

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Ide Bisnis

Berawal dari kegemaran penulis makan masakan khas Indonesia tentunya yang utama pada sambal dan sayur, namun di Jakarta belum banyak sambal dan sayur yang cocok di lidah penulis. Penulis sering melihat dan mendengar dari teman-teman penulis yang selalu memburu menu kuliner nasi tempong saat pergi ke Bali. Satu tahun yang lalu penulis menemukan sebuah warung makan di Jakarta yang menawarkan nasi tempong yang penulis sangat suka, tetapi tempatnya sangat jauh dari tempat tinggal penulis yaitu di Jakarta Barat sedangkan penulis di Jakarta Utara. Jika pesan melalui *go-food* ongkos kirimnya mencapai Rp. 80.000 dengan harga yang mahal di setiap produknya menurut penulis sangat kurang sepadan dengan porsi yang ditawarkan. Tidak banyak restoran yang menjualnya di Gojek maupun Grab penulis hanya menemukan beberapa restoran saja. Oleh karena itu penulis ingin membuka usaha ini, penulis yakin mampu menawarkan produk yang sepadan dengan harga yang ditawarkan yang memiliki tujuan agar semua orang dapat menikmati makanan sederhana dengan rasa enak yang jarang ditemukan di Jakarta.

Nasi tempong itu sendiri adalah makanan khas Banyuwangi yang berupa nasi yang disajikan dengan rebusan sayuran seperti bayam dan kenikir serta ada lalapan seperti mentimun, pete dan terong dan ada banyak pilihan lauk misalnya, ayam goreng, pepes ikan, ikan goreng, udang goreng, cumi goreng, tahu dan tempe dan tentu saja yang menjadikan makanan ini banyak diminati dan menjadi andalannya adalah sambal yang memberikan sensasi seperti ditampar karena sangat pedas.





Masyarakat Indonesia termasuk penyuka makanan pedas. Lidah orang Indonesia sudah sangat familiar dengan makanan pedas seperti sambal terasi, sambal jeruk, sambal bawang, sambal dabu-dabu, sambal ijo, sambal tomat, sambal matah dan lainnya. Selera makan menjadi semakin meningkat jika mereka makan makanan pedas. Hal ini menjadi salah satu peluang bagi Nasi Tempong Nyai Saginah dalam memasuki dunia kuliner. Di tambah lagi dalam dua atau tiga tahun terakhir setelah pariwisata Banyuwangi menggeliat, nasi tempong menjadi semakin populer. (Sumber: www.travel.kompas.com)

Nasi Tempong Nyai Saginah menawarkan makanan dengan kualitas terbaik dengan bahan-bahan yang masih segar dan tidak menggunakan *Monosodium Glutamat* (MSG). Sebagai pelaku bisnis maka penulis akan membangun bisnis ini agar masyarakat Jakarta dapat menikmati makanan sederhana pedesaan yang enak dan sehat.

1.2 Gambaran Usaha

Berikut ini adalah gambaran usaha kuliner Nasi Tempong Nyai Saginah:

a. Bidang Usaha

Nasi Tempong Nyai Saginah bergerak di bidang usaha kuliner yang menjual makanan sederhana yang enak dan menggunakan bahan pilihan terbaik.

b. Visi

Menjadikan produk Nasi Tempong Nyai Saginah diterima oleh semua kalangan kapanpun dan dimanapun.

c. Adapun Misi dari Nasi Tempong Nyai Saginah sebagai berikut:

- 1) Menyajikan nasi tempong dengan harga terjangkau.



2) Menyediakan berbagai pilihan menu serta menjaga setiap cita rasa makanan.

3) Melayani pelanggan dengan baik dan menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan maupun supplier.

d. Tujuan Usaha

Dalam membangun usaha kuliner ini penulis melakukan penetapan tujuan usaha.

Berikut ini adalah tujuan dari usaha kuliner Nasi Tempong Nyai Saginah:

Tabel 1.1
Rangkaian Tujuan Perkembangan Usaha Nasi Tempong Nyai Saginah

Jangka Waktu	Waktu	Tujuan
Pendek	1-2 Tahun	1. Memperoleh keuntungan sebesar 5% dari penjualan. 2. Mengenalkan produk kepada calon pelanggan dengan mengikuti promosi melalui media sosial. 3. Menjaga kualitas produk dan layanan agar memiliki pelanggan yang loyal.
Menengah	3-5 Tahun	1. Meningkatkan keuntungan sebesar 10% dari penjualan. 2. Menambah varian produk 3. Membuka sebuah cabang di wilayah lain
Panjang	5 Tahun keatas	1. Meningkatkan laba menjadi 15%-20% dari penjualan. 2. Mampu menguasai pasar dalam bisnis kuliner nasi tempong. 3. Memiliki cabang di berbagai kota di Indonesia.

Sumber: Nasi Tempong Nyai Saginah

1.3 Besarnya Peluang Usaha

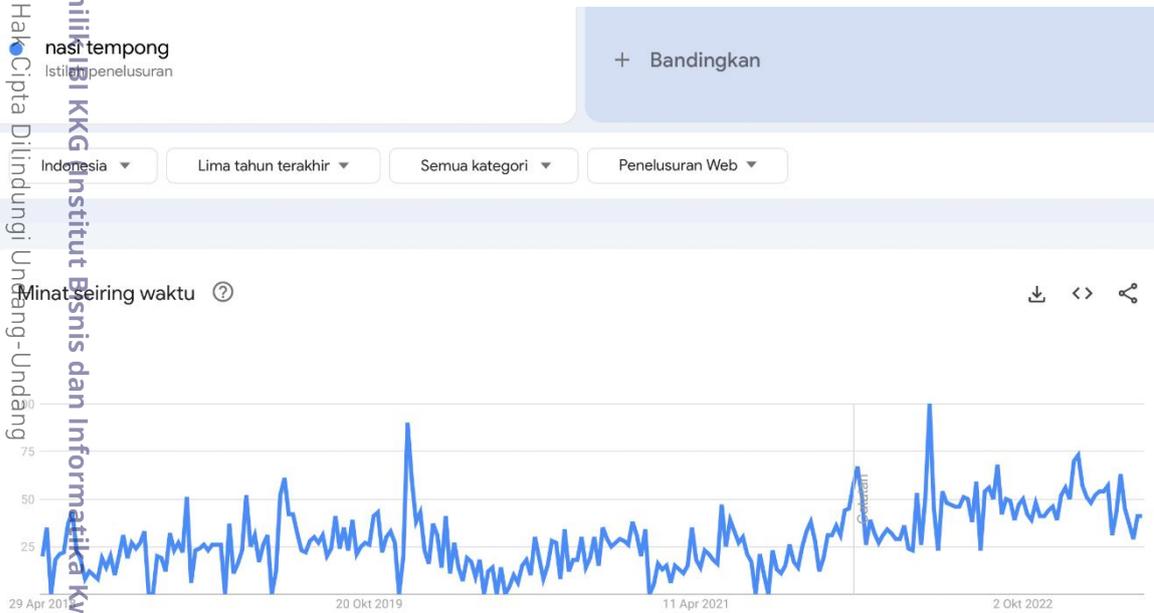
Peluang bisnis kuliner ini sangat menjanjikan, mengingat makanan adalah kebutuhan pokok manusia. Dengan menggunakan modal yang tidak terlalu besar namun keuntungannya cukup menjanjikan. Berikut ini adalah hasil penelusuran minat masyarakat

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

terhadap nasi tempong di Indonesia selama lima tahun terakhir yang menunjukkan minat masyarakat tidak meredup walaupun ada naik turun.

Gambar 1.1
Minat Masyarakat Indonesia Terhadap Nasi Tempong Lima Tahun Terakhir



Sumber: Google Trends, 2022

Tabel 1.2
Minat Terhadap Industri Makanan Di Indonesia Lima Tahun Terakhir

Kategori: Semua kategori			
Wilayah	makanan: (23/12/17 - 23/12/22)		
Kepulauan Bangka Belitung	100	Nusa Tenggara Barat	80
Bali	99	Sulawesi Selatan	80
Daerah istimewa Yogyakarta	96	Gorontalo	79
Bengkulu	94	Sulawesi Tengah	78
Jawa Tengah	91	Kalimantan Barat	77
Jawa Barat	89	Kalimantan Tengah	77
Lampung	88	Sumatera Utara	74
Kalimantan Timur	87	Daerah Khusus Ibukota Jakarta	73
Jawa Timur	87	Sulawesi Utara	71
Riau	84	Nusa Tenggara Timur	68
Banten	84	Aceh	67
Sumatera Selatan	84	Papua	65
Sumatera Barat	84	Maluku	57
Kepulauan Riau	84	Papua Barat	56
Sulawesi Tenggara	83	Maluku Utara	56
Kalimantan Selatan	83		
Kalimantan Utara	83		
Sulawesi Barat	81		
Jambi	81		

Sumber: Google Trends, 2022



Dari data diatas menunjukkan minat menurut wilayah berdasarkan data 2017 hingga 2022, nilai dihitung dari 0 sampai 100 dimana nilai 100 adalah lokasi paling populer. Dari ke-34 wilayah tersebut paling rendah adalah nilai 56 yang memiliki arti minat terhadap bisnis makanan sangat baik hal tersebut menunjukkan bisnis kuliner memiliki peluang yang besar sehingga Nasi Tempong Nyai Saginah akan mengambil peluang tersebut.

1.4 Kebutuhan Dana

Salah satu kunci utama untuk membuka sebuah bisnis sendiri yaitu memiliki modal. Modal adalah dana, barang maupun aset yang digunakan untuk menjalankan sebuah bisnis yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan. Nasi Tempong Nyai Saginah memerlukan sejumlah dana untuk membiayai pendirian restoran serta biaya peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan. Untuk mendirikan usaha ini penulis menggunakan modal sendiri yang berasal dari tabungan penulis sendiri sebagai modal awal.

Dana yang dibutuhkan oleh Nasi Tempong Nyai Saginal untuk peralatan dan perlengkapan serta produksi awal serta biaya sebesar Rp. 374.357.113. Dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 1.3
Kebutuhan Dana Nasi Tempong Nyai Saginah

No	Keterangan	Biaya (Rp)
1	Kas	50.000.000
2	Biaya Sewa	100.000.000
3	Renovasi	50.000.000
4	Peralatan	88.215.000
5	Perlengkapan	5.720.000
6	Biaya Bahan Baku	76.822.113
7	Biaya Pemasaran	3.600.000
Total		374.357.113

Sumber: Nasi Tempong Nyai Saginah