



## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### A. Ide Bisnis

. Kebutuhan akan makanan sehat terkadang belum dapat dipenuhi oleh sebagian masyarakat yang mempunyai kesibukan tersendiri. Terbatasnya waktu dan tenaga merupakan faktor utama yang menyebabkan masyarakat menyepikan asupan gizi dari makanan yang mereka konsumsi. Hal itu juga menyebabkan berkurangnya aktivitas makan besar dalam satu hari. Masyarakat pun cenderung memilih alternatif cemilan atau kudapan ringan lain untuk mengganjal kebutuhan perut.

Snack ringan, camilan dan kudapan instan yang kerap kali kita temui di pasaran, menjadi pilihan sebagian besar masyarakat sebagai alternatif pengganjal perut dikarenakan mudahnya akses untuk mendapatkan makanan-makanan tersebut. Bahkan mengonsumsi makanan ringan seperti itu sudah menjadi kebiasaan bagi sebagian masyarakat. Tubuh kita yang memerlukan asupan seperti vitamin, serat, karbohidrat, protein, dll, tidak akan maksimal apabila hanya mendapat asupan dari makanan ringan.

Bernama latin *Amorphophallus muelleri*, porang merupakan tanaman jenis herbal yang bisa tumbuh hingga setinggi 1.5 meter. Ia banyak tumbuh di sekitar hutan tropis dan hanya bisa tumbuh di bawah pohon penyangga. Porang bisa bertahan hidup pada jenis tanah apa pun di ketinggian 0 sampai dengan 700 mdpl.



Porang tumbuh dengan batang bercorak belang hijau putih. Ciri-ciri lain

tanaman porang adalah sebagai berikut:

- \* Memiliki daun lebar berujung runcing dan berwarna hijau muda
- \* Memiliki kulit batang yang halus berwarna kekuningan
- \* Di setiap pertemuan cabang terdapat bubil atau katak

1

Selain diolah menjadi tepung konjak atau glukomanan, salah satu manfaat porang adalah menjadi bahan baku di industri kosmetik (misalnya untuk mencerahkan kulit dan mencegah timbulnya jerawat) maupun kebutuhan rumah tangga, misalnya menjadi tepung. Salah satu kandungan terbesar di dalam porang adalah glukomanan yang merupakan serat alami dan larut dalam air.

Glukomanan adalah sejenis polisakarida yang larut dalam air dan dapat digunakan sebagai pengental alami. Oleh karena itu, bahan ini penting dalam industri pangan karena serat alaminya dapat digunakan sebagai pengganti agar, yang berfungsi untuk mempercepat rasa kenyang dan memperlambat pengosongan perut. Bahan baku ini juga cocok untuk dikonsumsi mereka yang sedang diet maupun untuk penderita diabetes karena dapat menurunkan kadar gula dan kolesterol dalam darah. Glukomanan juga merupakan bahan baku pembuatan mie shirataki dan konyaku, makanan yang pantas dikonsumsi sebagai menu diet di beberapa negara Asia.

Tepung yang terbuat dari tanaman porang juga dapat digunakan sebagai

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

pengganti gandum dan roti. Rasanya yang netral membuatnya lebih mudah untuk dipadukan dengan bahan makanan lainnya. Di Jepang, umbi yang versatile ini banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan, misalnya dalam pembuatan mie instan. Banyak sekali nutrisi yang dikandung dalam sebuah umbi porang selain glucomannan seperti protein, karbohidrat yang meliputi fruktosa, glukosa, serta sukrosa, berbagai macam jenis asam amino esensial, kalsium, fosfor, besi, zinc, mangan, dan tembaga.



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



**© 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.



Sumber : <https://www.gramedia.com/>

Gambar 1.2 Ubi Porang



Sumber : <https://www.gramedia.com/>

Pada era modern saat ini, banyak bermunculan usaha kuliner yang menawarkan banyak pilihan menu dengan harga yang bervariasi. Akan tetapi, mayoritas dari usaha kuliner tersebut merupakan usaha kuliner instan yang



kurang memperhatikan aspek kesehatan. Terbukti dari jenis makanan dan minuman yang diproduksi, kebanyakan adalah makanan yang melewati proses penggorengan berlebih, makanan dengan kadar pengawet tinggi serta banyak zat-zat kimia yang terkandung dalam makanan atau minuman yang apabila dikonsumsi secara berlebihan akan berdampak buruk bagi kesehatan tubuh manusia.

Maka dari itu, penulis mencoba berinovasi dengan produk kudapan *Craffle* berbahan dasar tepung porang yang akan mampu bersaing dengan kuliner lain namun tetap memperhatikan aspek kesehatan, kebersihan dan daya beli masyarakat. Penulis berharap dapat memberikan manfaat maksimal dengan pengorbanan minimal bagi konsumen. Manfaat maksimal tersebut diimplementasikan melalui produk kami yang sangat aman dan sehat untuk dikonsumsi, namun dapat diperoleh dengan harga yang sangat terjangkau. Konsep usaha yang kami usung adalah usaha kuliner yang sehat, praktis dan efisien.

Prospek pasar yang kami bidik untuk usaha ini ialah seluruh lapisan masyarakat. Prospek pasar tersebut dirasa sangat menjanjikan mengingat kebutuhan masyarakat akan kudapan yang sehat dan efisien sangat tinggi. Usaha ini penulis yang bernama "*Healthy Croffela*" diharapkan mampu bertahan dan berkembang di kemudian hari karena dengan adanya usaha ini dirasa memberikan dampak yang baik bagi kesehatan masyarakat, dengan tercukupinya asupan vitamin dan serat dalam tubuh.

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.

## B. Gambaran Usaha

### 1. Bidang Usaha

Perkembangan selalu terjadi di hampir semua aspek kehidupan, tidak terkecuali perkembangan di industri bakery. Tren bakery terus bermunculan dari waktu ke waktu. Inovasi yang unik dan menarik hasil temuan baru atau hasil kreasi dari makanan sebelumnya kini sudah banyak bermunculan.

*Croffle* merupakan gabungan dari nama *croissant* dan *waffle*. *Croissant* sendiri seringkali dibuat dengan bermacam topping dan isian. Berbeda dengan *croissant* yang memiliki isian, biasanya topping diberikan di atas *croffle*. Perlu diketahui bahwa *croffle* bukanlah kombinasi bahan *croissant* dan *waffle* yang dimasak jadi satu. Melainkan adonan *croissant* yang dipanggang di dalam alat cetakan *waffle*. *Croffle* sendiri memiliki tekstur yang lebih padat dibanding *croissant*, namun tidak sekeras *croissant* pada umumnya. Bila melihat *croffle* sekilas sebenarnya sangat mirip dengan *waffle*. Kebanyakan orang baru bisa membedakan antara *croffle* dan *waffle* jika sudah merasakannya langsung.

*Croffle* membuat adonan *croissant* yang lembut menjadi sajian yang renyah. Kudapan inovatif ini dapat dijadikan hidangan untuk sarapan yang disajikan dengan berbagai macam topping, mulai dari

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



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.

cokelat, keju, buah buahan, olahan daging, dan masih banyak lagi.

Tidak sulit membuat kudapan asal Korea Selatan ini, karena tidak jauh berbeda ketika membuat adonan croissant. Hanya tinggal masukkan adonan

5

croissant ke dalam cetakan waffle, kemudian tunggu beberapa menit hingga matang.

*Healthy Croffela* memiliki kekhasan cita rasa layaknya croffle ciri khas Indonesia yang dengan tidak meninggalkan rasa asli dari croffle yang renyah saat gigitan pertama tetapi juga menyehatkan. Penggunaan bahan baku utama tepung porang dan macam-macam topping yang berkualitas berdasarkan prinsip gizi seimbang, sehingga konsumen tidak hanya mendapatkan kenikmatan dari rasa renyah croffle, namun juga memberikan masukan unsur kesehatan dan gizi seimbang bagi tubuh konsumen.

Camilan merupakan makanan ringan yang dinikmati sebagai selingan atau orang-orang juga memanfaatkannya sebagai makanan penunda lapar. Camilan bisa bermacam-macam jenisnya, mulai dari camilan buah, makanan kering, sampai keripik. Camilan disukai oleh semua orang baik anak-anak hingga orang tua. Karena penggemar camilan begitu banyak, maka hal ini bisa menjadi peluang bisnis

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

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.



yang baik. Usaha camilan selain memiliki pangsa pasar yang besar, juga dapat memberikan keuntungan yang tinggi karena modal yang dibutuhkan cenderung kecil, produknya dapat bertahan lama (daya simpan lama), ruangan yang dibutuhkan kecil, dan variasinya banyak serta pengelolaannya yang mudah.

Oleh karena itu, pilihan Craffle dengan tepung porang sebagai bahan utama bisnis kuliner yang direncanakan. Selain tepung porang, keju, strawberry, mentega, butter dan bahan lainnya yang akan memberikan citra rasa yang khas sekaligus memberi rasa renyah. Semua bahan diatas selanjutnya diolah untuk dijadikan sebagai croffle dengan nama *Healthy*

## 6

*Croffela*. Penggunaan tepung porang yang berkualitas sebagai bahan utama membuat produk kuliner Croffer dapat dinikmati oleh kalangan manapun tanpa memandang segmentasi ekonomi. Hal ini berkenaan dengan segmentasi pasar yang penulis pilih secara keseluruhan untuk mengoptimalkan pemasaran produk kuliner.

Dengan semakin pesatnya perkembangan media cetak dan elektronik maka dalam pelaksanaan kegiatan usahanya, *Healthy Croffela* tidak hanya memiliki konsep layanan *offline* atau biasa disebut dengan kedai saja akan tetapi *Healthy Croffela* juga memiliki konsep layanan *online shopping*. Penerapan penjualan secara *online* karena dapat menjangkau konsumen yang memiliki keterbatasan

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.



waktu dan lokasi dengan kedai *Healthy Croffela* serta melayani konsumen yang gemar melakukan pembelian secara *online* . Penjualan atau pemesanan produk *Healthy Croffela* juga didukung oleh media komunikasi elektronik seperti Facebook, Twitter, What's app, Instagram, dan Telepon.

*Healthy Croffela* diproduksi sendiri, untuk pengadaan bahan baku tepung dan aneka topping dilakukan berkerjasama dengan supplier atau petani langsung untuk mendapatkan harga beli bahan yang menguntungkan. Saat ini banyak sekali usaha sejenis dengan berbagai kreasi, tetapi *Healthy Croffela* tetap optimis dapat menguasai pasar.. Karena *Healthy Croffela* mempunyai cita rasa khas, memperhatikan kesehatan, keseimbangan gizi dan dapat digunakan sebagai asupan menyehatkan untuk konsumen.

Kehadiran *Healthy Croffela* dipasaran juga bisa dilihat sebagai upaya mengurangi ketergantungan warga terhadap komoditas makanan

7

produk luar, dengan mengenalkan makanan luar tetapi menggunakan bahan baku lokal.

Peluang usaha *Healthy Croffela* sangat potensial dengan meningkatnya permintaan akan Croffer disamping sifat dasar selera orang Indonesia yang suka ngemil dan rasa renyah saat digigit.

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.



## 2. Visi dan Misi

Menurut David terjemahan Dono Sunardi (2018:82-83), pernyataan visi harus menjawab pertanyaan dasar, “Ingin menjadi seperti apakah bisnis yang didirikan?” Sebuah pernyataan visi yang jelas menjadi dasar bagi pengembangan pernyataan visi yang komprehensif. Banyak organisasi mempunyai baik pernyataan visi maupun misi, namun pernyataan visi harus dibuat lebih dulu. Pernyataan visi haruslah singkat, diharapkan satu kalimat, dan sebanyak mungkin manajer diminta masukkannya dalam proses pengembangannya.

Visi dari *Healthy Croffela* adalah “Menjadi Penyedia Craffle Sehat terbesar di seluruh Indonesia dengan kualitas terbaik dan terpercaya.”

Menurut David terjemahan Dono Sunardi (2018:84), pernyataan misi (*mission statement*) adalah sebuah deklarasi tentang “alasan keberadaan” suatu organisasi. Pernyataan misi menjawab pertanyaan paling penting, “Apakah bisnis yang dibangun?” Pernyataan misi yang jelas sangat penting untuk menetapkan tujuan dan merumuskan strategi. Terkadang juga diistilahkan sebagai pernyataan keyakinan (*creed statement*), sebuah pernyataan maksud, pernyataan filosofi, pernyataan kepercayaan, pernyataan prinsip-prinsip bisnis, atau pernyataan yang “menentukan bisnis yang digeluti”, pernyataan misi menjelaskan ingin

8

menjadi apa suatu organisasi dan siapa sajakah yang coba

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.



dilayaninya. Semua organisasi memiliki alasan kenapa mereka ada, meskipun bila para penyusun strategi tidak secara sadar mentransformasikan alasan ini ke dalam bentuk tulisan.

Misi *Healthy Croffela* adalah :

1. Menyediakan menu terbaik, lezat dan tentunya harus mengedepankan kandungan nutrisi dan gizi yang terkandung pada makanan yang disajikan supaya konsumen dan pelanggan selalu sehat dan ceria.
2. Memberikan kepuasan kepada konsumen dengan melakukan pemberian kualitas terbaik dan berkelas.
3. Memberikan pelayanan bak raja kepada konsumen.
4. Memberikan harga yang terjangkau sehingga dapat menyesuaikan dengan kondisi dari semua kalangan.
5. Menuliskan bahan dasar lainnya dari produk yang dibuat pada kemasan.
6. Memberikan pelayanan yang baik dan cepat supaya pelanggan tidak menunggu lama.
7. Memberikan suasana yang nyaman, aman, tertata rapi dan bersih supaya konsumen betah dan berlama-lama di kedai.

### 3. Tujuan

Dalam mencapai sebuah keberhasilan penting bagi perusahaan untuk organisasi. Tujuan dibagi menjadi dua jenis, pertama adalah tujuan jangka panjang dan kedua adalah tujuan jangka pendek. Tujuan jangka



panjang adalah tujuan perusahaan dalam waktu lama, biasanya untuk lima tahun yang akan datang dan selebihnya, sedangkan tujuan jangka pendek adalah tujuan

9

perusahaan dalam waktu dekat agar perusahaan dapat melakukan aktivitas perusahaan dengan efektif dan efisien.

Berikut adalah tujuan jangka panjang dari kedai “*Healthy Croffela*” sebagai berikut :

1. Menjadi salah satu *market leader* di daerah Jakarta Utara dan sekitarnya.
2. Membuka kedai *Craffle* hingga ke seluruh Jakarta
3. Melakukan *quality control* untuk menjaga kualitas *craffle* agar tetap konsisten

Sedangkan tujuan jangka pendek yang ingin dicapai kedai “*Healthy Croffela*” adalah sebagai berikut :

1. Mencapai target pelanggan yang telah ditentukan
2. Membangun *brand image* kedai “*Healthy Croffela*” yang baik kepada pelanggan
3. Peningkatan penjualan sebesar 5% setiap tahunnya

### C. Besarnya Peluang Bisnis

Di tengah maraknya persaingan bisnis, khususnya industri makanan dan minuman bukan hal yang mudah bagi pebisnis untuk dapat merebut pasar. Dilihat dari pelayanan terhadap konsumen, para pelanggan sudah





Pademangan	166 240,00		
Tanjung Priok	409 572,00		
Koja	335 326,00	2020	
Kelapa Gading	140 735,00	321 802,00	169 582,00
Cilincing	420 731,00	419 795,00	348 817,00
<b>Jakarta Utara</b>	<b>1 781 882,00</b>	<b>144 219,00</b>	<b>440 247,00</b>
			<b>1 844 462,00</b>

Sumber : jakutkota.bps.go.id

11

Pada Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa penduduk di kecamatan Jakarta Utara tahun 2020 ini berjumlah 1.844.462 jiwa berarti kenaikan sebesar 1,02 dari tahun sebelumnya.

## D. Kebutuhan Dana

Kebutuhan akan dana merupakan hal yang tidak akan pernah terlepas dari pendirian sebuah usaha, baik usaha yang baru akan didirikan maupun pengembangan usaha akan selalu membutuhkan dana untuk setiap kegiatannya.

Untuk itu, pendirian usaha *Healthy Croffela* membutuhkan dana

yang akan digunakan untuk pendirian usaha hingga usaha tersebut berjalan.

Sumber Pendanaan *Healthy Croffela* berasal dari dana pribadi dan orang tua,

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



sebagai sumber dana. Hal ini dilakukan atas dasar menyadari besarnya risiko pengembalian serta adanya beban bunga jika menggunakan dana dari pihak lain.

Total kebutuhan dana yang diperlukan *Healthy Croffela* pada awal pendirian adalah sebesar Rp 53.008.695,-. Pendanaan usaha dapat dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 1.2

Rencana Kebutuhan Dana *Healty Croffela*

Rupiah

Keterangan	Jumlah
Kas	30.000.000
Biaya Peralatan	17.187.000
Biaya Perlengkapan	376.070
Biaya Bahan Baku	5.445.625
Total	53.008.695

Sumber: *Healthy Croffela*, 2022

12

Kebutuhan dana dalam bentuk kas sebesar Rp. 30.000.000,- di peruntukkan untuk dana berjaga-jaga atas ketidakpastian penerimaan diawal bisnis yang nominalnya diambil dari 3 bulan gaji karyawan. Biaya Peralatan diperoleh dari peralatan yang dibutuhkan usaha *Healthy Croffela* selama 5 tahun. Biaya Perlengkapan dan Biaya Bahan Baku didapatkan dari asumsi 2 bulan penjualan awal.