



BAB I

PENDAHULUAN

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

A. Ide Bisnis

Penduduk di Indonesia dapat dicirikan sebagai jenis masyarakat yang memiliki tingkat konsumsi yang tinggi, khususnya dalam hal tingkat konsumtif di bidang kuliner. Bisa dikatakan bahwa kemungkinan untuk membangun bisnis di industri kuliner tidak terbatas, asalkan pengusaha mampu terus memanfaatkan kreativitas dan penemuannya untuk terus berkembang di pasar itu sendiri. Bisnis kuliner juga mampu memenuhi kebutuhan konsumen yang beragam. Pelanggan yang menjadi target pasar tidak terbatas pada kalangan atas; melainkan, mereka berasal dari berbagai kalangan sosial dan termasuk siswa yang tertarik untuk mencoba makanan dan minuman yang baru dan inventif. Oleh karena itu, tidak heran jika saat ini menjalankan bisnis di industri makanan sedang giat digeluti oleh para pengusaha yang semakin banyak. Bisnis kedai kopi merupakan salah satu industri yang berkembang di industri makanan. Kopi telah muncul sebagai salah satu kebutuhan paling mendasar bagi peradaban modern. Kopi digunakan oleh hampir semua orang secara rutin, dimulai dari awal aktivitas sehari-hari dan berlanjut hingga malam. Sebagai hasil dari meningkatnya minat yang ditunjukkan oleh masyarakat umum untuk mengambil bagian dalam kegiatan ini, bisnis kedai kopi memiliki peluang untuk memanfaatkan tren ini.

Kopi adalah minuman yang dinikmati oleh banyak komunitas berbeda di seluruh dunia. Kopi asli Indonesia, seperti kopi dari daerah lain, menawarkan berbagai macam aroma, kualitas, dan rasa karena topografi negara yang beragam. Pencinta kopi di Indonesia memiliki 102 jenis kopi pilihan yang masing-masing memiliki profil rasa yang unik karena berbagai daerah di wilayah

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengemukakan 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.



tersebut menghasilkan berbagai jenis biji kopi yang masing-masing memiliki profil rasa yang unik.

Produksi kopi olahan yang dihasilkan oleh industri pengolahan kopi meningkat dengan laju yang

terus meningkat, dan jumlah kafe dan kedai kopi di perkotaan juga meningkat dengan pesat. Hal ini berkontribusi pada akselerasi industri kopi di Indonesia akhir-akhir ini.

Indonesia adalah pengeksport dan penghasil utama kopi. Varietas robusta kelas rendah menyumbang sebagian besar manufaktur. Beberapa kopi termahal di dunia, kopi luwak, dan kopi langka lainnya, seperti kopi Mandailing, diproduksi di Indonesia. Kopi adalah ekspor pertanian paling berharga keempat bagi Indonesia, setelah kelapa sawit, karet, dan kakao. Selama abad ke-17 dan ke-18, Belanda membawa kopi ke Nusantara dengan menanam tanaman kopi di dekat ibu kota mereka di Batavia. Produksi kopi segera menyebar ke provinsi Bogor dan Sukabumi di Jawa Barat. Perkebunan dengan cepat menyebar ke daerah lain di Jawa serta Sumatera dan Sulawesi ketika diketahui bahwa Indonesia memiliki iklim yang hampir sempurna untuk budidaya kopi.

Dalam Google Trends (2022) juga menunjukkan pencarian kata “kopi” di internet selama 5 tahun belakang dari mulai tahun 2017 hingga 2022. Dalam grafik tersebut menunjukkan banyaknya pencarian kata “kopi” di google dalam lingkup Jakarta Utara yang menunjukkan bahwa banyak orang yang tertarik dengan kopi. Dengan begitu, ini menunjukkan bahwa banyak orang yang tertarik dengan kopi.

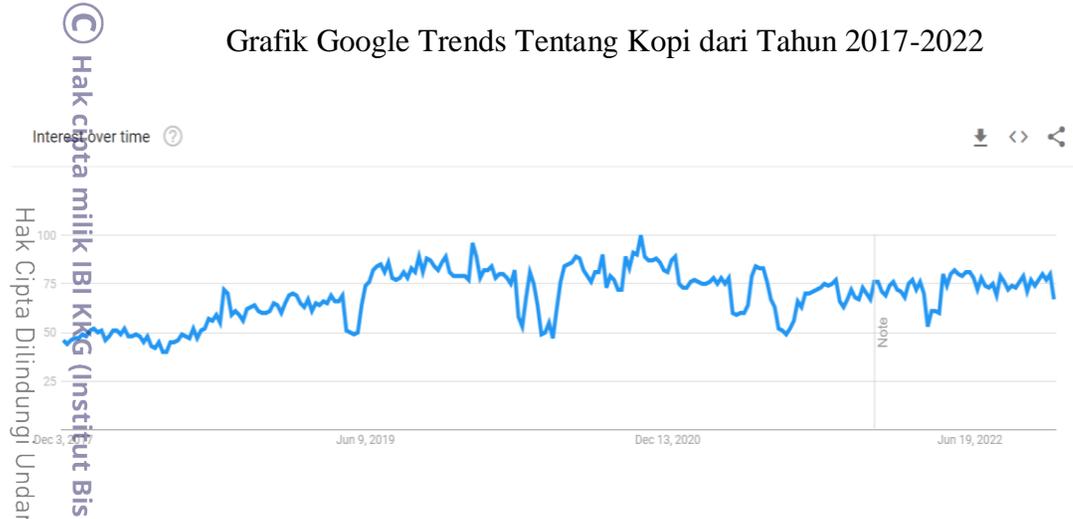
1. Hak cipta dilindungi Undang-undang. Dilarang mengutip sebagian atau seluruhnya karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

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



Gambar 1.1

Grafik Google Trends Tentang Kopi dari Tahun 2017-2022



Sumber : Google Trends. (2022). *Kopi*. Diakses pada tanggal 26 November 2022 dari <https://trends.google.co.id/trends/explore?date=today%205-y&geo=ID&q=Kopi>

Melihat dari grafik yang disediakan oleh Google tentang kopi ini menunjukkan bahwa banyak orang Indonesia khususnya Jakarta Utara yang tertarik dengan kopi. Orang minum kopi karena berbagai alasan, salah satunya adalah efek stimulasi dari kafein yang dikandungnya. Kebanyakan peminum kopi menyukai minuman mereka karena kafein stimulan yang terkandung di dalamnya. Kafein dalam kopi memiliki tujuan ganda. Pertama-tama, kafein dalam kopi bertanggung jawab untuk memberi orang dorongan energi dan memompa darah mereka. Kafein juga memiliki sifat adiktif yang membuat peminum kopi menjadi kecanduan. Banyak orang lebih suka tidak berhenti minum kopi karena berhenti mengonsumsi kafein dapat menyebabkan sakit kepala dan iritasi. Mereka mungkin menghindari ketergantungan pada kopi jika mereka menyukai rasanya tetapi mengkhawatirkan asupan kafein.

Seiring meningkatnya jumlah orang yang minum kopi dan menyukainya di Indonesia, kafe kopi muncul sebagai industri baru yang menggiurkan. Jumlah kedai kopi di Indonesia meningkat

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumbernya.
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.

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



drastis, tiga kali lipat dari 1.083 pada Agustus 2018 menjadi lebih dari 2.937 pada 2019. Ada lebih dari satu juta kedai kopi di Indonesia, dan gabungan nilai pasar tahunannya diperkirakan mencapai Rp4,8 triliun (KataData, 2019).

Daerah Pluit, Muara Karang merupakan salah satu tempat yang dikunjungi oleh banyak orang karena terkenal dengan banyaknya tempat kuliner disana. Daerah ini juga sering dikunjungi oleh banyak orang karena merupakan jalan penghubung dari daerah Pluit ke Pantai Indah Kapuk. Berbagai jenis makanan bisa ditemukan di daerah Muara Karang ini mulai dari makanan olahan daging ayam, sapi, ikan, babi dan bahkan makanan vegetarian. Selain terdapat banyak restoran disini, terdapat juga beberapa *café* dan *coffee shop* disini tetapi tidak sebanyak restaurant.

Daerah ini juga sering dikunjungi oleh para keluarga, orang – orang yang ingin menongkrong dan santai dan orang yang ingin melakukan pertemuan dengan klien atau orang penting lainnya. Dengan sedikitnya coffee shop di daerah Pluit, Muara Karang maka itu membuat penulis melihat bahwa daerah ini cukup berpotensi untuk membuka coffee shop baru. Karena keterbatasan coffee shop membuat orang – orang jadi terpaksa pergi ke daerah lain untuk mencari tempat yang nyaman dan tenang.

Oleh karena itu, penulis melihat bahwa usaha di bidang kopi ini merupakan usaha yang tidak akan pernah mati dan hampir rata – rata orang Indonesia minum kopi. Penulis juga dari kecil memang tertarik untuk mengenal dunia perkopian dan tertarik untuk membuka kafe atau restoran. Usaha di industri makanan dan minuman khususnya kopi merupakan usaha yang dibutuhkan setiap orang di Indonesia karena banyak orang di Indonesia membutuhkan kopi di kehidupannya apalagi untuk orang orang yang bekerja, anak – anak remaja yang sedang berkumpul dengan temannya. Penulis juga melihat daerah Pluit, Muara Karang merupakan salah satu tempat di Jakarta yang berpotensi untuk membuka *coffee shop* baru karena keterbatasan *coffee shop* disana dan juga

Hak cipta dilindungi Undang-undang. Dilarang mengutip sebagian atau seluruhnya tanpa izin tertulis di dalam bentuk apapun. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

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



sedikitnya pesaing. Penulis juga merasa daerah ini cocok untuk membuka usaha baru karena merupakan salah satu daerah yang sering dikunjungi oleh orang – orang dan juga daerah yang selalu ramai karena merupakan salah satu jalan penghubung dari daerah Pluit ke Pantai Indah Kapuk. Maka dari itu ini membuat penulis semakin mantap untuk mendirikan bisnis kopinya.

B. Gambaran Bidang Usaha

Visi

Menjadi kedai kopi yang paling dicintai di seluruh Indonesia dan Dunia dan Lespresso Coffee tidak kenal lelah dalam upaya untuk menyajikan kopi dengan kualitas terbaik sambil membuat setiap pelanggan Lespresso Coffee merasa seperti mereka kembali ke rumah ketika mereka melangkah ke Lespresso Coffee

Misi :

- Lespresso Coffee berkomitmen untuk menyajikan kopi dengan kualitas terbaik
- Memberikan layanan yang baik
- Memberikan tempat yang nyaman untuk pelanggan Lespresso *Coffee*

Tujuan Usaha :

Tujuan Lespresso *Coffee* secara jangka pendek adalah untuk membuat kedai kopi yang nyaman seperti rumah sendiri untuk masyarakat setempat dan juga sebagai tempat pilihan masyarakat untuk melakukan aktifitas mereka seperti berkumpul bersama teman, mengerjakan tugas, bertemu dengan klien dan lainnya. Lespresso *Coffee* juga ingin memberikan kepada masyarakat minuman dan makanan yang enak dengan harga cukup terjangkau.



D. Kebutuhan Dana

Sebuah usaha bisnis pasti membutuhkan modal dan dana untuk membuat usahanya berjalan sesuai dengan rencana. Awal tahun pastinya mengeluarkan modal yang cukup besar untuk membeli peralatan dan lain – lainnya. Modal akan didapat dari dana pribadi penulis serta dana dari orang tua. Berikut adalah rincian kebutuhan dana di tahun pertama *Lespresso Coffee* :

Tabel 1.1

Rincian Kebutuhan Dana *Lespresso Coffee*

No	Keterangan	Jumlah
1	Kas Awal	Rp 10.000.000
2	Persediaan	Rp 200.666.450
3	Peralatan	Rp 3.059.990
4	Pemasaran	Rp 8.300.000
5	Sewa Gedung dan Renovasi	Rp 420.000.000
6	Hak Paten	Rp 500.000
Total		Rp 642.526.440

Data diolah Oleh *Lespresso Coffee*, 2023