



BAB I

PENDAHULUAN

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

A. Ide Bisnis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bisnis makanan merupakan salah satu bisnis yang berkembang pesat saat ini dan memiliki potensi berkembang yang cukup besar. Sudah banyak pelaku usaha yang mendapatkan keuntungan dari usaha kuliner ini. Perkembangan teknologi pada zaman sekarang, khususnya dalam transportasi *online*, yang mempermudah berbagai kegiatan masyarakat pada kesehari-harinya. Perkembangan zaman ini juga berdampak kepada bisnis makanan karena mempermudah yang ditawarkan oleh jasa secara *online*. Hal ini berpengaruh kepada masyarakat yang menjadi semakin konsumtif. Berbagai promo-promo yang ditawarkan juga menjadi salah satu faktor kuat yang membuat penulis ingin membuka ide bisnis makanan ini. Setiap manusia pasti butuh mengonsumsi makan tapi biasanya bingung untuk memilih makanan dan sering kali menjadi permasalahan karena harga yang kurang terjangkau dan rasa yang kurang sehingga tidak bisa di konsumsi terus menerus.

Pada saat ini sudah begitu banyak ditemukan rumah makan dari yang punya toko *offline* sampai toko *online* yang tidak ada wujud toko pada umumnya, dengan konsep makanan dan minuman yang unik tentunya. Tidak begitu saja, pengusaha kuliner berlomba-lomba menciptakan ide kreatif dalam mengembangkan bisnis kulinernya. Semua ini dilakukan untuk menarik perhatian bagi para calon konsumen.

Melihat peluang tersebut, dengan ini penulis ingin menciptakan bisnis makanan yang tidak biasa dari biasanya. Penulis menciptakan menu makanan bagi para konsumen dari tingkat anak kecil sampai dewasa untuk mengonsumsi menu yang penulis ciptakan.

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



Penulis mengembangkan makanan nasi dalam mangkuk menjadi nasi mangkuk dengan lauk yang beragam, karena makanan pokok masyarakat yaitu nasi maka varian dengan makanan pelengkap nasi di perluas sehingga bisa tercipta selera yang baru. Konsep usaha yang dijalankan masih sekedar melalui *platform* online yang berpromosi hanya melewati instagram dan facebook. Jadi, *customer* hanya memesan melewati aplikasi WA (*Whatsapp*), facebook, dan *Direct Messages* di *Instagram*.

B. Gambaran Usaha

Kusfam Kitchen merupakan sebuah usaha yang bergerak dibidang kuliner. Kami menjual berbagai macam menu seperti nasi siomay udang, ayam garing korea, nasi satai ayam, nasi ayam geprek, nasi ayam teriyaki, nasi ayam sambal matah. Banyaknya berbagai varian rasa akan membuat konsumen tertarik untuk membeli produk Kusfam Kitchen dimana mayoritas target pasar kami adalah kalangan menengah ke bawah sehingga dengan harga yang relatif murah akan membuat mereka tidak sulit dalam membuat keputusan untuk membeli.

Berikut merupakan gambaran usaha terdiri dari visi, misi, dan tujuan perusahaan jangka panjang maupun jangka pendek :

1. Visi

Visi adalah suatu keinginan terhadap keadaan pada masa yang akan datang diharapkan oleh seluruh perusahaan, mulai dari jenjang paling tinggi sampai paling rendah, bahkan pesuruh sekalipun. Cita-cita dimasa depan yang ada dipikiran pendiri perusahaan yang mewakili seluruh anggota perusahaan.

Menurut David dan David (2016:9) pernyataan visi harus menjawab pertanyaan



dasar, yaitu “Kita akan menjadi seperti apa?” Berikut merupakan visi dari Kusfam Kitchen:

- a. Menjadikan menu nasi mangkuk yang memiliki kualitas dan cita rasa terbaik di Jakarta.

2. Misi

Misi adalah penjabaran secara tertulis mengenai makna visi yang terkesan sulit dimengerti, agar seluruh staff perusahaan menjadi paham dan jelas. Menurut David dan David (2016:9) pernyataan misi menjawab pertanyaan paling penting “Apakah produk bisnis kita?” berikut misi dari Kusfam Kitchen adalah :

- a. Menggunakan bahan baku yang terbaik dan berkualitas.
- b. Mengembangkan inovas-inovasi baik dalam produk maupun pelayanan kedepannya.

3. Tujuan Perusahaan

Dalam menjalankan perusahaan atau suatu bisnis pastinya memiliki tujuan. Dengan adanya tujuan ini dilakukan agar berdirinya suatu usaha memiliki kejelasan dalam menjalani kegiatan usahanya.

Tujuan jangka pendek dari Kusfam Kitchen adalah :

- a. Memberikan pelayanan dan kualitas produk yang terbaik.
- b. Membuat masyarakat Jakarta menyukai produk Kusfam Kitchen dengan memberikan rasa yang enak.

Tujuan jangka panjang Kusfam Kitchen adalah :



- a. Memperluas pasar dengan membuka cabang sampai ke daerah Jabodetabek.
- b. Mengembangkan usaha Kusfam Kitchen sampai mempunyai *franchise*.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Besarnya Peluang Bisnis

Peluang usaha bisnis di bidang kuliner mencangkup sangat luas dari tahun ketahun.

Dalam usaha kuliner memiliki pesaing ketat, karena besarnya usaha kuliner akhirnya berlomba-lomba membuka usaha kuliner. Kusfam Kitchen menjual nasi mangkuk di Jakarta, khususnya daerah Jakarta Utara Kelapa Gading yang masih tidak memiliki pesaing di daerah tersebut. Maka dengan hadirnya Kusfam Kitchen atau nasi mangkuk ini, selain sebagai peluang usaha karena persaingan yang tidak terlalu ketat. Kebanyakan masyarakat menyukai porsi yang banyak dan cita rasa yang gurih, dan sehat dengan itu penulis menciptakan makanan yang tidak biasanya dan dapat dikonsumsi bagi pelajar maupun orang yang sudah bekerja.

Finance technology juga berperan penting untuk hadir dalam berkembangnya industri makanan. *Gopay, Ovo, Qris, Dana, dan Shopeepay* merupakan bagian dari *finance technology*, melakukan persaingan satu sama lain dengan memberikan berbagai macam promosi seperti potongan harga. Konsep dari memproduksi Kusfam Kitchen dengan datangnya pesanan melalui Gojek, Grab atau *via whatsapp, direc messages instagram, facebook*, pesanan tersebut akan langsung dibuat agar terciptanya produk Kusfam Kitchen yang *fresh* atau baru.

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.



D. Kebutuhan Dana

Ⓒ Pada saat membuka bisnis pastinya para calon pembisnis akan membutuhkan dana untuk membangun bisnisnya. Kusfam Kitchen dalam melakukan usahanya, menggunakan dana sendiri sebagai modalnya dan juga berasal dari orang tua. Berikut adalah kebutuhan dana Kusfam Kitchen:

Tabel 1. 1

Kebutuhan Dana Kusfam Kitchen

Keterangan	Jumlah (Rupiah)
Kas Awal	90.000.000
Biaya Sewa	20.000.000
Biaya Peralatan	5.648.648
Biaya Perlengkapan	25.004.750
Biaya Bahan Baku	16.695.000
Total	157.348.398

Sumber : data diolah, Kusfam Kitchen.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Ⓒ Hak Cipta dimiliki IBI KKG (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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



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