



BAB I

PENDAHULUAN



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1.1 Ide Bisnis

Bakmie ayam merupakan sebuah hidangan yang berasal dari Indonesia, yang terbuat dari campuran mie telur yang dibumbui dengan bumbu minyak ayam dan bumbu kecap asin. Hidangan ini sudah ada dan berdiri sejak lama serta sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia karena cocok untuk dimakan saat pagi, sore, siang maupun malam hari serta cocok dengan lidah masyarakat Indonesia.

Bakmie ayam di Indonesia sering dijual di restoran kecil hingga restoran atau rumah makan besar. Berbeda dengan mi ayam, mi ayam merupakan salah satu makanan yang paling populer di Indonesia dikarenakan banyak diujakan di berbagai macam tempat dari mulai hidangan jalanan oleh pedagang kaki lima dengan menggunakan gerobak keliling sederhana sampai disajikan di warung makan kecil hingga restoran atau rumah makan besar.

Bakmie ayam itu sendiri merupakan sajian mie khas oriental yang berasal dari Tiongkok. Oleh karena itu, hidangan bakmie ayam di Indonesia sudah banyak dipengaruhi oleh teknik penyajian kuliner yang digunakan dalam hidangan Tiongkok, seperti mie yang dipakai, bahan dan bumbu yang digunakan, pengelolaan daging ayam sampai teknik cara memasak yang digunakan.

Bakmie ayam di Indonesia itu sendiri memiliki banyak jenis yang dipengaruhi oleh budayanya masing - masing, seperti Mie Jawa (bakmie ini biasa dijual gerobakkan), Mie Yamin, Bakmie Chinese (biasa dihidangkan dengan

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.



menggunakan daging babi), Mie Aceh, Bakmie Makassar, Bakmie Bangka, Mie Kocok, Mie Celor, dan sebagainya.

Indonesia merupakan salah satu negara yang penduduknya gemar untuk mengkonsumsi makanan yang berbahan dasar tepung seperti, ayam geprek, jajanan seperti cilok, cimol, cilor, martabak lalu mie apalagi mie-instan. Begitupun juga penulis, penulis juga menyukai bakmie dan penulis dikelilingi oleh lingkungan yang juga menyukai bakmie.

Menurut penulis, dengan membuat rencana bisnis dan membuka bakmie ayam merupakan sebuah peluang yang cukup besar, dikarenakan bakmie ayam sudah ada dan berdiri sejak lama maka hidangan tersebut tidak akan ada matinya dan memiliki tren yang panjang. Hingga kini pun, masih banyak masyarakat yang ingin mencoba bakmie ayam dari satu tempat ketempat lainnya, tidak seperti makanan jaman sekarang yang banyak bermunculan tetapi menghilang kembali (musiman).

Selain itu, bahan baku untuk membuat semangkuk bakmie ayam juga mudah diperoleh dan harga yang terjangkau, tentunya memiliki peluang keuntungan yang tinggi. Serta penulis juga dibekali dengan kemampuan untuk memasak dan resep – resep turunan dari keluarga penulis yang sudah di teruji rasanya, sehingga memberikan dorongan dan tekad kepada penulis untuk membuka usaha Eat Mie Bakmie Ayam ini.

1.2 Tujuan dan Bidang Usaha

a. Tujuan Bisnis

Tujuan bisnis merupakan sebuah hal yang sangat penting dan harus dimiliki dalam menjalankan sebuah usaha, karena tujuan itulah yang menjadi sebuah patokan untuk terus berkembang maju dan berinovasi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Tujuan utama penulis membuat rencana bisnis *Eat Mie Bakmie Ayam* adalah dikarenakan penulis memiliki hobi dalam memasak dan penulis menyukai bakmie ayam, dengan lebih spesifiknya bakmie dengan ciri khas *oriental*, serta penulis berada pada lingkungan teman dan keluarga yang menyukai bakmie. Penulis juga menyadari bahwa bakmie ayam ini merupakan makanan yang disukai oleh masyarakat Indonesia apalagi didaerah penulis tinggal.

Bakmie *oriental* ini telah memiliki ciri khas dengan daging babi, sehingga tidak semua orang dapat memakannya, maka itu penulis ingin membuat bakmie *oriental* dengan bahan dasar daging ayam, sehingga masyarakat yang tidak dapat mengkonsumsi daging babi, dapat menikmati rasa dari bakmie *oriental* tersebut.

Penulis membuat rencana bisnis *Eat Mie Bakmie Ayam* ini juga dikarenakan penulis memiliki kemampuan dalam memasak serta bekal resep dari orang tua penulis yang sudah diuji rasanya. Selain itu, penulis bertujuan untuk pengadaan konsumsi yang dibutuhkan oleh masyarakat serta membuka lapangan pekerjaan dan kesempatan bekerja bagi masyarakat kedepannya.

Jikalau semua tujuan sudah terpenuhi dan tercapai, maka tujuan penulis yang tidak kalah penting adalah untuk memperoleh keuntungan sebanyak dan sebesar – besarnya dari membuka usaha *Eat Mie Bakmie Ayam* ini.

b. Bidang Usaha

Bidang usaha *Eat Mie Bakmie Ayam*, termasuk dalam bidang *F&B (Food and Beverage)*, yang sekarang telah memiliki tempat produksi sendiri yaitu di rumah dengan berdagang secara daring dan merupakan sebuah usaha *Home Industy*, yang diharapkan nantinya, dapat

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.



memiliki sebuah restoran yang terletak di sebuah kantin terlebih dahulu dan memiliki cabang yang luas kedepannya.

Eat Mie Bakmie Ayam sendiri telah memiliki beberapa varian menu dan beberapa jenis bakmie, mulai dari porsi reguler hingga besar, lalu ada bakmie halus, lebar dan bihun hingga topping bakso dan pangsit. *Eat Mie Bakmie Ayam* juga menjual nasi tim ayam yang tidak kalah lezatnya.

Semua varian makanan *Eat Mie Bakmie Ayam*, merupakan resep pribadi yang diberikan oleh keluarga penulis, sehingga sudah diuji rasanya dan memperoleh rasa yang enak dan berciri khas, cocok untuk lidah masyarakat Indonesia.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1.3 Besarnya Peluang Bisnis

Peluang bisnis *Eat Mie Bakmie Ayam* ini memiliki peluang bisnis yang cukup tinggi, dikarenakan bisnis bakmie ayam sudah lama ada dan berdiri di Indonesia dan sampai saat ini masih banyak masyarakat yang ingin mencoba bakmie dari satu tempat ke tempat lainnya dan hidangan tersebut bukanlah hidangan yang musiman atau sementara. Selain itu, masyarakat Indonesia juga menyukai untuk makan bakmie, karena cocok untuk di makan di waktu kapan saja.

Selain itu, bahan baku untuk membuat semangkok bakmie ayam sangatlah mudah didapatkan dan murah, di pasar atau supermarket-pun ada sehingga tentunya memiliki peluang keuntungan yang tinggi. Berikut adalah data statistik konsumsi pangan tahun 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.



Hak cipta dilindungi undang-undang
© Hak cipta milik IBKKG dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tabel 1.1

Data Statistik Konsumsi Pangan

No.	Jenis Makanan	Satuan	Tahun					Rata – rata pertumbuhan 2016 – 2020 (%)
			2016	2017	2018	2019	2020	
A Konsumsi Seminggu								
	Makanan Gorengan	Potong	3.050	3.429	3.481	3.418	3.257	1.885
	Nasi Goreng	Porsi	0.163	0.190	0.197	0.199	0.189	4.019
	Nasi Putih	Porsi	0.164	0.214	0.244	0.266	0.288	15.579
	Soto / Gule / Sop	Porsi	0.154	0.160	0.174	0.179	0.172	2.837
	Mie bakso /rebus/goreng		0.571	0.588	0.603	0.594	0.568	-0.104

Sumber : Portal Epublikasi Pertanian (28 Desember 2022), Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020 <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/arsip-perstatistikan/163-statistik/statistik-konsumsi/751-statistik-konsumsi-pangan-tahun-2020>

Dapat dikatakan bahwa, jumlah konsumsi bakmie di Indonesia cukup tinggi dari tahun ke tahunnya, melebihi ayam goreng/bakar, soto/gule/sop, gado – gado, nasi goreng, nasi putih, lontong/ketupat sayur, dan sebagainya.

1.4 Kebutuhan Dana

Dalam menjalankan sebuah bisnis, tentu diperlukanlah sebuah modal dan sebagai pemula, kebutuhan dana yang dibutuhkan mencakup biaya sewa tempat, peralatan, perlengkapan, bahan baku, promosi, sampai pada kas awal dan akan dijelaskan pada tabel dibawah ini. Sumber dana *Eat Mie Bakmie Ayam* ini berasal dari modal pribadi penulis. Dikarenakan *Eat Mie Bakmie Ayam* sudah berjalan dari tahun bulan Februari tahun 2022 yang dilalukan secara daring atau *online* melalui aplikasi *online food* seperti *GoFood*, *GrabFood* dan *ShopeeFood*. Pada

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



tahun 2023 akan membuka tempat usaha yang akan dilakukan secara luring atau akan membuka tempat makan secara *offline*, sehingga pelanggan dapat makan di tempat. Berikut adalah tabel kebutuhan dana *Eat Mie Bakmie Ayam* :

Tabel 1.2

Kebutuhan Dana *Eat Mie Bakmie Ayam*

Keterangan	Jumlah
Biaya Peralatan	Rp 55.779.748
Biaya Perlengkapan	Rp 13.087.450
Biaya Bahan Baku	Rp648.464.500
Biaya Sewa Kios	Rp 26.000.000 / Tahun
Kas Awal	Rp50.000.000
TOTAL	Rp793.331.698

Sumber : *Eat Mie Bakmie Ayam*

© 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.