

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 LATAR BELAKANG**

Kewirausahaan adalah proses atau kegiatan seseorang atau sekelompok orang dalam mengidentifikasi, menciptakan dan mengembangkan peluang usaha untuk menciptakan nilai ekonomi. Kewirausahaan melibatkan pengambilan risiko, inovasi, kreativitas, dan upaya untuk menciptakan dan mengelola usaha yang sukses. Kewirausahaan dapat dilakukan oleh individu yang memulai usahanya sendiri (pengusaha) atau oleh tim atau kelompok orang yang bekerja sama untuk membangun usaha baru (kewirausahaan). Tujuan wirausaha dapat bervariasi, mulai dari menciptakan lapangan kerja, menghasilkan keuntungan finansial, meningkatkan standar hidup, hingga membuat dampak sosial atau lingkungan yang positif. Kewirausahaan juga dapat terjadi di berbagai sektor ekonomi, baik dalam bisnis tradisional maupun bisnis berbasis teknologi. Di era globalisasi dan teknologi, kewirausahaan juga sering dikaitkan dengan inovasi digital, startup, dan bisnis online. Konsep kewirausahaan mencakup sejumlah prinsip dan elemen yang mendasari kegiatan dan proses kewirausahaan. Berikut ini adalah beberapa konsep kewirausahaan yang penting

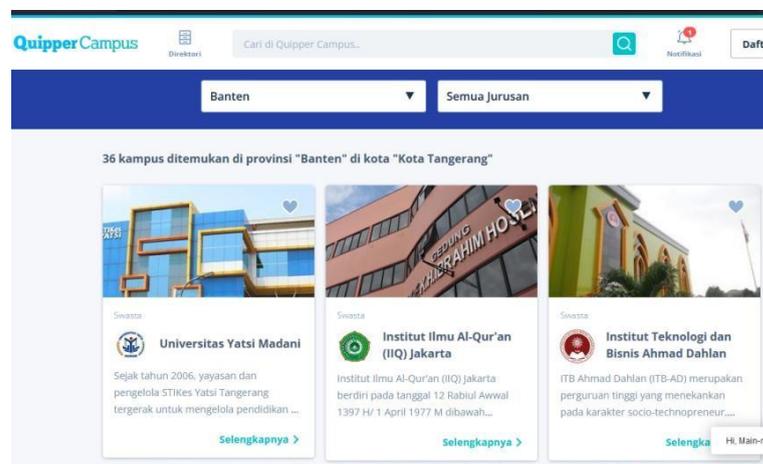
1. Inovasi
2. Identifikasi peluang
3. Pengambilan resiko

4. Kreatifitas
5. Orientasi pelanggan
6. Pengelolaan sumber daya
7. Semangat dan tekun
8. Koneksi dan kemitraan

berawal dari ketertarikan Penulis terhadap budaya dan kuliner Jepang membuat Penulis membuka kedai Kiboo Yatai, Kiboo sendiri diambil dari bahasa Jepang yang memiliki arti harapan. sesuai dengan namanya, Penulis berharap masyarakat Indonesia dapat menikmati makanan Jepang dengan rasa yang authentic namun memiliki harga yang masih bisa dijangkau oleh kalangan menengah. dengan konsep yang seperti angkringan (makanan pinggir jalan) Penulis bisa memotong biaya tempat agar dapat memberikan harga yang lebih murah. untuk menunya, Penulis berencana menjual makanan makanan Jepang yang sudah cukup dikenal di Indonesia, seperti ramen, sushi, yakitori dan masih banyak lagi, ada juga menu menu dari hasil akulturasi seperti fried ramen yang akan dibuat seperti mi nyemek.

Bisnis Yatai berasal dari Jepang, di mana Yatai awalnya merupakan warung makanan kecil yang beroperasi di trotoar dan di pinggir jalan pada akhir abad ke-19 hingga awal abad ke-20. Warung makanan ini terdiri dari gerobak kayu yang dilengkapi dengan peralatan memasak sederhana, dan menyajikan makanan ringan seperti yakitori, soba, dan udon. Yatai semakin populer pada tahun 1950-an dan 1960-an, ketika ekonomi Jepang mulai pulih setelah Perang Dunia II. Bisnis Yatai menjadi alternatif murah dan populer bagi masyarakat yang

ingin menikmati makanan lezat dengan harga terjangkau. Pada tahun 1970-an, pemerintah Jepang mulai menerapkan aturan yang lebih ketat terhadap bisnis Yatai, karena dianggap sebagai bentuk keteraturan yang tidak memadai. Hal ini menyebabkan banyak Yatai yang ditutup dan bisnis ini mulai menurun. Namun, pada akhir 1990-an dan awal 2000-an dengan konsep yang lebih modern dan menarik, bisnis Yatai mulai bangkit kembali di Jepang, terutama di kota-kota besar seperti Tokyo dan Osaka, Selain itu, bisnis Yatai juga mulai menyebar ke negara-negara lain di Asia, Amerika Utara, dan Eropa, dan menjadi semakin populer di kalangan wisatawan dan pecinta kuliner di seluruh dunia. Dengan menyasar target market utama mahasiswa yang sangat tertarik dengan makanan yang unik dan murah, Kiboo Yatai hadir untuk memenuhi target pasar tersebut.



4. gambar 1.1 Daftar kampus sekitaran Kiboo Yatai

*Sumber: website quipper campus*

Menurut data dari *quipper campus*, di kota tangerang terdapat 36 kampus yang terbilang cukup banyak. Untuk kota yang memiliki luas tidak lebih dari

165km<sup>2</sup>. Berada di kawasan pendidikan kota Tangerang, Kiboo Yatai dengan membawa konsep baru dipastikan bisa bersaing dengan bisnis kuliner lain yang konsepnya telah beredar dimana mana.

## **1.2 GAMBARAN UMUM BISNIS**

Bisnis Yatai adalah jenis bisnis makanan yang berasal dari Jepang dan biasanya dijalankan di atas kendaraan roda empat atau tiga yang dihias dengan warna-warna cerah dan menarik. Kendaraan tersebut biasanya dilengkapi dengan dapur mini dan peralatan memasak yang diperlukan, serta meja dan kursi kecil untuk pelanggan.

Konsep yatai sebetulnya mirip dengan angkringan yang telah lebih dulu populer di Indonesia, namun yatai memiliki beberapa kelebihan, yaitu

1. Konsep baru di Indonesia
2. Menu bertema Jepang
3. Pengalaman budaya yang baru

Yatai awalnya dikenal sebagai warung makanan yang beroperasi di trotoar dan di pinggir jalan di Jepang. Namun, saat ini Yatai juga ditemukan di berbagai negara di seluruh dunia sebagai bisnis makanan berjalan yang unik dan menarik. Menu makanan yang disajikan di Yatai bisa bervariasi, namun biasanya terdiri dari makanan ringan seperti yakitori (daging panggang), takoyaki (bola-bola adonan dengan isian gurita), ramen, dan okonomiyaki (pancake Jepang). Harga makanan di Yatai biasanya terjangkau, sehingga sangat populer di kalangan pelajar dan pekerja.

Kiboo Yatai hadir di tengah tengah pusat kota Tangerang dan dekat dengan pusat pendidikan Kota Tangerang,. Dengan berada di lokasi pribadi yang memiliki lahan luas, Kiboo Yatai menjanjikan kenyamanan dan keamanan pada seluruh pengunjung.

Kiboo Yatai menasar target market komunitas jepang, siswa dan mahasiswa yang berasal dari sekolah dan kampus yang berada di sekitarnya, serta tempat kursus bahasa jepang yang membutuhkan makanan cepat saji yang murah, enak, dan berbeda dari tempat makan lain, dengan pilihan menu yang bisa dibbilang beragam

### **1.3 MAKSUD DAN TUJUAN**

Maksud dari pembuatan Kiboo Yatai adalah:

1. Mengaplikasikan ilmu kewirausahaan yang telah didapatkan oleh penulis pada saat perkuliahan
2. Menjalankan kewajiban penulis sebagai mahasiswa yaitu menyelesaikan tugas akhir
3. Menyediakan tempat makan yang murah dan dapat dijangkau oleh mahasiswa yang ada di sekitar lokasi Kiboo Yatai
4. Memperkenalkan makanan dan budaya Jepang menggunakan cara baru dengan pembuatan Kiboo Yatai agar masyarakat Indonesia bisa kenal dengan makanan Jepang namun dengan harga yang terjangkau

5. Kiboo Yatai dapat menyerap dan membuka lowongan pekerjaan untuk masyarakat sekitar
6. Selain untuk makan, Kiboo Yatai juga dapat digunakan sebagai tempat bersantai, berkumpul, dan juga mengerjakan tugas
7. Dengan konsep dan peralatan yang sederhana, kedai Kiboo Yatai dapat dipindahkan dengan mudah dan bisa ikut berjualan dalam acara acara yang diadakan Di Tangerang, seperti acara acara musik ataupun pameran - pameran bertemakan Jepang

#### 1.4 ANALISA SWOT

<p>Strenght</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rasa yang sudah disesuaikan dengan lidah nusantara agar lebih mudah diterima oleh pasar</li> <li>- Berkonsep semi live cooking</li> <li>- Adanya komunitas jepang</li> <li>- Dekat dengan pusat pembelajaran bahasa jepang</li> <li>- Owner memiliki keterampilan membuat hidangan jepang</li> </ul>
<p>Weakness</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menggunakan banyak bahan yang mudah rusak seperti udang yang harus disimpan dengan baik</li> <li>- Konsep baru yang masih perlu diperkenalkan kepada masyarakat</li> <li>-Owner belum memiliki pengalaman yang cukup dalam berbisnis</li> <li>- Acara jepang tidak diadakan setiap hari</li> </ul>
<p>Oportunity</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Berjualan di lokasi milik pribadi</li> <li>- Penulis dapat lebih leluasa mengatur tempat</li> <li>- Persaingan tidak terlalu ketat</li> <li>- Harga jual rendah</li> <li>- Memiliki banyak variasi menu</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Harga yang harus disesuaikan dengan target pasar, yaitu</li> </ul>

Threats	<p>Siswa dan Mahasiswa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Harus bersaing dengan tempat makan yang telah ada lebih dulu seperti Angkringan dan Warung Kopi.</li> <li>- Konsep yang bisa ditiru oleh orang lain.</li> <li>- Harga bahan yang dapat berubah kapan pun inflasi.</li> <li>- Menggunakan barang yang mudah rusak seperti daging dan sayuran.</li> </ul>
Strength x Opportunity	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memaksimalkan dekorasi dan atraksi yang ada agar pengunjung nyaman dan memiliki pengalaman yang baru</li> <li>- Penjualan aksesoris bertema jepang</li> </ul>
Weakness X Opportunity	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Karena berjualan di lahan pribadi, Penulis dapat menggunakan kulkas agar bahan makanan lebih segar dan tidak mudah rusak</li> <li>- Masih memiliki peluang lain, seperti mengadakan event dan diskon</li> </ul>
Strength X Threats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memberikan harga yang lebih murah karena tidak harus memikirkan biaya sewa tempat</li> <li>- Bisnis lebih stabil karena tempat milik pribadi</li> <li>- Mengadakan live music mingguan dan event bulanan agar Pengunjung tidak bosan</li> <li>- Melakukan inovasi</li> </ul>

Weakness	- Menggunakan dan membuat konten konten di social media agar pengunjung bisa tau tentang Kiboo Yatai
X	- Memberikan Promo yang dapat menarik pengunjung
Treats	- Penulis akan membatasi penjualan produk yang mudah rusak

1. Table 1.1 Analisa SWOT

Sumber: Analisa Penulis 2023

### 1.5 SPESIFIKASI PRODUK

Produk yang dijual di Yatai pada dasarnya bervariasi tergantung pada jenis Yatai dan lokasinya. Namun, berikut ini adalah beberapa produk yang akan dijual di Kiboo Yatai:

1. Yakitori: Potongan daging ayam yang dipanggang di atas pemanggang, disajikan dengan saus tare. Untuk mendapatkan rasa yang juicy, Penulis akan menggunakan bagian paha ayam agar tidak kering saat dibakar
- 2 Takoyaki: Bola-bola adonan yang pada umumnya diisi dengan isian gurita, namun akan Penulis kreasikan dengan pilihan rasa lain seperti keju dan sosis, kemudian dicetak di atas cetakan khusus, dan disajikan dengan saus tonkatsu, katsuobushi dan mayones
- 3 Ramen: Mie Jepang dengan kuah kaldu ayam, disajikan dengan ayam chasiu, telur, potongan sayuran seperti wortel, daun bawang dan jagung

4 Okonomiyaki: Pancake Jepang yang dimasak dengan teknik pan fried yang diisi dengan kubis, daging, dan ayam, disajikan dengan saus tonkatsu, mayones, dan katsuobushi.

5 Gyoza: Pangsit ala Jepang dengan isian daging ayam dan sayuran, dimasak dengan teknik pan fried atau dikukus, dan disajikan dengan saus gyoza.

6 Donburi: hidangan Jepang yang terdiri dari nasi putih yang disajikan dalam sebuah mangkuk dan diberi topping dengan berbagai macam bahan seperti daging, ikan, sayuran, telur, atau bahan lainnya.

Produk-produk tersebut akan disajikan dengan harga yang terjangkau, dan dilengkapi dengan minuman seperti teh hijau atau minuman ringan seperti soda.

Kiboo Yatai juga menyajikan makanan makanan yang sedang populer Jepang yang akan dibuat menjadi menu seasonal

## 1.6 BUSINESS MODEL CANVAS

Cost structure	Key partners	Revenue stream	Key resources
Renovasi tempat dan penambahan dekorasi	Investor	Penjualan Makanan dan minuman khas Jepang	Tempat milik Orang Tua
Fix Cost	Suplier	menyediakan ruang iklan	Masyarakat sekitar yang menyukai makanan Jepang
Variabel Cost	Institusi dan Komunitas	menyediakan ruang untuk berjualan	<b>Hubungan kepada pelanggan</b>
<b>Key activities</b>	Penyedia aplikasi kasir	penjualan minuman lainnya	Komunitas Mahasiswa
memproduksi makanan dan minuman dengan memberikan edukasi kepada masyarakat		Penjualan Souvenir bertemakan Jepang	Komunitas Karang Taruna
menyajikan produk UMKM terjangkau		<b>Channels</b>	<b>Value proposition</b>
Protokol CHSE		Social media	Tempat semi private
menawarkan tempat dan mencari partner		<i>Online food delivery</i>	Produk unggulan UMKM
mengajak musisi sekitar untuk mengadakan live		Promosi mulut ke mulut	<i>Based on Japanese Style</i>
<b>Customer relationships</b>		Komunitas	Juru masak lulusan NHI
Komunitas Jepang		kerjasama dengan sekolah	<b>Customer segments</b>
Siswa dan mahasiswa sekitar			wisatawan kuliner
lembaga les Jepang umum			mahasiswa
			anak muda
			siswa sekolah sekitar

2. Table 1.2 Business Model Canvas

Sumber: Analisa Penulis 2023