



BAB I

PENDAHULUAN

A. Ide Bisnis

Jasa Kuliner di seluruh Indonesia merupakan salah satu jenis usaha yang tidak ada habisnya. Sebab seluruh orang membutuhkan jasa kuliner untuk memenuhi salah satu kebutuhan manusia yaitu Kebutuhan Primer. Bentuk usaha kuliner yang cukup potensial adalah rumah makan. Tetapi dikarenakan bisnis atau usaha kuliner ini terbilang sudah banyak yang mengelola, menjadi tantangan sendiri untuk penulis yang harus memiliki cita rasa khas yang membuat usaha kuliner menjadi berbeda dari yang lain dan membuat konsumen tertarik lalu datang kembali. Terdapat beberapa macam konsep usaha rumah makan. Seperti warung makan atau rumah makan sederhana, lesehan, prasmanan, dan sebagainya.

Jenis masakan yang dijual menjadi hal yang penting dalam memilih menjalankan usaha bisnis kuliner yang seperti apa. Banyak pelaku bisnis yang mengakui bahwa jenis makanan sangat berpengaruh untuk kelanjutan usaha. Hal penting lainnya yaitu citra masakan yang unik dan nikmat harus bisa ditawarkan, karena nyawa dari sebuah usaha rumah makan adalah cita rasanya.

Konsep yang penulis tawarkan merupakan konsep rumah makan dengan rasa yang enak dan harga yang terjangkau. Keunikan dari bisnis ini adalah bumbu khas Indonesia yang beragam. Selain itu lokasi dan tempat parkir yang mudah menjadi salah satu keunggulan dari usaha kuliner. Rumah makan harus memiliki lokasi yang strategis dan mudah dijangkau publik. Bahan baku yang tersedia harus dipilih dengan seorang ahli serta memastikan bahan baku yang tersedia lebih



agar stok persediaan cukup pada saat konsumen datang. Seorang chef yang memasak juga harus ahli dalam bidang nya agar masakan yang disediakan dapat dinikmati oleh penikmat yang gemar dengan cita rasa Nusantara merasa puas.

Penulis memilih perusahaan “Dapur Pojok Nusantara” yang menjual berbagai macam makanan dengan bumbu khas Indonesia. Alasan penulis memilih perusahaan ini karena menurut penulis kuliner khas Indonesia memiliki peluang yang besar kedepannya. Ditambah lagi dengan adanya para turis yang sedang berdatangan dapat mencicipi makanan khas Indonesia yang membuat makanan Indonesia memiliki kesempatan besar untuk mencapai ranah Internasional.

B. Gambaran Usaha

1. Visi

- Menjadi perusahaan makanan yang terkenal profesional, halal, dan memiliki mutu produk Internasional.

2. Misi

- Mengembangkan dan mengenalkan produk makanan lokal yang bermutu.
- Mempermudah masyarakat dalam mendapatkan makanan yang bermutu.
- Kreatif dan Inovatif dalam pengembangan menu dan selalu memperhatikan selera masyarakat.

3. Tujuan Perusahaan

Tujuan penulis membangun usaha ini menjadikan Rumah Makan Khas Nusantara indonesia sebagai kuliner yang mendunia dan tentunya disukai oleh setiap kalangan baik orang



dalam negeri dan juga orang luar negeri. Penulis ingin mencoba untuk mengenalkan makanan khas cita rasa Nusantara ke ranah internasional. Penulis juga ingin berkesempatan untuk menciptakan lapangan kerja baru yang akan mengurangi pengangguran yang ada di Indonesia.

Bisnis kuliner ini juga semata mata tentunya untuk mencari keuntungan.

Bidang usaha yang akan penulis rencanakan ialah bidang *food and beverages*. Bidang usaha ini memiliki peluang yang bagus jika di rencanakan dan dilakukan strategi pemasaran yang baik. keberhasilan sebuah bisnis kuliner dalam memenangkan persaingan ditentukan oleh penerapan strategi pemasaran yang tepat serta hubungan baik yang dijalani dengan konsumen dan juga mengetahui minat dan perhatian konsumen.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Peluang untuk bisnis kuliner terbilang sangat bagus dan sangat cerah. Bisnis kuliner memang sudah ada banyak, tetapi dengan ciri khas khusus dan selalu konsisten dalam menyajikan menu Indonesia, yang pastinya tetap inovatif dalam mengembangkan menu, usaha ini akan menjanjikan dan berpotensi berkembang hingga ke ladang Internasional.

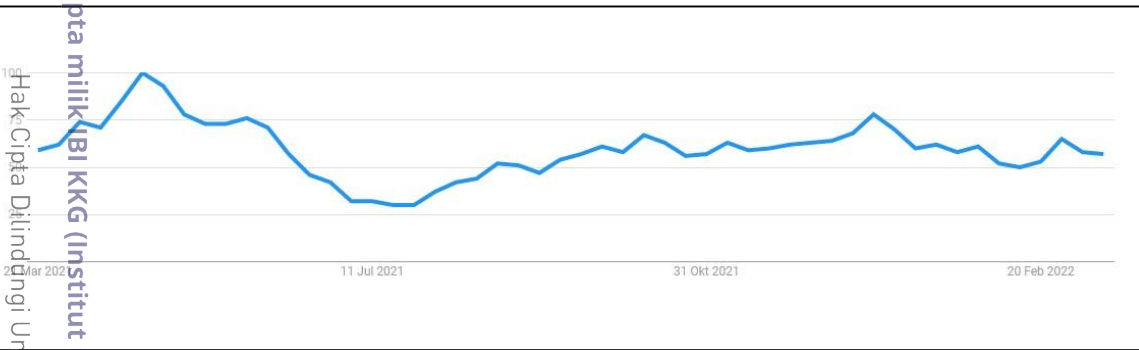
Berikut Peluang Rumah Makan pada google trends :

Peluang bisnis rumah makan di Indonesia berdasarkan pada google trends terlihat pada bulan maret 2021 sampai february 2022 stabil



Gambar 1.1

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
© Peluang Bisnis Rumah Makan Di Indonesia Pada Google Trends

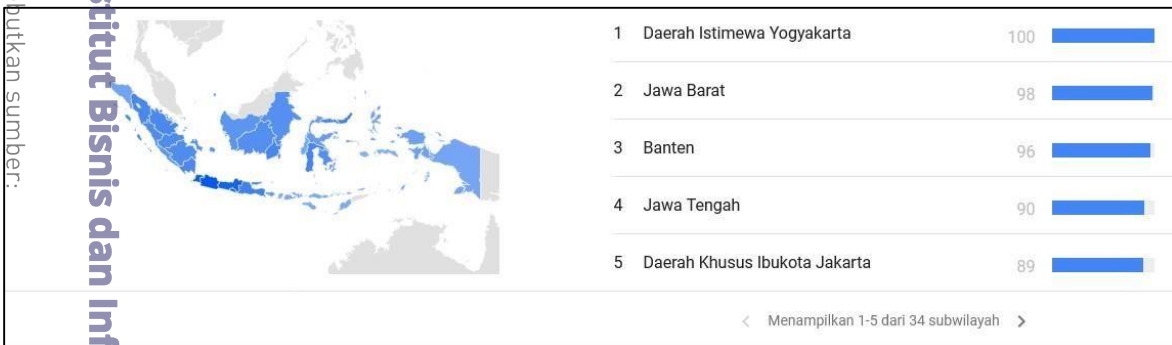


Sumber <https://trends.google.com/trends/explore?q=rumah%20makan&geo=ID>

Peluang bisnis rumah makan di Jakarta dapat dilihat pada Google Trends mempunyai peluang sebesar 89% yang berarti rumah makan di Jakarta sangat diminati oleh warga Jakarta

Gambar 1.2

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
© Peluang Bisnis Rumah Makan Pada Google Trends



Sumber: Google Trends

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.



D. Kebutuhan Dana

Dikarenakan penulis merupakan pemula dalam membangun bisnis, dana yang penulis berikan merupakan dana standard dalam membangun Rumah Makan. Berikut dana yang penulis perlukan untuk membangun bisnis penulis, sebagai berikut:

Tabel 1. 1

Dana Awal Dapur Pojok Nusantara

Keterangan	Biaya
Uang Kas	30.000.000
Biaya Peralatan	6.750.000
Biaya Perlengkapan	2.700.000
Biaya Bahan Baku awal	12.158.500
Biaya Packing	150.000
Biaya Promosi	25.000.000
Total	76.758.500

Sumber : Dapur Pojok Nusantara, 2021