



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Ide Bisnis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bisnis kuliner di Indonesia semakin bertambah banyak, mulai dari kuliner tradisional hingga internasional. Hal ini dikarenakan perkembangan teknologi yang semakin canggih dan masuknya berbagai budaya asing di Indonesia. Kondisi tersebut menyebabkan banyaknya bisnis kuliner yang merupakan perpaduan antara kebudayaan asing dan kebudayaan Indonesia. Berbagai ragam keunikan yang tercipta dari perpaduan budaya yang membuat pertumbuhan industri kuliner semakin bertumbuh dan menarik perhatian bagi para pengusaha dan investor bisnis kuliner.

Kebudayaan Tiongkok menjadi salah satu kebudayaan asing yang masuk di Indonesia dalam bidang kuliner. Pengaruh Tionghoa tidak hanya terbatas pada transaksi dagang, tetapi juga mencakup kebudayaan. Para pedagang Tionghoa yang datang dan menetap di Indonesia berabad-abad lamanya membawa budaya, seni dan kuliner asal Tiongkok ke Indonesia. Akulturasi antara kuliner asli Indonesia dan Tionghoa menghasilkan berbagai paduan rasa, disertai dengan penyesuaian dan eksperimen bumbu.

Salah satu akulturasi kebudayaan Tiongkok dan kebudayaan Indonesia dalam ranah kuliner adalah kwetiaw. Makanan sejenis mi dengan bahan dasar tepung beras atau sagu ini dikenal dengan nama “*char kway teow*” di Tiongkok. Di negara Tiongkok, kwetiaw awalnya dijual oleh para petani dan nelayan yang merangkap sebagai penjual makanan dengan menu kwetiaw di malam hari. Para pembeli merupakan para pekerja atau buruh di sekitar sana saja. Mereka menyebut “*char kway teow*” sebagai makanan yang enak dan mengenyangkan.

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.



Kwetiaw telah mengalami inovasi dan adaptasi di Indonesia dimana mulai pada melibatkan penggunaan bahan – bahan lokal untuk bumbu dan penyajian dengan cita rasa khas Indonesia sehingga menghasilkan variasi kwetiaw yang sesuai dengan lidah dan selera lokal. Kwetiaw telah menjadi menu di banyak restoran dan tempat makan *street food* sekalipun di Indonesia sebab keberadaannya yang mudah ditemui yang menandakan daya tarik dan penerimaan yang baik dari masyarakat Indonesia. Dengan harga yang terjangkau dan cita rasa yang lezat membuat kwetiaw menjadi menu favorit di berbagai kalangan masyarakat.

Ide bisnis “Kwetiaw Pluit Jakarta” diawali dengan hobi ayah penulis yaitu mengolah dan memasak makanan khususnya makanan rumahan medan dan *chinese food*. Kemudian melihat peluang dimana Kota Jambi di tahun 2012 belum banyak restoran *chinese food* yang menjual menu masakan kwetiaw berbahan dasar sagu dan juga menggunakan bahan baku halal. Oleh karena itu, ayah penulis membuka kedai masakan ala Tionghoa bercita rasa Indonesia dengan penggunaan bahan baku halal agar bisa dinikmati seluruh kalangan.

Dalam pengembangan bisnis “Kwetiaw Pluit Jakarta”, ayah penulis yang sudah 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* 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.



## 1.2 Gambaran Usaha

“Kwetiaw Pluit Jakarta” adalah bisnis yang bergerak di bidang *Food & Beverage*. 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” direncanakan pindah 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 Tionghoa bercita rasa khas Nusantara Indonesia serta menjadi tempat makan pilihan oleh keluarga dan masyarakat Jambi. Namun, hal tersebut tidak dapat terwujud tanpa adanya fondasi dasar dalam suatu bisnis, yaitu visi dan misi serta tujuan.

### 1. Visi

Peran visi dalam suatu bisnis sangatlah penting karena visi memuat impian, cita-cita dan masa depan bisnis tersebut. Visi menjadi gambaran dalam menentukan langkah ke depan dan membuat bisnis berjalan sesuai yang di cita-citakan. Visi menurut Hutabarat, Zuhri Saputra dkk. (2023:42), “Visi menggambarkan aspirasi masa depan tanpa menspesifikasi cara – cara untuk mencapainya, visi yang efektif adalah visi yang mampu membangkitkan inspirasi”.

Jadi, 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”.



Berikut Milestone visi “Kwetiaw Pluit Jakarta”:

**Gambar 1. 1**  
**Milestone Visi “Kwetiaw Pluit Jakarta”**



Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 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.

**2 Misi**

Misi menurut Hutabarat, Zuhri Saputra dkk. (2023 : 42), “sebuah pernyataan yang menegaskan visi lewat pilihan bentuk atau garis besar jalan yang akan di ambil untuk sampai pada misi yang telah lebih dulu dirumuskan”. Pernyataan misi yang jelas penting untuk secara efektif menetapkan tujuan dan memformulasikan strategi.

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. Tujuan Perusahaan

Tujuan memiliki peran penting untuk kesuksesan organisasi atau perusahaan karena memberikan arah, membantu dalam evaluasi, menciptakan sinergi, mengungkapkan prioritas, memfokuskan koordinasi dan menyediakan dasar untuk aktivitas perencanaan yang efektif, pengorganisasian, pemotivasian dan pengendalian. Tujuan menjadi hasil spesifik yang berusaha dicapai oleh organisasi atau perusahaan dalam mengejar misi dasarnya. Berikut penulis menjabarkan tujuan dari pengembangan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” menjadi 3 bagian, yaitu tujuan jangka pendek, jangka menengah dan jangka panjang:

**Tabel 1. 1**  
**Tujuan Pengembangan Usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta”**

Jangka Waktu	Waktu	Tujuan
Jangka Pendek	1 – 3 Tahun	<ol style="list-style-type: none"> <li>Melakukan perluasan lini produk</li> <li>Meningkatkan <i>customer satisfaction</i></li> <li>Meningkatkan <i>brand awareness</i> “Kwetiaw Pluit Jakarta”</li> <li>Mencapai target penjualan setiap bulan secara konsisten</li> </ol>
Jangka Menengah	3 – 5 Tahun	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menjaga <i>brand image</i> yang baik</li> <li>Menjadi tempat makan pilihan semua kalangan</li> <li>Menjadi restoran <i>Chinese Food</i> Halal no 1 di Jambi</li> <li>Menciptakan <i>customer relationship</i> yang baik dan kuat</li> </ol>
Jangka Panjang	> 5 Tahun	<ol style="list-style-type: none"> <li>Peningkatan penjualan sebesar 15% setiap tahunnya</li> <li>Membuka cabang baru di kota Jambi</li> <li>Menjaga kekuatan <i>brand image</i> dan <i>customer relationship</i></li> </ol>

Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

- 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.



### 1.3 Besarnya peluang bisnis

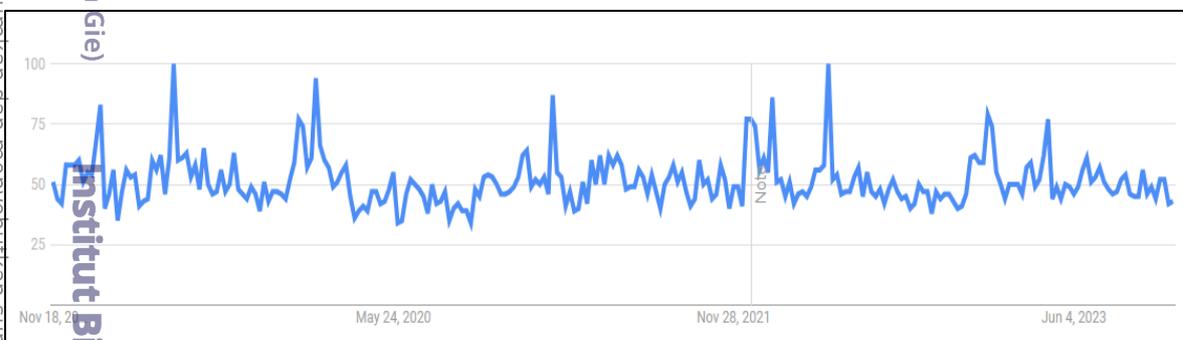
© Hakipta Miliki IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)  
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dalam memulai bisnis, baik pada saat merancang pendirian bisnis baru maupun pengembangan bisnis yang sudah ada pasti berkaitan dengan kata “peluang”. Tingkat besar kecilnya peluang merujuk pada perkembangan suatu bisnis di pangsa pasar yang dituju. Peluang bisnis mencakup sejumlah faktor yang dapat memengaruhi potensi kesuksesan bisnis tersebut. Faktor – faktor penting yang perlu diperhatikan, antara lain potensi pasar yang luas dan tren konsumen yang mendukung.

Suatu bisnis yang dapat mengikuti tren konsumen saat ini dan eksekusi yang matang memiliki peluang pertumbuhan yang tinggi. Hal ini menunjukkan akan adanya permintaan konsumen di pasar yang besar. Bisnis *Food and Beverages* merupakan usaha yang diiringi faktor peluang pada pasar untuk menjadikannya berkembang di pangsa pasar yang dituju.

**Gambar 1. 2**

#### **Tren Terhadap Makanan Chinese Food di Indonesia**



Sumber: *Google Trends* 2018 - 2023

Pada Gambar 1.1 menunjukkan tren konsumen 5 tahun terakhir terhadap makanan *chinese food* di Indonesia yang cenderung stabil. Pada tahun 2020 ketika Covid – 19 melanda, tidak mengalami penurunan yang signifikan karena konsumsi akan pangan tetap dibutuhkan walaupun adanya kebijakan pemerintah dimana melarang masyarakat untuk tidak beraktivitas di luar rumah. Hal ini dikarenakan restoran ataupun rumah makan terbantu dengan adanya *Food E-commerce* seperti

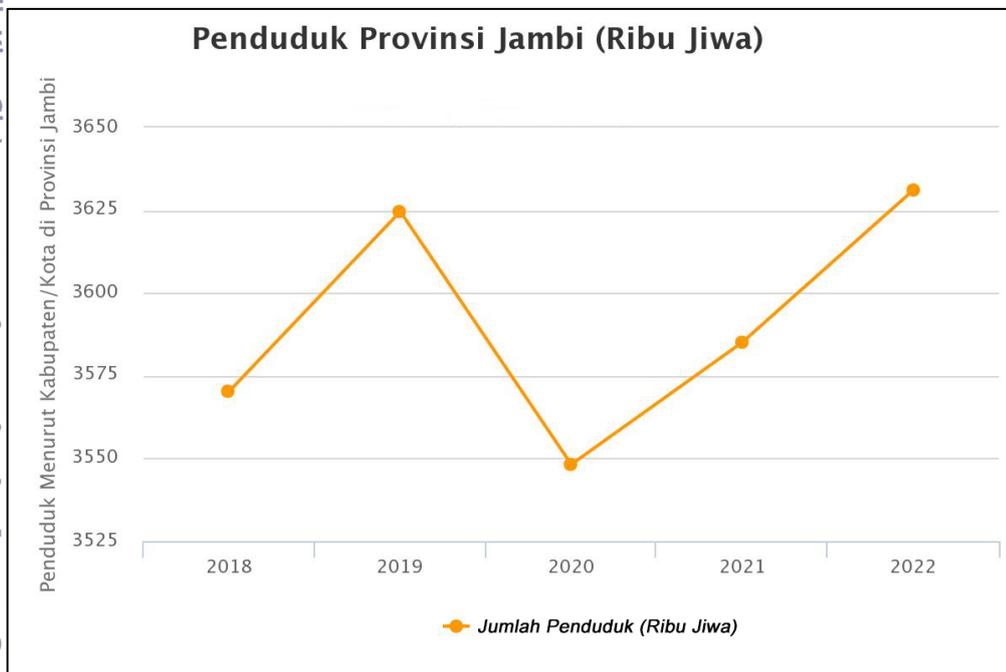


GoFood, GrabFood dan ShopeeFood yang membuat makanan yang menjadi kebutuhan primer setiap orang tetap terpenuhi. Di tahun setelah 2020 saat pasca pandemi, masyarakat dapat beraktivitas seperti biasanya menyebabkan tren konsumen cukup meningkat di tahun 2021 hingga saat ini. Restoran ataupun rumah makan *chinese food* tetap menjadi pilihan tempat makan hingga kini.

Kota Jambi mengalami peningkatan jumlah penduduk setiap tahunnya yang cukup signifikan. Kenaikan jumlah penduduk di Jambi sebagian besar disebabkan oleh arus masuk pendatang dari luar kota Jambi bahkan dari luar pulau sumatera yang merantau ke Jambi untuk bekerja dan menetap. Hal ini menjadi peluang yang baik untuk bisnis kuliner berkembang di kota Jambi. Berikut gambar detail jumlah penduduk di Provinsi Jambi:

Gambar 1. 3

Jumlah Penduduk Provinsi Jambi



Sumber: Badan Pusat Statistik

Pada Gambar 1.2 menunjukkan jumlah penduduk Provinsi Jambi sempat mengalami penurunan di tahun 2020 saat terjadi pandemi Covid 19, kemudian perlahan meningkat di tahun 2021 hingga 2022. Jumlah penduduk Provinsi Jambi pada tahun 2018

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.



sebanyak 3.570.300 jiwa, tahun 2019 sebanyak 3.624.600 jiwa, tahun 2020 sebanyak 3.548.200 jiwa, tahun 2021 sebanyak 3.585.100 jiwa dan tahun 2022 sebanyak 3.631.100 jiwa. Berdasarkan data ini, semakin tinggi jumlah penduduk maka akan berdampak pada permintaan konsumen terhadap produk makanan yang menyebabkan bisnis kuliner berpotensi mengalami peningkatan.

**Gambar 1. 4**  
**Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jambi**

Wilayah	Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jambi (Ribu Jiwa)		
	2020	2021	2022
Provinsi Jambi	3 548,2	3 585,1	3 631,1
Kerinci	250,3	251,9	253,9
Merangin	354,1	355,7	357,6
Sarolangun	290,1	293,6	298,1
Batang Hari	301,7	306,7	313,2
Muaro Jambi	402,0	406,8	412,8
Tanjung Jabung Timur	229,8	231,8	234,2
Tanjung Jabung Barat	317,5	320,6	324,5
Tebing Tinggi	337,7	340,9	344,8
Bungo	362,4	367,2	373,3
Kota Jambi	606,2	612,2	619,6
Kota Sungai Penuh	96,6	97,8	99,2

Catatan 2020: Hasil Sensus Penduduk (SP) 2020 (September). 2021-2022: Hasil Proyeksi Penduduk Interim 2020-2023 (Pertengahan tahun/Juni)

Sumber: Badan Pusat Statistik

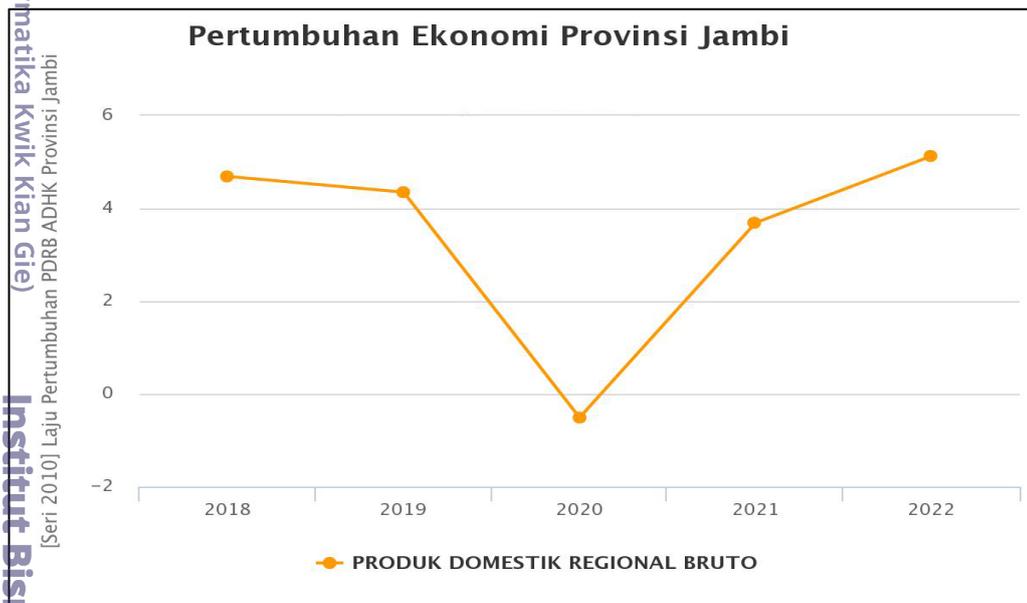
Usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” direncanakan berdiri pada sebuah ruko yang berlokasi di Jelutung, Kota Jambi. Pada Gambar 1.3 menunjukkan bahwa jumlah penduduk Kota Jambi mengalami peningkatan setiap tahunnya dan merupakan jumlah penduduk terbanyak di Provinsi Jambi dimana pada tahun 2022 mencapai 619.600 jiwa. Berdasarkan data ini dapat disimpulkan bahwa pangsa pasar untuk bisnis kuliner terutama di Kota Jambi masih sangat luas dimana memiliki prospek yang mendukung dalam pengembangan restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Hal ini diperkuat pula dengan persaingan yang rendah antar pasar sejenis khususnya pada pesaing penjual makanan



kwetiaw dikarenakan “Kwetiaw Pluit Jakarta” menggunakan kwetiaw berbahan dasar sagu dan sangat jarang digunakan oleh pesaing.

Selain peluang yang didapatkan dari peningkatan jumlah penduduk, pertumbuhan ekonomi Provinsi Jambi menjadi salah satu faktor terpenting dalam pengembangan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Pertumbuhan ekonomi yang meningkat akan memberikan dampak positif yaitu meningkatnya daya beli masyarakat terutama dalam hal konsumsi pangan. Hal ini membuat permintaan konsumen terhadap produk makanan akan meningkat. Berikut gambar pertumbuhan ekonomi Provinsi Jambi:

**Gambar 1.5**  
**Pertumbuhan Ekonomi Provinsi Jambi**



Sumber: Badan Pusat Statistik

Pada Gambar 1.4 menunjukkan bahwa pertumbuhan ekonomi Provinsi Jambi mengalami keterpurukan di tahun 2020 hingga pada PDRB -0,51% dari PDRB 4,35% di tahun 2019 akibat pandemi Covid-19 yang melanda dunia dan seluruh provinsi di Indonesia. Ekonomi Provinsi Jambi mulai membaik dan meningkat pada tahun 2021 yang mencapai PDRB 3,69%, kemudian meningkat sebesar 1,44% di tahun 2022 yaitu

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.

pada PDRB 5,13%. Hal ini menunjukkan PDRB Provinsi Jambi telah surplus dengan total 4,62% periode 2020 - 2022 semenjak mengalami defisit PDRB di tahun 2020.

Berdasarkan dari penjelasan empat gambar diatas, maka dapat disimpulkan menjadi faktor pendukung dalam pengembangan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Penulis melihat prospek pengembangan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” sangat baik. Oleh karena itu, penulis berani merencanakan pemindahan usaha ke tempat baru pada sebuah ruko di Jelutung, Kota Jambi.

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.



## 1.4 Kebutuhan Dana

Kebutuhan akan dana menjadi aspek penting dalam membangun dan mempertahankan bisnis yang baik. Setiap aktivitas bisnis, bisnis yang baru didirikan maupun bisnis yang telah berjalan akan memerlukan dana dalam setiap progresnya. Untuk mengembangkan bisnis “Kwetiaw Pluit Jakarta” tak luput dari kebutuhan dana yang digunakan dalam setiap aktivitasnya. Pendanaan “Kwetiaw Pluit Jakarta” berasal dari tabungan orang tua. Hal ini didasari oleh tingkat resiko pengembalian dan beban bunga pendanaan. Berikut tabel rincian kebutuhan dana yang dibutuhkan “Kwetiaw Pluit Jakarta”:

**Tabel 1. 2**  
**Tabel Rincian Kebutuhan Dana “Kwetiaw Pluit Jakarta”**

No	Keterangan	Dana
1	Kas Awal 2024	35.000.000
2	Biaya Bahan Baku	12.124.403
3	Biaya Peralatan	39.072.500
4	Biaya Perlengkapan	1.263.000
5	Biaya Pemasaran	3.225.000
6	Biaya Sewa Ruko	40.000.000
7	Biaya Renovasi	11.000.000
<b>Total</b>		<b>141.684.903</b>

Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

Kebutuhan dana “Kwetiaw Pluit Jakarta” sebesar Rp 141.684.903. Kas awal 2024 sebesar Rp 35.000.000 mencakup biaya tenaga kerja selama dua bulan sebesar Rp 29.900.000 dan biaya keperluan lainnya sebesar Rp 5.100.000. Biaya bahan baku untuk satu bulan sebesar Rp 12.124.403. Biaya peralatan di tempat baru sebesar Rp 39.072.500 dan biaya perlengkapan untuk satu bulan pertama sebesar Rp 1.263.000. Biaya pemasaran untuk satu bulan pertama sebesar Rp 3.225.000. Biaya sewa ruko sebesar Rp 40.000.000 untuk satu tahun dan biaya renovasi sebesar Rp 11.000.000.