

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang di buat secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada konsumen, baik berupa makanan maupun minuman. Selain bertujuan untuk usaha atau mencari keuntungan, penulis juga ingin memberikan pelayanan yang terbaik kepada konsumen. Dalam suatu usaha ada istilah yang dinamakan barter, yang dimaksud dengan barter di dalam usaha restoran ini adalah pengusaha menjual produk dan jasa, sedangkan konsumen membeli dan menikmati produk dan jasa yang kami jual.

Dari teori Marsum W.A. (1993:7) dapat dikatakan bahwa bisnis ini merupakan salah satu usaha yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman yang memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan demi kelangsungan hidup usaha seperti dalam Restoran, Kafe, Bar, Usaha yang akan didirikan oleh penulis yaitu usaha makanan cepat saji makanan yang dapat disiapkan dan dilayankan dengan cepat.

**Gambar 1. 1 Data Perkembangan Restoran Kota Sukabumi**



Kecamatan	Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan		
	2018	2019	2020
Baros	1	2	30
Cibeureum	-	1	23
Cikole	77	86	119
Citamiang	3	3	24
Gunung Puyuh	9	9	43
<b>Kota Sukabumi</b>	<b>104</b>	<b>119</b>	<b>307</b>

Sumber : <https://sukabumikota.bps.go.id/>

Gambar di atas menunjukkan tingginya permintaan pasar terhadap industri *food and beverage* di kota Sukabumi yang mengakibatkan banyaknya industri *food and beverage* berkembang sangat pesat dengan banyak inovasi, Kebutuhan ini diprediksi akan meningkat setiap tahunnya, di karenakan kota Sukabumi yang sedang mengalami perkembangan akan memicu banyaknya aktivitas perkantoran, perkuliahan dan wisata yang dapat meningkatkan tingginya kebutuhan makanan dan minuman di kota Sukabumi.

Memanfaatkan kondisi yang terjadi di kota Sukabumi membuat penulis tertarik untuk membuka usaha makanan cepat saji dengan menu utama *burger* karena sedikitnya restoran atau *caffe* yang menjual *burger* sebagai menu utama, ada pula usaha bisnis yang menjual produk hamburger namun kebanyakan hamburger yang di jual memiliki harga yang relatif mahal, maka dari itu penulis berencana membuat produk hamburger dengan harga terjangkau dengan bahan berkualitas dikarenakan *Hamburger* merupakan makanan yang sangat *simple* berbahan dasar roti dan daging dan mudah dikemas, dengan bentuknya yang sangat *compact* dan praktis maka *hamburger* sangat lah cocok untuk di nikmati bersama keluarga atau pun saat berkumpul dengan teman .Pada saat ini hamburger menjadi makanan yang populer dan banyak di gemari oleh masyarakat di indonesia.

Burger salah satu makanan asal Amerika Serikat yang populer di dunia. Ternyata ada perjalanan panjang *burger* sejak dipernalkan hingga kini menjadi makanan internasional merupakan hidangan yang terbuat dari satu tangkup roti diisi sepotong patty daging dan diberi saus.

*Burger* begitu populer dan memiliki banyak penggemar di seluruh

dunia. Tekstur roti *burger* yang empuk dilengkapi dengan daging segar dan beberapa sayuran membuat rasanya sangat sempurna. Tidak sedikit juga *burger* yang telah banyak diinovasikan dengan berbagai tambahan isian seperti keju mozzarella atau bahan-bahan premium yang membuat rasa *burger* semakin *special*.

Berdasarkan latar belakang di atas yang telah diuraikan sebelumnya, maka penulis tertarik untuk meneliti lebih jauh tentang usaha ini dengan menyusun tugas akhir yang di kemas dalam sebuah bisnis yang berjudul **“Perencanaan Bisnis *It’s Burger Bar* Di Kota Sukabumi”**.

Tabel 1. 1 Business Model Canvas

<p><b>Key Partners</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supplier bahan baku</li> <li>• Aplikasi online (Grab, Gojek)</li> <li>• Virtual Payment</li> </ul>	<p><b>Key Activities</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membeli bahan baku yang berkualitas</li> <li>• Mengolah berbagai macam makanan berbasis roti dan daging</li> <li>• Mempromosikan produk usaha</li> <li>• Memperhatikan kebersihan dan kualitas produk</li> </ul>	<p><b>Value Proposition</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menu dengan kualitas bahan yang baik</li> <li>• Dapat dikonsumsi untuk semua kalangan</li> <li>• Harga yang terjangkau</li> <li>• Pembayaran yang mudah</li> </ul>	<p><b>Customer Relationships</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promosi dan diskon pada aplikasi virtual payment</li> <li>• Diskon 10% untuk para pelajar dengan menunjukkan kartu pelajar</li> </ul>	<p><b>Customer Segments</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pegawai kantor, Keluarga</li> <li>• Pecinta makanan <i>Junkfood</i></li> <li>• Pecinta makanan berbahan roti dan daging</li> <li>• Anak-anak sekolah, remaja dan para orang tua</li> </ul>
	<p><b>Key Resources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modal pribadi</li> <li>• Pegawai</li> <li>• Bahan Baku</li> <li>• Peralatan dan perlengkapan yang digunakan</li> </ul>		<p><b>Channels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Media sosial</li> <li>• Customer testimony (mouth to mouth)</li> <li>• GoFood dan GrabFood</li> <li>• Help (Delivery App)</li> <li>• Banners</li> </ul>	
<p><b>Cost Structure</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelian bahan baku</li> <li>• Biaya internet</li> <li>• Pemakaian air, listrik, Gas</li> <li>• Gaji pegawai</li> <li>• Biaya promosi</li> <li>• Biaya sewa tempat</li> </ul>	<p><b>Revenue Streams</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daily sales</li> <li>• Product sales</li> </ul>			

## B. Gambaran Umum

### 1. Deskripsi Bisnis

Bisnis yang penulis buat atau rancang adalah "*Its' Burger bar*" yang merupakan sebuah bisnis kuliner yang menjadikan *burger* sebagai menu utama dengan pelayanan yang cepat dan kemasan yang praktis, menyadari mobilitas masyarakat di kota Sukabumi yang sangat tinggi *It's Burger Bar* menghadirkan konsep *mini burger shop* kekinian mengusung tema minimalist kontainer *burger shop* yang menampilkan suasana urban modern dengan memiliki gagasan desain yang sederhana, *simple* namun tetap terlihat elegan. dengan mengandalkan kenyamanan dan kombinasi interior dan eksterior yang menarik menjadikan *It's Burger Bar* sebagai *burger shop* yang unik.

Penulis juga akan bekerja sama dengan jasa Go-Food dan Grab-Food untuk konsumen yang tidak sempat datang ke outlet dan ingin pesannya di antar langsung ke tempat konsumen. Dalam memulai usaha ini penulis memerlukan staff/Karyawan yang berengalaman dalam bidang *food & beverage service* untuk membantu agar usaha dapat berjalan dengan baik. *Sales and marketing* yang akan dikhususkan untuk membuat perencanaan pemasaran dan memasarkannya, lalu ada juga finance coordinator yang akan bertanggung jawab terhadap keuangan bisnis ini.

## 2. Deskripsi Logo dan Nama

Gambar 1. 2 Desain Logo *It's Burger Bar*



Sumber: Desain Penulis

Nama tempat usaha ini adalah "*It's Burger Bar*" yang memberikan arti bahwa ini menyajikan *burger* sebagai makanan utama dari bar ini ini. Alasan penulis memberi nama *It's Burger Bar* adalah ini adalah *hamburger* yang berarti *hamburger* yang di olah seperti *hamburger* dari negara asal nya.

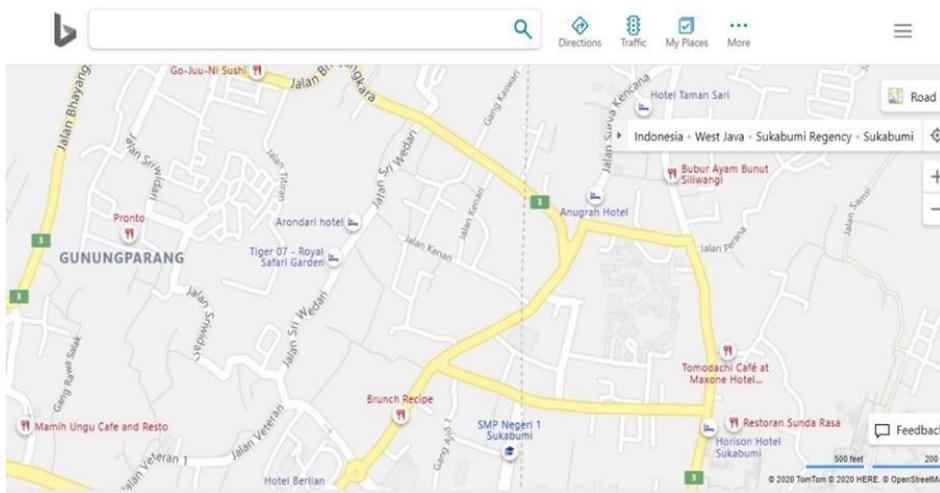
Sebuah nama sangat penting dalam suatu usaha nama dalam suatu usaha harus mempresentasikan usaha tersebut alasan penulis memberi Nama *It's Burger Bar* agar dapat di ingat dengan mudah oleh pelanggan. Logo dari *It's Burger Bar* berbentuk bulat dan berwarna dasar hitam yang meninggal kan kesan kuat, elegan dan netral. Lingkaran emas yang mengelilingi *burger* bagaikan mahkota yang memiiki arti *It's Burger Bar* ini akan selalu menggangap tamu sebagai raja, kepuasan tamu adalah segalanya.

Arti dari classic taste itu sendiri adalah tidak menghilangkan rasa atau ciri khas *burger* yang seperti dari negara asalnya yaitu Amerika. *It's Burger Bar* memiliki slogan “*yummy from every side*” yang berarti di setiap sisi *burger* saat digigit memiliki ribuan rasa yang menyenangkan.

### 3. Identitas Bisnis

Perencanaan usaha ini berlokasi di Kota Sukabumi tepatnya di Jl. Kenari II No. 28 A RT/RW O2/04 Kecamatan Cikole Sukabumi bersebelahan dengan batik Kenari Sukabumi berlokasi di pusat kota, berdekatan dengan sekolah, perkantoran dan perkuliahan dengan akses yang cukup mudah dilalui dengan kendaraan, berikut lokasi *It's Burger Bar* yang akan dibuat.

**Gambar 1. 3 Peta Lokasi *It's Burger Bar***



Sumber : Google Maps

## C. Visi dan

### Misi Visi

**“ Menjadikan Bisnis *It's Burger Bar* sebagai makanan berkualitas dengan mengutamakan kepuasan pelanggan ”.**

#### **Misi**

- Memberikan produk makanan dengan kualitas terbaik
- Memberikan harga yang terjangkau agar bisa di terima untuk setiap kalangan
- Memberikan pelayanan yang cepat
- Menciptakan tempat makan yang nyaman dan bersih
- Pelayanan yang ramah dan kepuasan pelanggan adalah yang paling utama

#### **D. SWOT Analysis**

SWOT itu adalah Analisis SWOT mengatur kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman utama Anda ke dalam daftar yang terorganisir dan biasanya disajikan dalam bilah kisi-kisi yang sederhana. SWOT itu adalah *Strengths* (kekuatan), *Weaknesses* (kelemahan), *Opportunities* (peluang), dan *Threats* (ancaman). berikut adalah analisa SWOT dari *It's Burger Bar* :

**Tabel 1. 2 SWOT Analisis**

Kekuatan ( <i>strengths</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memiliki manajemen produksi yang baik.</li> <li>• Pelayanan cepat dan ramah</li> <li>• Harga yang cukup terjangkau</li> <li>• Rasa yang khas dan lezat</li> <li>• Dibuat menggunakan bahan bahan berkualitas</li> <li>• Menyediakan tempat yang nyaman dan desain yang menarik</li> </ul>
-------------------------------	--

Kelemahan ( <i>weakness</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hanya memiliki satu jenis makanan</li> <li>• Makanan berjenis <i>junk food</i></li> <li>• Brand yang belum dikenal oleh masyarakat</li> </ul>
Peluang ( <i>opportunities</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengembangkan jenis varian yang baru antara lain dalam bentuk penyajian</li> <li>• Bisa di kembangkan menjadi bisnis <i>frencaise</i></li> <li>• Memberikan harga yang kompetitif</li> </ul>
Ancaman ( <i>threats</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banyak pesaing lain yang menciptakan makanan cepat saji dengan menu yang serupa</li> <li>• Banyak masyarakat yang beralih ke makanan yang lebih sehat</li> <li>• Kenaikan harga pada bahan baku</li> </ul>

Sumber : Olahan Penulis

#### E. Spesifikasi Produk/Jasa

*It's Burger Bar* menawarkan produk berbagai macam *burger* serta beberapa minuman lain nya yang cocok di sajikan dengan *burger* dengan pelayanan *fastfood* yang bekerja sama dengan Go-Food, Grab-Food dan Shopee Food sebagai media jasa bagi konsumen yang tidak dapat datang langsung mengunjungi outlet, bahan yang di gunakan *It's Burger Bar* dengan bahan yang berkualitas dan sauce yang beaneka ragam seperti rusian dressing, ranch dressing, mayonise , peri peri sauce dengan ukuran bun medium sehingga tidak membuat bengah dan bun yang memiliki tekstur yang lembut ditambah, *patty* yang dimasak dengan posisi spatula di tekan membuat tekstur *patty* tersebut menjadi kering (crunchy) dan tidak rapuh pada saat di makan.

*It's Burger Bar* memberikan rasa yang berdeda dengan dilumuri *Rach dresing* dan peri-peri *dressing sauce* yang berasal dari Afrika selatan yang memiliki ciri khas rasa yang pedas menciptakan sebuah rasa yang tidak biasa. Susunan *burger* yang cukup tebal yaitu *patty* yang di lumuri ranch atau peri

peri dresing di tutup dengan suny side up dengan irisan beef bacon lalu di beri topping fried onion ring membuat *It's Burger Bar* memiliki rasa yang lebih premium, Berikut adalah salah satu standard resep yang akan ditwarkan oleh

*It's Burger Bar:*

*It's Floyd Burger ingredient:*

- 50 gram Burger bun
- 75 gram Patty
- 30 gram Smoke slice beff
- One suny side up
- 10 gram onion ring
- 5 gram lettuce
- 12 gram tomato
- 3 gr pcs Pickle's
- 10 gram Orange Cheese
- 10 ml Rusian dressing
- 10 ml Rranch dressing

#### **F. Jenis/Badan Usaha**

Jenis badan usaha *It's Burger Bar* adalah jenis usaha UMKM (Usaha Mikro dan Menengah) adalah Suatu jenis usaha yang dijalankan oleh individu maupun badan usaha kecil. Pemilik mempunyai tanggung jawab tak terbatas. Bisnis ini pada umum nya lebih memahami apa yang sedang di butuh kan masyarakat sekitar, *It's Burger Bar* tergolong badan usaha tersebut , seiring

waktu bisnis ini akan berkembang dan banyak di minati di kalangan masyarakat

### **G. Aspek Legalitas**

Dari segi legalitas usaha *It's Burger Bar* pastinya akan membuat legalitas terpercaya dan bersertifikat, seperti: sertifikat halal, BPOM, sampai pada perjanjian usaha. Sertifikat halal dan BPOM berguna untuk memastikan produk yang ditawarkan 100% halal dan aman untuk para tamu yang ingin menikmatinya. Selain itu, memiliki beberapa dokumen badan hukum untuk melaksanakan usaha bisnis sebagai bekal agar usaha yang dilaksanakan dapat berjalan lancar di kemudian hari. Beberapa dokumen hukum yang dimiliki berkaitan dengan aspek hukum adalah:

#### **1. Badan Hukum**

Bentuk usaha yang penulis gunakan adalah perusahaan perseorangan. Bentuk badan usaha yang didirikan oleh satu orang sebagai pemilik sekaligus yang menjalankan usaha.

#### **2. Tanda Daftar Perusahaan atau Surat Izin Usaha**

Bentuk usaha yang penulis gunakan adalah perusahaan perseorangan. Bentuk badan usaha yang didirikan oleh satu orang sebagai pemilik sekaligus yang menjalankan usaha. Usaha *It's Burger Bar* ini sudah menyiapkan ijin usaha dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan.

#### **3. NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)**

#### **4. Bentuk usaha yang penulis gunakan adalah perusahaan perseorangan.**

Bentuk badan usaha yang didirikan oleh satu orang sebagai pemilik sekaligus yang menjalankan usaha. Usaha *It's Burger Bar* ini sudah

menyiapkan ijin usaha dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan.

Sebagai usaha bisnis, usaha penulis ini juga mendaftarkan NPWP atas aktiva usaha ke departemen perpajakan setempat. NPWP merupakan nomor yang diberikan kepada wajib pajak sebagai sarana dalam administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai tanda pengenal diri.

#### 5. SITU (Surat Izin Tempat Usaha)

Surat Izin Tempat Usaha atau disingkat SITU adalah surat resmi yang dikeluarkan oleh badan atau lembaga hukum setempat. Fungsi surat ini adalah untuk memperoleh izin atas pendirian suatu tempat usaha, perusahaan, atau perkantoran. Tujuannya agar terhindar dari gangguan pihak lain yang dapat menimbulkan kerugian.

Persyaratan untuk membuat SITU diantara lain adalah:

- Membuat Surat Izin Tempat Usaha yang dilengkapi materi Rp 10.000,00 dan cap usaha/bisnis tersebut.
- Melampirkan fotokopi KTP pemohon yang menjabat sebagai pemilik dan sesuai kegiatan usaha.
- Menyertakan bukti persetujuan dari lingkungan sekitar seperti RT/RW atau camat.
- Melampirkan surat keterangan domisili usaha.
- Menyertakan fotokopi Surat Izin Mendirikan Bangunan (IMB) yang masih berlaku
- Melampirkan sertifikat halal
- Melampirkan surat izin BPOM
- Melampirkan surat keterangan UMKM

