

BAB IX

RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI

9.1 Ringkasan Kegiatan Usaha

1. Konsep Bisnis

“Kwetiaw Pluit Jakarta” merupakan bisnis *Food and Beverages* yang menjual makanan ala *chinese food* halal. Penggunaan kwetiaw oleh restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” termasuk unik karena berbahan dasar sagu asli dari Medan dimana para pesaing menggunakan kwetiaw berbahan dasar tepung beras. Produk yang ditawarkan yaitu kwetiaw yang berbahan dasar tepung sagu, mie kuning dan bihun dimana disajikan dengan cara digoreng, kuah dan siram. Adapun produk nasi yang disajikan pula dengan cara digoreng. Semua hidangan disajikan dengan berbagai varian isi seperti ayam, sotong, udang, bakso, telur dan sayuran. “Kwetiaw Pluit Jakarta” menyediakan produk makanan yang menggabungkan perpaduan makanan ala Tionghoa dengan cita rasa khas Nusantara.

“Kwetiaw Pluit Jakarta” telah memiliki kedai secara *offline* dan telah bekerja sama *Food E-commerce*, melihat adanya peluang untuk mengembangkan kedai ini dengan membuka di sebuah ruko dengan kawasan strategis dan mudah diakses oleh konsumen. Pengembangan bisnis “Kwetiaw Pluit Jakarta” mengarah pada konsep restoran *semi cafe* dengan pelayanan ramah dan penyajian makanan cepat karena melihat adanya sinergi terhadap gaya hidup di masyarakat dimana makan malam tidak hanya sekadar makan saja melainkan menjadi tempat *hangout* bagi keluarga, teman maupun pasangan. Konsep ini akan memberikan kenyamanan kepada konsumen dengan fasilitas yang telah disediakan. “Kwetiaw Pluit Jakarta” akan pindah tempat ke sebuah ruko di Jelutung, Kota Jambi dimana merupakan





kawasan strategis dan mudah diakses. “Kwetiaw pluit Jakarta” diharapkan mampu menjadi inovasi dan pengalaman baru dari makanan ala *chinese food* bercita rasa khas Nusantara Indonesia serta menjadi tempat makan pilihan oleh keluarga dan masyarakat Jambi.

2. Visi dan Misi perusahaan

Visi 2030 restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” yaitu “Menjadi restoran Chinese Food Halal yang mampu memberikan cita rasa khas Indonesia dan kesan baru berkonsep semi cafe serta kenyamanan bagi konsumen yang digemari oleh masyarakat Indonesia”.

Misi dari restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” adalah sebagai berikut:

1. Menghidangkan menu makanan berkonsep *Chinese food* Halal *No Pork No Alcohol*
 2. Menyediakan menu makanan dengan bahan baku yang premium dan berkualitas tinggi
 3. Menyediakan pelayanan yang ramah dengan penyajian makanan cepat
 4. Menghadirkan suasana restoran *semi cafe* yang *cozy* yang memprioritaskan kenyamanan konsumen
- ## 3. Produk / jasa

“Kwetiaw Pluit Jakarta” bergerak di bidang usaha kuliner yang menghasilkan jenis produk yaitu produk makanan. “Kwetiaw Pluit Jakarta” menyediakan makanan halal yang merupakan perpaduan masakan Tionghoa atau lebih dikenal *chinese food* dengan cita rasa khas Indonesia karena menggunakan bumbu dan rempah 100% asli Indonesia sehingga dapat dikonsumsi oleh seluruh orang Indonesia yang memiliki lidah dengan cita rasa Indonesia, khususnya di wilayah Kota Jambi. Produk yang ditawarkan yaitu kwetiaw yang berbahan dasar

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.



tepung sagu, mie kuning dan bihun dimana disajikan dengan cara digoreng, kuah dan siram. Adapun produk nasi yang disajikan pula dengan cara digoreng. Semua hidangan disajikan dengan berbagai varian isi seperti ayam, sotong, udang, bakso, telur dan sayuran.

4. Persaingan

“Kwetiaw Pluit Jakarta” merupakan bisnis makanan *chinese food* halal yang telah berdiri sejak tahun 2012. “Kwetiaw Pluit Jakarta” mempunyai pesaing langsung dan pesaing tidak langsung, namun “Kwetiaw Pluit Jakarta” tetap berdaya saing di tengah gempuran pesaing yang membuka bisnis makanan dengan konsep masing – masing. Pesaing langsung “Kwetiaw Pluit Jakarta” yaitu Jem Kuliner dan Nasi Goreng Kambing Kang Ucu karena menjual produk sejenis kepada konsumen. Sedangkan, pesaing tidak langsung “Kwetiaw Pluit Jakarta” yaitu Kedai nasi uduk, pecel lele, penjual nasi goreng gerobakan dan penjual makanan chinese food non halal. Hal ini dapat menjadi ancaman bagi “Kwetiaw Pluit Jakarta” dengan kekuatan masing - masing pesaing. Dalam menghadapi persaingan,

“Kwetiaw Pluit Jakarta” berfokus pada pelayanan pada pelanggan dan memperluas lini produk makanan untuk meningkatkan kepuasan dan loyalitas konsumen. Selain itu, melakukan promosi agresif untuk memperluas dan menjangkau pasar yang lebih luas.

5. Target dan ukuran pasar

Target pasar yang ditetapkan “Kwetiaw Pluit Jakarta” adalah masyarakat Indonesia dan lebih spesifik kepada masyarakat Kota Jambi berumur 7 tahun keatas baik laki – laki maupun perempuan. Selain itu, “Kwetiaw Pluit Jakarta” mampu menjangkau konsumen dengan pendapatan tetap UMR dan dibawah ataupun

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.



diatasnya. Dengan kata lain, “Kwetiaw Pluit Jakarta” mampu menjangkau kalangan menengah bawah hingga kalangan menengah atas.

6. Strategi pemasaran

a) Diferensiasi

Strategi diferensiasi “Kwetiaw Pluit Jakarta” adalah menawarkan produk makanan yang menjadi ciri khas dan pembeda dari pesaing yaitu kwetiaw berbahan dasar sagu asli dari Medan yang memberikan pengalaman makan kwetiaw yang berbeda dimana tekstur kwetiaw yang lebih kenyal. “Kwetiaw Pluit Jakarta” menggunakan bahan baku yang premium dan berkualitas tinggi agar menghasilkan output produk makanan terbaik bagi konsumen. “Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki konsep restoran *chinese food* yang 100% halal dengan harga yang terjangkau ditambah pelayanan ramah dengan penyajian makanan cepat yang menjadi salah satu daya tarik dan nilai tambah yang ditonjolkan.

b) Positioning

“Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki konsep restoran dengan suasana *semi cafe* dan *cozy* yang memprioritaskan kenyamanan konsumen dengan berbagai fasilitas. Meja, kursi, piring, dan gelas yang digunakan memiliki desain kekinian sehingga cocok untuk kaum *hangout* dan *instagramable*. Konsep restoran *chinese food halal No Pork No Alcohol* dengan harga yang terjangkau serta pelayanan ramah dengan penyajian makanan cepat menjadi keunggulan yang ditonjolkan “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Kedua hal ini diharapkan mampu tertanam di benak konsumen dan selalu diingat ketika ingin makan makanan *chinese food* halal.

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.



c) Penetapan Harga

Penetapan harga produk makanan “Kwetiaw Pluit Jakarta” menggunakan *competition – based pricing* atau penetapan harga berbasis persaingan. Strategi penetapan harga “Kwetiaw Pluit Jakarta” dimana menawarkan harga berkisar Rp 18.000 – Rp 34.000 adalah harga yang standar dibanding dengan para pesaing sejenis. Walaupun terbilang sedikit mahal, namun harga yang ditawarkan sesuai dengan nilai tambah yang diberikan kepada konsumen, yaitu dengan konsep restoran *semi cafe* dan *cozy* ditambah dengan pelayanan ramah dan penyajian makanan cepat.

d) Saluran Distribusi

“Kwetiaw Pluit Jakarta” melakukan distribusi secara langsung kepada konsumen melalui *offline store* dimana konsumen langsung datang untuk makan di tempat atau *take away*. Selain itu, “Kwetiaw Pluit Jakarta” juga melakukan distribusi tidak langsung secara *online* menggunakan media sosial (*Tiktok, Instagram, WhatsApp*) dan aplikasi *Food E-Commerce* seperti *GrabFood, GoFood dan ShopeeFood*.

e) People

People dalam “Kwetiaw Pluit Jakarta” merupakan orang yang berhubungan langsung dengan bisnis yang dijalankan, yaitu koki, *cook helper*, *waiter*, kasir dan *staff marketing* yang memainkan peran penting dalam hal ini karena mereka yang akan melayani konsumen secara langsung. “Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki tenaga kerja koki yang kompeten dan sudah memiliki pengalaman memasak khususnya makanan *chinese food* selama kurang lebih 11 tahun dan *cook helper* yang juga telah berada bagian dapur selama 11 tahun. *Waiter* dan kasir yang akan dilatih dalam hal pelayanan konsumen. *Staff*

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



marketing yang memiliki jiwa muda dan kekinian agar strategi pemasaran dapat tepat sasaran. Hal ini akan berdampak positif dalam hal memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen dan produk makanan berkualitas tinggi.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

f) *Process*

Sistem dan proses dalam “Kwetiaw Pluit Jakarta” berjalan sesuai dengan SOP yang telah ditentukan. Pembelian bahan baku, pengolahan bahan baku, peracikan bumbu, packaging makanan, dan *ingredients* setiap menu makanan menjadi SOP yang ditetapkan dan diterapkan. Hal ini dilakukan untuk mempertahankan kualitas dan rasa makanan.

g) *Physical Evidence*

“Kwetiaw Pluit Jakarta” menghadirkan restoran *chinese food halal No Pork No Alcohol* yang berkonsep *semi cafe* dan *cozy* dengan harga yang terjangkau serta pelayanan ramah dengan penyajian makanan cepat. Identitas logo dan nama usaha didesain sederhana mungkin agar mudah diingat di benak konsumen. Penggunaan produk kwetiaw berbahan dasar sago yang diimpor langsung dari Medan yang menjadi ciri khas dan pembeda dari pesaing.

7. Tim manajemen

“Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki tim manajemen yang terdiri dari koki, *cook helper*, *waiter*, kasir, dan *staff marketing*. Koki sebagai kepala atau manajer dalam restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” yang dibantu oleh *cook helper*. *Waiter* yang terdiri dari 2 orang memiliki tugas yang berkaitan dengan pelayanan pada pelanggan. Kasir yang memiliki tugas yang berkaitan dengan proses transaksi dan manajemen keuangan. Dan *staff marketing* yang memiliki tugas untuk melakukan pemasaran untuk memperluas jangkauan pasar sasaran “Kwetiaw Pluit Jakarta”.

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.



8. Kelayakan keuangan

Kelayakan keuangan “Kwetiaw Pluit Jakarta” didasarkan pada hasil analisis kelayakan investasi. Perhitungan *Payback Period* mendapatkan hasil bahwa “Kwetiaw Pluit Jakarta” membutuhkan waktu balik modal 2 Tahun 4 Bulan 6 Hari. Kemudian, pada perhitungan *Net Present Value* mendapatkan hasil bahwa “Kwetiaw Pluit Jakarta” mendapatkan nilai NPV positif sebesar Rp 285.755.380 dimana menyatakan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” **LAYAK** untuk dijalankan. Terakhir, untuk perhitungan *Profitability Index* mendapatkan hasil bahwa “Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki nilai $PI > 1$ sebesar 3,02 yang artinya usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” **LAYAK** untuk dijalankan karena nilai PI lebih dari 1. Berdasarkan hasil analisis kelayakan investasi, “Kwetiaw Pluit Jakarta” dinyatakan **LAYAK** untuk dijalankan.

9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha

Rekomendasi visibilitas usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” didasarkan pada hasil analisis kelayakan investasi dan kelayakan usaha yang telah dipaparkan pada BAB VII. Oleh karena itu, dapat disimpulkan dalam beberapa poin sebagai berikut:

- Berdasarkan perhitungan *Payback Period*, “Kwetiaw Pluit Jakarta” membutuhkan waktu balik modal **2 Tahun 4 Bulan 6 Hari**
- Berdasarkan perhitungan *Net Present Value*, “Kwetiaw Pluit Jakarta” mendapatkan nilai **NPV positif** sebesar **Rp 285.755.380**
- Berdasarkan perhitungan *Profitability Index*, “Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki nilai **PI > 1** sebesar **3,02**
- Berdasarkan perhitungan *Break Even Point* pada Tabel 7.25, “Kwetiaw Pluit Jakarta” mendapatkan hasil bahwa nilai BEP lebih kecil daripada nilai penjualan

Berdasarkan penjelasan poin diatas, mendapatkan kesimpulan bahwa pengembangan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” **LAYAK** untuk dikembangkan dan dijalankan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IBI KKG (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.