



BAB I

PENDAHULUAN

A. Ide Bisnis

Selera makan orang Indonesiapun dapat di pahami, yaitu nasi dan juga gorengan (Kompas,2021). Karena kedua hal tersebut adalah makanan yang paling mudah di temukan di Indonesia terutama Jakarta Pusat, hal tersebut juga merupakan bukti bahwa memang selera masyarakat Indonesia lebih kepada nasi dan gorengan. Nasi bisa diolah menjadi apapun, seperti nasi goreng, nasi gila, ketupat dan lain sebagainya. Begitu juga dengan gorengan, gorengan bisa berupa tahu goreng, tempe goreng dan juga bisa kerupuk yang digoreng sebagai pelengkap saat mereka sedang makan. Buat masyarakat luar negeri, mungkin hal tersebut terdengar aneh, namun tidak ada yang aneh, itu semua hanya berbicara tentang selera makanan yang berbeda yang dimiliki masing-masing individu.

Dapat ditarik sebuah kesimpulan bahwa selera makanan orang Indonesia adalah nasi sebagai pokok utama sebuah makanan, dan gorengan sebagai pelengkap dalam makanan tersebut. Kedua hal tersebut adalah sebuah menu yang harus ada dalam setiap makanan orang Indonesia. Namun lambat laun harus ada inovasi dimana harus ada makanan yang berbahan dasar beras namun tidak berbentuk nasi tetapi tetap bisa memberikan rasa kenyang kepada masyarakat ditambah juga gorengan sebagai pelengkap yang renyah dan juga nikmat.

Terbesitlah sebuah ide varian makanan yang sudah ada sebelumnya namun ingin dipasarkan secara digital dan lebih dioptimalkan lagi, karena varian makanan di Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBKKG (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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



khususnya di Jakarta Pusat hanya itu-itulah saja. Diantaranya yaitu ayam geprek, ayam gepuk dan lain sebagainya. Dari hal tersebut penulis ingin menciptakan suatu menu varian yang berbeda. Mungkin produk ini sebelumnya memang sudah ada, namun kebanyakan penjualnya masih menjual dengan cara *direct selling*, belum ada pemasaran melalui iklan atau sosial media, maka dari itu penulis melihat sebuah peluang yang dapat dimanfaatkan dengan sebaik mungkin.

Berdasarkan pertimbangan selera makan masyarakat Indonesia dan banyaknya varian makanan yang terdapat di pasar, maka timbullah ide bisnis di bidang kuliner dan produknya adalah arem-arem dan juga peyek, dimana kedua produk tersebut dapat disebutkan sebagai selera utama masyarakat Indonesia karena arem-arem berasal dari nasi dan peyek yang sifatnya gorengan, yang pastinya juga akan dapat dinikmati oleh masyarakat Indonesia, lalu ditemukanlah sebuah nama yang mudah untuk disebut, mudah untuk diingat dan juga *meaningful*. Yaitu terbesutlah nama Arla. Arla sendiri berasal dari kata arem-arem dan Law. Arem-arem adalah jenis makanan itu sendiri, sedangkan Law adalah marga dari pembuat makanan tersebut, yang dimana pembuatnya adalah Ibunda dari penulis itu sendiri.

Arla merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang makanan berat yang berfokus pada produk arem-arem dan juga peyek. Untuk beberapa orang ide bisnis ini masih terdengar aneh, karena khususnya di Indonesia makanan berat berkaitan erat dengan nasi. Namun jika dilihat dari data di lapangan, nasi sudah terlalu biasa, maka dari itu penulis mencari alternatif lain, yaitu membuat makanan yang tetap berbahan dasar beras, sehingga tingkat kekenyangan mereka yang memakannya sama seperti saat sedang memakan nasi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Milik IBKKG (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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



Ide pembuatan bisnis ini adalah karena bisnis kuliner khususnya bagian makanan berat sangat berkembang pesat yang dibuktikan dengan semakin banyaknya toko makanan yang bermunculan. Ditambah jumlah peminat kuliner semakin banyak, sehingga tim penyusun melihat suatu peluang emas yang dapat dimanfaatkan sebaik mungkin, dengan menciptakan suatu variasi baru di dunia makanan berat.

Arla direncanakan akan didirikan di sebuah ruko di daerah Cideng Barat, Jakarta Pusat. Penulis memilih di daerah tersebut karena terdapat banyak konsumen potensial yang sesuai dengan *target market* dari Arla itu sendiri. Ruko tersebut dikelilingi oleh lingkungan perkantoran, ditambah dekat dengan lingkungan sekolah.

B. Gambaran Usaha

Arla sendiri merupakan suatu usaha yang bergerak di bidang usaha kuliner makanan, atau yang kerap kali disebut bidang usaha *food and beverages*. Yang dimana produk yang dijual adalah berbentuk makanan, yang merupakan *basic needs* manusia, yang harus dipenuhi demi keberlangsungan hidup individu.

Visi dan Misi Arla

- Visi

Menjadi penyedia arem-arem dan peyek terbaik yang ada di Jakarta, dengan mengutamakan kualitas bahan baku dan pelayanan kepada pelanggan.

- Misi

- Sebagai penyedia arem-arem dan peyek berkualitas baik dan memiliki cita rasa yang dapat dinikmati.
- Memberi pelayanan yang terbaik kepada para pelanggan.



Tujuan :

- Tujuan Jangka Pendek
 - Meningkatkan brand awareness masyarakat terhadap Arla
- Tujuan Jangka Panjang

Menjadi bisnis yang terbukti menguntungkan dan juga *sustainable* serta disukai oleh khalayak luas, dan mendirikan cabang di beberapa tempat yang sudah ditinjau sebelumnya.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Besarnya Peluang Bisnis

Karena arem-arem berbahan dasar dari beras, maka tabel yang dijabarkan di bawah adalah tabel yang berhubungan dengan produksi beras itu sendiri. Peluang bisnis yang terdapat dalam bidang usaha makanan sangatlah masih besar, yang di dukung dengan data sebagai berikut :

Gambar 1.1

Luas Panen, Produktivitas, dan Produksi Beras (2018-2019)

Provinsi	Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Padi Menurut Provinsi					
	Luas Panen (ha)		Produktivitas (ku/ha)		Produksi (ton)	
	2018	2019	2018	2019	2018	2019
ACEH	329 515,78	310 012,46	56,49	55,30	1 861 567,10	1 714 437,60
SUMATERA UTARA	408 176,45	413 141,24	51,65	50,32	2 108 284,72	2 078 901,59
SUMATERA BARAT	313 050,82	311 671,23	47,37	47,58	1 483 076,48	1 482 996,01
RIAU	71 448,08	63 142,04	37,28	36,56	266 375,53	230 873,97
JAMBI	86 202,68	69 536,06	44,44	44,57	383 045,74	309 932,68
SUMATERA SELATAN	581 574,61	539 316,52	51,48	48,27	2 994 191,84	2 603 396,24
BENGKULU	65 891,16	64 406,86	43,83	46,03	2 888 105,52	296 472,07
LAMPUNG	511 940,93	464 103,42	48,61	46,63	2 488 641,91	2 164 089,33
KEP. BANGKA BELITUNG	17 233,59	17 087,81	26,53	28,56	45 724,69	48 805,68
KEP. RIAU	375,87	356,27	29,19	32,30	1 097,00	1 150,80
DKI JAKARTA	673,37	622,59	72,76	53,96	4 899,14	3 359,31
JAWA BARAT	1 707 253,81	1 578 835,70	56,51	57,54	9 647 358,75	9 084 957,22
JAWA TENGAH	1 821 983,17	1 678 479,21	57,63	57,53	10 499 588,23	9 655 653,98
DI YOGYAKARTA	93 956,45	111 477,36	54,81	47,86	514 935,49	533 477,40
JAWA TIMUR	1 751 191,67	1 702 426,36	58,26	56,28	10 203 213,17	9 580 933,88

Sumber : www.bps.go.id

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.



Gambar 1.2

Luas Panen, Produktivitas, dan Produksi Beras (2020-2022)

Provinsi	Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Padi Menurut Provinsi						
	Luas Panen (ha)			Produktivitas (ku/ha)			2020
	2020	2021	2022	2020	2021	2022	
ACEH	317 869,41	297 058,38	271 750,20	55,28	55,03	55,55	1 757 313,07
SUMATERA UTARA	388 591,22	385 405,00	411 462,10	52,51	52,00	50,76	2 040 500,19
SUMATERA BARAT	295 664,47	272 391,95	271 883,10	46,92	48,36	50,52	1 387 269,29
RIAU	64 733,13	53 062,35	51 054,04	37,64	40,98	41,83	243 685,04
JAMBI	84 772,93	64 412,26	60 539,59	45,58	46,29	45,88	386 413,49
SUMATERA SELATAN	551 320,76	496 241,65	513 378,20	49,75	51,44	54,06	2 743 059,68
BENGKULU	64 137,28	55 704,69	57 151,84	45,66	48,67	49,27	292 834,04
LAMPUNG	545 149,05	489 573,23	518 256,10	48,62	50,77	51,87	2 650 289,64
KEP. BANGKA BELITUNG	17 840,55	18 278,27	15 107,80	32,13	38,57	40,66	57 324,32
KEP. RIAU	298,52	270,16	179,48	28,56	31,65	28,24	852,54
DKI JAKARTA	914,51	559,97	477,25	49,69	58,03	48,98	4 543,93
JAWA BARAT	1 586 888,63	1 604 109,31	1 662 404,00	56,82	56,81	56,75	9 016 772,58
JAWA TENGAH	1 666 931,49	1 696 712,36	1 688 670,00	56,93	56,69	55,41	9 489 164,62
DI YOGYAKARTA	110 548,12	107 506,16	110 927,20	47,35	51,77	50,64	523 395,95
JAWA TIMUR	1 754 380,30	1 747 481,20	1 693 211,00	56,68	56,02	56,26	9 944 538,26

Sumber : www.bps.go.id

Gambar 1.3

Luas Panen, Produktivitas, dan Produksi Beras (2020-2022)

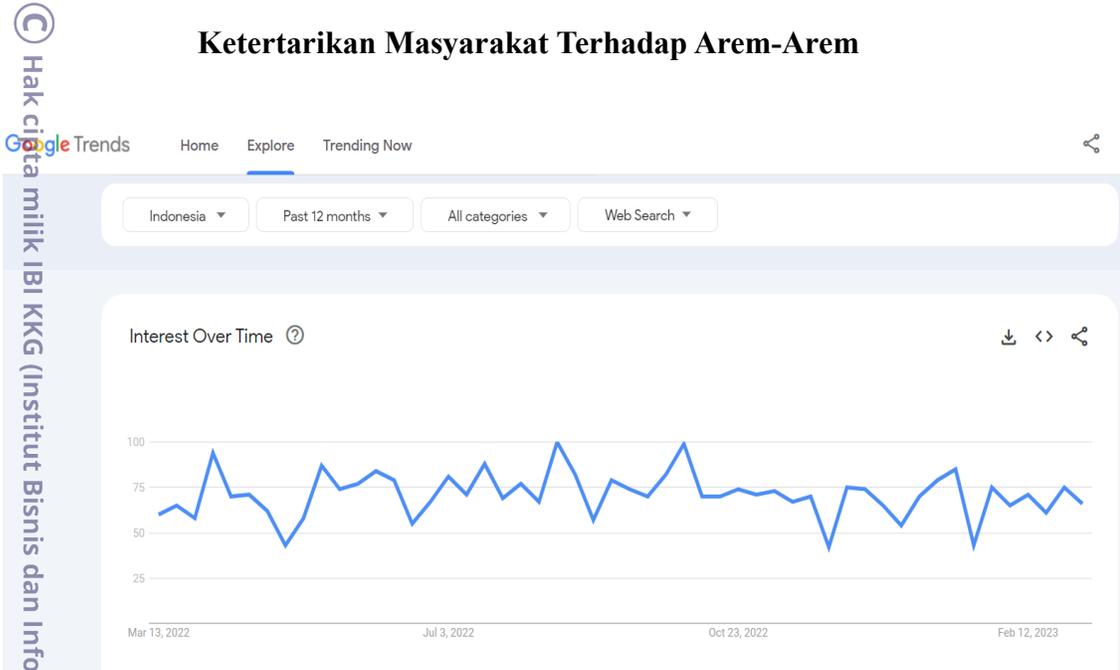
Provinsi	Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Padi Menurut Provinsi							
	21	Produktivitas (ku/ha)			Produksi (ton)			
		2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022
ACEH	38	271 750,20	55,28	55,03	55,55	1 757 313,07	1 634 639,60	1 509 456,00
SUMATERA UTARA	40	411 462,10	52,51	52,00	50,76	2 040 500,19	2 004 142,51	2 088 584,00
SUMATERA BARAT	35	271 883,10	46,92	48,36	50,52	1 387 269,29	1 317 209,38	1 373 532,00
RIAU	35	51 054,04	37,64	40,98	41,83	243 685,04	217 458,87	213 557,20
JAMBI	26	60 539,59	45,58	46,29	45,88	386 413,49	298 149,25	277 743,80
SUMATERA SELATAN	55	513 378,20	49,75	51,44	54,06	2 743 059,68	2 552 443,19	2 775 069,00
BENGKULU	59	57 151,84	45,66	48,67	49,27	292 834,04	271 117,19	281 610,10
LAMPUNG	23	518 256,10	48,62	50,77	51,87	2 650 289,64	2 485 452,78	2 688 160,00
KEP. BANGKA BELITUNG	27	15 107,80	32,13	38,57	40,66	57 324,32	70 496,25	61 425,07
KEP. RIAU	16	179,48	28,56	31,65	28,24	852,54	855,01	506,91
DKI JAKARTA	37	477,25	49,69	58,03	48,98	4 543,93	3 249,47	2 337,77
JAWA BARAT	31	1 662 404,00	56,82	56,81	56,75	9 016 772,58	9 113 573,08	9 433 723,00
JAWA TENGAH	36	1 688 670,00	56,93	56,69	55,41	9 489 164,62	9 618 656,81	9 356 445,00
DI YOGYAKARTA	16	110 927,20	47,35	51,77	50,64	523 395,95	556 531,03	561 699,50
JAWA TIMUR	20	1 693 211,00	56,68	56,02	56,26	9 944 538,26	9 789 587,67	9 526 516,00

Sumber : www.bps.go.id

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- 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.
 - Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Gambar 1.5

Ketertarikan Masyarakat Terhadap Arem-Arem



Sumber : trends.google.com

Gambar 1.5. menunjukkan bahwa makanan arem-arem masih cukup dinikmati, yaitu dengan hasil statistik yang konsisten di atas 50, yang berarti jumlah peminat arem arem juga banyak dan konsisten.



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.

Gambar 1.6

Angka Ketertarikan Masyarakat Terhadap Makanan Gorengan (2018-2019)

Kabupaten/Kota	Makanan gorengan	Kabupaten/Kota	Makanan gorengan
	2018		2019
Kota Tanjung Pinang	1 740	Kota Tanjung Pinang	2 359
Kep. Seribu	10 158	Kep. Seribu	6 482
Kota Jakarta Selatan	3 240	Kota Jakarta Selatan	3 863
Kota Jakarta Timur	2 385	Kota Jakarta Timur	2 597
Kota Jakarta Pusat	2 215	Kota Jakarta Pusat	2 892
Kota Jakarta Barat	4 369	Kota Jakarta Barat	3 258
Kota Jakarta Utara	3 581	Kota Jakarta Utara	4 683
Bogor	3 850	Bogor	3 574
Sukabumi	3 746	Sukabumi	3 426
		Cianjur	3 114
		Bandung	3 973

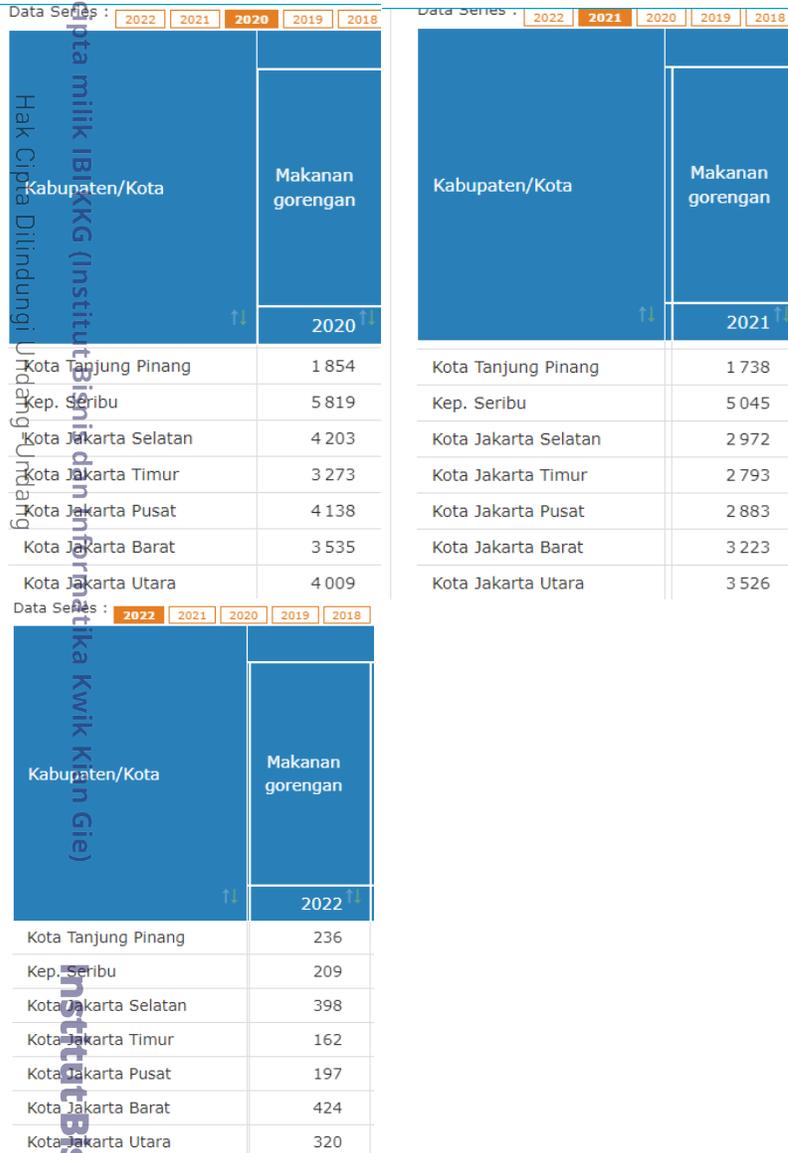
Sumber : www.bps.go.id

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 1.7

Angka Ketertarikan Masyarakat Terhadap Makanan Gorengan (2020-2022)



Sumber: www.bps.go.id

Gambar 1.6 dan 1.7 menunjukkan bahwa tingkat minat masyarakat Jakarta Pusat terhadap makanan gorengan cenderung tinggi dan stabil, meskipun ada penurunan, namun angka tersebut masih merepresentasikan bahwa makanan gorengan masih digemari, khususnya untuk masyarakat Jakarta Pusat

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



D. Kebutuhan Dana Bisnis Arla

Tabel 1.1

Kebutuhan Dana Bisnis Arla

Keterangan	Biaya (Rp)
Modal Awal	400.000.000
Kebutuhan	
Biaya Sewa Bangunan	200.000.000
Biaya Renovasi Bangunan	15.000.000
Biaya Peralatan	49.835.000
Biaya Perlengkapan	14.998.200
Biaya Bahan Baku	30.585.000
Biaya Pemasaran	33.500.000
Biaya Utilitas	18.153.672
Biaya Adm. dan Umum	405.000
Total	362.476.872
Kas	37.523.128

Sumber : Arla

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang menyalin, menduplikasi, atau mengunggah kembali ke media sosial atau platform lain tanpa izin IBIKKG.
- a. Pengutipannya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, pemertihan, pemastharian 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.