

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Prof. L.R. Dicksee Bisnis adalah suatu bentuk aktivitas yang utamanya bertujuan untuk memperoleh keuntungan bagi yang mengusahakan atau yang berkepentingan dalam terjadinya aktivitas tersebut. Dalam konteks aktivitas, pengertian bisnis adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh perorangan maupun organisasi yang melibatkan aktivitas produksi, penjualan, pembelian, maupun pertukaran barang atau jasa, dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan atau laba. Sedangkan dalam konteks entitas, pengertian bisnis adalah suatu organisasi atau badan lain yang bergerak dalam kegiatan komersial, professional, atau industri untuk memperoleh keuntungan.¹

Seiring dengan perkembangan zaman, fungsi bisnis mengalami fleksibilitas dimana sekarang ada empat fungsi bisnis yang menjadi acuan para pebisnis atau yang biasa di sebut wirausaha. Fungsi-fungsi tersebut adalah:

1. *Form utility* : Fungsi dimana hal tersebut menghasilkan produk atau jasa yang dibutuhkan oleh masyarakat,

¹ Harian Netral RSS Feed, Pengertian bisnis dan Tujuan Bisnis, diakses pada hari Sabtu 09 September 2017 pukul 04.30 WIB melalui website <https://hariannetral.com>

2. *Place utility* : Fungsi distribusi dimana sebuah bisnis menyalurkan suatu barang atau jasa ke lokasi terdekat yang bisa di jangkau oleh konsumen,
3. *Possessive utility* : Fungsi penjualan dalam bisnis,
4. *Time utility* : Fungsi penyimpanan dan pemasaran dalam bisnis, dimana barang pada saat itu kurang bermanfaat untuk nanti di keluarkan pada saat barang tersebut menjadi bermanfaat.²

Namun membangun bisnis di masa pandemi seperti ini bukanlah hal yang mudah, karena pandemic ini sudah merubah banyak keadaan hidup masyarakat luas di Indonesia. Menurut edaran resmi Kemenkes (Kementrian Kesehatan) yang berjudul **“Pedoman Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease (Covid 19)”**.

Tanpa kita sadari dengan munculnya pandemic seperti ini, banyak masyarakat yang mengubah pola hidupnya menjadi pola hidup sehat sehingga bisnis dalam bidang makanan sehat adalah salah satu bisnis yang akan sangat berkembang pesat kedepannya.

Makanan sehat merupakan makanan yang mengandung banyak gizi yang memang sudah sangat sesuai dengan sempurna atau gizi yang seimbang. Istilah gizi seimbang ini adalah jenis makanan yang mengandung serat, karbohidrat, protein, mineral, vitamin, dan lemak tak jenuh yang dibutuhkan oleh tubuh dan membantu perkembangan tubuh juga semakin baik. Makanan

² “Bisnis: Tujuan, fungsi dan Macam-Macam Bisnis” (<https://medium.com/treelight/bisnis-tujuan-fungsi-dan-macam-macam-bisnis-5278a17b15fa#:~:text=Fungsi%20Bisnis&text=Form%20Utility%2C%20yaitu%20fungsi%20produksi,perusahaan%20furnit ure%2C%20perusahaan%20jasa%20keungan.>, 23 September, 2020)

yang harus dimakan oleh manusia adalah makanan yang memenuhi kriteria gizi yang seimbang tersebut. Hal ini di perlukan oleh tubuh, karena tubuh kita perlu menerima asupan gizi yang cukup. Banyak orang memiliki pikiran bahwa memakan makanan dengan gizi yang seimbang ini adalah makanan yang mahal dan sulit untuk didapatkan, sedangkan kita tahu bahwa pengertian makanan sehat bukanlah makanan yang memiliki harga mahal akan tetapi makanan yang mengandung gizi seimbang. Jika kita memakan makanan dengan gizi yang kurang seimbang sehingga tubuh kita masih kekurangan zat dan bisa dibilang makanan tersebut belum sehat. Defisini makanan sehat ini perlu diubah cara pandanganya dengan mengetahui menu-menu yang mengandung gizi seimbang.

Bagi Masyarakat yang berperspektif bahwa mencukupi kebutuhan gizi tubuh adalah bagian yang cukup sulit karena faktor harga makanan yang harus dikonsumsi relative mahal. Sebelum berperspektif harus mengetahui terlebih dahulu bahwa penjelasan makanan sehat bukanlah makanan yang dijual dengan harga yang mahal.

Makanan sehat dapat berasal dari semua jenis makanan yang berasal dari alam. Berikut penulis akan berikan contoh – contoh makanan sehat:

1. Karbohidrat : Nasi, gandum, singkong, ubi, jagung.
2. Protein : Ikan, telur, tahu, tempe dan yang lainnya.
3. Mineral : Sayur-sayuran
4. Vitamin : Buah buahan

5. Lemak yang berasal dari susu, minyak nabati, dan masih banyak lainnya.³

Zaman sekarang berwirausaha sudah banyak digemari oleh semua kalangan, mengingat sulitnya mencari lapangan pekerjaan saat ini. Hal ini menyebabkan banyak orang – orang yang lebih memilih untuk berwirausaha saja di bandingkan dengan mencari pekerjaan.

Penyusunan Proposal Bisnis ini dimaksudkan untuk memberikan gambaran umum tentang bisnis cafe dan resto yang akan didirikan. Restoran ini bernama: *Healthy Place*, mengingat semakin bertambah masyarakat dan anak mudah yang menyukai makanan – makanan yang sehat, dan juga banyaknya masyarakat yang lebih sering melakukan pola hidup sehat di masa seperti ini. “*Healthy Place*” akan menyajikan makanan – makanan bertema *Healthy Food* untuk semua kalangan masyarakat di daerah kota Sukabumi. Di karenakan rencana lokasi restoran ini akan berada di kota Sukabumi. *Healthy Place* akan membuat makanan atau minuman yang mana bahan bakunya berupa bahan baku pilihan (segar) serta menyajikan menu menu sehat seperti: *sandwich, smoothies*, dan lain sebagainya.

Menurut data yang penulis dapat dari salah satu tempat makan di Sukabumi (NomNom Kitchen), presentase penjualan terbesar ada pada makanan sehat untuk diet maupun untuk takaran *gym*, 10 dari 15 orang lebih memilih makanan yang sehat. Dengan adanya presentase tersebut makanan – makanan yang relatif kurang sehat jadi kurang di minati masyarakat Sukabumi.

³ “Pengertian Makanan Sehat adalah: Penjelasan dan Contohnya”(<https://rocketmanajemen.com/definisi-makanan-sehat/23> september, 2020)

Dalam kasus ini penulis akan mencoba menguraikan seberapa besar tingkat minat masyarakat Sukabumi terhadap makanan sehat atau *healthy food*. Makanan sehat yang penulis maksud adalah makanan untuk metode diet, makanan untuk membantu pembentukan otot dan makanan untuk orang – orang yang memiliki pantangan terhadap bahan – bahan tertentu.

Dilihat dari penjual – penjual makanan yang ada masih sangat jarang ada yang menjual makanan – makanan yang tergolong makanan seperti diatas, sehingga penulis berinisiatif untuk memulai bisnis makanan tersebut. Dari uraian di atas dibutuhkan inovasi ruang publik dengan konsep menggabungkan tempat membeli dan menikmati aneka ragam masakan sehat serta menikmati proses pembuatan masakan tersebut yang dapat di lihat langsung oleh pembeli yaitu perencanaan dan perancangan tentang Healthy Place di kota Sukabumi ini.

1.2 Gambaran Umum Bisnis

1.2.1 Deskripsi Bisnis

Healthy Place adalah bisnis restoran yang bergerak di bidang industri jasa makanan dan minuman. Restoran mengutamakan pelayanan dan menyajikan menu-menu makanan sehat untuk makan siang maupun makan malam. *Healthy place* menyajikan menu – menu makanan sehat hingga menu untuk menunjang kegiatan olah - raga lainnya. Dalam rencana usaha ini juga *Healthy Place* bisa menerima pemesanan jenis makanan sehat di luar dari menu – menu yang sudah di sediakan oleh kita.

1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama

Nama : *Healthy Place*

Logo : 

a) Identitas Bisnis

Kontak : 085871395395 (WA/Telepon),
12Reynaldo (Instagram)

Alamat : Jalan Ahmad Yani No 186, Kota Sukabumi

1.2.3 Visi dan Misi

a) Visi:

Menciptakan restoran dengan konsep makanan sehat terbaik di Sukabumi serta menjadikan restoran kami menjadi salah satu daya tarik wisata di Sukabumi.

b) Misi:

1. Memberikan kemudahan dalam melayani kebutuhan makanan sehat untuk masyarakat.
2. Membangun semangat berwirausaha untuk masyarakat.
3. Membangun kemandirian kuliner lokal dalam menghadapi Globalisasi.
4. Membentuk usaha restoran makanan sehat terbaik.

1.3 SWOT Analysis

Menurut Dyson (2002) Analisis SWOT adalah analisis yang dapat mengidentifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk dapat memutuskan strategi perusahaan yang diinginkan sehingga mendapat keuntungan yang optimal. Analisis ini didasarkan pada suatu logika/nalar yang dapat menghasilkan suatu kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalisirkan kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*Threats*) yang ada didalam misi, tujuan, strategi dan kebijakan perusahaan yang menguntungkan bagi pengusaha. Dengan demikian perencanaan strategis yang efektif dalam melakukan suatu kegiatan untuk mengambil keuntungan harus menganalisa faktor-faktor strategis perusahaan (peluang, kekuatan, kelemahan dan ancaman) dalam kondisi yang ada pada saat ini dan yang akan datang. Hal ini disebut dengan analisis situasi. Dalam analisis situasi ini yang paling terkenal dan populer adalah Analisis SWOT. Berikut adalah hasil analisis yang telah penulis buat: ⁴

⁴ "Teori Lengkap tentang SWOT Analysis Menurut Para Ahli dan Contoh Tesis SWOT Analysis (<https://idtesis.com/teori-lengkap-tentang-swot-analysis-menurut-para-ahli-dan-contoh-tesis-swot-analysis/>, 23 september, 2020)

Tabel 1.1
Analisis SWOT

| <i>HELPFUL</i> | <i>HARMFUL</i> |
|---|--|
| <p><i>Strengths</i></p> <p>a) Pelayanan yang diberikan cepat.</p> <p>b) Menu makanan yang beragam serta sehat untuk tubuh.</p> <p>c) Dapat <i>request</i> makanan sesuai dengan keinginan.</p> <p>d) Dapat mengedukasi masyarakat mengenai makanan sehat.</p> <p>e) Rasa yang dihidangkan berbeda dengan makanan sehat yang lainnya. Kami akan menyesuaikan dengan kebiasaan masyarakat kota Sukabumi.</p> | <p><i>Weaknesses</i></p> <p>a) Rasa makanan sehat yang relative belum masuk dengan lidah masyarakat kota Sukabumi.</p> <p>b) Sulit mendapatkan barang-barang dengan kualitas dan kondisi yang baik di kota Sukabumi.</p> <p>c) Susah mencari tempat yang strategis di kota Sukabumi.</p> |
| <p><i>Opportunities</i></p> <p>a) Masih jarang usaha serupa di kota Sukabumi.</p> <p>b) Banyak athlete – athelete di kota Sukabumi perlu mengkonsumsi makanan yang sehat, untuk membantu pola latihannya.</p> <p>c) Semua kalangan masyarakat ingin mengkonsumsi makanan yang sehat dengan rasa yang menarik</p> | <p><i>Threats</i></p> <p>a) Sewa tempat usaha yang sangat mahal.</p> <p>b) Harga bahan baku yang relative mahal.</p> <p>c) Banyak usaha yang sudah di monopoly oleh perusahaan – perusahaan besar.</p> <p>d) Restoran – restoran yang sudah berjalan lama dan di kenal masyarakat menjadi salah satu factor yang menjadi ancaman.</p> |

Sumber: Internal penulis, 2020

1.4 Business Model Canvas

Gambar 1.1

Business Canvas Model

| Business Model Canvas | | Designed for: | Designed by: | Date: | Version: |
|---|---|--|--|---|----------|
| | | Tugas Akhir Business Plan | Reynaldo Pratama Yusuf | 08/10/20 | |
| Key Partners <ul style="list-style-type: none"> -Rakor Bayar dan Hasil -Tubang Flying Dagang -Jasa Pengiriman Online | Key Activities <ul style="list-style-type: none"> -Membeli Hasil Pemas dan Pelas Sayur dan buah agar mendapat hasil yang maksimal -Membeli daging dan kacang polong secara langsung agar mengurangi kontaminasi -Dengan jasa pengiriman online sehingga bisa untuk delivery | Value Propositions <ul style="list-style-type: none"> -Healthy place merupakan tempat menjual makanan dan minuman sehat untuk mengatasi pola hidup tidak yang dilakukan oleh masyarakat kota sukabumi CHARACTERISTICS <ul style="list-style-type: none"> -Sangat praktis dan terjangkau -Healthy Place memiliki harga murah yaitu menyediakan masyarakat kota sukabumi yang dalam hal makanan sehat, karena masih banyak masyarakat kota sukabumi yang masih percaya terhadap makanan sehat | Customer Relationships <ul style="list-style-type: none"> -Dedikasi dan perhatian penuh -Jawaban – pertanyaan secepatnya -Program Buy One Get One -Program giveaway | Customer Segments <ul style="list-style-type: none"> -Anak – Anak -Orang Lari dan olah raga yang gemar berolahraga -Masyarakat yang memiliki pola diet -Masyarakat yang rutin melakukan kegiatan olah raga | |
| | Key Resources <ul style="list-style-type: none"> -Tempat Perjualan Yang Strategis, baik itu secara online maupun offline -Penggunaan alat produksi yang premium | | Channels <ul style="list-style-type: none"> -E-Commerce -Media Sosial -Offline Store | | |
| Cost Structure <ul style="list-style-type: none"> -Bahan Baku Untuk Memproduksi Makanan dan Minuman -Packaging -Gaji Pegawai -Utilitas Expense -Proses Pengiriman Pihak | | | Revenue Streams <ul style="list-style-type: none"> -Penjualan Makanan dan Minuman yang ada di Healthy Place -Penjualan Baki – Baki untuk Smoothies -Penjualan Makanan Pemas atau peserta Customer di luar Menu Healthy Place | | |

Sumber: Internal penulis, 2020

1.5 Spesifikasi Produk

Spesifikasi produk yang diharapkan dalam perencanaan restoran ini adalah:

Produk yang akan disajikan oleh *healthy place* adalah menu-menu makanan yang berfokus kepada menu makanan sehat serta makanan yang bergizi.

- a) *Smoothies* : Memiliki beberapa varian rasa yang berasal dari buah-buahan. Minuman ini sangat cocok untuk di konsumsi karena tidak mengandung banyak gula dan serat.

- b) *Salad bar* : Salad ini berbeda dari salad yang lainnya, karena usaha yang penulis rencanakan salad yang dibuat akan berbentuk kebab. Salah satu alasan makanan tersebut berbentuk kebab yaitu agar pada saat konsumen ingin memakannya tidak perlu report membawa alat makan seperti sendok dan garpu.
- c) *Sandwich* : Selain salad kita akan menyediakan sandwich juga dengan piluhan roti gandum, sehingga protein yang di dapat akan lebih baik dengan pilihan topping yang beraneka ragam.
- d) *Daging & Ayam Rebus* : Kita juga menyediakan menu untuk pola olahraga ini, sehingga pola yang sudah kalian buat tidak ada hancur hanya karena makanan yang tidak mendukung.
- e) *Menu Vegetarian (Vegi, ovo, poisson, lacto vegi).*

1.5 Jenis Usaha

Usaha restoran atau bisnis kuliner dewasa ini menunjukkan perkembangan yang relatif sangat pesat, terbukti dengan maraknya usaha – usaha yang bergerak di bidang kuliner di Sukabumi. Hal tersebut memberitahukan bahwa intensitas persaingan atau peluang yang ada di Sukabumi sangatlah besar dan semakin kuat. Jenis restoran atau usaha kuliner pada umumnya berada di

lokasi-lokasi yang strategis. Sementara restoran – restoran tradisional atau lokal yang bercirikan lambat dalam pelayanan, relatif kurang bersaing dilokasi dimana terdapat restoran yang lebih modern tersebut. Bentuk restoran semacam ini mulai dari lokasi, jenis dan rasa makanan, penataan, sistem pelayanan dan sebagainya membawa *impression* bagi sebagian orang bahwa restoran tersebut mewah atau bergengsi.

Beberapa jenis restoran yang paling sering di jumpai ada kafe, dimana kafe adalah suatu restoran yang mengutamakan penjualan kue, *sandwich*, kopi, dan teh. Pilihan menu makanannya terbatas dan tidak menjual minuman yang beralkohol.

Menurut data yang penulis dapat dari salah satu tempat makan di Sukabumi, presentase penjualan terbesar ada pada makanan sehat untuk diet maupun untuk takaran *gym*. Dengan adanya presentase tersebut makanan – makanan yang relatif kurang sehat jadi kurang di minati masyarakat Sukabumi.⁵

Dalam kasus ini penulis akan mencoba menguraikan seberapa besar tingkat minat masyarakat Sukabumi terhadap makanan sehat atau *healthy food*. Makanan sehat yang penulis maksud adalah makanan untuk metode diet, makanan untuk membantu pembentukan otot dan makanan untuk orang – orang yang memiliki pantangan terhadap bahan – bahan tertentu.

Dilihat dari penjual – penjual makanan yang ada masih sangat jarang yang menjual makanan – makanan tergolong seperti diatas sehingga, penulis berinisiatif untuk memulai bisnis makanan tersebut.

⁵ "Tren Baru Bisnis Kuliner Saat Pandemi" (<https://etalasebintaro.com/2020/04/26/tren-baru-bisnis-kuliner-saat-pandemi/>), 10 Agustus, 2020)

Dari uraian di atas dibutuhkan inovasi dari seorang wirausaha dengan konsep menggabungkan tempat membeli dan menikmati aneka ragam masakan sehat serta menikmati proses pembuatan masakan tersebut yang dapat di lihat langsung oleh pembeli, yaitu perencanaan dan perancangan tentang *Café and Healty Place*.⁶

1.6 Aspek Legalitas

Legalitas yang harus diperlukan untuk usaha restoran ini adalah:

1. SKDU (Surat Keterangan Domisili Usaha)

Surat ini merupakan dokumen yang harus dipenuhi. Karena dokumen ini akan di perlukan untuk membuat dokumen lain yang terkait, yaitu: NPWP, SIUP, dan TDP.

2. NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)

Masih berkaitan dengan poin sebelumnya tadi bahwa Surat Keterangan Domisili Usaha (SKDU) akan digunakan untuk mengurus dokumen ini. Nomor Pokok Wajib Pajak ini dibuat oleh petugas pemerintah bagian pajak dan diberikan kepada para wajib pajak sebagai alat untuk administrasi pajak sekaligus sebagai identitas usaha yang akan didirikan.

3. UD (Izin Usaha Dagang)

Usaha dagang adalah salah satu usaha yang dikelola oleh perorangan saja. Izin ini tetap diperlukan sebagai bukti sah usaha yang akan di buat.

4. SITU (Surat Izin Tempat Usaha)

Surat ini adalah surat yang wajib dimiliki oleh pemilik usaha perorangan ataupun badan usaha sebagai bukti izin dan legalitas dari tempat usaha yang akan kita dirikan. Surat Izin Tempat Usaha ini juga memiliki dasar hukum yang sah dan valid, sehingga suatu kewajiban bagi para pengusaha untuk memilikinya. Masa berlaku surat biasanya 3 tahun.

5. SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan) dan TDP (Tanda Daftar Perusahaan)

Legalitas ini bisa kalian peroleh jika mendaftarkan izin usaha ke pemerintah kota setempat. SIUP & TDP bisa kalian peroleh jika lebih mengembangkan usaha catering Anda menjadi PD (Perusahaan Dagang), CV ataupun PT. Dengan bidang usaha yang sudah berbendera CV atau PT maka akan lebih memudahkan kita untuk masuk dan menawarkan catering kita ke Perusahaan, Sekolah atau Rumah Sakit yang membutuhkan legalitas yang jelas ketika catering kita akan masuk.

6. Izin BPOM (Izin kelayakan usaha makanan)

Izin ini sangatlah diperlukan untuk menilai kelayakan usaha catering yang dinilai dari berbagai aspek seperti: aspek makanan dan aspek kelayakan dapur serta kebersihannya. Beberapa instansi atau

perusahaan juga memerlukan catering yang memiliki izin BPOM jika ingin masuk sebagai vendor cateringnya.

7. Sertifikat Halal MUI

Sertifikat ini dapat menjelaskan dengan jelas bahwa makanan yang diproduksi oleh catering kita adalah halal.