

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Ide Bisnis

Setiap manusia pasti memiliki kebutuhan dan keinginan, salah satunya keinginan untuk menciptakan momen di hari spesialnya. Keinginan tersebut salah satunya dengan merayakan hari spesial dengan *icon* perayaan seperti kue ulang tahun, *bouquet* dan hadiah.

Perayaan hari spesial semakin menjadi keinginan bagi masyarakat pada zaman sekarang. Bisnis kue ulang tahun, *bouquet*, dan hadiah dapat menjadi peluang yang menjanjikan karena hampir setiap manusia merayakan momen di hari spesialnya. Selain itu, setiap manusia pasti berulang tahun dan masih banyak perayaan hari spesial lainnya seperti *anniversary*, *graduation*, dan lainnya. Hal ini membuka peluang bagi *bakery* untuk menawarkan produk-produk yang kreatif, unik, dan berkualitas tinggi.

*Mama's Kitchen* merupakan *brand* atau usaha yang menyediakan makanan, terutama makanan penutup seperti *cake*, *cupcakes*, *cookies*, dan juga *bouquet*. Di mana *Mama's Kitchen* sendiri berdiri karena ketertarikan saat melihat buku resep masakan ibunya. Penulis serta keluarganya pandai dalam memproduksi makanan penutup seperti pie susu ataupun kue kering. Akhirnya penulis mempunyai ide untuk menjual kue-kue yang biasa dibuatnya untuk menghasilkan uang ditengah ketertarikannya tersebut.

Ketika mulai belajar membuat kue, penulis semakin tertarik karena ternyata kompetitor yang menjual *icing cookies* di Indonesia masih sangat sedikit. Padahal *icing cookies* sudah menjadi pelengkap acara yang sangat digemari di luar negeri.

Target market yang dituju oleh bisnis *Mama's Kitchen* adalah masyarakat menengah atas yang berusia rentang 20-60 tahun, agar setiap konsumen kami akan merasa terpuaskan dengan hasil yang didapatkan dengan mengeluarkan uang lebih sedikit daripada tempat lainnya. Dengan perkembangan zaman, *Mama's Kitchen* akan memiliki banyak kompetitor. Oleh karena itu, *Mama's Kitchen* harus terus berinovasi dengan produk-produknya agar tidak kalah dengan kompetitor.

## B. Gambaran Usaha

### 1. Bidang Usaha

*Mama's Kitchen* merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner lebih tepatnya pada usaha kuliner kue. Bisnis kuliner adalah suatu bisnis yang bergerak dalam bidang baik dalam hal pembuatan, penyajian hingga penjualan suatu produk kepada konsumen. *Mama's Kitchen* melakukan proses dari pembuatan, penyajian hingga penjualan sehingga *Mama's Kitchen* layak dikatakan sebagai bisnis kuliner.

### 2. Visi dan Misi Usaha

Visi adalah kata yang mengandung impian atau cita-cita suatu organisasi dan tujuan masa depan organisasi.

Visi *Mama's Kitchen* adalah menjadi usaha kue dan *cookies* ternama dan dikenal di Indonesia sehingga mampu bersaing di pasar kuliner Indonesia. *Mama's Kitchen* juga memprioritaskan kepuasan pelanggan dengan kualitas produk dan layanan terbaik.



**Hak cipta milik IBIKKG (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,
  - 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) Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

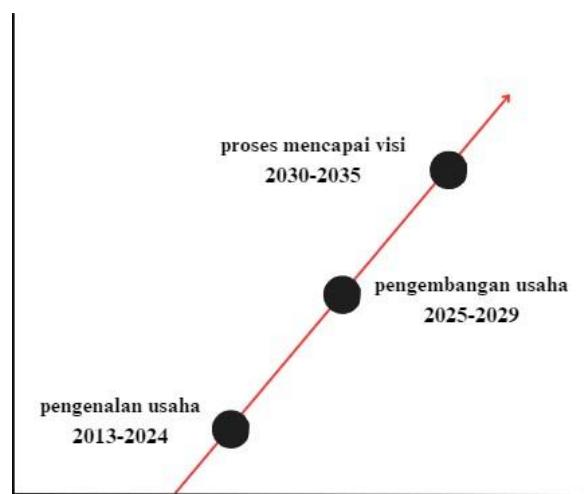
**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

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.

**Gambar 1. 1**

**Visi Mama's Kitchen**



Sumber : *Mama's Kitchen*, 2024

**Tabel 1. 1**

**Proses Pencapaian Visi**

Tahun	Kegiatan
2013-2024	-Memperkenalkan bisnis kepada masyarakat
	-Mempromosikan produk
2025-2029	-Menambah varian produk
	-Menambah jumlah SDM
2030-2035	-Membuka cabang
	-Konsisten memberikan kualitas produk terbaik
	-Visi tercapai

Sumber : Gambar 1.1

**a. Misi**

Menurut Fred R. David (2017), misi merupakan suatu sasaran perusahaan yang mempunyai tujuan jangka panjang yang membedakan perusahaan dengan perusahaan lainnya.

- 1) Mengutamakan mutu dan kualitas produk
- 2) Memberikan pelayanan terbaik kepada setiap pelanggan sehingga dapat mencapai kepuasan pelanggan dan loyalitas pelanggan



- 3) Menciptakan produk yang unik dan menarik sehingga menarik minat masyarakat

### 3. Tujuan Usaha

Tujuan perusahaan merupakan sesuatu yang ingin dicapai oleh perusahaan.

Tujuan juga menggambarkan arah perusahaan secara jelas dan dalam merumuskan tujuan juga harus secara spesifik. Tujuan tentunya harus berkesinambungan dengan visi dan misi agar visi dan misi tersebut dapat tercapai di masa depan.

Tujuan perusahaan dikategorikan menjadi tujuan jangka pendek, jangka menengah, dan jangka panjang. Sasaran jangka pendek adalah sasaran yang diharapkan dapat dicapai dalam waktu 1-2 tahun, sasaran jangka menengah berbeda dengan sasaran jangka pendek, yang melampaui 3-4 tahun, sedangkan sasaran jangka panjang sering kali mencakup lima tahun atau lebih, menandai ambisi strategis perusahaan yang lebih luas. Adapun tujuan *Mama's Kitchen* sebagai berikut:

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.

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

## Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

## (C) 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,
  - 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. 2**

### **Tujuan Mama's Kitchen**

Kategori	Jangka Pendek	Jangka Menengah	Jangka Panjang
Penjualan Produk	Peningkatan penjualan 2-3% per tahunnya	Peningkatan penjualan 4-5% per tahunnya	Peningkatan penjualan 6-7% per tahunnya
Pengembangan Variasi Produk		Menambah variasi produk pada <i>Mama's Kitchen</i>	Menambah varian menu seperti <i>soft cookies</i>
Peningkatan SDM		Menambah jumlah karyawan yang sedang dibutuhkan di bidangnya	Memilih manager untuk bisa membantu mengelola <i>Mama's Kitchen</i>
Perluas Pasar		Membuka cabang agar <i>Mama's Kitchen</i> lebih dikenal banyak orang	Membuka cabang di beberapa kota agar <i>Mama's Kitchen</i> lebih dikenal banyak orang

Sumber : Gambar 1.1

### **C. Besarnya Peluang Usaha**

Kue merupakan salah satu ikon dari perayaan ulang tahun. Namun, seiring berjalannya waktu kue bukanlah lagi hanya sebagai ikon dari ulang tahun. Masyarakat Indonesia saat ini banyak sekali yang suka mengonsumsi kue, hal tersebut didapatkan dari data yang diambil dari *Google Trends* mengenai minat masyarakat terhadap kue selama 5 tahun terakhir ini. Berikut data grafik *Google Trends* mengenai minat masyarakat terhadap kue :

**Gambar 1. 2**



Sumber : *Google Trends* (5 tahun terakhir)

Dari grafik di atas, juga dapat dilihat bahwa minat pembelian kue tersebut meningkat selama 5 tahun terakhir. Walaupun kue merupakan makanan yang sudah ada dari dulu, tetapi ternyata minat konsumen terhadap kue masih sangatlah tinggi.

Sebagai bisnis, kue ulang tahun dengan *topper icing cookies* sangat jarang ditemukan, dan belum banyak kompetitor yang menjual produk sejenis. Pasaran kue ulang tahun dengan *topper* ini juga cenderung memiliki *image* “mahal” sehingga kami mencoba menjual produk yang mirip tetapi dengan harga yang jauh lebih terjangkau agar kelas masyarakat lainnya dapat menjangkau. Melihat banyaknya peluang dalam mengembangkan *icing cookies* ini, penulis berencana mulai bermodifikasi dengan memakai *icing cookies* sebagai dekorasi di kue tart, *cupcakes*, *bouquet*, dan lainnya. Jadi, *Mama's Kitchen* tidak hanya mengikuti *trend* tetapi juga memiliki *speciality* atau andalan karena *bakery* pertama yang meluncurkan *cake*, *cupcakes*, dan *bouquet cookies*.

*Mama's Kitchen* melihat bahwa peluang bisnis ini sangatlah besar Akan tetapi, dengan kapasitas produksi *Mama's Kitchen* saat ini, masih banyak pasar yang belum dirambah. Oleh karena itu, *Mama's Kitchen* akan mengembangkan bisnisnya dengan membuka cabang baru di Jakarta Selatan karena merupakan salah satu kota madya yang masih memiliki peluang yang besar, hal tersebut didapatkan dari data

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.

yang diambil dari Data BPS RI. Berikut data mengenai PDRB di Provinsi DKI

Jakarta :

**Gambar 1. 3**

### **Data PDRB Per Kapita Atas Dasar Harga Berlaku di Provinsi DKI Jakarta Menurut Kabupaten/Kota (Ribu Rupiah), 2018-2022**

KABUPATEN/KOTA Regency/Municipality	2018	2019	2020	2021*	2022**
	(1)	(3)	(4)	(5)	(6)
01. Kab. Kepulauan Seribu	338.932	317.724	232.819	288.758	350.376
71. Kota Jakarta Selatan	260.945	283.970	289.552	299.226	325.322
72. Kota Jakarta Timur	155.398	168.094	155.207	163.734	177.334
73. Kota Jakarta Pusat	690.857	769.828	665.645	682.702	736.055
74. Kota Jakarta Barat	168.585	181.610	192.975	202.372	220.785
75. Kota Jakarta Utara	271.806	288.449	279.723	300.323	327.652
<b>Jml Kab./Kota Total of Reg./Mun.</b>	<b>248.982</b>	<b>269.569</b>	<b>264.439</b>	<b>276.623</b>	<b>300.613</b>
<b>Provinsi/Province</b>	<b>247.678</b>	<b>268.052</b>	<b>262.615</b>	<b>274.519</b>	<b>298.326</b>

Sumber : BPS RI, 2023

Dari data di atas, dapat dilihat bahwa Kota Jakarta Selatan menempati peringkat ke 4 di bawah Jakarta Pusat, Kepulauan Seribu, dan Jakarta Utara. Cabang pertama *Mama's Kitchen* mampu berambah Jakarta Pusat, Jakarta Utara dan Jakarta Barat karena berada di perbatasan kota tersebut. Oleh karena itu, *Mama's Kitchen* akan mengembangkan usahanya dengan membuka cabang di Jakarta Selatan, di mana memiliki PDRB yang cukup besar.

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.

## D. Kebutuhan Modal

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

**Tabel 1.3**

### Rencana Kebutuhan Modal Awal *Mama's Kitchen*

Kebutuhan Dana	
Keterangan	Jumlah
Kas	25,000,000
Bahan Baku Langsung	2,612,100
Bahan Baku Tdk Langsung	16,045,450
Persediaan Perlengkapan	628,000
Peralatan	33,147,000
Sewa Tempat Usaha	144,000,000
<b>Total</b>	<b>221,432,550</b>

Sumber : *Mama's Kitchen*, 2024

Tabel 1.3 menjelaskan bahwa pada pembukaan usaha *Mama's Kitchen* menjelaskan awal mula dibutuhkan kas sebesar Rp 25.000.000 yang berasal dari uang pribadi pemilik usaha dan bahan baku langsung sebesar Rp 2.612.100 untuk persediaan selama 1 bulan. Bahan baku tidak langsung sebesar Rp 16.045.450 untuk persediaan selama 6 bulan, persediaan perlengkapan sebesar Rp 628.000 untuk 3 bulan, dan peralatan sebesar Rp 33.147.000 yang diperkirakan dapat digunakan dalam jangka waktu 5 tahun dan sewa bangunan sebesar Rp 144.000.000 untuk jangka waktu 1 tahun.