



BAB I

PENDAHULUAN

A. Ide Bisnis

Perkembangan di bidang kuliner berkembang pesat dengan berbagai macam variasi dan inovasi yang ditawarkan. Variasi dan inovasi yang ditawarkan tidak hanya pada jenis camilan saja tetapi juga pada makanan jadi atau siap makan. Makanan dan minuman merupakan kebutuhan utama manusia untuk bertahan hidup dan memenuhi kebutuhan energi sehingga dapat menjalankan aktifitas sehari-hari. Masyarakat terutama di Jakarta memiliki mobilitas yang padat sehingga menyukai segala hal yang praktis.

Untuk memenuhi kebutuhan utama bagi tubuh yaitu dengan mengonsumsi makanan yang bergizi. Makanan yang bergizi bagi tubuh dapat didapatkan dari ikan, daging ayam, dan makanan laut. Ikan cakalang memiliki manfaat meningkatkan masa otot, meningkatkan imunitas tubuh, mencegah anemia, menurunkan resiko terkena penyakit jantung.

Makanan lainnya yang bergizi bagi tubuh yaitu daging ayam yang memiliki manfaat, membantu kesehatan jantung, meningkatkan kekuatan tulang. Selanjutnya makanan yang bergizi bagi tubuh yaitu makanan laut seperti cumi memiliki manfaat, mencegah stroke, menyembuhkan radang sendi, menurunkan kolesterol, sumber nutrisi baik bagi jantung.

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 Grafik Industri Makanan dan Minuman di Indonesia

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Sumber : <https://dataindonesia.id/industri-perdagangan/detail/data-kinerja-industri-makanan-dan-minuman-3-tahun-terakhir-hingga-kuartal-ii2024>

Melihat grafik tersebut produk domestik bruto (PDB) atas dasar harga konstan (ADHK) dari industry makanan dan minuman sebesar Rp 209,51 triliun pada kuartal II/2023. Nilai tersebut naik 4,62% dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun sebelumnya sebesar Rp 200,30 triliun.

Dengan manfaat ketiga masing-masing tersebut dapat diolah sebagai makanan jadi atau siap makan yang praktis dan juga memiliki manfaat yang baik apabila dikonsumsi. Hal ini mendasari penulis untuk membangun usaha dengan bahan utama ikan cakalang, daging ayam, dan cumi yang diolah dengan variasi sambal merah dan sambal ijo dikemas dalam botol ukuran 150ml dan diberi segel yang diberi nama “SI SAMBAL”. Konsumen dapat menikmati sebagai makanan pendamping nasi, kemasan produk berupa botol ukuran 150ml dapat memudahkan untuk dibawa bepergian jauh. Konsumen dapat membeli secara *online* di *e-commerce* yaitu Shopee.

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.



Produk “SI SAMBAL” tidak menggunakan bahan pengawet, karena didalam komposisi bahannya seperti minyak yang dihasilkan dari proses pemasakan telah menjadi pengawet alami. Selain cabai dalam sebotol sambal penggunaan bumbu atau bahan tambahan berupa garam, gula, dan cuka berfungsi sebagai pengawet alami (Handayani, Tari, & Afriyanti, 2018). “SI SAMBAL” dapat bertahan 1 bulan disimpan di dalam freezer dengan kondisi masih tersegel, dan 7 hari di suhu ruang dengan kondisi masih tersegel. Apabila segel telah dibuka harus segera dikonsumsi untuk menjaga kualitas dan cita rasa.

B. Gambaran Usaha

“SI SAMBAL” adalah usaha dibidang kuliner yang di produksi skala home industri dengan dikemas dalam botol ukuran 150ml dan diberi segel sehingga terjamin kualitas produknya. “SI SAMBAL” memiliki tiga variasi menu yaitu sambal isian cumi, sambal isian ikan cakalang, sambal isian ayam ijo. “SI SAMBAL” dibuat tanpa bahan pengawet buatan sehingga hanya dapat bertahan selama 1 bulan di dalam freezer dalam keadaan masih tersegel dan harus segera dikonsumsi setelah segel dibuka. Konsumen dapat memesan melalui online dan dapat dikirim keseluruh Indonesia.

Ide pembuatan bisnis ini adalah karena bisnis kuliner berkembang dan makanan merupakan kebutuhan utama manusia. Selain itu masyarakat saat ini menyukai segala sesuatu yang praktis.

Visi:

Menjadikan pilihan sambal yang digemari masyarakat dengan kualitas rasa produk dan kepuasan dalam pelayanan yang diberikan.



Misi:

1. Konsisten menciptakan produk yang berkualitas.
2. Memberikan pelayanan terbaik bagi konsumen.
3. Menyediakan produk sambal dengan rasa yang konsisten dan harga yang terjangkau

Tujuan

1. Mencapai target penjualan setiap bulan.
2. Membangun brand image kepada konsumen.
3. Lebih memperluas jangkauan pasar

C Besarnya Peluang Bisnis

Di era yang semakin modern dan berkembang, banyak masyarakat khususnya di Jakarta yang memiliki aktivitas yang padat dan mobilitas yang tinggi sehingga membuat masyarakat menyukai segala sesuatu yang praktis. Pada saat ini masyarakat dimudahkan dengan adanya teknologi digital seperti berbelanja online dan memesan makanan online melalui *e-commerce*. Kehadiran “SI SAMBAL” dapat memberikan kepraktisan bagi masyarakat dikarenakan dapat dipesan melalui *online*.

Target Geografis dari “SI SAMBAL” yaitu, masyarakat khususnya di Jakarta yang menyukai segala sesuatu yang praktis dan cepat. Selain itu juga, Target Demografis dari “SI SAMBAL” yaitu, dari pelajar/mahasiswa sampai dengan orang dewasa dikarenakan produk yang di jual menggunakan bahan dasar cabai sehingga memiliki cita rasa pedas.

Dengan produk yang dikemas dalam botol 150ml dan disegel dapat memudahkan untuk dibawa kemana-mana, terutama untuk berpergian jauh. Hal ini yang menjadi peluang besar bagi penulis membuat perencanaan usaha serta merealisasikan bisnis.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik PT 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Gambar 1.2 Proporsi Usaha E-Commerce Indonesia Menurut Barang dan Jasa yang

Dijual



Sumber: [https://databoks.katadata.co.id/teknologi-](https://databoks.katadata.co.id/teknologi-telekomunikasi/statistik/ed3f3f10a80c681/makanan-dan-minuman-jadi-jenis-usaha-terbanyak-di-e-commerce-ri-2022)

[telekomunikasi/statistik/ed3f3f10a80c681/makanan-dan-minuman-jadi-jenis-usaha-terbanyak-di-e-commerce-ri-2022](https://databoks.katadata.co.id/teknologi-telekomunikasi/statistik/ed3f3f10a80c681/makanan-dan-minuman-jadi-jenis-usaha-terbanyak-di-e-commerce-ri-2022)

Dilihat dari data diatas, peluang usaha dibidang makanan dan minuman sangat besar untuk di promosikan dan dijual di e-commerce. Hal tersebut menjadikan “SI SAMBAL” optimis untuk membuat usaha di bidang makanan dan minuman; dan di pasarkan melalui e-commerce yaitu Shopee.

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

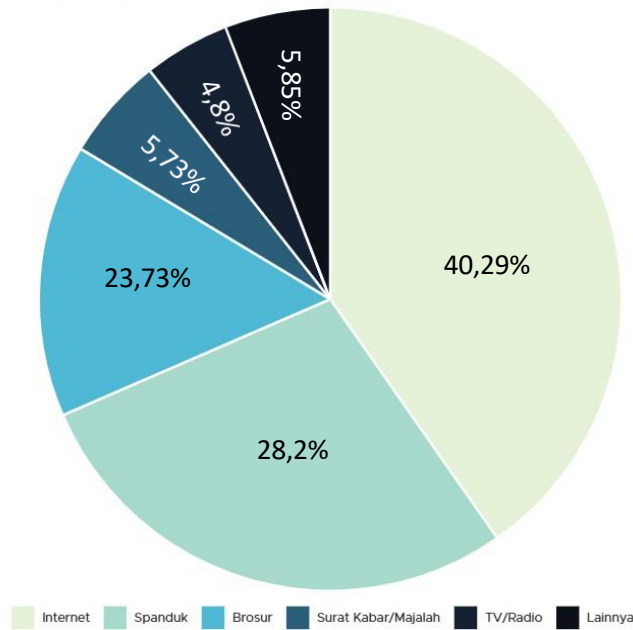
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Gambar 1.3 Sarana Promosi yang Sering Digunakan Oleh Pelaku Usaha Makanan dan Minuman

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

Sarana Promosi yang Sering Digunakan Oleh Pelaku Usaha Makanan dan Minuman 2021



Sumber: <https://data.goodstats.id/statistic/promosi-melalui-internet-paling-banyak-digunakan-pendiri-usaha-makanan-minuman-YZu0S>

Dari persentase diagram diatas, sarana promosi yang sering digunakan oleh pelaku usaha makanan dan minuman adalah melalui Internet. Hal ini juga menjadi peluang bagi “SI SAMBAL” untuk melakukan promosi melalui internet dengan menggunakan platform digital seperti Facebook dan Instagram yang kemudian akan mengarahkan calon konsumen pada Shopee untuk membeli produk.

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.



D. Kebutuhan Dana

Penulis berencana untuk membuat bisnis secara *online* melalui Shopee terlebih dahulu untuk menarik perhatian pasar dan memperkuat *brand*. Setelah pasar sudah mulai familiar dengan *brand*, penulis berencana untuk menitipkan produk ke tempat-tempat yang berpotensi seperti toko makanan dan rumah makan. Dana pada usaha bersumber dari dana pribadi. Berikut adalah perkiraan rincian pendanaan usaha:

Tabel 1.1 Rencana Kebutuhan Modal Awal “SI SAMBAL” (dalam rupiah)

No	Keterangan	Harga	Total
1	Kas	20.000.000	121.460.629
2	Bahan Baku	55.362.979	
3	Perlengkapan	3.216.650	
4	Peralatan	17.881.000	
5	Biaya Sewa Tempat	25.000.000	

Sumber: diolah oleh penulis, 2025

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.