

BAB I

PENDAHULUAN



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

A. Ide Bisnis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Usaha dalam bidang makanan dan minuman atau biasa disebut kuliner merupakan suatu usaha yang selalu berkembang dan menarik para konsumen dari tahun ke tahun, terutama pada saat pandemi seperti sekarang ini. Hal ini terlihat dari tingginya permintaan konsumen yang akhirnya membuat penulis memutuskan membangun usaha dalam bidang kuliner. Menurut *William Spriegel*, “*All the activities including the production and sale of goods or services may be classified as business activities.*” yang berarti, semua kegiatan termasuk produksi dan penjualan barang atau jasa dapat diklasifikasikan sebagai kegiatan bisnis.

Masa pandemi membuat masyarakat dari berbagai usia dan kalangan memiliki keinginan untuk mencoba beragam jenis makanan yang menjadi semakin tinggi, banyaknya permintaan konsumen yang berbeda-beda dalam hal kuliner, serta sifat konsumen yang selalu ingin hal baru yang tidak ketinggalan zaman. Terbitlah ide usaha dengan memadukan rasa dan memberikan beragam jenis makanan yang kreatif dan inovatif, juga memiliki daya jual yang tinggi dalam satu tempat tanpa harus pergi ke tempat asal untuk mencobanya.

Usaha tempat makan ini menggunakan konsep *in-out door*, yang mempunyai area makan yang terbuka tetapi tetap berada didalam ruangan. Konsep ini juga dipadukan dengan konsep *kid-friendly* yaitu ramah anak.

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.



Alasan pemilik usaha membangun usaha ini adalah kesukaan pemilik

usaha dalam makan dan memasak. Hal ini menjadi salah satu alasan mengapa memutuskan untuk terjun dalam bidang kuliner. Rencananya setelah pandemi berakhir, pemilik usaha akan mengikuti kelas memasak atau mengambil pendidikan selanjutnya dalam bidang kuliner agar kemampuan dan teknik yang dipelajari pemilik usaha dapat menghasilkan masakan yang lebih menarik, berbeda dan berkualitas juga mengetahui standar makanan yang akan disajikan pada konsumen. Pemilik usaha melihat bisnis *restaurant ala café* di Indonesia khususnya di Kota Bandung masih sangat baik dan berkembang karena, *trend* anak muda yang makan dan berkumpul diluar rumah dan *café* membuat bisnis ini akan terus hidup.

Pemilik usaha akan membuka usaha tersebut dengan nama *Five Themes in One*. Pemilihan nama usaha *Five Themes in One* diambil sesuai konsep tempat makan atau *restaurant ala cafe* yang dibangun dan menawarkan makanan dan minuman dengan bermacam jenis tema dari berbagai negara, seperti Amerika, Asia, dan Eropa juga lautan. Sehingga, konsumen dapat mencicipi dan menikmati rasa *authentic* dan berbeda dalam satu tempat tanpa harus pergi ke tempat asal untuk mencobanya.

Pertumbuhan industri *food and beverages* Kota Bandung sangat baik karena selalu meningkat setiap tahunnya, hal ini dapat dilihat pada gambaran *trend* masyarakat di Kota Bandung terhadap *restaurant ala cafe* sebagai berikut:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

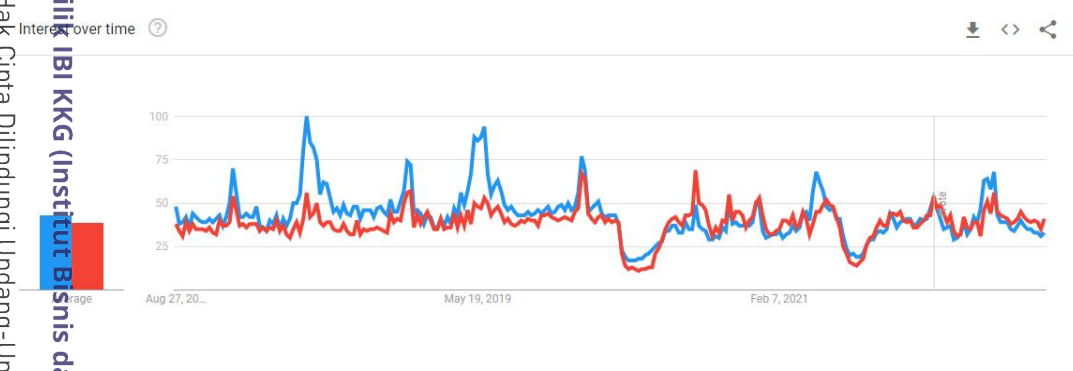
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



Gambar 1. 1

Grafik Google Trends Mengenai Trend *Restaurant* dan *Cafe* di Kota Bandung dari Tahun 2017-2021



Sumber: [Restaurant, cafe - Explore - Google Trends](#), tahun 2022.

Berdasarkan gambar grafik 1.1 diatas, menunjukkan bahwa di Kota Bandung terdapat 43% untuk banyaknya *restaurant* dan 57% untuk banyaknya *cafe*.

B. Gambaran Usaha

1. Tujuan dan Bidang Usaha

Dalam mendirikan usaha, setiap pebisnis pasti memiliki tujuannya, maka dari itu tujuan merupakan hal yang penting sebelum seseorang memutuskan untuk membangun sebuah bisnis. Tujuan usaha diperlukan agar suatu usaha memiliki *target* yang akan dicapai kedepannya. Tujuan utama pemilik usaha dalam membuat rencana bisnis *Five Themes in One* adalah karena ingin membangun *restaurant ala café* dan menjadi usaha milik sendiri.

Tujuan pemilik usaha ingin membangun usaha *restaurant ala café* ini adalah agar para pelanggan atau konsumen dapat mencicipi dan menikmati



rasa *authentic* dan berbeda dalam satu tempat tanpa harus pergi ke tempat asal

C Untuk mencobanya. *Restaurant ala café* ini juga akan memberikan kualitas makanan yang terbaik kepada konsumen. Jika tujuan utama sudah dapat dipenuhi, maka tujuan lainnya sebagai berikut:

Tabel 1.1

Tujuan Pendirian Five Themes in One

Aspek Tujuan	Jangka Pendek	Jangka Menengah	Jangka Panjang
Penjualan	Menaikkan penjualan sebesar 5% per tahun	Menaikkan penjualan sebesar 10% per tahun	Menaikkan penjualan sebesar 15% per tahun
Profit	Menaikkan laba sebesar 5% per tahun	Menaikkan laba sebesar 15% per tahun	Menaikkan laba sebesar 25% per tahun
Jasa	Menyediakan fasilitas berfoto	Menyediakan fasilitas <i>kids corner</i>	Menyediakan ruang khusus <i>VIP</i>
Pasar	Membangun cabang usaha di Jakarta	Membangun cabang usaha di Tangerang	Membangun cabang usaha di Bogor

Sumber: Tabel *Five Themes in One*, tahun 2023.

Bidang usaha dari *Five Themes in One* termasuk bidang usaha jasa pengolahan. Usaha bergerak dalam bidang kuliner atau Food and Beverage yang menawarkan bermacam makanan dan minuman dari beberapa benua seperti Amerika, Asia, dan Eropa.

2. Visi Usaha

Visi usaha *Five Themes in One*:

1. Menjadi tempat makan pilihan masyarakat.

Pemilik usaha berusaha agar, usaha pemilik dapat menjadi tempat makan yang memikat hati masyarakat dengan menikmati makanan yang disajikan sesuai dengan selera dan keinginan konsumen.

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.



3. Misi Usaha

C Misi dari *Five Themes in One*:

1. Menawarkan makanan dengan kualitas rasa yang *authentic*.
2. Menjaga kebersihan dengan baik dan suasana yang nyaman.
3. Memberikan pelayanan yang ramah kepada pelanggan.

Misi usaha *Five Themes in One* adalah memberikan pelayanan terbaik untuk seluruh pelanggan dan menjaga cita rasa makanan agar terus dapat melayani dengan maksimal. Pemilik usaha berusaha memberikan semua fasilitas, pelayanan dan kualitas makanan yang terbaik bagi masyarakat agar merasa puas dengan semua yang disediakan dan ditawarkan oleh usaha pemilik.

4. Logo Usaha

Logo merupakan lambang, nama, gambar, atau kombinasi semuanya yang digunakan oleh perusahaan untuk menandai identitas mereknya. Ini mencerminkan nilai merek suatu usaha dan membantu pelanggan untuk mengidentifikasi dan mengingat produk dan kualitas merek. Berikut adalah gambar logo dari usaha *Five Themes in One*:

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. 2

Logo Usaha *Five Themes in One*



Sumber: PNG File *Five Themes in One*, tahun 2022.

Makna dari logo usaha *Five Themes in One* sebagai berikut:

1. Lingkaran nama usaha yaitu memberikan masyarakat konsep makanan dan minuman yang berasal dari beberapa benua di dunia seperti Amerika, Asia, dan Eropa.

2. Tangan yaitu usaha melayani konsumen dengan segenap hati dan memberikan yang terbaik.

3. Bunga yaitu usaha kami selain memberikan konsep restoran yang berbeda dengan biasanya, usaha menawarkan dan menyediakan kualitas makanan dan minuman yang selalu *fresh* juga pelayanan *love earth* atau *go-green* pada layanan *like home*.

4. Bercak hati yaitu usaha akan semaksimal mungkin memberikan pelayanan dan kualitas makanan dan minuman kepada konsumen yang membuat mereka puas dan keinginan untuk datang kembali.

© 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.



C. Besar Peluang Bisnis

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

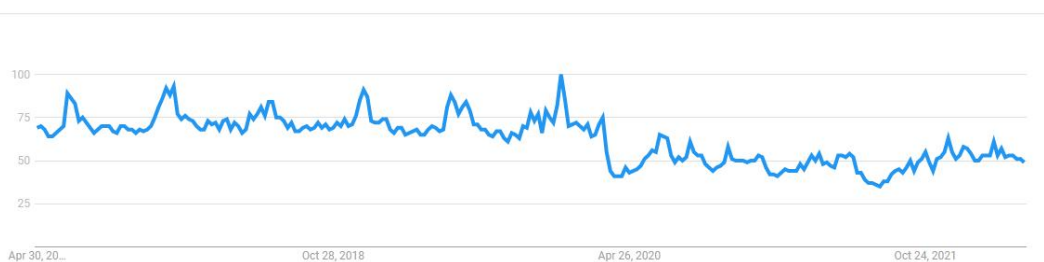
Peluang bisnis di Bandung sangat baik, karena mempunyai daya tarik yang sangat kuat. *Five Themes in One*, sebuah tempat makan yang memberikan konsep transportasi bagi konsumen yaitu memberikan pengalaman seperti berada di negara tertentu dalam menikmati sajian makanan dan minuman yang authentic sesuai dengan tema negara yang dipilih oleh konsumen.

Five Themes in One menawarkan menu makanan dan minuman yang berbeda disetiap tema jenis makanan. *Five Themes in One* memberikan menu dari tema Eropa yaitu Itali yaitu *margherita pizza*. Tema Asia yaitu soba dengan tema Jepang. Tema *Western* dari Negara Amerika yaitu *classic hamburger*. Tema *Seafood* yaitu makanan segar dari laut dengan rasa dari Perancis yaitu *moules-frites*. Tema makanan penutup yaitu makanan manis dari Itali yaitu *tiramisu*.

Lokasi adalah salah satu faktor terpenting dalam membangun usaha, penulis memilih membuka *restaurant ala cafe Five Themes in One* di Dago Atas, Kota Bandung dengan jumlah pengunjung wisata bertambah setiap tahunnya.

Gambar 1.3

Pertumbuhan *trend* wisata Kota Bandung 5 tahun terakhir



Sumber: Bandung - *Explore* - Google Trends, tahun 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.



Berdasarkan gambar grafik 1.3 diatas, menunjukkan bahwa di Kota Bandung mengalami penurunan 41% untuk awal tahun 2020 dan kenaikan 49% untuk akhir tahun 2021.

D. Kebutuhan Dana

Dalam menjalankan suatu bisnis, diperlukan investasi awal untuk membangun usaha tersebut. Kebutuhan dana usaha *Five Themes in One* dibagi menjadi kas awal, pemasaran, peralatan, perlengkapan, biaya bahan baku, biaya sewa dan biaya renovasi. Untuk membangun dan memulai usaha ini, sejumlah dana dibutuhkan sebesar Rp.487,554,000. Biaya akan didapatkan dari tabungan pribadi dan keluarga. Pendanaan dilakukan berdasarkan pembiayaan sendiri karena, pemilik usaha tidak menginginkan adanya perjanjian yang rumit dan beban bunga.

Tabel 1. 2

Rencana Kebutuhan Modal Awal *Five Themes in One*

No	Keterangan	Biaya (Rp)
1	Kas Awal	IDR 15,000,000
2	Pemasaran	IDR 1,000,000
3	Peralatan	IDR 107,000,000
4	Perlengkapan	IDR 1,029,000
5	Bahan Baku	IDR 27,800,000
6	Sewa	IDR 300,000,000
7	Renovasi	IDR 35,725,000
8	Total	IDR 487,554,000

Sumber: Tabel *Five Themes in One*, tahun 2023.