

BAB I

Ringkasan Eksekutif

1.1 Deskripsi konsep bisnis

Kekayaan Alam Indonesia yang menghasilkan banyak bumbu dan rempah, menciptakan aneka olahan kuliner yang beraneka ragam. Hal ini menjadi peluang bagi para wirausaha untuk mengembangkan bisnis kuliner. Bisnis kuliner saat ini tidak hanya mengandalkan makanan yang enak dan unik saja. Para wirausahawan berlomba-lomba menciptakan tema café yang menarik bagi konsumen. Fasilitas-fasilitas pendukung diberikan agar konsumen terutama kalangan mahasiswa semakin tertarik. Fasilitas pendukung yang berlebihan bisa menjadi kerugian apabila produk makanan yang ditawarkan tidak menarik dan memiliki cita rasa yang tidak enak. Fasilitas-fasilitas tersebut bisa membuat konsumen hanya mencari dan menikmati fasilitas tersebut tetapi tidak dengan makanannya. Oleh karena itu cita rasa makanan tetap harus menjadi yang utama dibandingkan fasilitas-fasilitas yang ditawarkan kepada konsumen.

EatDak merupakan bisnis usaha kuliner yang akan dirintis dengan memulai tempat usaha di pinggir jalan dengan target pasar yang dijangkau adalah kalangan mahasiswa. Selain mahasiswa, target pasar adalah kalangan menengah yang mencari tempat makan maupun tempat nongkrong yang nyaman, bersih dan dengan harga yang terjangkau. Eatdak menawarkan konsep tempat makan yang berada di pinggiran

jalan. Karena bila langsung membuka café yang besar selain membutuhkan modal yang cukup besar, resiko kerugian yang akan di alami cukup besar apabila EatDak tidak diminati konsumen. Meskipun berada di pinggir jalan, EatDak menawarkan makanan yang unik serta cita rasa yang enak dengan harga terjangkau. EatDak memberikan fasilitas wifi, dan *boardgame* yang tidak kalah dengan café-café mewah yang ada. Konsep bisnis usaha kuliner inilah yang ditawarkan EatDak.

Produk makanan yang ditawarkan EatDak merupakan olahan makanan yang baru. Olahan makanan tersebut adalah fish cake dan ayam balaga. Fishcake merupakan makanan khas dari korea, sedangkan ayam balaga merupakan olahan ayam dengan bumbu bawang, lada dan garam. Selain itu, EatDak menawarkan berbagai jenis makanan sederhana tetapi dengan cita rasa yang berbeda yaitu kentang goreng yang dipadukan dengan saus *bolognese* dan keju yang meleleh.

Promosi untuk mempublikasikan EatDak kepada masyarakat dilakukan dengan memanfaatkan media *on-line* maupun *off-line*. Melalui media *on-line*, promosi dilakukan dengan menggunakan media sosial seperti *instagram*, *twitter*, *facebook*, dan lain-lain. Sedangkan secara *off-line* promosi EatDak dilakukan dengan memberi promo-promo seperti potongan harga apabila konsumen *share moment* di *instagram*.

Untuk pembuatan ayam balaga membutuhkan 2 kg ayam fillet segar sebelum ayam di proses ayam tersebut memakai bumbu-bumbu seperti garam, merica dan lemon agar ayam tetap segar dan tidak menjadi bau. Setelah beberapa saat ayam

tersebut di balur dengan tepung, lalu di goreng di minyak panas. Setelah ayamnya sudah matang dan di tiriskan. Tahap selanjutnya menumis bumbu seperti bawang putih, bawang merah dan cabai, setelah bumbu harum lalu masukan ayam yang sudah di goreng. Aduk hingga merata, dan siap di hidangkan. Untuk 2 kg ayam tersebut dapat menjadi sekitar 8 porsi. Untuk kentang goreng 200gram di goreng di minyak panas. Setelah berubah warna dan matang angkat dan tiriskan. Lalu taruh kentang di *bowl* dan berikan saus Bolognese dan keju parut di atasnya.

Dan untuk fish cake hanya di rebus di air mendidih, setelah matang tiriskan. Sebelum diberi saus fish cake ditusuk memakai tusuk sate, setelah itu baru di beri saus merah di atasnya.

Untuk lokasi yang di pilih EatDak cefe berada di Jalan Jakarta Bandung. Alasan EatDak café memilih lokasi tersebut karena sekitar jalan Jakrata tersebut dekat dengan daerah perkantoran, sekolahan dan universitas.

Berdasarkan perhitungan untuk kelayakan investasi, EatDak memiliki perkiraan penjualan dalam 2 tahun yaitu pada tahun 2020-2022. Pada tahun 2020 penjualan sebesar Rp. 246.185.000 tahun 2021 meningkat sebesar Rp. 271.502.500 dan tahun 2022 meningkat sebesar Rp 298.647.500. Nilai tersebut memperlihatkan pertumbuhan usaha ini. Untuk perhitungan *net present value* diperoleh dengan hasil Rp. 5.328.599 dan *payback period* yang diperoleh dari hasil perhitungan memperlihatkan bahwa dalam waktu 2 tahun usaha ini dapat mencapai modalnya

kembali. Karena nilai *Net Present Value* tersebut > 0 maka usaha EatDak sangat layak dijalankan.

1.2 Deskripsi Bisnis

Bisnis usaha kuliner ini akan menggunakan nama EatDak. Pemilihan nama EatDak merupakan gabungan dari dua kata bahasa inggris dan korea. *Eat* merupakan kata dalam bahasa inggris yang memiliki arti "Makan". *Dak* merupakan kata dalam bahasa korea yang memiliki arti Ayam.

Berikut ini adalah logo yang akan digunakan dalam menjalankan usaha Eat Dak :



Gambar 1.1 Logo EatDak

Logo perusahaan yang digunakan memiliki arti sebagai berikut :

1. Unsur nama EatDak adalah nama usaha yang akan dijalankan

2. Unsur nama Ayam Balaga merupakan produk unggulan yang ditawarkan EatDak ayam bawang lada garam
3. Lambang lingkaran merupakan simbol dari bentuk piring besar yang memiliki arti tempat makan yang besar yang siap menampung banyak pelanggan
4. Lambang burung hantu dengan latar belakang hitam memiliki arti bahwa EatDak beroperasi dari sore hari hingga malam hari.
5. Lambang bintang kecil dan semakin besar memiliki arti bahwa usaha ini dimulai dari usaha kecil dan akan menjadi usaha yang besar.

Alamat perusahaan : Jalan Jakarta kota Bandung

Bentuk kepemilikan dan perizinan : EatDak ini perusahaan kecil perorangan pada awalnya di jalankan oleh penulis sendiri.

Visi dan Misi Perusahaan :

Visi

Visi dari EatDak adalah menjadi café dengan konsep yang sederhana dengan rasa berkelas tetapi dengan harga yang terjangkau.

Misi

1. Terus mengembangkan inovasi dan kreatifitas dalam dunia kuliner agar diterima konsumen.
2. Menjadikan cita rasa dan kualitas makanan terbaik di Bandung Timur.

Tujuan :

1. Mendapatkan keuntungan dari bisnis yang di jalankan serta mengembangkan jenis kuliner yang kreatif di Kota Bandung dengan tetap memberikan pelayanan yang memuaskan kepada konsumen EatDak café.
2. Memberi, Menjaga, dan terus meningkatkan kualitas rasa makanan.
3. Meningkatkan kepuasan konsumen serta menjaga agar konsumen tidak kecewa.
4. Tetap konsisten dengan harga yang terjangkau dan dapat di nikmati semua kalangan.