

BAB I

PENDAHULUAN

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

1.1 Ide Bisnis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Asinan adalah makanan Tradisional khas Indonesia yang hanya diminati oleh kalangan orang dewasa bahkan hanya orang tertentu saja yang ingin memakan makanan Tradisional ini. Penulis sebagai pelaku bisnis makanan ingin ikut serta dalam pengenalan masyarakat akan budaya tradisional dengan cara yang mudah yaitu memperkenalkan dengan makanan Tradisional khas Indonesia. Penulis ingin makanan khas Indonesia ini terkenal bukan hanya di skala Nasional saja, melainkan bisa masuk ke skala Internasional. Karena makanan tradisional Indonesia pada saat ini sudah “tergerus” oleh zaman, dan tidak relevan bagi anak-anak muda Indonesia saat ini yang hanya ingin mengikuti budaya barat atau budaya tetangga saja.

Pada pertengahan Tahun 2017, Asinan Bang Adel berdiri dan mengawali usaha, kemudian tergabung dalam suatu komunitas bisnis yang membuat awal Asinan Bang Adel dikenal cukup banyak orang saat itu. Asinan Bang Adel juga memiliki arti dari setiap kata yang dipilih. Kata “Adel” sendiri bukan berasal dari nama seseorang, tetapi berasal dari singkatan “Ondel-Ondel” yang berarti budaya khas Betawi. Dan kata “Bang” itu sebagai panggilan yang khas dari orang-orang Betawi kepada seorang “kakak lelaki” atau “seorang lelaki yang dianggap lebih dewasa” sehingga menjadikan nama Asinan Bang Adel memiliki ciri khas yang sangat kental akan budaya Betawi.

Melestarikan makanan khas Daerah menjadikan alasan utama penulis dalam hal ini, karena ada begitu banyak masyarakat yang salah mengira asal Asinan itu

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.



sendiri. Banyak yang mengira bahwa Asinan itu berasal dari daerah Bogor, padahal Asinan juga dimiliki oleh suku Betawi. Perbedaan yang sangat terlihat jelas itu ada di bagian “Kuah” itu sendiri, Asinan Bogor memiliki bumbu yang tidak kental apalagi dengan paduan cuka dan cabai yang hampir dominan, sedangkan Asinan Betawi memiliki bumbu yang cukup kental karena kacang sebagai bahan utama pada saat melakukan pembuatan pada bumbu Asinan Betawi.

Makanan Tradisional cukup menantang untuk dicoba dalam menjalankan suatu bisnis. Banyak dari pelaku bisnis hanya sebagai pengikut pasar yang ada saja, tanpa melihat peluang bahwa banyaknya makanan Tradisional khas Indonesia yang bisa dikembangkan, bahkan para pebisnis tidak ingin menjual Asinan Betawi dengan alasan makanan Tradisional ini memiliki segudang kelemahan yang cukup merugikan para pebisnis, yang menjadi alasan utama adalah sulitnya mencari resep yang pas, kondimen seperti “kerupuk kuning” dan “kerupuk merah” yang sulit di dapat, dan sayur yang harus segar ketika sampai di tangan pelanggan. Hal tersebut menjadi ketakutan para pebisnis makanan yang ingin menjalankan bisnis ini, tetapi tidak menjadi persoalan bagi penulis saat menemukan suatu peluang ketika mencobanya.

Bumbu Asinan adalah kunci dari makanan ini, penulis sudah banyak sekali mencoba dan membuat resep agar memiliki cita rasa yang Khas dari Asinan Bang Adel. Kami yakin kekuatan yang kami miliki, akan memudahkan saya dalam mengembangkan dan membangun Bisnis Makanan Tradisional ke arah yang lebih besar lagi.

Perjalanan bisnis dari Asinan Bang Adel sendiri tidaklah mudah bagi penulis dan tim yang memproduksi setiap harinya. Total tingkat penjualan selama 5 Bulan belakangan ini telah mencapai sebanyak 5.277 pcs dan mencapai peningkatan di

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik 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.

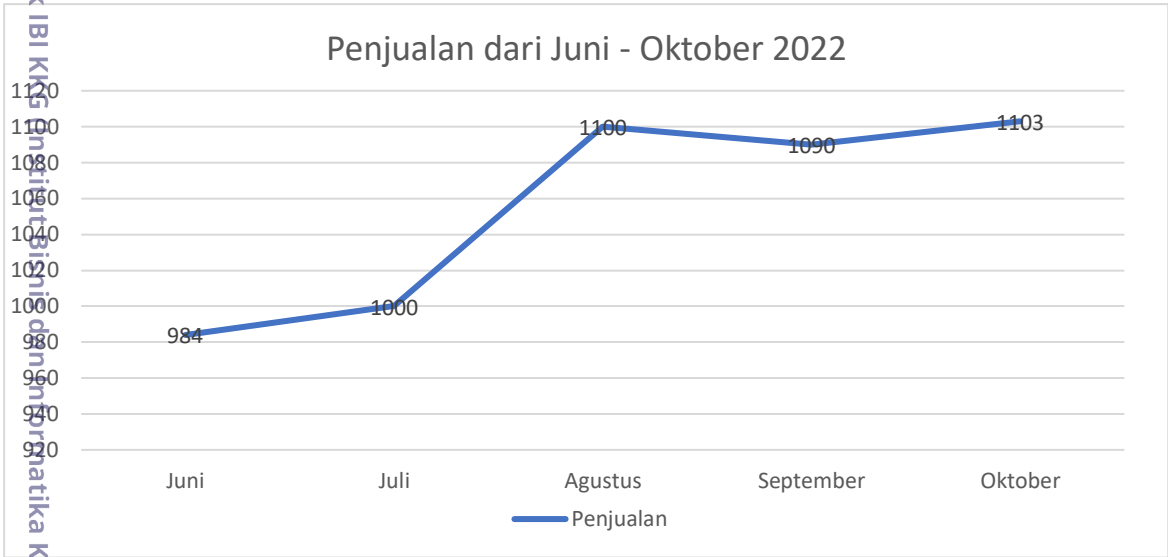
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



bulan ke 4 dan ke 5 penjualan. Dan total omzet yang sudah kami peroleh adalah Rp 79.155.000 berikut grafik penjualan dari bulan Juni – Oktober 2022

Tabel 1. 1 Penjualan bulan Juni-Oktober 2022



Sumber : Asinan Bang Adel, 2022

Pada **Tabel 1.1** dapat dilihat, penjualan naik di bulan ke 3 tetapi menurun sedikit di bulan ke 4 dan mulai naik sedikit di penjualan ke 5. Setelah berjalan kurang lebih 5 Bulan, terlihat beberapa segmentasi pelanggan yang diciptakan Bisnis ini, Asinan Bang Adel ternyata memiliki segmen pelanggan yang menengah ke atas tetapi tidak memiliki pasar menengah ke bawah. Maka dari itu, penulis memiliki inovasi yaitu menjual dengan harga yang tidak terlalu tinggi, dengan harga produksi yang rendah.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKS 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.



1.2. Gambaran Usaha

a. Bidang Usaha

Asinan Bang Adel bergerak di bidang makanan atau secara spesifik dikenal sebagai Makanan Tradisional khas Indonesia. Karena belum memiliki toko khusus untuk memproduksi dalam skala besar, maka itu Asinan Bang Adel bekerjasama dengan mitra atau *reseller* yang akan membantu usaha ini pada saat melakukan penjualan, agar bisa menciptakan produk yang lebih berkualitas dan layak untuk dipasarkan.

b. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan

1) VISI

Menjadikan Makanan Khas Daerah dicintai semua orang

2) MISI

Higienis, Segar, dan Menyehatkan

a) Higienis :

Selalu mengedepankan kebersihan dalam mengemas produk

b) Segar :

Memberikan kualitas yang terbaik dalam memilih bahan

c) Menyehatkan :

Asinan Bang Adel hadir untuk menjadi jawaban bagi para vegan maupun orang yang tidak mencintai sayur, karena ini sangat menyehatkan dan baik bagi tubuh

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik 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.



c. Tujuan Perusahaan

Asinan Bang Adel memiliki tujuan jangka pendek dan jangka panjang. Tujuan Jangka Pendek ditentukan untuk penetapan tujuan dalam kurun waktu setidaknya 1 Tahun atau kurang, sedangkan Tujuan Jangka Panjang ditentukan untuk jangka dalam kurun waktu 5 Tahun mendatang atau lebih.

- 1) Berikut paparan Tujuan Jangka Pendek dari Asinan Bang Adel :
 - a) Memberikan edukasi kepada masyarakat bahwa Makanan Tradisional itu unik dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan
 - b) Menjangkau konsumen yang sudah ditargetkan sebagai pemenuhan permintaan
 - c) Melakukan transaksi paling sedikit 1000 bungkus / pcs setiap bulan
- 2) Berikut paparan Tujuan Jangka Panjang dari Asinan Bang Adel :
 - a) Menjadi pelopor Makanan Tradisional Jakarta sebagai oleh-oleh khas Jakarta sehingga dapat membuka outlet di seluruh Wilayah Jakarta
 - b) Bekerjasama dengan pemerintah untuk memberikan edukasi bahwa Indonesia memiliki Makanan Khas Daerah yang unik dan memiliki citra rasa yang tidak kalah bersaing dengan Makanan Tradisional dari Negara lain
 - c) Membangun mitra di seluruh kota Indonesia
 - d) Mensejahterakan masyarakat menengah kebawah dengan bekerjasama sebagai mitra atau *reseller* Asinan Bang Adel
 - e) Membawa makanan khas daerah ke arah mancanegara

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



1.3. Besarnya Peluang Bisnis

© 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.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Belum lagi adanya perhatian dari pemerintah mengenai pelestarian budaya tradisional yang sangat di utamakan saat ini dan banyaknya edukasi mengenai melestarikan budaya dan mencintai produk original dari Indonesia sendiri. Karena hal tersebut, akhirnya membuat kami sebagai pelaku bisnis kecil / UMKM menjadi lebih bergairah dalam mengembangkan bisnis makanan tradisional ini karena akan banyak masyarakat yang lebih memilih produk lokal.

1.4. Kebutuhan Dana

Menurut Isnurhadi dan Ferdiansyah (2013), Struktur modal adalah proposi dalam menentukan pemenuhan kebutuhan belanja perusahaan dimana dana yang diperoleh menggunakan kombinasi atau paduan sumber yang berasal dari dana jangka panjang yang terdiri dari dua sumber utama yakni yang berasal dari dalam dan luar perusahaan.

Sumber dana Asinan Bang Adel berasal dari pendanaan berasal dari pribadi dan orang tua yang dimana dilakukan untuk menambah modal sekaligus mengurangi resiko penambahan beban jika meminjam dari suatu bank.



Tabel 1. 2 Rincian Kebutuhan Dana Usaha Asinan Bang Adel

C

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Penggunaan Dana (Rp.)		Sumber Dana (Rp.)	
Kebutuhan Dana		Modal Sendiri	
Kas Awal	Rp 15.000.000	Modal Sendiri	Rp 147.628.000
Peralatan	Rp 74.226.000		
Perlengkapan	Rp 27.187.000		
Biaya Sewa	Rp 25.000.000		
Bahan Baku (1 Bulan)	Rp 6.215.000		
Total Penggunaan Dana	Rp 147.628.000	Total Modal Sendiri	Rp 147.628.000

Tabel 1.2 Rincian Kebutuhan Dana Usaha Asinan Bang Adel Per Tahun

Pada **Tabel 1.2** Untuk total kebutuhan dana awal dari Asinan Bang Adel meliputi kas awal hingga pembelian bahan baku dimana kebutuhan dana yang dibutuhkan beserta rincian apa apa saja yang dibutuhkan sudah dirangkum dengan kebutuhan dana sebesar **Rp 147.628.000**

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.