BAB I
RINGKASAN EKSEKUTIF

Deskripsi Konsep Bisnis

Pada dasarnya setiap individu manusia membutuhkan makanan untuk bertahan hidup, banyak sekali jenis makanan yang ada di muka bumi ini. Dari jenis makanan berat, ringan, dan ada pula desert. Es Krim! Siapa yang tidak tahu dan yang tidak suka makanan penutup atau pencuci mulut ini. Dari yang muda hingga orang yang sudah lanjut usia menyukai sekali hidangan ini. Es krim merupakan makanan beku yang terbuat dari berbahan dasar susu yang berbentuk krim dan sejenisnya dan diberi perasa dan pemanis.

Campuran ini didinginkan dengan mengaduk sambil mengurangi suhunya untuk mencegah pembentukan krristal es besar. Tradisionalnya, suhu dikurangi dengan menaruh campuran es krim ke sebuah wadah dimasukkan ke dalam campuran es pecah dan garam. Garam membuat air cair dapat berada di bawah titik beku air murni, membuat wadah tersebut mendapat sentuhan merata dengan air dan es tersebut.

Meskipun istilah es krim sering digunakan untuk menunjuk ke "*dessert*" beku dan makanan ringan yang terdiri dari lemak susu. Banyak negara, termasukAmerika Serikat, membatasi penggunaan istilah tersebut berdasarkan kuantitas dari bahan dasar makanan tersebut.

Sekilas tentang pasar es krim di Indonesia Es krim adalah makanan selingan yang selalu menarik setiap orang, khususnya untuk anak-anak dan para remaja. Di negara-negara barat, es krim merupakan makanan tambahan yang sangat populer dikonsumsi oleh segala usia. Menurut sejarahnya, es krim pertama kali ditemukan di China dan dibawa ke Eropa oleh Marcopolo, seorang penjelajah ternama di abad pertengahan. Secara komersial es krim menjadi lebih luas pemasarannya sejak ditemukannya freezer di tahun 1851 di AS.

Di Indonesia ada beberapa hal yang menyebabkan perkembangan tingkat konsumsi es krim belum setinggi di negara tetangga, antara lain es krim masih

dianggap berperan dalam meningkatkan kegemukan, dan dianggap berperan menyebabkan sakit batuk dan pilek, penulis memilih bisnis menjual es krim karena melihat semua orang dan semua kalangan dari usia dewasa, orang tua, apalagi anak anak sangat menyukai es krim, jadi penulis melihat peluang yang tak akan pernah padam untuk mendapatkan laba.

Banyaknya cafe di Indonesia bahkan di dunia yang menjual produk es krim, tapi belum ada yang mengusung sistem all you can eat ini, akan tetapi dengan marak nya orang yang berjualan eskrim sudah sangat banyak, jadi ketatnya persaingan dalam dunia bisnis es krim ini . tapi potensi pasar nya juga tetap tinggi,karena café es krim yang mempunyai sitem all you can eat ini belum pernah ada.

Strategi pemasaran yang saya pakai yaitu melalui media social, *Worth of Mouth* (WOM), brosur,lalu memberikan discount bagi para pelanggan.

Deskripsi Bisnis

Dalam rencana bisnis ini penulis mempunyai ide untuk membuka usaha Café Es Krim yang memiliki system All You Can Eat yang diberi nama “Sweeten Up” yang berlokasi di Jalan LLRE.Marthadinata atau yang di kenal dengan Jalan Riau nomor 46. Karena di lokasi ini merupakan lokasi strategis unuk membuka berbasis kuliner karena di jalan ini banyak terdapat *factory oulet* yang sangat digemari oleh wisatawan dari luar kota maupun dalam kota, misalnya ada FO yang bernama Heritage yang selalu ramai dikunjungi wisatawan dalam maupun luar kota, maka dari itu tidak asing lagi jika setiap akhir pekan jalan selalu ramai oleh wisatawan.

Dalam membuka usaha ini penulis mempunyai jadwal buka usaha ini dimulai dari pukul 10.00 pagi hingga pukul 22.00 malam, untuk kepemilikan usaha ini dipenggang oleh saya sendiri yaitu Willie Gunawan. Jadi dalam cafe ini konsumen dapat menikmati makan eskrim dengan sepuasnya dengan banyak pilihan rasa,dan bermacam macam topping, lalu konsumen juga dapat menikmati pancake dan waffle yang dibuat sendiri, jadi disini pihak cafe telah menyediakan alat pemanggang di setiap meja dan adonan waffle dan pancake untuk dapat dimasak sendiri di meja masing masing.

Adapun kuliner ini memiliki visi yaitu:

menjadi kan café es krim pertama di kota Bandung bahkan di Indonesia yang memiliki sistem all you can eat dan interior yang unik..

Dan misi nya yaitu:

- Kualitas produk berbahan premium
- Pelayanan yang prima
- Suasana café yang unik
- Konsep all you can eat dalam menkonsumsi es krim

Gambar 1. Logo Sweeten UP

Berikut kepemilikan All You Can Eat Sweeten Up Ice Cream adalah perseorangan dengan beberapa ijin yang meliputi:

1. IMB(Ijin Mendirikan Bangunan), Fotocopy bukti kepemilikan tanah
2. Ijin gangguan(HO) disertai dengan ijin tetangga
3. Pembuatan SIUP, TDP, dan
4. Surat Izin Usaha Kepariwisataan(SIUK)

Kelayakan Investasi

Kelayakan Investasi menjelaskan mengenai kelayakan suatu bisnis untuk dijadikan investasi, apakah bisnis tersebut layak untuk investasi atau tidak. Untuk mengetahui bahwa bisnis tersebut layak atau tidak untuk dijadikan investasi dapat dilihat dari NPV (Net Present Value), Payback Period(PP), dan Profitability index(PI) yang sudah diperhitungkan dengan segala perhitungannya.

Tabel di bawah ini adalah perhitungan kelayakan investasi menggungakan metode perhitungan NPV (*Net Present Value), Payback Period,* dan *Profitability index.*

1.Perhitungan NPV (dengan diskon sebesar 20%)

Tahun	Operational Cash Flow	Discount Factor	Present Value
2015	391.877.338	0,8333	326.551.386
2016	599.019.005	0,6944	415.958.797
2017	591.458.400	0,5787	342.276.976
		Total Present Value	1.084.787.159
		Initial Investment	446.506.408
		NPV	**638.280.751**

)Initial Investment = Fixed Asset* + Modal Kerja

=235.990.000+210.516.408

=446.506.408

Nilai NPV > 0(Rp.**638.280.751** >0), maka usaha sweeten up restaurant layak untuk dijalankan

2 *Payback Period*

Tabel I Tabel Payback Period

Tahun	Operational Cash Flow
2015	391.877.338
2016	599.019.005
2017	591.458.400

Sumber: Data Diolah (2015)

Payback Period :

446.506.408-391.877.338

54.629.070= (a)

PP=1+a

CF2015

=1+54.629.070/ 391.877.338

=1.14 atau 1tahun 1,7 bulan

3.*Profitability Index(PI)*

Profitability Index=Total Present Value /Initial Investmen

1.084.787.159 / 446.506.408

=2.43