan baku yang berkualitas terbaik seperti menggunakan ayam probiotik dan sayuran organik untuk menghasilkan produk

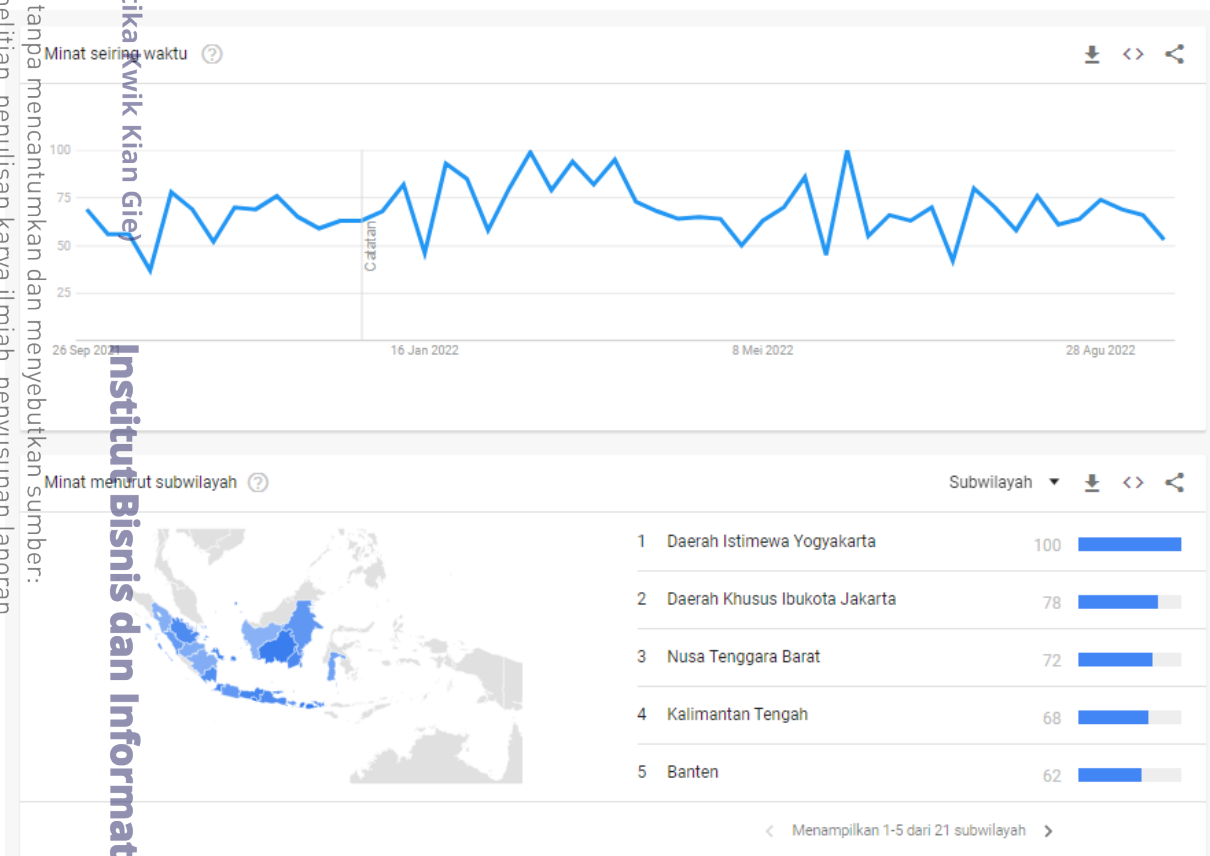


makanan yang berkualitas. Dan dalam proses memasaknya, tidak menggunakan bahan MSG sehingga terjamin lebih sehat.

1.4. Besar Peluang Bisnis

Ide bisnis di bidang kuliner menjadi salah satu ide bisnis yang menjanjikan, karena mengingat makanan adalah kebutuhan primer manusia. Dan ide bisnis di bidang F&B memiliki risiko yang lebih minim karena bisnis makanan bisa dijalankan dengan modal yang minim, namun nilai keuntungan yang ada di dalamnya cukup menjanjikan. Berikut data tingkat berkembangnya bisnis makanan berdasarkan data google trends:

Gambar 1.1
Tingkat Bisnis Makanan



Sumber: Google Trends, 2022

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institusi Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Berdasarkan **Gambar 1.1**, dapat dilihat banyaknya usaha makanan di Indonesia khususnya di DKI Jakarta dengan di posisi kedua, dilanjutkan dengan Banten di posisi Nusa Tenggara Barat di posisi ketiga dan Yogyakarta di posisi pertama. Sehingga dengan besarnya pasar Bisnis Makanan, membuat Usaha Dapur Mommyku memiliki peluang untuk dijalankan.

Di era globalisasi yang serba cepat ini, membuat keinginan masyarakat sering berubah. Sehingga hal ini akan berpengaruh terhadap pelaku usaha agar mau beradaptasi dan selalu berinovasi untuk mengikuti keinginan konsumen. Konsumen yang lebih menginginkan makanan yang sudah jadi dan bisa di antar kerumahnya. **Pandemic Covid-19** pun juga memegang peran penting dalam perubahan kebiasaan masyarakat di industri makanan, masih banyak masyarakat yang takut untuk makan di luar dan lebih memilih memesan makanan yang sudah jadi dari rumahnya. Sehingga pemilik usaha akan bekerjasama dengan jasa ojek online untuk mengantar makanan, agar target konsumen menjadi lebih luas.

Dari data pada **Gambar 1.1** serta didukung oleh perkembangan di era globalisasi. Dapat disimpulkan bahwa ini bisa menjadi peluang yang besar untuk dapat dimanfaatkan dalam menjalankan bisnis Dapur Mommyku.

1.5. Kebutuhan Dana

Menurut Zutter dan Smart (2019 : 448), *“The term capital refers to a firm’s long-term sources of financing, which include both debt and equity.”*. Yang artinya istilah modal mengacu pada sumber pembiayaan jangka panjang, yang mencakup utang dan modal awal.

Untuk bisa menjalankan sebuah bisnis, diperlukan sejumlah dana untuk membiayai seluruh kegiatan operasional bisnis tersebut, dimulai dari tahap pendirian

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.

hingga berjalannya bisnis tsb. Dapur Mommyku dalam menjalankan usahanya, sebagian besar menggunakan dana sendiri dan bantuan dari orang tua sebagai modal awal. Dana yang dibutuhkan untuk membangun usaha Dapur Mommyku pada tahun pertama adalah sebesar Rp 92.316.435,-. Pendanaan dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 1.1

Rincian Modal Dapur Mommyku

Kebutuhan Dana	Jumlah
Kas Awal	Rp10.000.000
Biaya Perlengkapan	Rp17.556.627
Biaya Peralatan	Rp11.121.900
Biaya Renovasi	Rp3.500.000
Biaya Bahan Baku	Rp50.137.908
Total	Rp92.316.435

Sumber: Dapur Mommyku, 2022.

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.

