



## A. Ide Bisnis

Di Indonesia, dapat ditemukan beragam jenis hidangan yang mencerminkan keragaman budaya dan tradisi setiap daerah. Setiap daerah atau provinsi di Indonesia memiliki ciri khas dan cita rasa masakan yang unik dan berbeda. Indonesia banyak dikenal secara Internasional karena memiliki beragam jenis makanan dan minuman yang memiliki cita rasa yang berbeda-beda. Bisnis di bidang kuliner menawarkan peluang yang cerah karena makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang tak dapat dihindari. Makanan juga bukan hanya menjadi kebutuhan primer, akan tetapi banyak masyarakat yang hobi dan senang menikmati berbagai macam makanan yang ada. Akibatnya, bisnis di sektor kuliner berkembang dengan pesat. Akan tetapi, sebuah usaha kuliner tidak dapat berjalan hanya dengan memiliki makanan yang enak. Ada beberapa faktor yang dapat mengganggu berjalannya sebuah usaha seperti lokasi tidak strategis, pelayanan yang kurang memuaskan dan persaingan yang ketat. Dengan itu, para pelaku usaha kuliner harus terus berinovasi dan terus mengembangkan pemasaran agar usahanya dapat terus bersaing di pasar. Sistem administrasi dan keuangan juga tidak boleh diabaikan dalam membangun usaha karena dengan sistem administrasi dan keuangan yang baik, pengusaha juga dapat mengatur keuangan bisnis sehingga pemasukan dan pengeluaran dapat diawasi dengan baik.

Ikan memiliki nilai nutrisi yang tinggi dan penting karena kandungan asam amino di dalamnya dapat memperkuat sistem kekebalan tubuh serta mempercepat regenerasi sel-sel tubuh yang rusak. Ini menjadikan ikan sebagai salah satu sumber

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,
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

protein hewani yang krusial untuk memenuhi kebutuhan protein tubuh. Di samping dikenal karena kandungan proteinnya yang tinggi, ikan juga mengandung asam lemak esensial omega-3 yang melimpah. Walaupun dikategorikan dalam jenis lemak, omega 3 adalah jenis lemak tak jenuh yang sangat baik bila dikonsumsi secara rutin. Asupan omega 3 yang cukup dapat mengurangi risiko terjadinya penyakit kardiovaskular, seperti tekanan darah tinggi, stroke, jantung koroner dan serangan jantung.

Melihat meningkatnya minat masyarakat terhadap konsumsi ikan dan pengetahuan mengenai gizi yang ada pada ikan, penulis ingin membuka restoran makanan khas Bangka yang menggunakan ikan sebagai hidangan utamanya. Ikan memiliki peran yang sangat penting dalam masakan Bangka. Bangka adalah sebuah pulau yang terletak di dekat pantai dan memiliki akses ke sumber daya laut yang baik. Oleh karena itu, ikan dan hidangan laut memainkan peran penting dalam masakan Bangka. Bangka memiliki sejarah panjang sebagai daerah nelayan, dan budaya nelayan yang kuat telah memengaruhi masakan lokal. Penggunaan ikan segar memberikan rasa yang khas pada masakan Bangka. Makanan berbahan dasar ikan, seperti kuah lempah kuning dan ikan masak asam memberikan cita rasa khas yang sulit ditiru. Berdasarkan ulasan diatas, penulis ingin memperkenalkan kuliner khas Bangka kepada masyarakat luas dengan membuka usaha Pondok Bangka ini.

## B. Gambaran Usaha

Pondok Bangka adalah sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner atau *food and beverage*. Usaha ini menyediakan berbagai jenis masakan Bangka yang menggunakan ikan sebagai bahan utama seperti ikan kuah lempah nanas, ikan pindang,

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,
  - 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.

ikan tausi dan lain-lain. Konsumen dapat makan di tempat atau memesan secara online dengan menggunakan aplikasi seperti GoFood atau GrabFood.

Untuk menjaga berlangsungnya suatu usaha, menentukan visi, misi dan tujuan dari usaha menjadi hal yang penting karena visi, misi, dan tujuan yang jelas dapat mendukung perkembangan dan kemajuan usaha.

## 1. Visi

Setiap organisasi atau perusahaan yang aktif, memiliki visi sebagai pijakan dan tujuan yang ingin dicapai. Visi adalah pernyataan yang ringkas dan jelas yang mencerminkan tujuan akhir organisasi dan memberikan gambaran tentang masa depannya. Visi dari Pondok Bangka adalah “Memperkenalkan kuliner khas Bangka kepada masyarakat Indonesia dan mendorong masyarakat untuk lebih banyak mengkonsumsi ikan.”

## 2. Misi

Selain merumuskan tujuan yang ingin dicapai, organisasi juga perlu menetapkan misi. Misi adalah pernyataan tentang langkah-langkah yang harus diambil oleh organisasi untuk mencapai visi yang telah ditetapkan sebelumnya.

Misi dari Pondok Bangka adalah:

- a. Menyediakan produk dan memberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumen.
- b. Terus berinovasi dalam mengembangkan menu baru
- c. Terus menjaga loyalitas konsumen dengan menjaga konsistensi cita rasa masakan yang disajikan.

## © 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.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

### 3. Tujuan

Tujuan merupakan target yang harus dipenuhi dalam periode tertentu yang telah ditetapkan oleh suatu perusahaan atau organisasi. Secara umum, tujuan dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu tujuan jangka panjang dan tujuan jangka pendek.

Pencapaian yang diinginkan oleh suatu perusahaan atau organisasi dalam rentang waktu singkat, biasanya memiliki kisaran waktu dari satu hingga tiga tahun, disebut sebagai tujuan jangka pendek. Untuk memperkuat pertumbuhannya menuju perusahaan yang lebih maju, penting bagi suatu perusahaan memiliki tujuan jangka pendek. Tujuan jangka pendek dari Pondok Bangka, adalah sebagai berikut :

- a. Pondok Bangka dapat dikenal oleh masyarakat luas sebagai rumah makan khas Bangka yang memiliki rasa yang enak dan harga yang terjangkau.
- b. Menciptakan dan menyajikan menu makanan baru agar konsumen dapat mencicip berbagai jenis kuliner khas Bangka.
- c. Menjaga kepuasan pelanggan dengan menyajikan makanan dengan rasa yang sama dan tetap menjaga kualitas makanan yang disediakan.

Pencapaian yang diinginkan oleh suatu perusahaan atau organisasi dalam periode waktu yang lebih panjang, biasanya berkisar antara 5 hingga 10 tahun, disebut sebagai tujuan jangka panjang. Tujuan ini bertujuan untuk memfasilitasi perkembangan dan pertumbuhan perusahaan menjadi entitas yang lebih besar dalam operasinya. Tujuan jangka panjang dari Pondok Bangka, adalah sebagai berikut :

- a. Mengembangkan bisnis Pondok Bangka dengan mendirikan outlet atau cabang di daerah di luar Banten.
- b. Mampu memperluas budaya kuliner Bangka ke seluruh wilayah Indonesia.

### C. Besarnya Peluang Bisnis

Dalam menentukan bisnis apa yang ingin dijalankan, mengetahui besarnya peluang suatu bisnis merupakan hal yang penting. Dengan kemampuan untuk mengenali dan memanfaatkan peluang yang ada, hal ini dapat mendukung dalam perencanaan dan prediksi masa depan suatu bisnis. Terdapat beberapa faktor penting yang perlu dipertimbangkan dalam menilai peluang bisnis, termasuk tren yang sedang berlangsung di masyarakat, tingkat daya beli, strategi pemasaran, dan kebutuhan konsumen.

Usaha kuliner menjadi salah satu bidang bisnis yang menjanjikan, karena makanan dan minuman adalah kebutuhan pokok masyarakat. Hal ini tercermin dari pertumbuhan yang terus-menerus dari berbagai usaha kuliner yang bermunculan di berbagai tempat, seperti cafe, bisnis catering, pedagang kaki lima dan restoran. Bisnis kuliner memiliki peluang yang baik, baik di daerah perkotaan yang ramai maupun daerah pedesaan.

Saat ini, konsumsi ikan di Indonesia terus meningkat, pemerintah dan Kementerian Kelautan dan Perikanan terus memperjuangkan peningkatan tingkat konsumsi ikan dengan menggalangkan program Gerakan Masyarakat Makan Ikan (GEMARIKAN) untuk memberikan penyuluhan kepada masyarakat mengenai zat gizi yang ada pada ikan serta fungsi zat gizi tersebut untuk mengurangi masalah stunting dan gizi buruk di Indonesia. Data dari survei yang dilakukan databoks.katadata.co.id menunjukkan bahwa tingkat konsumsi ikan di Indonesia terus naik seiring berjalaninya waktu.

- 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,
    - 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**

**Angka Konsumsi Ikan Nasional (2012-2021)**



**(C) 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 waair IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Pada gambar 1.1 dapat dilihat bahwa dari tahun 2012 sampai 2021 tingkat konsumsi ikan Indonesia terus meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan akan pentingnya mengkonsumsi ikan yang memiliki banyak gizi mulai meluas di masyarakat. Dengan membuka Pondok Bangka yang menyediakan masakan khas Bangka yang banyak menggunakan ikan, masyarakat bisa menikmati santapan ikan dengan cara masak yang unik dan dengan meningkatnya tingkat konsumsi ikan, ini dapat membuka peluang yang besar untuk untuk Pondok Bangka.

## D. Kebutuhan Dana

Dalam menjalankan suatu bisnis, perolehan dana menjadi krusial dan menjadi prioritas utama. Modal untuk mendirikan Pondok Bangka berasal dari sumber dana pribadi dan pinjaman yang diperoleh dari orang tua. Dana tersebut akan digunakan untuk membeli bahan-bahan sebagai stok awal, pembelian peralatan restoran, biaya perekrutan tenaga kerja dan pelatihan karyawan serta untuk membayar biaya – biaya tidak terduga di awal pendirian perusahaan.

Berikut adalah perkiraan kebutuhan dana yang dibutuhkan untuk Pondok Bangka.

**Tabel 1.1**

### Rincian Kebutuhan Dana Pendirian Pondok Bangka

Keterangan	Total
Kas	10.857.777
Bahan Baku	39.807.140
Peralatan	67.613.000
Perlengkapan	172.083
Sewa	110.000.000
Renovasi	10.000.000
Pemasaran	1.550.000
<b>Total</b>	<b>240.000.000</b>

Sumber: Pondok Bangka

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.