KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

BAB I
PENDAHULUAN

A. Ide Bisnis

Makanan adalah kebutuhan pokok setiap manusia, dan setiap orang memiliki selera dan preferensi yang berbeda-beda. Salah satu makanan yang sangat populer di seluruh dunia adalah nasi. Nasi merupakan makanan pokok yang menjadi bagian dari hidangan sehari-hari di banyak negara di Asia, termasuk Indonesia, Jepang, Korea Selatan, dan China. Bahkan di negara-negara di luar Asia, seperti Amerika Serikat, nasi menjadi makanan yang semakin populer.

Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS), konsumsi nasi di Indonesia terus meningkat dalam lima tahun terakhir. Pada tahun 2016, konsumsi nasi per kapita per hari sebesar 332 gram, sedangkan pada tahun 2020 meningkat menjadi 340 gram per kapita per hari. Selain itu, survei dari The Nielsen Company menunjukkan bahwa Indonesia memiliki tingkat konsumsi nasi tertinggi di dunia, yaitu 97% dari populasi.

Hal ini menunjukkan bahwa nasi menjadi salah satu makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia dan Asia pada umumnya. Selain itu, makanan berbasis nasi seperti kimbap juga semakin populer di luar Korea Selatan, terutama di negara-negara seperti Amerika Serikat, Kanada, dan Jepang.

Kimbap memiliki potensi sebagai pengganti makan siang dan pengganti nasi yang populer. Dalam kimbap, nasi menjadi bahan utama yang digunakan sebagai pengganti nasi putih dalam hidangan tradisional. Dengan ditambahkannya berbagai sayuran seperti wortel, mentimun, dan daun selada, serta isian seperti daging atau ikan, kimbap menawarkan kombinasi yang seimbang antara karbohidrat, serat, dan protein.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
1. Dilarang menggunakan 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 Dilindungi Undang-Undang

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

Sebagai pengganti makan siang, kimbap menjadi pilihan yang praktis dan mudah dibawa. Hidangan ini dapat disiapkan sebelumnya dan dibungkus dengan rapat dalam nori atau rumput laut panggang. Hal ini memudahkan konsumen untuk membawa kimbap sebagai bekal makan siang ke kantor, sekolah, atau saat bepergian. Selain itu, kimbap juga dapat dinikmati langsung di tempat makan seperti restoran Korea atau pasar swalayan.

Kimbap juga dapat dijadikan sebagai pengganti nasi dalam pola makan sehari-hari.Beberapa orang mungkin ingin mengurangi konsumsi nasi putih sebagai bagian dari diet mereka. Dengan menggantikan nasi putih dengan kimbap, mereka masih dapat menikmati hidangan yang lezat dan memuaskan dengan citarasa khas Korea. Kimbap juga memberikan variasi dalam menu makanan sehari-hari dan dapat memberikan pengalaman baru dalam menjelajahi kuliner Korea.

Dalam konteks makanan Indonesia, kimbap juga mendapatkan popularitas yang semakin meningkat. Restoran-restoran Korea dan pasar swalayan di Indonesia mulai menyajikan kimbap sebagai salah satu menu unggulan mereka. Hal ini memberikan kesempatan bagi masyarakat Indonesia untuk mencoba makanan khas Korea yang lezat dan sehat.

Secara keseluruhan, kimbap memiliki potensi sebagai alternatif yang menarik untuk makan siang dan pengganti nasi dalam pola makan sehari-hari. Kelezatan dan kandungan gizi yang seimbang dalam kimbap membuatnya menjadi pilihan yang menarik bagi mereka yang ingin menjaga pola makan sehat dan memperluas pengalaman kuliner mereka dengan mencoba hidangan tradisional Korea.

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

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

Seiring dengan semakin populernya makanan Korea, permintaan akan kimbap semakin meningkat di Indonesia. Hal ini terlihat dari banyaknya restoran Korea yang bermunculan di Jakarta dan sekitarnya. Selain itu, terdapat banyak toko online yang menyediakan kimbap sebagai salah satu produk unggulan mereka.

Data menunjukkan bahwa pasar makanan Korea di Indonesia terus berkembang. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS), impor makanan dan minuman dari Korea Selatan ke Indonesia mengalami peningkatan yang signifikan dari tahun ke tahun. Pada tahun 2020, nilai impor makanan dan minuman dari Korea Selatan ke Indonesia mencapai USD 339,2 juta, meningkat 16,68% dari tahun sebelumnya.

Di sisi lain, industri kuliner Indonesia juga terus tumbuh. Menurut data dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, sektor kuliner Indonesia tumbuh sebesar 8,5% pada tahun 2019. Hal ini menunjukkan bahwa Indonesia adalah pasar yang potensial untuk usaha makanan dan minuman.

Tren makanan pada tahun 2021-2022 mencakup beberapa aspek yang signifikan dalam industri kuliner. Berikut adalah beberapa tren makanan yang mencuat dalam periode tersebut:

1. Makanan Plant-Based: Meningkatnya kesadaran akan kesehatan dan keberlanjutan telah mendorong popularitas makanan berbasis tumbuhan. Semakin banyak orang yang mengadopsi pola makan vegetarian, vegan, atau mengurangi konsumsi daging. Makanan plant-based seperti burger tanpa daging, susu nabati, dan makanan penutup vegan semakin banyak ditemukan di restoran dan toko-toko makanan.

2. Makanan Instan dan Siap Saji: Gaya hidup yang sibuk dan tuntutan akan kemudahan telah meningkatkan permintaan akan makanan instan dan siap saji. Makanan

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

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

seperti mi instan, makanan beku, dan makanan siap saji dalam kemasan praktis menjadi pilihan populer bagi mereka yang ingin makan dengan cepat dan tanpa repot.

3. Makanan Sehat dan Fungsional: Minat masyarakat terhadap kesehatan dan kesejahteraan semakin berkembang. Mereka mencari makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga memberikan manfaat kesehatan. Makanan fungsional yang kaya akan nutrisi, seperti smoothie sehat, makanan berserat tinggi, dan makanan yang diklaim memiliki manfaat kesehatan tertentu, semakin populer.

4. Makanan Etnik dan Eksotis: Masyarakat semakin tertarik untuk mencoba makanan dari berbagai budaya dan negara. Makanan etnik dan eksotis, seperti hidangan Timur Tengah, masakan Asia Tenggara, atau makanan khas negara tertentu, menjadi tren yang signifikan. Restoran dan kafe yang menghadirkan pengalaman kuliner dari berbagai budaya semakin banyak bermunculan.

5. Minuman Berserat Tinggi dan Fungsional: Permintaan akan minuman sehat juga meningkat. Minuman berserat tinggi, smoothie dengan tambahan superfood, dan minuman probiotik semakin populer di kalangan konsumen yang peduli dengan kesehatan. Minuman fungsional seperti minuman penambah energi alami, minuman penyegar dengan kandungan herbal, dan minuman kesehatan dengan bahan alami semakindiminati.

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

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

Grafik 1.1
Tren Makanan tahun 2021 - 2022

Sumber : Kementrian Kemenkraf 2022

Grafik di atas menunjukkan tren pertumbuhan dalam popularitas makanan seiring berjalannya waktu. Tren tersebut mencerminkan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan sehat, praktis, berbasis tumbuhan, dan memiliki keunikan etnis.

Kelapa Gading merupakan sebuah daerah yang terletak di Jakarta Utara, Indonesia. Daerah ini memiliki banyak potensi bisnis karena memiliki jumlah penduduk yang cukup besar dan beragam. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2020, jumlah penduduk di Kelapa Gading mencapai sekitar 364.640 jiwa. Dengan populasi yang cukup besar ini, bisnis kimbap di Kelapa Gading memiliki potensi pasar yang luas dan dapat menjangkau berbagai kalangan usia dan latar belakang.

Selain itu, tren makanan Korea mulai banyak diminati di Indonesia, khususnya di Jakarta. Hal ini dapat dilihat dari peningkatan jumlah restoran Korea yang bermunculan dan meningkatnya minat masyarakat untuk mencoba makanan Korea, termasuk kimbap. Menurut laporan dari Statista, pasar makanan Korea di Indonesia diperkirakan akan terus

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

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

berkembang dengan pertumbuhan CAGR sekitar 6,2% dari 2021 hingga 2025. Oleh karena itu, bisnis kimbap di Kelapa Gading memiliki potensi untuk berkembang pesat Penulis mempunyai rencana mendirikan usaha dengan menamakan restoran kimbap ini“Kimbap Venue”.

B. Gambaran Usaha

1. Bidang Usaha

Kimbap adalah makanan khas Korea yang terdiri dari nasi yang dibungkus dalam rumput laut dan diisi dengan berbagai bahan seperti daging, sayuran, dan telur.Kimbap adalah salah satu jenis makanan ringan yang sangat populer di Korea dandijual di berbagai tempat, mulai dari kios makanan di jalanan hingga restoran mewah. Untuk memulai usaha Kimbap, perlu mempertimbangkan beberapa faktor seperti lokasi, bahan baku, dan persiapan menu. Pertama, perlu menentukan lokasi yangstrategis untuk menjual Kimbap dapat memilih untuk membuka gerai di pusatperbelanjaan atau di area dengan banyak lalu lintas manusia, seperti dekat stasiunkereta atau di dekat kampus. Dengan lokasi yang tepat, dapat menjangkau pelanggan yang lebih banyak dan meningkatkan keuntungan bisnis.

Selain itu, juga harus memilih bahan baku yang berkualitas untuk membuat Kimbap. Bahan-bahan utama yang diperlukan untuk membuat Kimbap adalah nasi, rumput laut, daging, sayuran, dan telur. Pastikan memilih bahan-bahan yang segardan berkualitas sehingga Kimbap yang dijual dapat terlihat dan terasa enak. Jika memungkinkan, beli bahan-bahan dari produsen lokal untuk mengurangi biaya pengiriman dan mendukung

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

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

perekonomian lokal. Selain bahan baku, juga perlu mempersiapkan menu Kimbap yang menarik. Dapat menawarkan berbagai pilihan menu Kimbap, seperti Kimbap dengan daging sapi, ayam, atau ikan, dan Kimbap dengan sayuran. Juga dapat menawarkan variasi Kimbap dengan saus atau bumbu yang berbeda untuk menambah variasi rasa.

Setelah menyiapkan bahan baku dan menu Kimbap, perlu mempertimbangkan peralatan yang diperlukan untuk membuat dan menjual Kimbap. Perlu meja untuk memotong bahan baku, kompor untuk memasak nasi, panci untuk merebus telur, dan wadah penyimpanan untuk bahan-bahan. Selain itu, juga perlu menyediakan kemasan yang menarik dan aman untuk menjual Kimbap.

Selain menjual secara langsung di gerai, juga dapat mempertimbangkan untuk menjual Kimbap secara online. Dengan cara ini, dapat menjangkau lebih banyak pelanggan dan meningkatkan penjualan. Dengan menggunakan media sosial seperti Instagram dan Facebook untuk mempromosikan Kimbap dan menawarkan layanan pesan antar.

Terakhir, untuk memulai bisnis Kimbap yang sukses, Perlu memperhatikan faktor keuangan, harus menyiapkan anggaran untuk biaya bahan baku, peralatan, kemasan, dan promosi. Pastikan mematok harga yang wajar untuk Kimbap yang dijual agar dapat bersaing dengan bisnis serupa di sekitar lokasi.

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

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

2. Visi, Misi dan Tujuan

a. Visi

Menjadi produsen kimbap yang terpercaya di Kelapa Gading.

b. Misi

1. Menyediakan produk kimbap yang berkualitas tinggi dengan bahan-bahan yang segar dan halal.
2. Menawarkan variasi rasa dan isian kimbap yang berbeda agar pelanggan dapat memilih sesuai dengan selera mereka.
3. Memberikan pelayanan yang baik dan ramah kepada pelanggan agar mereka merasanyaman dan puas saat makan di tempat kami.
4. Mengutamakan kebersihan dan kualitas produk sehingga pelanggan merasa aman dan terjamin saat memakan kimbap kami.
5. Membangun hubungan yang baik dengan pelanggan, mitra, dan pemasok sehingga dapat menciptakan kerja sama yang saling menguntungkan.

c. Tujuan

Tujuan usaha kimbap dari jangka pendek, menengah, dan panjang dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Jangka Pendek (1 tahun):
    a) Meningkatkan brand awareness kimbap melalui promosi di media sosialdan pameran makanan lokal

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

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

2. Jangka Menengah (3-5 tahun):

    a) Meningkatkan efisiensi produksi untuk menurunkan biaya produksi dan meningkatkan keuntungan

    b) Meningkatkan kualitas kimbap dengan menambahkan variasi rasa dan bahan

3. Jangka Panjang (10 tahun) :

    a) Membuka gerai kimbap di wilayah Jakarta

    b) Menjadi merek terkemuka dalam industri makanan korea dan menyediakan layanan katering untuk acara khusus

    c) Meningkatkan keberlanjutan usaha dengan memperkenalkan produk organik dan ramah lingkungan.

4. Logo Perusahaan.

Merek sangat diperlukan dalam menjual suatu produk dan akan berpengaruh terhadap berjalannya usaha. Merek menjadikan produk yang berbeda terhadap Kimbap Venue dengan para pesaing.

Lewat sebuah Logo memudahkan konsumen untuk selalu mengingat Merek dan produk dari perusahaan. Berikut adalah logo dari Kimbap Venue:

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

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

Gambar 1.1
Logo perusahaan

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

Sumber : Kimbap Venue, 2023

Logo menyerupai bendera Korea Selatan untuk menunjukan bahwa makanan kimbab merupakahn makanan asli dari Korea. Menggunakan warnamerah karena dianggap dapat meningkatkan nafsu makan dan memberikan kesan kehangatan dan kegembiraan serta kuning adalah warna yang sering dikaitkan dengan keceriaan, kebahagiaan, dan kecerdasan, sehingga sering digunakan dalambranding makanan yang ingin memberikan kesan cerah dan ceria.

Selain itu menggunakan warna biru yang sama dengan bendera Korea serta ingin menunjukan bahwa setiap bahan baku yang digunakan merupakan bahan baku yang segar.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Peluang bisnis kimbap bisa dikatakan cukup menjanjikan karena makanan ini semakin populer dan diminati oleh masyarakat di berbagai negara, terutama di Asia dan Amerika Serikat Kimbap adalah hidangan populer dari Korea yang terdiri dari nasi yang dilapisi dengan rumput laut dan diisi dengan berbagai bahan seperti sayuran, daging, dan

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

telur. Bisnis kimbap bisa menjadi peluang yang menarik karena makanan ini semakin populer di luar Korea dan banyak orang mencari alternatif makanan sehat dan cepat saji. Makanan ini semakin populer di luar Korea Selatan dan menjadi makanan cepat saji yang terjangkau dan lezat. Peluang bisnis kimbap dapat dikatakan cukup besar karena permintaan terus meningkat di seluruh dunia.

Permintaan kimbap meningkat di seluruh dunia karena semakin banyak orang yang mencoba makanan ini. Menurut laporan dari Research and Markets, industri makanan cepat saji Korea diperkirakan akan tumbuh sebesar 5,5% antara tahun 2020 dan 2025. Hal ini menunjukkan bahwa permintaan akan terus meningkat dan peluang bisnis akan semakin besar.

Makanan Korea semakin populer di seluruh dunia, yang menunjukkan bahwa ada permintaan yang meningkat untuk kimbap dan hidangan lainnya. Menurut laporan oleh GlobalData, konsumsi makanan Korea di luar negeri diperkirakan meningkat hingga 30% pada 2021. Hal ini disebabkan oleh popularitas drama Korea, peningkatan wisatawan ke Korea, serta pertumbuhan restoran Korea di seluruh dunia.

Kebutuhan akan Makanan Cepat Saji yang Sehat Kimbap adalah makanan yang relatif sehat karena mengandung banyak sayuran dan protein dari daging atau telur. Banyak orang mencari makanan cepat saji yang sehat, dan kimbap dapat menjadi alternatif yang menarik.

Biaya Produksi yang Rendah Bahan-bahan untuk membuat kimbap relatif murah dan mudah ditemukan. Daging atau ikan bisa diganti dengan sayuran atau telur, yang akan menurunkan biaya produksi dan memungkinkan harga jual yang lebih kompetitif.

Meningkatnya minat masyarakat terhadap kesehatan dan gaya hidup yang lebih

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

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

sehat juga menjadi faktor yang memengaruhi popularitas kimbap, karena makanan ini mengandung bahan-bahan yang sehat seperti sayuran, protein, dan karbohidrat.

Selain itu, makanan yang praktis dan mudah dibawa juga semakin diminati oleh masyarakat yang sibuk, sehingga kimbap menjadi pilihan yang tepat karena bisa dijadikan bekal atau camilan saat bepergian.

Dari data-data tersebut, dapat disimpulkan bahwa bisnis kimbap memiliki peluang yang cukup besar karena makanan ini semakin diminati oleh masyarakat yang sibuk dan peduli dengan kesehatan. Namun, seperti halnya bisnis lainnya, keberhasilan dalam menjalankan bisnis kimbap akan tergantung pada faktor-faktor seperti kualitas produk, pemasaran yang efektif, dan strategi pricing yang tepat.

D. Kebutuhan Dana

Saat memulai usaha, pembiayaan Kimbap Venue berasal dari uang sendiri dan bantuan orang tua, karena jika mengambil pinjaman dari bank di awal usaha, risiko pengembaliannya besar karena bunga. . biaya Total kebutuhan finansial Kimbap Venue untuk memulai perusahaan adalah Rp 53.008.696. yang pertama dibagi menjadi kas, biaya perolehan peralatan, biaya perolehan peralatan dan biaya perolehan bahan baku. Rencana kebutuhan modal kerja sebagai berikut:

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

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

Tabel 1.1

Rencana Kebutuhan Modal Kimbap Venue

Keterangan Biaya	Jumlah/Rp
Kas	20.000.000
Peralatan	16.260.000
Perlengkapan	4.647.070
Bahan Baku	61.304.949
Sewa Gedung	47.787.981
Total	150.000.000

Sumber: Kimbap Venue, 2023

Tabel 1.1, bahwa modal awal untuk memulai usaha yang dibutuhkan untuk memulai usaha Kimbap Venue adalah sebesar Rp 150.000.000,- Kebutuhan dana kas sebesar Rp.20.000.000,- hal ini untuk berjaga-jaga karena ketidakpastian penerimaan diawal usaha, yang besarannya dihitung dari pembayaran gaji karyawan selama 2 bulan. Biaya Peralatan sebesar Rp. 16.260.000,- adalah biaya peralatan yang dibutuhkan selama 5 tahun.. Untuk investasi kendaraan di tahap awal sementara di tiadakan dulu, kalaupun dibutuhkan kendaraan yang digunakan dengan meminjam kendaraan milik orang tua.

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

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

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.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS