



BAB I

PENDAHULUAN

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Ide Bisnis

Makanan adalah salah satu kebutuhan manusia yang dari dulu hingga sekarang tidak bisa lepas dari manusia. Setiap manusia memerlukan makanan supaya memiliki sumber energi dalam tubuhnya. Fungsi dari makanan memberikan sumber energi bagi tubuh dan membantu pertumbuhan bagi badan dan otak. Dalam dunia bisnis sekarang persaingan bisnis FnB sangat merajalela, sehingga buat para pebisnis harus terus berinovasi supaya bisnis yang dibangun tidak kalah saing dengan pesaing lainnya. Zaman sekarang banyak orang mencari makanan tidak hanya rasa saja yang dinilai namun juga keunikan dan tampilan dari makanan tersebut.

Mie merupakan hal yang tidak asing lagi dalam dunia perkulineran. Bahkan seringkali mie dijadikan sebagai pengganti nasi yang merupakan sumber karbohidrat.

Banyaknya usaha mie sekarang ini sehingga persaingan yang semakin ketat. Pada umumnya tekstur yang ditawarkan oleh para penjual bakmi yaitu memiliki tekstur dan rasa yang sama, hal ini memberi inspirasi untuk pemilik dalam menciptakan nilai yang berbeda dari usaha bakmi pada umumnya yaitu dengan membuat sebuah mie yamin *vegetarian* yang memiliki bahan dasar dari bayam sehingga warna dari mie yamin ini yaitu warna hijau. Penulis menciptakan produk ini berdasarkan kegemaran penulis yaitu memasak bersama keluarga dirumah. Alasan penulis membuat kuliner di bidang bakmi dikarenakan penulis ingin memperkenalkan makanan lezat yang sedang digemari banyak masyarakat dengan memberikan gizi yang baik serta pembuatan bakmi yang mudah dan bahan baku yang digunakan, mudah untuk didapatkan. Tekstur bakmi yang ditawarkan oleh Yamyam *Noodle* adalah kecil,

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.



lurus dan kenyal. Mie tersebut dibuat secara sendiri oleh pemilik sehingga kualitas dari tekstur dan kebersihannya sangat terjaga.

Mie yamin yang ditawarkan tidak menggunakan kuah karna pemilik ingin mencoba sebuah inovasi baru, mie yamin tanpa diberi kuah. Mie yamin ini terdiri dari varian rasa yaitu manis dan asin, lalu ditambah dengan beberapa topping seperti ayam katsu dan ayam cacah. Topping ini juga dibuat secara *home made* oleh penulis, sehingga dari bumbu, bahan utama hingga topping, penulis mengolahnya sendiri. Memperhatikan kreativitas dan inovasi serta selera konsumen maka terciptalah mie yamin berbahan dasar dari bayam ini yang dimana melihat banyaknya orang zaman sekarang yang tidak suka makan sayur sehingga banyaknya juga penyakit yang bermunculan, maka dari itu penulis memiliki ide untuk mengolah sayur bayam ini untuk menjadi sebuah mie yamin yang tidak terasa pahit karna sayur namun rasanya masih sama seperti mie pada umumnya sehingga nikmat untuk dinikmati siapapun khususnya orang-orang yang tidak menyukai sayur. Tidak hanya mie nya saja yang sehat namun topping yang diberikan juga mengandung protein yang tinggi dan pastinya tidak menggunakan penyedap rasa karena topping tersebut secara alami dibuat sendiri oleh penulis.

Dengan demikian Yamyam *Noodle* diharapkan mampu bersaing di pasar zaman sekarang ini. Dengan memperkenalkan produk Mie Yamin berwarna hijau, diharapkan banyak orang menjadi menyukai mie yamin yang berbahan dasar dari sayuran.

B. Gambaran Usaha

1. Bidang Usaha

Yamyam *Noodle* merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner lebih tepatnya pada usaha kuliner makanan sehat. Bisnis kuliner adalah suatu bisnis yang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi IBIKKG (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.

yang bergerak dalam bidang baik dalam hal pembuatan , penyajian hingga penjualan suatu produk kepada konsumen. Yamyam *Noodle* melakukan proses dari pembuatan, penyajian hingga penjualan sehingga Yamyam *Noodle* layak dikatakan sebagai bisnis kuliner.

2. Visi dan Misi

a. Visi

Visi merupakan sebuah tujuan sebuah organisasi atau perusahaan dalam bekerja. Menurut pernyataan dari Fred R. David (2017), yang artinya bentuk statement yang mengandung jawaban dari penggambaran tentang suatu kondisi maupun citra perusahaan atau lembaga yang ingin diwujudkan pada masa yang akan datang, atau singkatnya visi dengan kata lain harus dapat menjawab kalimat, “kita ingin menjadi apa?”.

Visi 2036 dari Yamyam *Noodle* adalah menjadi tempat mie yamin yang memiliki kualitas tinggi dan konsiten dalam cita rasa yang diberikan sehingga bisa menjadi tempat makan yang dicari dan digemari oleh masyarakat Indonesia. Dalam mencapai sebuah visi ada tahapan yang harus dilalui, berikut ini adalah tahapannya :

Gambar 1.1

Visi Yamyam *Noodle*



Sumber : Yamyam *Noodle*, 2023

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



Tabel 1.1

Proses Pencapaian Visi

Tahun	Kegiatan
2025 – 2028	- Memperkenalkan bisnis kepada semua kalangan
	- Menciptakan promosi yang kreatif
2029 - 2032	- Menambah varian produk
	- Menambah jumlah SDM
	- Membuka cabang di kota lain
2033 – 2036	- Konsisten memberikan cita rasa yang terbaik
	- Mempertahankan bisnis pada persaingan pasar
	- Visi tercapai

Sumber : Yamyam *Noodle*, 2023

b. Misi

Menurut Fred R. David , misi merupakan susunan rencana pokok yang mendeskripsikan alasan perusahaan atau Lembaga tersebut dibuat dan ditujukan pada isu yang menjadi fokus perusahaan atau lembaga tersebut.

Misi Yamyam *Noodle* adalah :

- 1) Menyediakan mie yamin yang memiliki kualitas tinggi.
- 2) Menyediakan mie yamin dengan cita rasa yang selalu disesuaikan dengan selera konsumen.
- 3) Menyediakan mie yang digemari masyarakat.

c. Tujuan

Tujuan terdiri menjadi tiga bagian yaitu tujuan jangka pendek, menengah dan tujuan jangka panjang. Tujuan jangka pendek umumnya akan dicapai dalam 1-2 tahun, tujuan jangka menengah akan dicapai 3-4 tahun dan yang terakhir tujuan jangka panjang umumnya akan dicapai dalam jangka waktu yang lebih panjang yaitu tahun ke 5 hingga tercapai sebuah visi dan seterusnya. Berikut merupakan tujuan dari Yamyam *Noodle* :

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



Tabel 1.2

Tujuan Yamyam Noodle

Kategori	Jangka Pendek	Jangka Menengah	Jangka Panjang
Penjualan Produk	Peningkatan penjualan 2-3% per tahunnya	Peningkatan penjualan 3-4% per tahunnya	Peningkatan penjualan 4-5% per tahunnya
Pengembangan Variasi Produk		Menambah variasi topping pada Yamyam Noodle	Menambah varian menu seperti mie yamin warna orange yang bahan dasarnya dari wortel
Peningkatan SDM		Menambah jumlah karyawan yang sedang dibutuhkan di bidangnya	Memilih manager untuk bisa membantu mengelola rumah makan Yamyam Noodle
Perluas Pasar			Membuka cabang di beberapa kota supaya Yamyam Noodle lebih banyak dikenal orang

Sumber : Yamyam Noodle, 2023

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

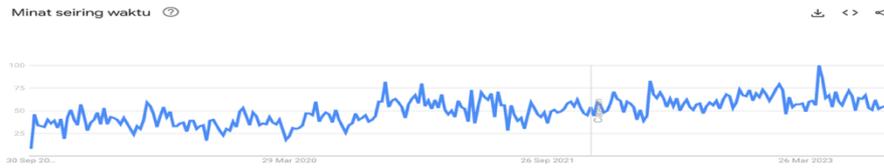
C. Besarnya Peluang Bisnis

Mie Yamin merupakan sebuah mie yang legendaris yang sudah ada sejak tahun 1950-an dan pertama kali ada di Kota Cirebon. Mie yamin memiliki warna yang lebih coklat dikarenakan telah dibumbui dengan kecap terlebih dahulu. Masyarakat Indonesia saat ini banyak sekali yang suka mengonsumsi mie, hal tersebut didapatkan dari data yang diambil dari *Google Trends* mengenai minat masyarakat kepada mie selama 5 tahun terakhir ini. Berikut data grafik *Google Trends* mengenai minat masyarakat terhadap mie :



Grafik 1.1

Pertumbuhan Mie Yamin di Indonesia



Sumber : Google Trends (5 tahun terakhir)

Dilihat dari data di atas, bahwa 5 tahun terakhir ini mie yamin mengalami peningkatan penjualan beserta minat dari konsumen. Walaupun bisa dikatakan bahwa mie yamin merupakan makanan legendaris atau sudah ada sejak dari lama namun minat konsumen terhadap mie yamin masih sangatlah tinggi. Dengan begitu ketika penulis mencoba membuat sebuah bisnis baru mie yamin dengan inovasi mie yamin yang berwarna hijau, pastinya akan bisa memikat minat konsumen.

Dilihat dari lokasi yang penulis ingin bangun bisnis di kota tersebut, disana pun juga masih jarang orang mempunyai atau memiliki bisnis mie yamin, sehingga ketika penulis berhasil membangun bisnis mie yamin di Kota Blora, hal tersebut merupakan sebuah peluang yang besar untuk memperkenalkan mie yamin serta mendapatkan konsumen sebanyak mungkin.

D. Kebutuhan dana

Mie yamin yang pemilik buat mendapatkan modal atau dana awal berasal dari uang pribadi pemilik dan keluarganya. Total yang dibutuhkan untuk membuat mie yamin seperti dibawah ini :

© 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.

Tabel 1.3

Kebutuhan Dana Yamyam Noodle

Kebutuhan Dana	
Keterangan	Jumlah
Kas	1.000.000
Bahan Baku Langsung	677.500
Bahan Baku Tdk Langsung	1.210.000
Persediaan Perlengkapan	628.000
Peralatan	22.977.500
Tempat Usaha	36.000.000
Biaya Pra Operasi	
Hak Paten	500.000
Promo Launching	2.000.000
Total	64.993.000

Sumber : Yamyam Noodle, 2023.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.