

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Bekasi atau yang biasa kita kenal juga dengan Kota Patriot dan Kota Pejuang, merupakan salah satu kota yang berada di provinsi Jawa Barat. Nama Bekasi sendiri berasal dari kata *bagasasi* yang terdapat pada salah satu Prasasti Tugu era Kerajaan Tarumanegara, arti katanya sendiri yaitu nama sungai yang melewati kota ini. Kota Bekasi juga menjadi kota satelit yang penduduknya terbanyak di Indonesia. Selain menjadi tempat tinggal, Bekasi saat ini juga berkembang menjadi salah satu sentra industri. Kota Bekasi sendiri mempunyai luas wilayah sebesar 210,49 km², dengan total penduduk berdasarkan *survey* tahun 2016 sebanyak 2.803.283 penduduk. (Wikipedia, Kota Bekasi, n.d.)

Tabel 1 Jumlah Penduduk Kota Bekasi

Kecamatan	Jumlah Penduduk (Jiwa)		
	Laki-laki	Perempuan	Laki-laki dan Perempuan
	2016	2016	2016
Pondokgede	149.141	148.934	298.075
Jatisampurna	70.232	71.247	141.479
Pondokmelati	77.748	77.659	155.407
Jatiasih	123.256	120.951	244.207
Bantargebang	62.550	56.680	119.230
Mustikajaya	122.527	121.390	243.917
Bekasi Timur	132.053	127.826	259.879
Rawalumbu	127.107	129.515	256.622
Bekasi Selatan	113.935	113.311	227.246
Bekasi Barat	152.477	146.703	299.180
Medansatria	93.244	91.743	184.987
Bekasi utara	189.154	183.900	373.054

Sumber : Data Proyeksi BPS Kota Bekasi

Berdasarkan data di atas, pemilihan Kota Bekasi sebagai lokasi usaha menjadi alasan yang tepat. Dikarenakan makan dan minum merupakan kebutuhan wajib setiap manusia. Tidak jarang juga masyarakat mendatangi suatu *café* hanya untuk berdiam diri di *café* ataupun *restaurant* untuk sekedar makan, berkumpul dengan teman atau keluarga, mengerjakan tugas, maupun untuk berfoto dan diunggah ke media sosial. Masyarakat saat ini juga kebanyakan akan mendatangi suatu *café* yang menonjolkan segi dekorasi ataupun konsep dibanding dari segi rasa, tak jarang juga masyarakat mendatangi *café* karena *café* itu terkenal ataupun memiliki *rating* yang tinggi.

Kota Bekasi sendiri juga memiliki banyak *café* yang menonjolkan segi dekorasi atau yang bisa kita sebut pada zaman ini adalah *instagramable*. *Instagramable* sendiri mempunyai arti yaitu sesuatu yang bisa atau layak diabadikan ke media sosial yang bernama *Instagram*, di Bekasi sendiri tempat yang *instagramable* juga sudah banyak kita jumpai contohnya seperti Starbucks, J-Zone Café, Trusty Café, Kire Haus, Miss Unicorn Café, dll. Kebanyakan dari *café* atau tempat kumpul di Bekasi memberikan fasilitas yang nyaman dan juga menyajikan produk makanan atau minuman yang beragam, sesuai dengan gaya hidup anak muda zaman sekarang.

Ice cream atau yang kita kenal dengan es krim merupakan makanan beku yang terbuat dari susu, krim, atau bahkan dari buah – buahan dan digabungkan dengan perasa atau pemanis untuk menunjang rasanya. (Wikipedia, Es Krim, n.d.). Singkatnya mengapa produk ini dinamakan

ice cream dikarenakan produk ini awalnya terbuat dari es yang berasal dari air danau yang menjadi beku pada saat musim dingin lalu dipotong dan disimpan pada tumpukan jerami yang diletakkan di lubang bawah tanah. **(Permata Putri, 2017)**. Menurut **(SNI, 1995)** : *Ice cream* adalah salah satu jenis makanan semi padat yang terbuat dari pembekuan dari campuran susu, lemak (hewani maupun nabati), gula, dan tambahan lainnya yang diinginkan. *Ice cream* merupakan makanan hasil pembekuan sebagian sistem buih (*foam*) yang biasanya mengandung 40 – 50% udara.

Ice cream juga bisa dikatakan salah satu olahan yang paling banyak digemari oleh semua kalangan di seluruh dunia. Dengan berbagai varian, *ice cream* menjadi favorit dari anak – anak hingga orang dewasa. Hal ini terbukti dengan banyaknya *café* ataupun *restaurant* yang menjual produk olahan dengan sensasi dingin ini. *Ice cream* biasanya disajikan untuk makanan penutup (*dessert*) dan termasuk dalam kelompok makanan cemilan (*snack*).

Menurut sejarah, *ice cream* bermula pada zaman yang dipimpin oleh Kaisar Nero dari Romawi pada tahun ke-64 Masehi. Tetapi, beberapa orang mengatakan bahwa *ice cream* ditemukan oleh bangsa dari Cina sekitar tahun 700 Masehi, olahan ini dijadikan sebagai suatu persembahan untuk Kaisar Tang dari Dinasti Shang. Kisah lain juga menceritakan bahwa *ice cream* datang karena adanya hubungan dagang antara Cina dan Italia. Di Indonesia sendiri, *ice cream* dibawa oleh Belanda. Saat itu, *ice cream* merupakan makanan yang mahal dan mewah karena kebanyakan hanya orang Belanda saja yang bisa menikmatinya. Semakin memasuki zaman yang semakin

canggih ini, cara membuat *ice cream* pun menjadi meningkat. *Ice cream* sendiri mempunyai kandungan protein, karbohidrat, mineral, serta vitamin. (Negara, 2012)

Jamu atau yang biasa kita sebut dengan olahan tradisional dari Indonesia adalah salah satu minuman yang belakangan ini populer kembali. Jamu sebelumnya kurang diminati oleh masyarakat dikarenakan rasanya yang pahit. Sebenarnya, daerah asal jamu tidak terlalu diketahui. Tetapi, banyak peracik jamu yang berasal dari desa Nguter, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah. Bahkan di desa Bulakrejo, Kabupaten Sukoharjo, berdiri “Patung Jamu dan Petani” sebagai ikon dari kabupaten tersebut. (Wikipedia, Jamu , n.d.) Ada juga yang mengatakan bahwa jamu sudah ada dari abad ke-13, yaitu sejak zaman Kerajaan Mataram. Bahkan pada tahun 1911, jamu pernah ditulis oleh seorang wanita Belanda yang berisi cara mengolah jamu dalam bukunya *Klopperburg-Versteegh*. (Lokal, n.d.)

Dahulu, jamu dijual dengan cara digendong oleh penjual menggunakan bakul yang berisi botol yang berisikan jamu dengan berjalan kaki, hingga disebutlah jamu gendong. Semakin dengan pergantian zaman ini, sekarang jamu dijual dengan sepeda ataupun motor. Tetapi, ada juga beberapa penjual jamu yang tetap melestarikan cara menjual jamu dengan cara digendong dan berjalan kaki. Jenis jamu yang biasanya banyak diminati yaitu jamu beras kencur, jamu kunyit asam, jamu pahitan, jamu beras kencur, jamu temulawak, jamu kunci sirih. Di kota besar, jamu juga diproduksi di pabrik – pabrik seperti Jamu Air Mancur, Nyonya Meneer atau Djamu Djago dan dijual dalam kemasan *sachet* bukan menggunakan

botol. Jamu sachet seperti ini harus dilarutkan terlebih dahulu sebelum dicicipi. Selain pada kemasan *sachet*, jamu juga sekarang ini bisa juga ditemukan dalam bentuk kaplet, tablet, dan kapsul. (**Wikipedia, Jamu , n.d.**)

Jamu juga mempunyai khasiat seperti menjaga imun peminumnya dari ujung kepala sampai ujung kaki, dari kulit terluar hingga sampai organ terdalam. Selain itu jamu juga bisa untuk menghangatkan tubuh, memperkuat sendi – sendi dan menambah stamina untuk menjaga ketahanan tubuh saat bekerja. Khasiat lain juga jamu bisa untuk menjaga kesehatan rambut, kelembutan kulit, serta mengurangi bau badan. Hal ini disebabkan karena jamu terbuat dari bahan – bahan alami, seperti akar, daun, kulit, batang ataupun buah. Bahan alami yang biasa digunakan untuk pembuatan jamu adalah jahe, kencur, kunyit, lengkuas, temulawak, daun secang, dan kayu manis. Biasanya juga bisa ditambahkan dengan jeruk nipis, buah asam, gula jawa atau gula batu untuk menambahkan rasa segar atau manis pada jamu. Tetapi ada juga yang tetap mempertahankan rasa pahitnya dengan alasan rasa pahit itu merupakan hal yang penting untuk kemanjuran dari jamu tersebut. (**Kaya, n.d.**)

Berdasarkan data wisatawan dan gaya hidup yang seperti sekarang ini, maka penulis berencana untuk membuat suatu bisnis kuliner yang berkonsep *ice cream* dengan jamu. Penulis mengambil konsep ini dengan alasan untuk memperkenalkan jamu secara *modern* sehingga dapat dinikmati dengan nikmat untuk segala kalangan. Dengan cara menggabungkan antara *ice cream* dengan jamu menjadi salah satu pilihan

yang tepat agar jamu kembali populer dan merubah *mindset* masyarakat tentang rasa jamu yang pahit. Penulis memberi nama *café* ini yaitu I C U (*Ice Cream Jamu*).

B. Gambaran Umum Bisnis

Dalam ilmu ekonomi, bisnis mempunyai arti segala suatu organisasi atau perkumpulan yang menjajakan jasa atau barang kepada konsumen atau pembisnis lainnya untuk mendapatkan keuntungan.

Persaingan bisnis sendiri merupakan salah satu persaingan yang dilakukan antara para penjual atau pendiri suatu bisnis yang sama – sama ingin mendapatkan keuntungan, konsumen atau bangsa pasar, dan jumlah penjualan yang tinggi. Persaingan bisnis seperti ini sudah menjadi kegiatan yang wajib dilakukan oleh setiap usaha. (Solechah, n.d.)

Seperti yang kita ketahui, bisnis kuliner yang menjual produk olahan *ice cream* sudah banyak kita temui, tetapi toko yang menjual *ice cream* dengan variasi jamu sangat sulit kita temukan. I C U (*Ice Cream Jamu*) hanya menjual variasi *ice cream* dari jamu. Variasi jamu yang kita jual juga beragam, yaitu kunyit asam, beras kencur, temulawak, dll.

Ice cream shop ini akan penulis bangun sendiri dan dikelola untuk sementara. Penulis membangun *ice cream shop* ini untuk membuat tempat kumpul baru yang sehat, karena bahan utamanya merupakan tanaman herbal alami dan diolah secara manual. Sehingga masyarakat yang datang ke *café* ini tidak hanya mendapatkan kepuasan karena mencicipi *ice cream* yang segar, tetapi juga mendapatkan manfaat yang baik untuk tubuh juga.

Konsep dari *ice cream shop* ini sendiri juga akan dibuat dengan sangat nyaman dan *instagramable*, yang akan membuat konsumen yang datang ke *ice cream shop* ini senang dengan *atmosphere* yang kita tawarkan dan bisa mengambil foto untuk diunggah ke media sosial. Jam operasional *ice cream shop* ini dibuka pada jam 10.00 – 20.00 WIB. Disini kita juga hanya memiliki 1 jenis pelayanan yaitu, *Dine in*.

Dine-in sendiri mempunyai arti makan di tempat, yang artinya makanan atau minuman sudah di porsikan dan langsung diantarkan oleh pelayan ke konsumen.. *Ice cream shop* sendiri biasanya menyungung konsep yang *colourful* atau warna – warni, eksterior yang digunakan juga biasanya sangat mendukung untuk berfoto. Tidak lupa juga dengan diiringi musik yang ceria membuat konsumen lebih tertarik untuk datang ke *ice cream shop* ini. Terakhir dengan ditambahkannya *stop* kontak untuk mengisi baterai laptop atau *handphone* pengunjung dan *wifi* sebagai nilai tambahan agar pengunjung semakin nyaman untuk berkunjung.

Dibalik kenyamanan pengunjung yang datang, ada juga karyawan lain yang harus menjaga dan merawat aset didalamnya. Setiap usaha atau bisnis pasti memiliki struktur manajemennya sendiri, struktur manajemen menjadi salah satu bagian penting yang harus ada di setiap usaha atau bisnis, karena dari struktur inilah kita bisa mengetahui tugas wajib dari setiap jabatannya. Struktur organisasi ini juga memudahkan untuk pengawasan dari pimpinan ke bawahan.

1. Deskripsi Logo dan Nama Bisnis

Corporate identity atau yang biasa kita kenal dengan logo, merupakan sebuah tanda yang tidak menjual namun memberikan suatu identitas sebagai alat pemasaran yang signifikan, logo juga bisa mampu membedakan suatu produk atau jasa dari competitor lain (Sularko & Prawata, 2008). Usaha kuliner I C U (*Ice Cream Jamu*) ini juga memiliki logo yang bisa membantu menarik para konsumen. Di bawah ini merupakan contoh logo dari I C U (*Ice Cream Jamu*).

Gambar 1 Logo Usaha



Sumber : Desain penulis, 2020

Nama I C U ini diambil dari penyingkatan dari *Ice Cream Jamu*. Untuk logonya sendiri, penulis memiliki beberapa arti dan makna, seperti :

- Warna yang digunakan di logo ini ada warna coklat yang mengandung makna natural, yang dimana bahan – bahan yang digunakan merupakan bahan yang natural dan tidak mengandung bahan kimia lainnya.

- Warna hijau pada daun memiliki arti herbal, dimana jamu ini diolah dari tanaman herbal.
- Gambar jahe, kunyit, dan semacamnya melambangkan bahan yang digunakan dalam pembuatan *ice cream* jamu ini

2. Identitas Bisnis

Lokasi merupakan faktor penting dalam membuat suatu usaha atau bisnis. Lokasi yang strategis bisa menarik para konsumen untuk datang, sebaliknya jika lokasi usaha yang tidak strategis bisa menjadikan usaha anda sepi pengunjung. Faktor - faktor yang mempengaruhi pemilihan lokasi bisnis seperti lingkungan masyarakat, sumber daya alam, kedekatannya dengan pemasok bahan, fasilitas hingga transportasi.

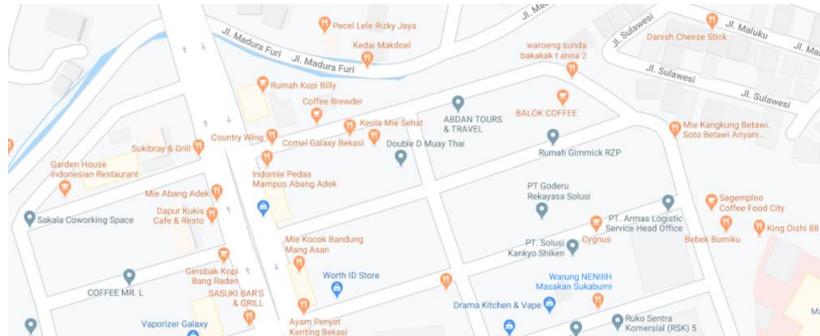
Maka dari itu, I C U (*Ice Cream* Jamu) berencana didirikan di Bekasi, lebih tepatnya di Ruko Grand Galaxy City Blok RSK 2 No. 37 Jaka Setia, Bekasi, Jawa Barat. Tempat ini termasuk lokasi yang strategis karena dekat dengan Grand Galaxy Park Mall dan dikelilingi *café*, *restaurant*, dan beberapa kantor.

Gambar 2 Lokasi Usaha



Sumber : Google

Gambar 3 Denah Usaha



Sumber : Google Maps

C. Visi dan Misi

Visi merupakan pandangan jauh tentang suatu perusahaan atau lembaga, dengan kata lain visi juga bisa diartikan sebagai suatu tujuan dari perusahaan atau lembaga tersebut tentang apa yang harus dilakukan agar tujuan dari perusahaan atau lembaga tersebut tercapai di masa yang akan datang. Sedangkan misi artinya suatu pernyataan atau langkah – langkah yang harus dikerjakan perusahaan atau lembaga tersebut untuk mewujudkan visi dari perusahaan atau lembaganya (Sora, 2014).

Adapun visi dan misi dari usaha kuliner I C U (*Ice Cream* Jamu) ini adalah :

1. Visi I C U (*Ice Cream* Jamu) :

- Menjadikan I C U (*Ice Cream* Jamu) sebagai pelopor cemilan sehat yang akan terkenal di Indonesia.

2. Misi I C U (*Ice Cream* Jamu) :

- Membuat variasi terbaru dari bahan dasar *ice cream*.
- Melestarikan minuman tradisional Indonesia kembali yang sudah jarang ditemui.
- Memastikan bahwa kualitas yang kami berikan merupakan hal yang paling penting.

D. SWOT Analisis

Untuk membuka suatu usaha atau bisnis maka diperlukan lah SWOT *Analysis*. SWOT sendiri merupakan singkatan dari *Strenghts* (kekuatan), yaitu karakteristik dari badan usaha tersebut yang memberikan kelebihan atau keuntungan. *Weakness* (kelemahan), adalah karakteristik dari badan usaha yang berkaitan dengan kelemahan. *Opportunity* (peluang), yaitu suatu peluang yang bisa dimanfaatkan oleh badan usaha itu sendiri untuk bisa dimanfaatkan dan dikembangkan pada kemudian hari. *Threats* (ancaman), yaitu suatu ancaman yang akan didapatkan dari suatu badan usaha yang akan menghambat perkembangan usahanya. Dari keempat komponen dasar tersebut, *Strenghts* (Kekuatan) dan *Weakness* (Kelemahan) merupakan faktor internal dari badan usaha itu sendiri, sedangkan *Opportunity* (Peluang) dan *Threats* (Ancaman) adalah hal yang mempengaruhi perkembangan badan usaha itu sendiri dari faktor eksternal. **(Kho, Pengetahuan Tentang Manajemen Produksi dan Operasional, Manajemen SDM dan Manajemen Kualitas, 2018).**

1. *Strenghts* (Kekuatan)

Strenghts atau kekuatan dari I C U ini adalah *ice cream* jamu yang dijual berbahan dasar herbal. Sebelum menjadi *ice cream* jamu, jamu ini kita olah secara tradisional dan manual, hingga menjadi *ice cream* tanpa mengurangi khasiat dari jamu itu sendiri.

Lokasi yang dipilih penulis juga sangat strategis yang berada di daerah Galaxy, Bekasi dan belum ada pesaing yang membuat usaha *ice cream* jamu. Konsep *café* ini juga *instagramable* yang akan menarik konsumen untuk datang ke *ice cream shop* ini.

2. *Weakness* (Kelemahan)

Selain ada kekuatan, I C U ini juga memiliki kekurangan yaitu *café* ini hanya menyajikan satu produk *ice cream* saja. Varian *ice cream* yang dijual hanya yang berbahan dasar jamu saja.

Kelemahan lainnya, dikarenakan produk *ice cream* jamu ini baru ada pertama kali di Bekasi, maka menarik minat para konsumen juga menjadi salah satu kelemahan yang lainnya. Kelemahan lain mungkin akan diteliti penulis lagi setelah *ice cream shop* ini berjalan.

3. *Opportunity* (Peluang)

Peluang yang diciptakan dari *ice cream shop* ini cukup banyak, karena kebanyakan masyarakat sekarang lebih suka untuk mencoba sesuatu yang baru dan jarang ditemui. Disamping itu, masyarakat milenial sekarang juga lebih mengutamakan untuk datang ke suatu *café* yang menurut mereka bisa diabadikan di sosial media atau *instagramable* agar lebih terlihat *up-to-date*. I C U (*Ice Cream* Jamu)

ini juga menjadi peluang besar dikarenakan tidak adanya pesaing yang menjual *ice cream* jamu di daerah Bekasi.

4. *Threats* (Ancaman)

Ancaman atau *threats* di setiap bisnis atau usaha pasti selalu ada. Seperti *ice cream shop* ini, banyaknya usaha kuliner lain yang menjual *ice cream* dengan variasi yang lebih beragam dan lebih banyak peminatnya.

E. Spesifikasi Produk

Produk yang kami tawarkan adalah *ice cream* dengan nama usaha kuliner yaitu I C U (*Ice Cream Jamu*). Dimana produk ini berbahan dasar susu yang ditambahkan dengan varian rasa jamu seperti jahe, kunyit asam, temulawak, dan beras kencur. Produk ini kami ciptakan dengan tujuan menciptakan suatu cemilan yang menyehatkan dan juga menyegarkan dengan berbahan dasar jamu yang tujuannya untuk melestarikan minuman tradisional khas Indonesia sendiri yang sudah mulai sulit ditemukan. *Ice cream* ini juga disajikan sebanyak 10 oz per porsinya dan tidak lupa *cookies* sebagai *garnish* dari *ice cream* ini. Produk ini juga hanya bisa disantap di toko tersebut, agar *ice cream* yang kami sajikan tidak mencair dan tetap terjaga. Produk yang kami tawarkan ini juga bisa didapatkan dengan harga yang terjangkau dan cukup variatif, mulai dari Rp. 15.000/ porsinya.

F. Jenis Badan Usaha

Badan usaha adalah suatu organisasi yang dibentuk menggunakan modal dan juga tenaga kerja untuk mendapatkan keuntungan (**Pengertian Badan Usaha : Jenis, Bentuk dan Contoh Badan Usaha di Indonesia, 2019**). Beberapa bentuk dan jenis badan usaha di Indonesia juga sangat variasi, diantaranya adalah :

1. BUMN (Badan Usaha Milik Negara)
 - Perjan (Perusahaan Jawatan)
 - Perum (Perusahaan Umum)
 - Persero (Perusahaan Perseorangan)
2. BUMS (Badan Usaha Milik Swasta)
 - PT (Perseroan Terbatas)
 - Perusahaan Perseorangan
 - Fa (Firma)
 - CV (Commanditaire Vennootschap)
 - Koperasi
3. BUMD (Badan Usaha Milik Daerah)

Jenis badan usaha dari I C U (*Ice Cream* Jamu) ini termasuk BUMS (Badan Usaha Milik Swasta) bagian perusahaan perseorangan atau Persero. Badan usaha jenis ini dapat diartikan suatu usaha yang didirikan oleh satu orang saja, dimana pemilik dari badan usaha ini bertanggung jawab penuh atas perusahaan ini.

G. Aspek Legalitas

Aspek hukum dan legalitas adalah aspek yang mengkaji tentang legalitas dari usaha yang akan dibangun, yang berarti setiap usaha yang akan dibangun di suatu wilayah harus memenuhi hukum yang berlaku di wilayah tersebut. Aspek ini haruslah sah menurut Undang – Undang dan peraturan dari pemerintah. Beberapa jenis yang mendukung untuk legalitas usaha seperti :

- Nama perusahaan;
- Merek;
- SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan);
- IUI (Izin Usaha Industri);
- SITU (Surat Izin Tempat Usaha);
- NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak);
- NRP (Nomor Register Perusahaan) atau TDP (Tanda Daftar Perusahaan).

Lain halnya dalam pembuatan *café*, maka syarat yang diperlukan sangatlah penting, adapun beberapa dokumen yang dibutuhkan seperti ;

- SITU (Surat Izin Tempat Usaha);
- IMB (Izin Mendirikan Bangunan) jika bangunan baru atau tidak disewa;
- SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan);
- Izin gangguan (HO) jika sekiranya menimbulkan kebisingan disekitar lokasi usaha;
- NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak);

- AD atau ART (Anggaran Dasar atau Anggaran Rumah Tangga);
- Izin keramaian dari kepolisian.

Jika tempat usaha yang digunakan untuk mengelola usaha dari hasil menyewa, maka syarat yang harus dipersiapkan, yaitu :

- Foto copy IMB;
- Lampiran akta pendirian perusahaan (Jika berbadan hukum);
- Bukti pelunasan PBB;
- Sketsa lokasi usaha.