

**RINGKASAN  
YAMIEN 69  
PROYEK KEWIRAUSAHAAN**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana**



**Disusun Oleh:**

**Ibrahim Wibowo**

**2119 31081**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI  
YAYASAN KELUARGA PAHLAWAN NEGARA  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2023**

## TUGAS AKHIR

### LAPORAN PROYEK KEWIRAUSAHAAN: YAMIEN 69

Dipersiapkan dan disusun oleh:

**IBRAHIM WIBOWO**

**Nomor Induk Mahasiswa: 211931081**

telah dipresentasikan di depan Tim Penguji pada tanggal 19 Juni 2023 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Sarjana Manajemen (S. M.)

#### Susunan Tim Penguji:

Pembimbing



Bambang Setia Wibowo, S.E., M.M.

Penguji



Haryono Subiyakto, Dr., M.Si.

Yogyakarta, 19 Juni 2023  
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN Yogyakarta  
Ketua



Wisnu Prajogo, Dr., M.B.A.

## **ABSTRAK**

Laporan kewirausahaan ini menjelaskan mengenai proses sebuah usaha yamien yang kami jalankan agar dapat beroperasi dengan baik. Dalam abstrak ini, kami akan membahas berbagai alasan mengapa inovasi menjadi faktor kunci dalam bisnis mie yamien. Inovasi dalam kreasi menu dan variasi rasa dapat menarik minat pelanggan baru dan membedakan bisnis mie yamien dari pesaing. Secara keseluruhan, inovasi memiliki peran penting dalam memperluas peluang dan meningkatkan keberhasilan bisnis mie yamien. Dengan berinovasi dalam menu, kreasi rasa, adaptasi tren pasar, dan peningkatan efisiensi operasional, bisnis mie yamien dapat tetap relevan, menarik minat pelanggan, dan mempertahankan posisi kompetitif di pasar yang dinamis.

**Kata kunci:** Mie yamien, Yamien 69, Inovasi mie

# PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

## Latar Belakang

Perkembangan bisnis F&B (Food and Beverage) di Indonesia telah mengalami pertumbuhan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Industri F&B (Makanan dan Minuman) adalah sektor ekonomi yang terdiri dari berbagai bisnis yang memproduksi, mengolah, mengemas, dan menjual makanan dan minuman kepada konsumen. Industri ini mencakup restoran, kafe, warung makan, produsen makanan dan minuman, serta rantai makanan cepat saji. Dalam beberapa tahun terakhir, industri F&B telah berkembang pesat dan menjadi salah satu sektor yang paling dinamis dan inovatif, dengan perhatian yang meningkat terhadap kualitas, keberlanjutan, dan preferensi makanan yang sehat.

Yogyakarta sebagai destinasi wisata populer, menarik minat banyak wisatawan domestik dan mancanegara, sehingga menciptakan permintaan yang tinggi akan tempat makan dan minum yang berkualitas. Hal ini mendorong munculnya berbagai restoran, kafe, dan warung makan dengan konsep unik dan kuliner yang beragam, baik tradisional maupun internasional. Berbicara tentang bisnis kuliner, mie merupakan salah satu makanan yang populer di Indonesia, termasuk di Yogyakarta. Keberagaman jenis mie, seperti mie ayam, mie goreng, mie pangsit, dan mie bakso, menawarkan peluang bisnis yang luas. Yogyakarta memiliki banyak warung mie yang telah lama beroperasi dan menjadi ikon kuliner di sini, seperti Mie Gacoan dan Yamie Pathuk. Dalam mengembangkan usaha mie, inovasi dalam cita rasa, presentasi, dan variasi menu menjadi kunci untuk membedakan diri dari pesaing. Belum ada data resmi yang merangkum pertumbuhan bisnis yamien, namun kita bisa melihat fakta di lapangan yang mana banyak bermunculan warung-warung mie baru di seluruh Yogyakarta.

# PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

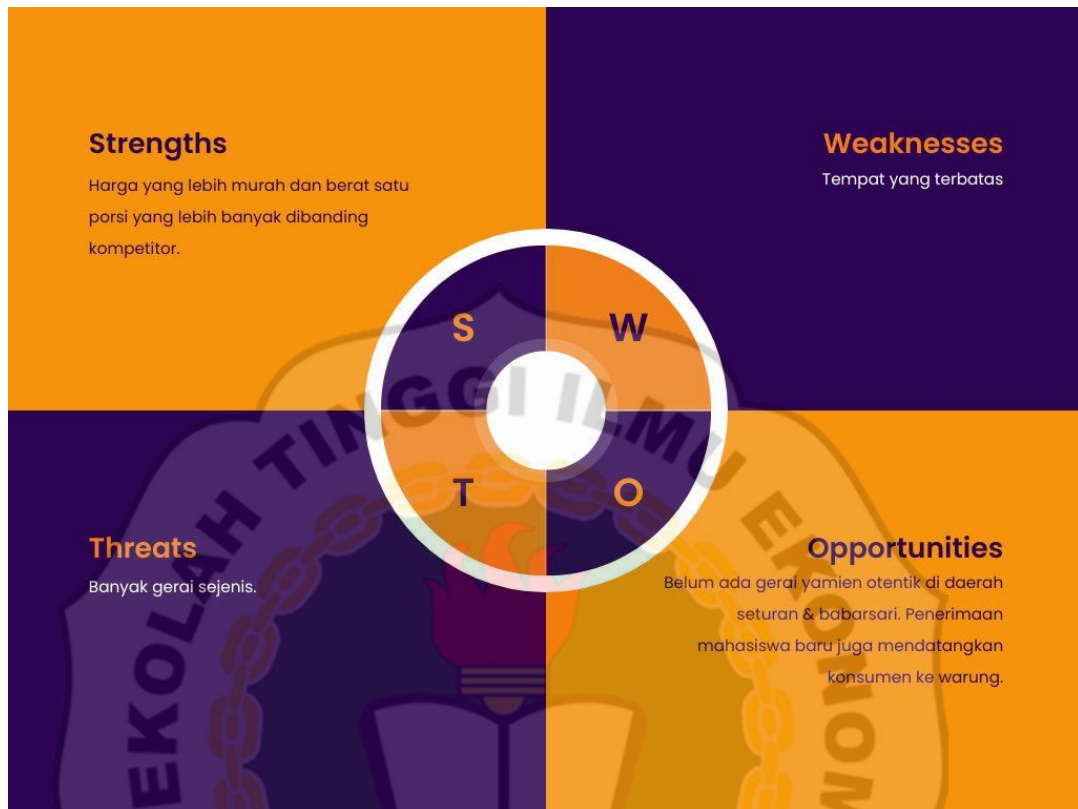
## Mie Yamien

Mie yamien adalah hidangan mie yang memiliki ciri khas tersendiri. Mie yamien terbuat dari mie kuning yang dimasak dengan cara direbus hingga matang, kemudian disajikan dengan berbagai *topping* yang menggugah selera, seperti daging cincang, pakcoy, dan pangsit. Mie yamien memiliki tekstur mie yang kenyal dan lembut, memberikan sensasi yang memuaskan saat dikunyah. Dalam satu hidangan mie yamien, terdapat harmoni antara mie, bumbu *chilli oil*, dan *topping* yang menciptakan pengalaman makan yang memuaskan dan menggugah selera. Pasar makanan mie yamien di Indonesia merupakan salah satu segmen yang sangat populer dan berkembang pesat. Mie yamien, dengan rasa yang khas dan tekstur mie yang kenyal, telah menjadi favorit di kalangan masyarakat Indonesia. Warung mie tradisional hingga restoran modern dengan konsep yang inovatif, pasar makanan mie yamien terus berkembang dengan penambahan variasi rasa, *topping* dan presentasi yang menarik.



# PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

## Analisis SWOT





# PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

## Matriks SWOT

INTERNAL EKSTERNAL	Strenghts	Weaknesses
Opportunities	<p>Harga yang kami tawarkan lebih murah dibanding kompetitor membuat Yamien 69 dapat mengambil peluang untuk menjaring konsumen di daerah Seturan &amp; Babarsari</p>	<p>Kelemahan dari Yamien 69 adalah tempat yang terbatas, dari peluang yang kami miliki dapat membantu memenuhi gerai agar terlihat ramai.</p>
Threats	<p>Kekuatan yang kami miliki dari segi harga dan porsi dapat dijadikan senjata utama untuk bersaing dengan competitor.</p>	<p>Strategi yang akan kami gunakan untuk mengurangi kelemahan dan menghindari ancaman yaitu dengan membuka cabang baru dan memaksimalkan pepadaran untuk menghindari persaingan dengan pesaing.</p>

# PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

## Business Model Canvas

YAMIEN 69

# Business Model Canvas

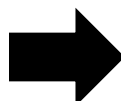


## Inovasi Produk

Yamien 69 membuat inovasi menu, yaitu bakmi. Perbedaan dengan menu yamien yang sudah populer adalah pada bahan bakunya yang menggunakan mie karet serta adanya tambahan kuah kaldu dan pangsit basah dalam pembelian menu ini. Menu baru ini diharapkan menjadi pilihan bagi para konsumen yang ingin memakan mie dengan varian basah. Menu bakmi juga memiliki karakteristik rasa yang lebih gurih dan asin daripada menu yamien.



Yamien Ayam



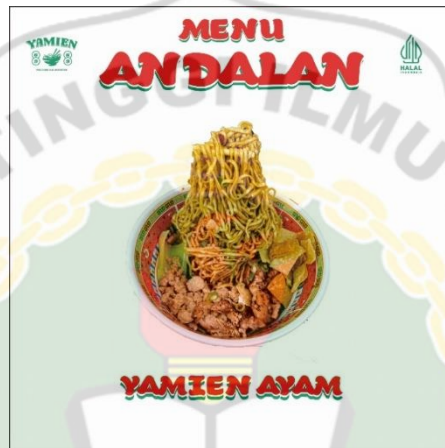
Bakmi Ayam



# PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

## Promosi

Manajemen pemasaran merupakan suatu bentuk usaha untuk mengenalkan dan menawarkan produk pada konsumen. Yamien 69 melakukan pemasaran melalui media sosial *instagram*. Cara ini menjadi cara yang paling efisien di era *digital* seperti sekarang ini.



## Alur Produksi Yamien



# PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

Gambar diatas mengilustrasikan aliran produksi untuk mengolah produk yang kami jual. Mulai dari pembelian bahan baku, pengolahan bahan baku hingga menjadi sepori mie yamien yang akan dihidangkan kepada pelanggan.

## Modal

Nama Barang	Quantity	Satuan	Harga Satuan	Total
Gerobak	1	pcs	2800000	2800000
Alat memasak	1	set	500000	500000
Sumpit	10	pack	11000	110000
Mangkok	50	pcs	11000	550000
Tempat sumpit	8	pcs	9000	72000
Kursi Plastik	28	pcs	20000	560000
Meja kayu	7	pcs	250000	1750000
Banner	1	pcs	120000	120000
Total				Rp 6.462.000

Keterangan:

- Modal yang dibutuhkan untuk menjalankan bisnis Yamien 69 diawal sejumlah Rp 6.462.000

## Cashflow Yamien 69

### Laporan laba/rugi 27 Februari – 4 Maret 2023

Hari/Tanggal	Penjualan	Pengeluaran Belanja	Pengeluaran Lainnya	Saldo Tambahan	Saldo Sementara
Sabtu					
Senin 27 Februari	Rp2.598.000	Rp1.174.000	Rp220.000	Rp1.204.000	Rp1.204.000
Selasa	Rp1.674.000	Rp1.230.000	Rp220.000	Rp224.000	Rp1.428.000
Rabu	Rp1.875.000	Rp869.000	Rp220.000	Rp786.000	Rp2.214.000
Kamis	Rp1.837.000	Rp825.000	Rp220.000	Rp792.000	Rp3.006.000
Jumat	Rp1.861.000	Rp1.664.000	Rp220.000	-Rp23.000	Rp2.983.000
Sabtu	Rp2.458.000	Rp1.116.000	Rp280.000	Rp1.062.000	Rp4.045.000

# PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

Keterangan:

- Pada pencatatan minggu terakhir bulan Februari tercatat laba sementara di angka Rp 4.045.000

Hari/Tanggal	Penjualan	Pengeluaran Belanja	Pengeluaran Lainnya	Saldo Tambahan	Saldo Sementara
Sabtu					
Senin 27 Maret	Rp632.000	Rp521.000	Rp110.000	Rp1.000	Rp1.000
Selasa	Rp775.000	Rp732.000	Rp110.000	-Rp67.000	-Rp66.000
Rabu	Rp1.014.000	Rp405.000	Rp155.000	Rp454.000	Rp388.000
Kamis	Rp967.000	Rp297.000	Rp220.000	Rp450.000	Rp838.000
Jumat	Rp854.000	Rp684.000	Rp220.000	-Rp50.000	Rp788.000
Sabtu	Rp901.000	Rp515.000	Rp300.000	Rp86.000	Rp874.000
Minggu	Rp2.802.000	Rp744.000	Rp430.000	Rp1.628.000	Rp2.502.000

## Laporan laba/rugi per 27 Maret – 2 April 2023

Keterangan:

- Pada pencatatan minggu terakhir bulan Maret tercatat laba sementara di angka Rp 2.502.000

## Laporan laba/rugi 25 April – 2 Mei 2023

Hari/Tanggal	Penjualan	Pengeluaran Belanja	Pengeluaran Lainnya	Saldo Tambahan	Saldo Sementara
Sabtu					
Senin				Rp0	Rp0
Selasa 25	Rp763.000	Rp892.000	Rp220.000	-Rp349.000	-Rp349.000
Rabu	Rp1.532.000	Rp1.093.000	Rp140.000	Rp299.000	-Rp50.000
Kamis	Rp1.418.000	Rp642.000	Rp220.000	Rp556.000	Rp506.000
Jumat	Rp1.186.000	Rp491.000	Rp220.000	Rp475.000	Rp981.000
Sabtu	Rp1.076.000	Rp697.000	Rp220.000	Rp159.000	Rp1.140.000
Minggu	Rp1.649.000	Rp847.000	Rp140.000	Rp662.000	Rp1.802.000
Senin	Rp909.000	Rp1.509.000	Rp220.000	-Rp820.000	Rp982.000
Selasa	Rp1.569.000	Rp506.000	Rp220.000	Rp843.000	Rp1.825.000

Keterangan:

- Pada pencatatan minggu terakhir bulan Maret tercatat laba sementara di angka Rp 1.825.000

# PLAGIASI MERUPAKAN TINDAKAN TIDAK TERPUJI

## DAFTAR PUSTAKA

Suryani, S. (2021). Analisis Bisnis Mie Ayam dan Mie Yamin (Studi Kasus di Kota Padang). *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 19(4), 710-719.

Alimudin, A. (2018). Analisis Usaha Mie Yamin dengan Pendekatan SWOT di Kota Malang. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 6(1), 29-36.

Kusuma, A. (2019). Resep dan Cara Membuat Mie Yamin Spesial. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Santoso, A. (2017). The Rise of Noodle Business in Indonesia. *International Journal of Social Science and Business*, 1(1), 1-8.

Armstrong, M. (2014). *Armstrong's Handbook of Human Resource Management Practice*.

