

# **BAB I**

## **RINGKASAN EKSEKUTIF**

### **I.1 Deskripsi Konsep Bisnis**

Industri yang akan dijalankan dalam bisnis ini adalah industri kuliner. Alasan pemilihan bisnis ini adalah karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok semua orang. Namun tentu saja membuka usaha tidak akan semudah dengan apa yang dibayangkan. Apalagi hasil yang kita inginkan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari saja melainkan membangun usaha yang dapat diteruskan oleh anak cucu kita serta dapat membagikan nilai perusahaan kepada konsumen.

Sedikit sejarah tentang asal muasal pempek konon, menurut cerita rakyat, makanan ini telah ada sejak abad ke 16, yaitu pada masa pemerintahan Sultan Mahmud Badaruddin II, seorang penguasa di kesultanan Palembang-Darusallam. Pada masa ini, banyak perantau Cina yang masuk ke daerah ini. Nama Pempek sendiri berasal dari kata "apek", yang berarti lelaki tua keturunan Cina.

Sekitar tahun 1617, seorang apek yang prihatin dengan melimpahnya ikan yang terdapat di sungai Musi yang mengalir didaerah ini, mengolah ikan-ikan tersebut menjadi makanan baru yang hingga saat ini kita kenal dengan sebutan pempek. Pada awalnya makanan ini, terbuat dari ikan belida. Namun, seiring dengan harganya yang mahal karena semakin langka, ikan tersebut sering diganti dengan ikan lain, seperti tenggiri, teri, kakap merah, ikan ekor kuning, tuna, dll.

Ada berbagai jenis pempek, pempek isi telur yang biasa dikenal sebagai pempek kapal selam, pistel yang merupakan pempek yang berisi pepaya muda

(kates), pempek adaan, tunu, pempek tahu, pempek keriting, lenggang dan masih banyak jenis pempek lainnya.

Pempek dapat disajikan dengan cara di rebus, digoreng, dan dipanggang. Adonan pempek juga dapat dibuat makanan sejenis lainnya. Seperti model dan tekwan yang disajikan dalam kuah seperti sup dan dilengkapi dengan soun, jamur kuping, bunga sedap malam, dll. Serta Laksan dan celimpungan yang disajikan dalam kuah santan. (<http://id.shvoong.com/>, 23 April 2014)

Ide atau konsep awal bisnis dari muncul dari hobi akan makanan tradisional khas Palembang yaitu pempek.

Dari ide tersebut muncul sebuah hasrat untuk memulai bisnis kuliner dan membuka bisnis yang bernama **Pempek Kampus**.

Keberhasilan dalam bisnis kuliner dapat dilihat dari beberapa faktor. Faktor pertama, pemilihan tempat harus strategis. Faktor kedua, kualitas makanan yang harus terjaga dan aman di konsumsi. Faktor ketiga, promosi, selain promosi melewati sosial media maupun elektronik, promosi melalui *word of mouth* juga terbukti efektif karena konsumen akan lebih percaya akan kualitas yang telah diakui oleh pelanggannya. Faktor keempat, Standar Operasional Prosedur (SOP), faktor ini mencakup pelayanan, menu, dan penyajian, sebaiknya ketiga faktor tersebut sesuai dengan standar yang telah berlaku. Faktor kelima, persepsi, hal ini berkaitan dengan simbol yang digunakan dalam usaha, hal ini memudahkan orang untuk mengingat usaha kita. Dalam usaha, kita harus menentukan *segmenting*, *targeting*, dan *positioning* dengan benar, karena terkadang usaha dapat hancur bila kita salah menentukan *segmenting*, *targeting* maupun *positioning*.

Pempek Kampus tergolong bisnis kecil menengah dan bersifat *home industry*, sehingga peralatan yang digunakan dapat mudah ditemui dimanapun sehingga memudahkan dalam menjalankan bisnis ini.

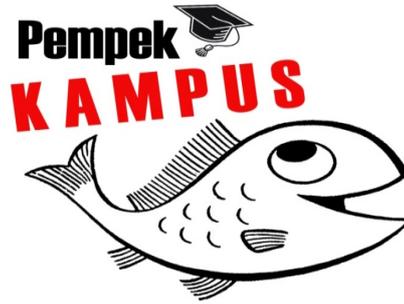
Total pembiayaan atau modal yang dibutuhkan adalah Rp. 33.980.100 terdiri dari aktiva lancar dan modal tetap. Sumber dana didapat dari pemilik yang menyetorkan modal sebesar total pembiayaan awal berdirinya **Pempek Kampus**.

Faktor kelayakkan usaha adalah jika NPV yang dimiliki  $>0$  dan *profitability index*  $>1$ . Dalam usaha ini NPV  $>0$  (Rp.291.616.883), *profitability index*  $>1$  (9,58 ). *Payback period* dari usaha ini adalah selama 24 hari.

Berdasarkan perhitungan kelayakan usaha dengan begitu usaha **Pempek Kampus** ini layak untuk dijalankan karena telah memenuhi faktor kelayakan dalam membuka usaha.

## **I.2 Deskripsi Bisnis**

Nama **Pempek Kampus** dipilih dari penggabungan 2 kata yaitu “Pempek” dan “Kampus”. Pempek memiliki arti industri kuliner yang akan ditawarkan yaitu makanan khas Palembang yang sudah dikenal oleh masyarakat luas yaitu pempek itu sendiri sedangkan Kampus memiliki arti sasaran pasar dari bisnis ini adalah pasar mahasiswa. Kampus dalam nama bisnis ini juga mempertegas bahwa harga yang akan ditawarkan cocok dengan kemampuan finansial mahasiswa yang dapat diibaratkan dengan kata lain harga yang ditawarkan terjangkau untuk mahasiswa secara khusus dan masyarakat luas secara umum.



**Gambar 1: Logo Pempek Kampus**

Sumber : Dokumentasi pribadi (2014)

Bentuk kepemilikannya dari usaha **Pempek Kampus** yaitu perorangan karena usaha ini masih tergolong usaha kecil serta tidak memerlukan modal yang cukup besar dan karyawan yang tidak terlalu banyak. Satu orang pemilik dengan modal yang cukup dan beberapa karyawan pun bisa membuka usaha ini.

- ✓ Perizinan :
- Pendaftaran merek dagang
- Surat izin usaha kecil menengah
- Biaya sertifikat halal
- Tanda daftar perusahaan perseorangan

Disini **Pempek Kampus** memiliki visi dan misi yang diharapkan dapat menjadi pedoman bagi bisnis ini dan diharapkan **Pempek Kampus** dapat semakin berkembang menjadi bisnis yang semakin baik.

- ✓ Visi dari **Pempek Kampus** yaitu :
  - Memberikan dan menyajikan aneka makanan khas Palembang nomor 1 di Bandung yang sehat dan bernilai bagi masyarakat.
  
- ✓ Misi dari **Pempek Kampus** yaitu:
  - Memberikan bahan baku yang terbaik dan menyehatkan bagi pelanggan
  - Mempertahankan kualitas rasa
  - Selalu menjunjung kejujuran dalam berjualan
  - Pelayanan yang terbaik dan memuaskan pelanggan

Pempek atau empek - empek adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari ikan dan sagu. Sebenarnya sulit untuk mengatakan bahwa pempek pusatnya adalah Palembang karena hampir di semua daerah di Sumatera Selatan memproduksinya. Penyajian pempek ditemani oleh saus berwarna hitam kecoklat-coklatan yang disebut cuka atau *cuko* (bahasa Palembang). *Cuko* dibuat dari air yang dididihkan, kemudian ditambah gula merah, udang ebi dan cabe rawit tumbuk, bawang putih, dan garam. Bagi masyarakat asli Palembang, *cuko* dari dulu dibuat pedas untuk menambah nafsu makan. Namun seiring masuknya pendatang dari luar pulau Sumatera maka saat ini banyak ditemukan *cuko* dengan rasa manis bagi yang tidak menyukai pedas. *Cuko* dapat melindungi gigi dari karies (kerusakan lapisan email dan dentin). Karena dalam satu liter larutan kuah pempek biasanya terdapat 9-13 ppm fluor. (<http://id.wikipedia.org/>, 22 April 2014)

Kampus, dari bahasa Latin; *campus* yang berarti "lapangan luas", "tegal". Dalam pengertian modern, kampus berarti, sebuah kompleks atau daerah tertutup yang merupakan kumpulan gedung-gedung universitas atau perguruan tinggi. Bisa pula berarti sebuah cabang daripada universitas sendiri.

Misalkan Universitas Indonesia di Jakarta, Indonesia memiliki 'kampus Salemba' dan 'kampus Depok' , atau Universitas Bunda Mulia memiliki 'kampus Lodan'. (<http://id.wikipedia.org/wiki/Kampus> 23 April 2014)

Berdasarkan filosofi yang telah dijelaskan maka diharapkan **Pempek Kampus** ini dapat menjadi sebuah usaha yang menyediakan makanan khas Palembang dan menjadi pilihan bagi kalangan kampus. Dikarenakan **Pempek Kampus** terbuat dari bahan yang menyehatkan dan selalu menjaga kualitas produk.

Lokasi tempat usaha ini berada di Jalan Terusan Babakan Jeruk I No. 7 Bandung Jawa Barat. Pemilihan tempat lokasi ini disebabkan karena lokasi tersebut berada disekitar kampus Universitas Kristen Maranatha. Daerah tersebut juga banyak dilalui oleh mahasiswa kampus Universitas Kristen Maranatha karena berada di lokasi tempat kost – kostan mahasiswa Universitas Kristen Maranatha dan lokasi tersebut juga strategis serta cocok dengan target konsumen yaitu kalangan mahasiswa.