



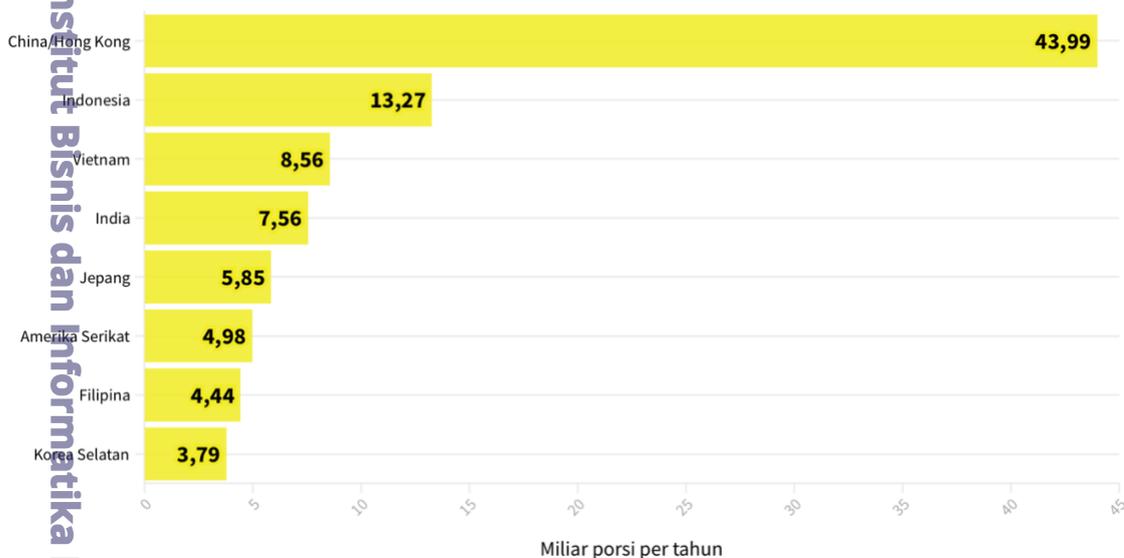
BAB I PENDAHULUAN

A. Ide Bisnis

Makhluk hidup membutuhkan makanan untuk bertahan hidup. Sebagai makhluk hidup, manusia mengonsumsi makanan untuk memenuhi kebutuhan energi dan berbagai zat yang diperlukan tubuh. Banyak makanan yang biasa dikonsumsi oleh manusia yaitu nasi, daging, sayur-sayuran, kacang-kacangan, dan lain-lain. Masyarakat Indonesia identik dengan mengonsumsi nasi yang dimana nasi memiliki kandungan karbohidrat. Namun selain nasi, ada olahan makanan lain yang biasa dimakan dan digemari oleh masyarakat di Indonesia sebagai pengganti karbohidrat selain nasi, yaitu mi. Di Indonesia, mi merupakan makanan yang dikonsumsi dan merupakan makanan pengganti favorit karbohidrat setelah nasi. Berikut data mengenai negara dengan konsumsi mi terbanyak di dunia pada tahun 2021 pada Gambar 1.1

Gambar 1.1

Data Negara Dengan Konsumsi Mi Terbanyak di Dunia (2021)



Sumber: [Dataindonesia.id](https://dataindonesia.id) (2022)

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.



Di berbagai daerah di Indonesia, banyak sekali dapat ditemui tempat makan yang menyediakan mi sebagai menu utama, baik dari warung pinggir jalan seperti Warmindo hingga restoran seperti Mie Gacoan. Warmindo dengan harga yang ramah dikantong dan pelayanan yang sederhana dapat menyasar kalangan masyarakat menengah ke bawah di seluruh daerah di Indonesia. Mie Gacoan yang berdiri tahun 2016 dalam 5 tahun terakhir hingga tahun 2021 lalu sudah memiliki lebih dari 5000 karyawan dan mempunyai 54 cabang di seluruh Indonesia (<https://fnbpreneur.id/sejarah-mie-gacoan/>). Berkaca dari Warmindo dan Mie Gacoan, dapat disimpulkan bahwa usaha kuliner mi memiliki prospek dan peluang yang cukup besar untuk berhasil dan merain keuntungan.

Selain faktor mi yang dapat dinikmati oleh segala kalangan, faktor lain yang membuat pemilik bisnis terjun ke sektor bisnis kuliner mi adalah adanya ide bisnis yang mencakup perbedaan dari segi menu, layanan, konsep, dan harga dibanding kompetitor.

B. Gambaran Usaha

1. Bidang usaha

Mialaacis adalah sebuah usaha yang bergerak dan berfokus di bidang kuliner dengan bahan baku utamanya yaitu mi yang akan dibuat menjadi mi ayam dan mi yamin disertai menu dengan *topping* ayam yang unik seperti ayam katsu, ayam geprek, ayam pok-pok, dan *nugget* ayam. Selain menyajikan berbagai varian *topping* yang unik dan menarik, Mialaacis juga menyajikan menu yang memiliki *topping* seperti ayam suwir, bakso, telur dadar, dan telur ceplok.

Asal-usul memakai Mialaacis sebagai nama *brand* dikarenakan pemilik usaha memiliki nama panggilan Acis yang gemar mengonmsumsi mi. Karena gemar, maka pemilik usaha berinisiatif dan memiliki ide ingin membuat mi sendiri. Maka dari itu, terciptalah Mialaacis yaitu “mi buatan ala acis”.



Gambaran usaha Mialaacis dari segi konsep dan pelayanan yaitu mengedepankan kepuasan pelanggan dengan memberikan pelayanan terbaik, termasuk didalamnya kualitas makanan yang disajikan halal dan higienis serta tempat yang bersih dan nyaman. Selain itu, para pelanggan akan mendapatkan stiker khas Mialaacis khusus setiap pembelian yang dapat disimpan atau dapat ditukarkan dengan 1 porsi gratis Mialaacis apabila pelanggan sudah memiliki 7 stiker yang didapat setelah membeli atau memesan lebih dari 7 kali. Stiker yang didapat juga menjadi semakin spesial dikarenakan pada stikernya terdapat kata-kata yang menginspirasi dan dikutip dari buku-buku *best seller*. Selain menyediakan makanan, Mialaacis juga menyediakan beberapa fasilitas lain yaitu komik, buku-buku *best seller* siap baca, dan permainan yang dapat dipinjam sembari menunggu pesanan datang dan atau sekadar sambil menghabiskan waktu.

Meskipun dalam bidang usaha dan praktiknya banyak sekali usaha yang terkenal dan sejenis, pemilik bisnis yakin Mialaacis dapat bersaing dengan kompetitor dan usaha kuliner lain dikarenakan adanya perbedaan dan keunikan dari segi menu, layanan, dan konsep unik yang akan dihadirkan dan dibawakan oleh Mialaacis.

2. Visi dan misi perusahaan

a. Visi Perusahaan

Menjadi usaha kuliner yang memiliki kualitas terbaik dari segala aspek dan dapat dikenal serta menjadi kuliner pilihan utama masyarakat.

b. Misi Perusahaan

- 1) Selalu memberikan yang terbaik dari segala aspek untuk pelanggan.
- 2) Membuat banyak variasi *topping* disertai cita rasa yang lezat dan higienis.
- 3) Selalu mengutamakan kepentingan, kebutuhan, dan kenyamanan pelanggan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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.



- 4) Menghasilkan sumber daya manusia dan tenaga kerja yang unggul melalui pengalaman kerja di Mialaacis.
- 5) Memberikan gaji yang layak kepada karyawan Mialaacis sesuai dengan beban kerja yang ditanggung.
- 6) Menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan dan melayani dengan pelayanan terbaik tanpa adanya perbedaan diantara pelanggan.

c. Tujuan

- 1) Menjadi opsi dan pilihan utama masyarakat sebagai tempat untuk makan dan berkumpul.
- 2) Mendapatkan tempat di pikiran dan benak para pelanggan.
- 3) Mendapatkan keuntungan untuk terus membesarkan usaha Mialaacis.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Semua orang yang ingin memulai bisnis sebelumnya harus melihat terlebih dahulu besarnya peluang bisnis yang akan dijalankan apakah bisnis tersebut layak atau tidak serta menentukan strategi untuk menggapai peluang tersebut. Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia. Artinya, setiap hari orang mengonsumsi makanan dan kejadian itu berulang-ulang. Di Indonesia, makanan pokok yang dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat adalah nasi. Namun selain nasi, masyarakat Indonesia juga gemar mengonsumsi mi sebagai makanan pokok dan pengganti karbohidrat selain nasi.

Konsumsi yang berulang terlebih makanan pokok merupakan potensi pasar yang besar sehingga tercipta permintaan yang tiada henti dan menjadikan peluang bisnis kuliner tidak ada matinya. Usaha di bidang kuliner memiliki kestabilan di setiap tahunnya meskipun sempat mengalami penurunan akibat pandemi COVID-19, yang dimana sekarang sudah mengalami peningkatan dan perlahan keadaan sudah mulai

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

kembali seperti sebelum pandemi. Berikut grafik data jumlah pertumbuhan industri dibidang kuliner tahun 2011-2022 pada Gambar 1.2 yang dapat dilihat di halaman selanjutnya.

Gambar 1.2

Jumlah Pertumbuhan Industri di Bidang Kuliner



Sumber: *Dataindustri.com* (2022)

Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Menparekraf) Republik Indonesia, Sandiaga Uno mengatakan bahwa subsektor ekonomi kreatif kuliner menyumbang kontribusi pendapatan negara yang tinggi sebesar 42 %. Lebih lanjut, Menparekraf Sandiaga Uno menambahkan bahwa subsektor kuliner memiliki peluang yang sangat besar untuk memajukan pariwisata dan ekonomi kreatif Indonesia. Industri di sektor kuliner juga memiliki dominasi dari 20 juta lapangan kerja di sektor ekonomi kreatif itu sendiri (<https://www.antaraneews.com/berita/2390809/bisnis-kuliner-berkontribusi-besar-saat-pandemi>).

Menteri Keuangan Republik Indonesia, Sri Mulyani juga mengatakan berdasarkan data bahwa kuliner menjadi penyumbang Produk Domestik Bruto (PDB) terbesar dari ekonomi kreatif yaitu rata-rata tiap tahun sekitar 43 % dari total PDB



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.



ekonomi kreatif. Pandemi menyebabkan pada zaman digitalisasi ini ada perkembangan tren yang bisa membantu usaha kuliner khususnya UMKM. Lebih lanjut, Menkeu Sri Mulyani juga menambahkan bahwa pemilik usaha kuliner harus bisa terus giat berinovasi agar bisa membuat produk yang berkualitas dan digemari oleh masyarakat (<https://nasional.kontan.co.id/news/sri-mulyani-industri-kuliner-jadi-penyumbang-terbesar-pertumbuhan-ekonomi-kreatif>).

Dari data-data tersebut serta adanya peningkatan tren setelah masa pandemi COVID-19, pelaku usaha melihat adanya peluang untuk meraih keuntungan dibidang kuliner dikarenakan terdapat kestabilan pertumbuhan industri dibidang kuliner pada setiap tahunnya. Pelaku usaha melihat peluang bisnis kuliner mi cukup menjanjikan dikarenakan masyarakat Indonesia yang banyak dan gemar mengonsumsi mi sebagai pengganti karbohidrat.

D. Kebutuhan Dana

Merealisasikan dan membangun suatu bisnis membutuhkan dana yang cukup agar bisnis dapat berjalan sebagaimana mestinya. Dana tersebut diklasifikasikan atas dasar aktiva tetap berwujud seperti peralatan dan tempat usaha, aktiva tetap tidak berwujud seperti hak paten merek dan *image building*, dan selain aktiva berwujud dan tidak berwujud seperti dana kebutuhan termasuk modal usaha yang diperlukan untuk aktiva lancar seperti kas, bahan baku, dan perlengkapan. Kebutuhan dana dan modal yang didapat oleh pelaku usaha berasal dari hibah orang tua. Berikut adalah rincian kebutuhan dana Mialaaxis pada Tabel 1.1 yang dapat dilihat di halaman selanjutnya.

Tabel 1.1

Kebutuhan Dana Mialaacis Tahun 2023

No	Keterangan	Jumlah
1	Kas Awal	Rp 5.000.000
2	Sewa Bangunan	Rp 52.000.000
3	Peralatan	Rp 37.619.698
4	Perlengkapan	Rp 2.770.733
5	Bahan Baku	Rp 29.916.500
6	Pemasaran	Rp 1.827.660
7	Hak Paten Merek	Rp 500.000
Total		Rp 129.634.591

Sumber: *Mialaacis*

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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