



BAB I

PENDAHULUAN

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

1.1 Ide Bisnis

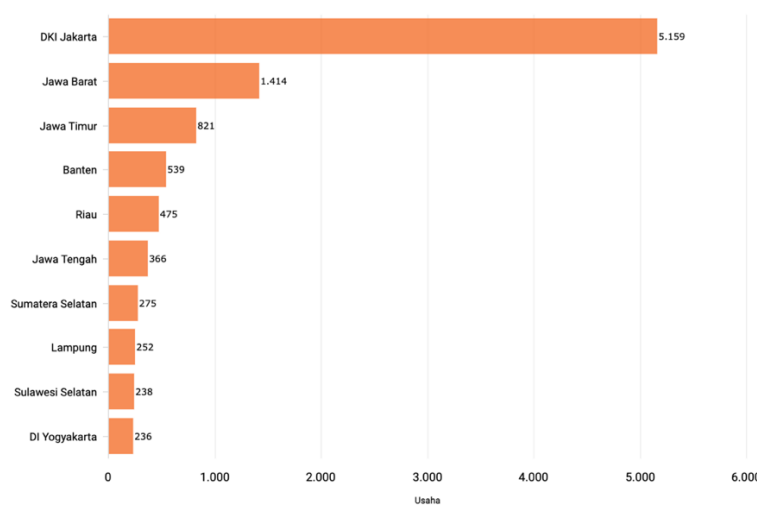
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia. Manusia membutuhkan makanan setiap harinya sebagai sumber energi untuk menjalani aktivitas sehari harinya. Maka bisnis kuliner merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan karena kebutuhan manusia akan menghasilkan permintaan terus menerus.

Pertumbuhan usaha bisnis kuliner di Indonesia sangatlah pesat terutama di daerah perkotaan. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, DKI Jakarta sendiri memiliki 5.159 usaha penyedia makanan dan minuman berskala menengah besar pada 2020. Secara total, usaha penyedia makanan dan minuman di Indonesia berjumlah 11.223 usaha pada tahun 2020. Berdasarkan data tersebut, usaha kuliner merupakan salah satu usaha yang paling populer di Indonesia.

Gambar 1.1

Data 10 Provinsi dengan Jumlah Usaha Penyedia Makanan dan Minuman terbanyak di Indonesia (2020).



Sumber: <https://goodstats.id/>

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.

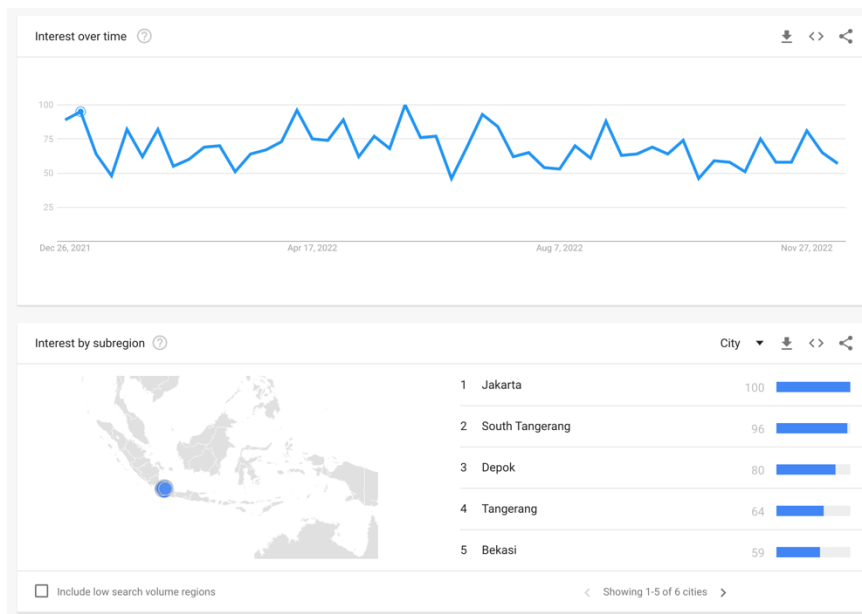


Masyarakat Indonesia juga banyak yang menggemari budaya Jepang terutama kuliner. Restoran kuliner Jepang juga mengalami perkembangan di Indonesia. Berdasarkan data dari Asosiasi Pengusaha dan Restoran Indonesia (Apkrindo), adanya peningkatan jumlah restoran Jepang di Surabaya yang bertumbuh 10 persen hingga 15. Peningkatan tersebut disebabkan karena perubahan gaya hidup masyarakat kota, yang dulunya pernah ke Jepang dan ingin mencari kuliner Jepang yang mirip di Indonesia.

Sumber: (<https://surabaya.bisnis.com/>).

Gambar 1.2

Data Pencarian “Restoran Jepang” di Indonesia Selama 12 Bulan Terakhir.



Sumber: <https://trends.google.com/>

Berdasarkan data di atas, penulis melihat adanya minat masyarakat Indonesia dalam kuliner Jepang terutama di Jakarta. Hal ini membuat penulis menyadari bahwa adanya peluang untuk membuka usaha kuliner Jepang di Jakarta. Ide bisnis ini berawal dari penulis yang menyukai kuliner Jepang terutama ramen dan ingin mencoba kuliner Jepang dengan pengalaman yang autentik.

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.



Restoran ini menggunakan konsep *ramen bar* dimana restoran berbentuk seperti bar dengan nuansa Jepang. Alasan penulis memilih bisnis restoran ramen adalah karena memasak merupakan hobi penulis dan makanan Jepang terutama ramen merupakan salah satu hidangan favorit penulis. Pemilihan nama *Kyushou Ramen Bar* karena penulis merasakan bahwa kata “Kyushou” terdengar menarik dan mudah diingat orang.

12 Gambaran Usaha

a. Tujuan dan Bidang Usaha

Tujuan bisnis diperlukan agar suatu usaha memiliki target yang akan dicapai kedepannya. Tujuan utama dalam membuat rencana bisnis *Kyushou Ramen Bar* adalah karena penulis sendiri hobby memasak dan penulis suka sekali dengan kuliner Jepang terutama ramen, dan dari situ penulis ingin membuka ramen bar. Tujuan usaha ramen bar ini adalah agar para pelanggan dapat menikmati semangkuk ramen dengan cita rasa yang autentik dan suasana makan seperti di Jepang. Ramen bar ini menggunakan kualitas terbaik untuk setiap masakannya. Bila tujuan utama tersebut telah tercapai maka tujuan selanjutnya adalah memperoleh keuntungan.

Bidang usaha *Kyushou Ramen Bar* adalah usaha kuliner, yang nantinya diharapkan akan dibangun didaerah *Sedayu City*, Jakarta Utara. Menu ramen bar ini akan menyediakan ramen dengan berbagai macam varian rasa serta makanan pendamping lainnya seperti nasi dan minuman.



b. Visi dan Misi Usaha

1) Visi

Visi dari *Kyushou Ramen Bar* adalah menjadi ramen bar ternama di Indonesia yang memberikan pengalaman makan dan rasa yang autentik.

2) Misi

Misi dari *Kyushou Ramen Bar* adalah :

- a) Menjual makanan Jepang dengan rasa terbaik.
- b) Mengutamakan kualitas di setiap makanan yang dimasak
- c) Menjaga kebersihan dan kenyamanan restoran.

c. Tujuan Usaha

Tujuan usaha merupakan suatu yang akan dicapai atau dihasilkan oleh perusahaan. Dalam membangun usaha, setiap bisnis pasti memiliki suatu tujuan. Tujuan tersebut penting dalam memulai usaha. *Kyushou Ramen Bar* memiliki tujuan sebagai berikut :

1) Jangka Pendek

- a) Membangun kesadaran merek di wilayah Kelapa Gading dan sekitarnya.
- b) Mencapai target penjualan setiap bulannya.

2) Jangka Panjang

- a) Membuka banyak cabang di kota Jakarta dan luar kota Jakarta.
- b) Meningkatkan keuntungan minimal sebesar 10% per tahunnya.

1.3 Besarnya Peluang Usaha

Melihat perkembangan usaha kuliner di Indonesia, maka peluang usaha *Kyushou Ramen Bar* cukup baik karena tidak banyak jenis restoran ramen yang menggunakan konsep bar di Indonesia. Dengan meningkatnya peminat kuliner Jepang di Indonesia, prospek bisnis ini semakin menjajikan.

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.



Gambar 1.3

Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Makanan dan Bukan Makanan di Daerah Perkotaan Menurut Kabupaten/Kota (rupiah) 2019-2021

Kabupaten/Kota	Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Makanan dan Bukan Makanan di Daerah Perkotaan Menurut Kabupaten/Kota (rupiah)								
	Makanan			Bukan Makanan			Jumlah		
	2019	2020	2021	2019	2020	2021	2019	2020	2021
Kep. Seribu	726 987,41	763 795,22	766 450,33	395 247,13	426 784,20	453 047,09	1 122 234,55	1 190 579,43	1 219 497,42
Jakarta Selatan	917 711,42	1 031 040,42	946 025,34	1 707 577,84	1 685 998,79	1 560 405,50	2 625 288,26	2 717 039,21	2 506 430,84
Jakarta Timur	820 521,33	807 806,75	865 664,55	1 138 393,28	1 058 467,18	1 182 644,93	1 958 914,61	1 866 273,94	2 048 309,48
Jakarta Pusat	870 791,13	1 023 932,59	894 644,64	1 138 317,75	1 364 690,46	1 267 410,41	2 009 108,88	2 388 623,05	2 162 055,05
Jakarta Barat	886 692,55	983 538,36	929 885,09	1 257 929,08	1 252 720,76	1 270 311,24	2 144 621,63	2 236 259,12	2 200 196,33
Jakarta Utara	911 660,97	964 853,24	997 717,00	1 083 566,73	1 332 939,79	1 884 871,53	1 995 226,70	2 297 793,03	2 882 588,53
Kota Jakarta	877 449,00	944 687,09	923 932,80	1 278 664,00	1 313 304,39	1 412 496,63	2 156 112,00	2 257 991,48	2 336 429,43

Sumber: <https://www.bps.go.id/>

Berdasarkan data diatas dapat dilihat bahwa rata rata pengeluaran per kapita penduduk provinsi Jakarta untuk makanan hampir setiap tahunnya meningkat. Data tersebut membuktikan bahwa usaha kuliner di Jakarta merupakan usaha yang berpeluang baik.

1.4 Kebutuhan Dana

Pada awal membangun suatu bisnis, dibutuhkan investasi awal untuk memulai usaha tersebut. Dana tersebut dibagi menjadi kas awal, perlengkapan, peralatan, bahan makanan, biaya sewa, dan biaya gedung. Sumber dana *Kyushou Ramen Bar* berasal dari tabungan sendiri dan orang tua penulis. Untuk pembukaan awal bisnis *Kyushou Ramen Bar*, diperlukan dana sebesar Rp. 401.140.756 dimana dana tersebut akan digunakan sebaik baiknya.

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

1. Dilarang menyalin atau menjiplak 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.



Tabel 1.1

Kebutuhan dana Kyushou Ramen Bar 2023

Keterangan	Jumlah (Rp)
Kas Awal	10.000.000
Peralatan	54.728.600
Perlengkapan	7.554.000
Stok Barang Dagang	48.858.156
Biaya Pemasaran	60.000.000
Biaya Sewa	220.000.000
Total	401.140.756

Sumber: *Kyushou Ramen Bar*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.