

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### 1.1 Latar Belakang

Di zaman yang semakin berkembang maka semakin berubah pola hidup manusia, terutama dalam kebutuhan primer yang salah satunya adalah kebutuhan makan dan minum. Dengan terus bertambahnya penduduk Indonesia setiap tahunnya. Bisnis makanan merupakan bisnis yang paling menjanjikan karena semua manusia akan membutuhkan makan dan minum sehingga akan menimbulkan peluang bisnis yang besar. Menurut Samudra (2008:9), bisnis kuliner adalah peluang usaha yang luar biasa dan hampir tidak pernah mati.

Menurut Solihin (2006:27) usaha adalah setiap tindakan, perbuatan atau kegiatan apapun dalam bidang perekonomian yang dilakukan oleh setiap pengusaha atau individu untuk tujuan memperoleh keuntungan atau laba.

Menurut Putra (2011:67) penelitian dan pengembangan dapat didefinisikan sebagai metode penelitian yang secara sengaja, sistematis, bertujuan atau diarahkan untuk mencari temuan, merumuskan, memperbaiki, mengembangkan, menghasilkan, menguji keefektifan produk, model, metode, strategi, cara, jasa, atau prosedur tertentu yang lebih unggul, baru, efektif, produktif, dan bermakna.

Dengan demikian dalam mengembangkan suatu usaha dapat diartikan sebagai pengembangan suatu produk untuk mengembangkan maupun menghasilkan produk, metode, model, strategi, jasa serta prosedur agar menghasilkan sesuatu yang lebih unggul dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan atau laba.

Menurut Kardigantara (2006:41) jasa boga atau industri *Commercial Catering* yaitu bertujuan untuk mendapatkan profit bagi perusahaannya

melalui jasa layanan katering yang memenuhi dan memuaskan kebutuhan konsumen melalui produk (jasa) yang disediakan. Produk katering yaitu makanan merupakan tolak ukur kepuasan konsumen yang disesuaikan dengan kebiasaan dan pengalaman dari konsumen yang menikmati produk tersebut.

Menurut Senker (2010:16) katering melibatkan pembuatan dan pelayanan makanan untuk masyarakat umum, yang juga dapat menyediakan makanan untuk ratusan karyawan di kantin tempat kerja ataupun café dan restaurant kecil, dan juga katering bisa untuk orang-orang yang sedang berpergian.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No.712/Menkes/Per/X/66, katering dapat digolongkan menjadi 5 golongan yang berdasar tentang persyaratan bagi penyelenggaraan usaha jasa boga. Dalam peraturan ini telah ditetapkan persyaratan umum bagi usaha jasa boga (katering), ketentuan tentang lokasi tempat penyelenggaraan usaha, syarat bangunan dan fasilitas, persyaratan kesehatan makanan, pengolahan dan penyimpanan makanan. Adapun kelima golongan katering tersebut antara lain:

- a) Golongan A1, yaitu usaha jasa boga berskala kecil yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.
- b) Golongan A2, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja. Jadi, usaha jasa boga golongan A2 tidak murni sebagai usaha keluarga dalam arti yang mengerjakan adalah anggota keluarga sendiri yang tidak digaji secara tetap, akan tetapi menggunakan tenaga kerja yang mendapat upah atau gaji tetap.
- c) Golongan A3, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.
- d) Golongan B, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan khusus asrama penampungan jemaah haji, asrama transit, pengeboran lepas pantai, perusahaan angkutan umum dalam negeri, dan dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.
- e) Golongan C, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional, baik kapal laut maupun pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

Dari kelima golongan diatas, Bu Kus *Catering* termasuk di dalam *Catering* yang bersifat komersial yang termasuk dalam golongan A3 yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Untuk jasa boga golongan ini persyaratan khususnya adalah sebagai berikut:

- a) Tempat memasak makanan harus terpisah dari tempat menyimpan makanan masak;
- b) Harus tersedia lemari pendingin yang dapat mencapai temperatur 5° Celsius di bawah nol dengan kapasitas yang memadai;
- c) Harus memiliki alat pengangkutan dengan konstruksi tertutup untuk mengangkut makanan jadi ke tempat pelanggan;
- d) Jika makanan yang akan disajikan sudah dikemas, baik dengan kotak atau pembungkus, maka pada kotak harus dicantumkan nama usaha, dan nomor ijin penyehatan usaha;
- e) Pada kendaraan pengangkut atau pada tempat-tempat penyajian makanan harus dicantumkan nama perusahaan dan ijin penyehatan usaha yang dimiliki perusahaan.

Bu Kus *Catering* merupakan usaha *Catering* keluarga yang berdiri berawal dari ibu rumah tangga yang bernama Ibu Wagini, atau yang lebih dikenal Ibu Kus, beliau berusia 54 tahun yang berasal dari Banyuwangi, Jawa Timur. Saat ini Bu Kus *Catering* merupakan usaha di bidang penyedia jasa

makanan dan minuman untuk berbagai macam acara seperti catering pernikahan, kantoran, khitan, buka puasa, khitanan, dan lain sebagainya.

Bu Kus *Catering* memiliki omzet yang kurang lebih mencapai 400juta sampai dengan 500juta perbulan di tahun 2019, hal ini didasari oleh data event yang dikerjakan oleh Bu Kus *Catering* di bulan Agustus 2019 yang akan penulis cantumkan pada tabel 1. Berikut merupakan data *event* dan jumlah pax yang dikerjakan oleh Bu Kus *Catering* selama bulan Agustus 2019, yang tertera pada tabel 1 sebagai berikut ini:

**Tabel 1**  
**DAFTAR EVENT BU KUS CATERING PADA BULAN AGUSTUS 2019**

No.	Tanggal	<i>Event</i>	Jumlah
1.	1 Agustus 2019	perumahan	175 kotak
2.	2 Agustus 2019	perayaan acara kantor	30 kotak; 1 tumpeng besar
3.	3 Agustus 2019	perumahan perumahan pernikahan	100 kotak 1 tumpeng besar 500 porsi
4.	4 Agustus 2019	pernikahan	1150 porsi
5.	6 Agustus 2019	perumahan	100 porsi
6.	8 Agustus 2019	kantoran <i>meeting</i>	40 porsi
7.	9 Agustus 2019`	kantoran	100 kotak; 1 tumpeng besar
8.	10 Agustus 2019	perumahan	205 kotak
9.	11 Agustus 2019	masjid perumahan	50 kotak 75 porsi
10.	12 Agustus 2019	perumahan	1 tumpeng besar

		kantoran perumahan	1 tumpeng kecil 50 porsi
11.	14 Agustus 2019	perumahan	75 kotak
12.	15 Agustus 2019	perumahan	125 porsi; 60 kotak
13.	16 Agustus 2019	perumahan kantoran	250 porsi 800 porsi
11.	17 Agustus 2019	perumahan	100 porsi; 85 kotak
12.	18 Agustus 2019	pernikahan akad nikah	1900 porsi 250 porsi
13.	21 Agustus 2019	kantoran	225 kotak
	23 Agustus 2019	kantoran kantoran	30 porsi 110 kotak
14.	24 Agustus 2019	perumahan perumahan perumahan	110 kotak 125 porsi 150 porsi
15.	25 Agustus 2019	pernikahan	1500 porsi
	26 Agustus 2019	perumahan	150 kotak
	27 Agustus 2019	perumahan	100 kotak
16.	30 Agustus 2019	pernikahan kantoran	500 porsi 75 kotak
17.	31 Agustus 2019	perumahan akad nikah perumahan	100 porsi 300 porsi 125 kotak

(Sumber: Bu Kus *Catering*, 2019)

Menurut data yang tertera pada tabel 1, penulis telah menghitung dan memperoleh data jumlah pax yang dikerjakan oleh Bu Kus *Catering* di bulan Agustus 2019, total jumlah pax prasmanan sejumlah 8045 pax, total jumlah

nasi kotak sejumlah 1665 kotak, total jumlah tumpeng sejumlah 4 tumpeng ukuran besar dan 1 tumpeng ukuran kecil. Bu Kus *Catering* ini memiliki menu list yang akan penulis cantumkan pada gambar 1, sebagai berikut:

**Gambar 1**  
**LIST MENU BU KUS CATERING**

MENU PRASMANAN			NASI KOTAK		
<b>PAKET HEMAT</b> <b>Rp. 35.000,-</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Cap Cay</li> <li>- Chicken Black Pepper</li> <li>- Babi-Babi Crisping</li> <li>- Ikan Bakar Krippy AM</li> <li>- Buah</li> <li>- Kerupuk</li> <li>- Orange Jus</li> <li>- Air Mineral</li> </ul>	<b>PAKET STANDAR</b> <b>Rp. 37.500,-</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Cap Cay (Sisa Porsi), Res.</li> <li>- Jambur Ayam, Babi Ayam &amp; Sate</li> <li>- Ayam Bakar/Sate Ayam</li> <li>- Sate Kuning/Strain</li> <li>- Daging Lada Hitam</li> <li>- Udang Krippy Sumbal Mays</li> <li>- Buah</li> <li>- Kerupuk</li> <li>- Orange Jus</li> <li>- Air Mineral</li> </ul>	<b>PAKET SPESIAL</b> <b>Rp. 40.000,-</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Sate Telur, Sea Food Cap Cay</li> <li>- Ayam Bakar Bumbu Bajak/ Kuku Ayam</li> <li>- Daging Lada Hitam</li> <li>- Udang Krippy Sumbal Terasi/ Ikan Bakar Krippy AM</li> <li>- Sate 3 jenis Kuning/Strain</li> <li>- Buah</li> <li>- Kerupuk</li> <li>- Orange Jus / Lemon Tea</li> <li>- Air Mineral</li> </ul>	<b>PAKET A</b> <b>Rp. 27.500,-</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ayam Krippy</li> <li>- Babi-babi daging</li> <li>- Sambal goreng bebefang hall</li> <li>- Cap Cay</li> <li>- Sambal</li> <li>- Kerupuk</li> <li>- Buah</li> <li>- Air Mineral</li> </ul>	<b>PAKET B</b> <b>Rp. 30.000,-</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ayam Bakar Teluwang</li> <li>- Daging Lada Hitam</li> <li>- Sambal Goreng</li> <li>- Kentang Isi/Floam/ Ikan</li> <li>- Cap Cay</li> <li>- Sambal</li> <li>- Buah</li> <li>- Kerupuk</li> <li>- Air Mineral</li> </ul>	<b>PAKET C</b> <b>Rp. 35.000,-</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ayam Bakar Karamel</li> <li>- Daging Lada Hitam</li> <li>- Telur Bumbu Bali</li> <li>- Sate Ayam/Strain</li> <li>- Cap Cay</li> <li>- Sambal</li> <li>- Buah</li> <li>- Kerupuk</li> <li>- Air Mineral</li> </ul>
<b>PAKET SUPER</b> <b>Rp. 45.000,-</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Nasi Goreng</li> <li>- Cap Cay/Black/Ship Bakar/ Res Ayam Jambur</li> <li>- Ayam Bakar</li> <li>- Sate Ayam</li> <li>- Daging Lada Hitam/Peudang/Pala</li> <li>- Ikan Krippy AM/Isi/Isi Ikan</li> <li>- Kerupuk/Paling</li> <li>- Orange Jus / Lemon Tea</li> <li>- Buah</li> <li>- Kerupuk</li> <li>- Air Mineral</li> </ul>	<b>PAKET SUPER SPESIAL</b> <b>Rp. 50.000,-</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Nasi Goreng 10</li> <li>- Sate 3 jenis (Sate Ayam/Sate Ikan/Sate Terasi)</li> <li>- Ayam Bakar Karamel/Obak-obak ayam pedas</li> <li>- Daging Lada Hitam, Kuku Ayam, Rendang Daging</li> <li>- Pindang Ikan Kuning/Black/Ship Bakar/ AM</li> <li>- Sate 3 jenis (Sate Ayam/ Sate Ikan/ Sate Terasi)</li> <li>- Udang Krippy/Obang Sate Terasi</li> <li>- Kerupuk</li> <li>- Buah</li> <li>- Orange Jus</li> <li>- Sate Babi/ Sate Sayur</li> <li>- Air Mineral</li> </ul>	<b>PAKET D</b> <b>Rp. 40.000,-</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ayam Bakar Bumbu Bajak</li> <li>- Daging Lada Hitam</li> <li>- Pindang Ikan/ Udang Krippy</li> <li>- Telur Bumbu Bali/ Obak-obak Ikan</li> <li>- Sate Ayam/ Sate Strain</li> <li>- Cap Cay Sea Food</li> <li>- Sambal</li> <li>- Buah/Salat/Paling</li> <li>- Kerupuk</li> <li>- Air Mineral</li> </ul>	<b>MENU GUBUK</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bakso Malang</li> <li>- Sate Ayam</li> <li>- Lenteng Kiki Pedas</li> <li>- Tahu Campur</li> <li>- Gorengan</li> <li>- Bihun Mayo</li> <li>- Lumpia</li> <li>- Siomay</li> <li>- Martabak Telur</li> <li>- Nasi Sate + Gule</li> <li>- Sate Seafood</li> <li>- Sup Kendoro</li> <li>- Sate Kambing</li> <li>- Sate Ayam</li> <li>- Kue Hampian</li> <li>- Gado-gado</li> <li>- Lembing Rawon</li> <li>- Lembing Sate</li> <li>- Daging Yogya</li> <li>- Cak 8 Rasa</li> <li>- Nasi Pecel</li> <li>- Nasi Krawu</li> <li>- Iruke</li> <li>- Cui Ite Malang</li> <li>- Nasi Rawon lengkap</li> <li>- Nasi Kuning</li> <li>- Gendang Jogja</li> <li>- Lenteng Cap Gomeh</li> <li>- Siomay Bandung</li> </ul>		
<b>PESANAN 500 - 750</b> <b>FREE 2 PONDOKAN</b>		<b>PESANAN 750 - 1000</b> <b>FREE 3 PONDOKAN</b>			

(Sumber: Bu Kus *Catering*)

Dari data yang ada pada tabel 1 dan gambar 1, dapat disimpulkan bahwa menu Bu Kus *Catering* merupakan menu masakan dari berbagai daerah yang dipadupadankan, dengan harga yang berkisar dari Rp.27.000,- sampai dengan Rp. 50.000,- serta jumlah pesanan yang akan terus meningkat mengingat perkembangan penduduk di pulau Lombok semakin bertambah. Maka dari itu penulis melihat adanya peluang bisnis dengan mengembangkan Bu Kus *Catering* dan membuat cabang baru dengan mengusung konsep mengenalkan masakan khas pulau Lombok yang akan menjadi menu utama pada cabang usaha yang akan penulis dirikan, serta ingin menciptakan pasar baru yang mampu membeli produk dengan harga diatas Rp.50.000,- .

Berdasarkan hasil pendataan yang telah dilakukan oleh badan pusat statistik, pulau Lombok di setiap tahunnya mengalami kenaikan jumlah penduduk. Proyeksi jumlah penduduk di pulau Lombok yang jumlah penduduknya tertinggi selain di kota Mataram yaitu di Kabupaten Lombok Barat, dengan memiliki proyeksi tingkat jumlah penduduk mengalami kenaikan naik di setiap tahunnya. Berikut ini adalah proyeksi kenaikan jumlah penduduk di pulau Lombok dari tahun 2017 sampai tahun 2020 yang tertera pada tabel 2 dibawah ini:

**Tabel 2**  
**PROYEKSI JUMLAH PENDUDUK DI PULAU LOMBOK**

Kabupaten/Kota	Proyeksi Penduduk Lombok (Jiwa)			
	2017	2018	2019	2020
Kabupaten Lombok Barat	638.043	642.844	647.429	699.614
Kabupaten Lombok Tengah	302.391	305.189	307.813	348.236
Kabupaten Lombok Timur	348.751	353.884	358.958	391.823
Kota Mataram	468.509	477.476	486.715	495.681

(Sumber: BPS Provinsi Nusa Tenggara Barat, 2017)

Dari data pada tabel 2, total penduduk yang berada di kabupaten Lombok Barat pada tahun 2017 sebesar 638.043 penduduk. Jumlah tersebut mengalami kenaikan di tahun 2018 yakni sejumlah 642.844 begitu juga di tahun 2019 mengalami kenaikan penduduk sejumlah 647.429 dan pada tahun 2020 mengalami kenaikan sejumlah 699.614. Dengan proyeksi jumlah penduduk di Kabupaten Lombok Barat yang setiap tahunnya meningkat dan proyeksi jumlah

penduduk tertinggi di pulau Lombok, penulis yakin bahwa usaha yang akan dikembangkan dengan didirikannya cabang di Kabupaten Lombok Barat akan berjalan lancar dengan menawarkan produk masakan khas dari Pulau Lombok.

Penulis juga mendapatkan data kuisisioner untuk mengetahui minat konsumen akan perencanaan usaha catering yang penulis rencanakan, yang di sebar secara langsung ke konsumen yang pernah memesan sebelumnya di Bu Kus *Catering*, kuisisioner ini penulis sebar pada tanggal 10 Januari 2020 sampai dengan 24 Januari 2020 yang mendapatkan 97 responden penulis mendapatkan data yang telah di rangkum pada tabel dibawah ini:

**Tabel 3**  
**DATA TANGGAPAN RESPONDEN TENTANG PELUANG**  
**PERENCANAAN BU KUS *CATERING* 2**

No	Pertanyaan n=97	Tanggapan	
		Ya	Tidak
1	Apakah anda menginginkan adanya pengembangan Bu Kus <i>Catering</i> dari segi fasilitas, produk ataupun pelayanan?	80,4% (78 orang)	19,6% (19 orang)
2	Apakah anda menyukai makanan khas Lombok?	79,4% (77 orang)	20,6% (20 orang)



3	Apakah anda berkenan membeli produk <i>Catering</i> dengan harga Rp.50.000 keatas?	86,6% (84 orang)	13,4% (13 orang)
4	Apakah Bu Kus <i>Catering</i> termasuk <i>Catering</i> terbaik di kota Mataram?	95,8% (93 orang)	4,2% (4 orang)
5	Menurut anda, apakah Bu Kus <i>Catering</i> sudah melakukan pelayanan yang memuaskan?	94,8% (92 orang)	5,2% (5 orang)

(Sumber: data olahan penulis, 2019)

Dari data kuisisioner pada tabel 2 yang terlihat bahwa hampir sebagian besar responden menyukai dan tertarik dengan bisnis yang penulis kembangkan dari bisnis yang sudah ada. Minat dari konsumen Bu Kus *Catering* dengan keinginan adanya pengembangan Bu Kus *Catering* dari segi fasilitas, produk maupun pelayanan lebih banyak yang menyetujui dengan jumlah 80,4%, dan responden yang menyukai makanan khas Lombok sebanyak 79,4%, serta sebagian besar responden menyetujui apabila harga yang ditawarkan dengan harga Rp.50.000 keatas dengan jumlah 86,6%, responden yang meyakini bahwa Bu Kus *Catering* merupakan *catering* terbaik di kota Mataram sejumlah 95,8% dan responden yang mengatakan bahwa pelayanan yang ada pada Bu Kus *Catering* memuaskan para konsumen dapat dilihat dengan total suara mencapai 94,8%.

Dari data yang sudah penulis dapatkan, penulis yakin dengan pengembangan cabang usaha *catering* yang akan di buka di Kabupaten Lombok Barat akan berjalan lancar, dari tanggapan responden yang 80,4% menyetujui adanya pengembangan serta tingkat kenaikan masyarakat yang berada di pulau lombok semakin meningkat dengan adanya kebutuhan yang semakin meningkat dan dengan mengusung konsep mengenalkan masakan khas pulau Lombok sebagai menu utama penulis juga mempunyai beberapa tujuan yang ingin penulis capai dari perencanaan *bussines plan* ini, yaitu untuk menciptakan pasar baru yang mampu membeli produk *catering* diharga Rp. 50.000 keatas, dan mendapatkan keuntungan dari pengembangan usaha Bu Kus Catering 2.

Selain itu dalam membuat suatu usaha tidak hanya tujuan yang harus dicapai, tetapi penulis ingin usaha yang dibangun memiliki manfaat bagi banyak pihak salah satunya bagi pihak dalam (perusahaan) maupun pihak luar (pembaca). Berikut ini merupakan manfaat perencanaan usaha *catering* yang di rancang penulis:

1. Mampu menyediakan sebuah makanan yang sehat dan berkualitas untuk masyarakat setempat.
2. Membantu pemerintah mengenalkan kepada masyarakat luar maupun dalam pulau Lombok dengan masakan-masakan khas Lombok.
3. Dapat menyediakan lowongan pekerjaan bagi masyarakat.
4. Membantu supplier mendapatkan keuntungan.

Dari penjabaran beberapa teori latar belakang diatas, penulis ingin mengembangkan usaha *catering* keluarga yang sudah berjalan yang berjudul “PENGEMBANGAN USAHA BU KUS *CATERING* 2 DI BAJUR, LOMBOK BARAT”.

## 1.2 Gambaran Umum Usaha Sejenis

Menurut Arie Siswanto, (2004; 13-14) salah satu bentuk persaingan dalam di bidang ekonomi adalah persaingan usaha ( *business competition* ) yang secara sederhana bisa didefinisikan sebagai persaingan antara para penjual dalam “merebut” pembeli dan pangsa pasar. Dan dikatakan suatu persaingan jika memuat unsur-unsur yaitu adanya dua pihak atau lebih yang terlibat dalam upaya saling mengungguli dan ada kehendak di antara mereka untuk mencapai tujuan yang sama.

Dalam merencanakan suatu usaha, mengetahui pesaing yang memiliki usaha sejenis di sekitar tempat usaha yang akan dirancang dapat mempermudah penulis dalam menentukan target pasar yang sesuai dengan tujuan untuk mencapai suatu pencapaian. Apabila tidak dapat mengetahui target pasar yang diinginkan, maka usaha yang akan dibangun tidak akan berjalan lancar. Maka dari itu berdasarkan hasil observasi penulis bahwa di Pulau Lombok ada beberapa usaha yang juga berada di bidang penyedia makanan dan minuman atau *catering* umum namun usaha *catering* sejenis mayoritas terletak di Kota Mataram, pada tabel 4 berikut ini merupakan daftar beberapa *catering* yang berada di Kota Mataram:

**Tabel 4**  
**DAFTAR CATERING DI KOTA MATARAM**

No	Nama Catering	Alamat
1	Katering Teratai Putih	Perumahan Lingkar Pratama Jl. Teratai Blok O-13, Pagutan, Kota Mataram, Nusa Tenggara Bar. 83117
2	Dewi Production	Jl. Sriwijaya, Blok A No. 99X, Cakranegara, Mataram Timur, Mataram Sub-District, Mataram City, West Nusa Tenggara 83121
3	Henny Catering	No.999 X, Jl. Adi Sucipto, Ampenan Utara, Kec. Ampenan, Kota Mataram, Nusa Tenggara Bar. 83511
4	Katering Suharti	Jl. Pelita Gg. Jawa No.6, Mataram Bar., Kec. Mataram, Kota Mataram, Nusa Tenggara Bar. 83126
5	Melati <i>Catering</i>	Jl. Raden Mas Panji Anom No.10, Pagutan Tim., Kec. Mataram, Kota Mataram, Nusa Tenggara Bar. 83127
6	Katering Ibu Budi	Jl. Pelor Mas I No.1, Kekalik Jaya, Kec. Sekarbela, Kota Mataram, Nusa Tenggara Bar. 83115

(Sumber: data olahan penulis, 2019)

### 1.3 Analisis Peluang dan Hambatan

Analisis Peluang dan Hambatan atau yang lebih di kenal dengan Analisis SWOT (*Strenght, Weakness, Opportunity, and Threat*) yang mana analisis ini digunakan untuk membentuk perencanaan usaha yang realistis dengan mempertimbangkan aspek *Strenght* (kekuatan), *Weakness* (kelemahan), *Opportunity* (kesempatan) dan *Threat* (ancaman).

Menurut Rangkuti (2004: 18-19), analisis SWOT bertujuan untuk membandingkan antara faktor eksternal peluang (*opportunities*) dan Ancaman (*threats*) dengan faktor internal kekuatan (*strengths*) dan kelemahan (*weaknesses*), dari teori tersebut dapat disimpulkan bahwa analisis SWOT dapat melihat kesempatan dan ancaman-ancaman yang sesuai dengan keinginan pasar.

Maka dari itu pengambilan keputusan suatu usaha harus berdasarkan analisis SWOT yang baik. Berikut ini merupakan analisis SWOT dari usaha Bu Kus Catering 2:

a. *Strength* (Kekuatan)

- Pelayanan yang prima dan professional
- Bersih dan Higienis
- Tepat waktu dalam mengantar makanan
- Sudah di percaya oleh banyak kantor, pemerintahan maupun kepresidenan.
- Layanan pesan antar

b. *Weakness* (Kelemahan)

- Kurangnya SDM yang kompeten dan yang bekerja ulet
- Meyakinkan masyarakat atas kualitas yang diberikan oleh cabang baru lebih baik daripada cabang sebelumnya.

c. *Opportunities* (Peluang)

- Lebih banyak memiliki pelanggan tetap dan loyal
- Usaha akan cepat berkembang dari penghasilan pelanggan tetap
- Dengan pelayanan dan kualitas yang konsisten akan menarik minat konsumen.

- Tren *catering* yang mengikuti perkembangan zaman ( kekinian )

d. *Threat* (Ancaman)

- Banyaknya pesaing sesama usaha jasa boga baik di bidang *Catering*, *Café* atau *Restaurant*.
- Persaingan harga antar pesaing
- Inovasi menu yang beragam dari kompetitor

#### 1.4 Jenis Badan Usaha dan Struktur Personalia

Dalam membuat suatu perencanaan bisnis diperlukan adanya jenis badan usaha yang bertujuan untuk memudahkan melakukan perizinan. Jenis badan usaha yang cocok untuk usaha Bu Kus *Catering 2* yaitu badan usaha perseorangan.

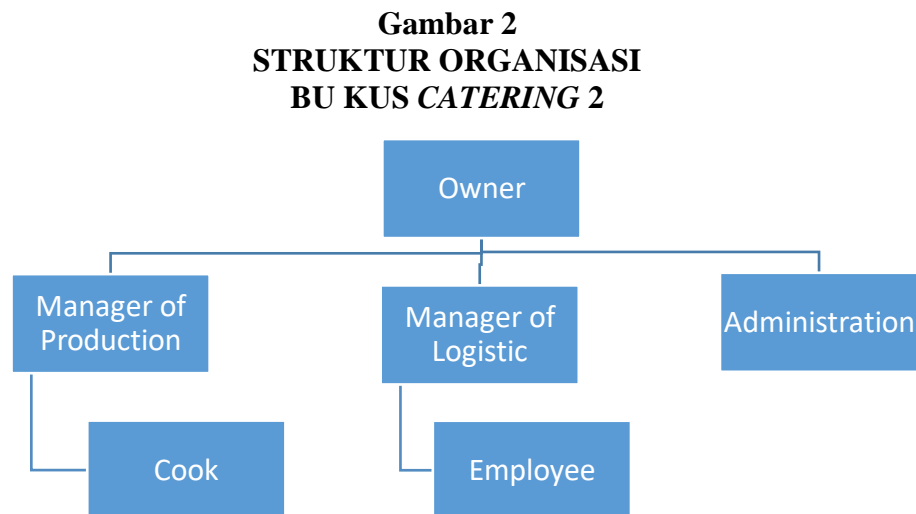
Menurut Sumarai dan Suprianto (2003:44), perusahaan perseorangan merupakan suatu badan usaha atau perusahaan yang dimiliki ataupun dikelola hanya oleh satu orang ataupun individual, dimana semua kegiatan perusahaan di bawah tanggung jawab orang tersebut. Terdapat pula ciri- ciri perusahaan perseorangan, sebagai berikut:

- a. Proses untuk didirikannya relatif mudah, begitupun dengan proses pembubarannya.
- b. Perusahaan hanya dimiliki oleh individual.
- c. Untuk modal nya dapat berupa harta sendiri.
- d. Untuk keberlangsungan usaha tersebut tergantung pada kebijakan pengelola.
- e. Cara mengelola dalam perusahaan perseorangan ini sangat sederhana.

Menurut penulis, badan usaha perseorangan sudah sangat mengimplementasikan usaha *catering* yang akan dikembangkan oleh penulis, serta penulis akan bertanggung jawab penuh dengan usaha yang akan dijalankan.

Dalam menjalankan usaha *catering* ini, tidak lupa komponen penting di dalamnya yaitu struktur personalia. Struktur personalia dapat kita artikan, sebuah susunan unit kerja pada sebuah organisasi. Organisasi itu sendiri adalah beberapa orang atau kelompok yang disatukan dalam sebuah kerjasama yang bertujuan untuk mencapai keberhasilan yang sudah ditetapkan terlebih dahulu.

Berikut merupakan susunan struktur personalia yang di jalankan di Bu Kus *Catering* 2, yang terdapat pada gambar 2 dibawah ini:



(Sumber: data olahan penulis, 2019)

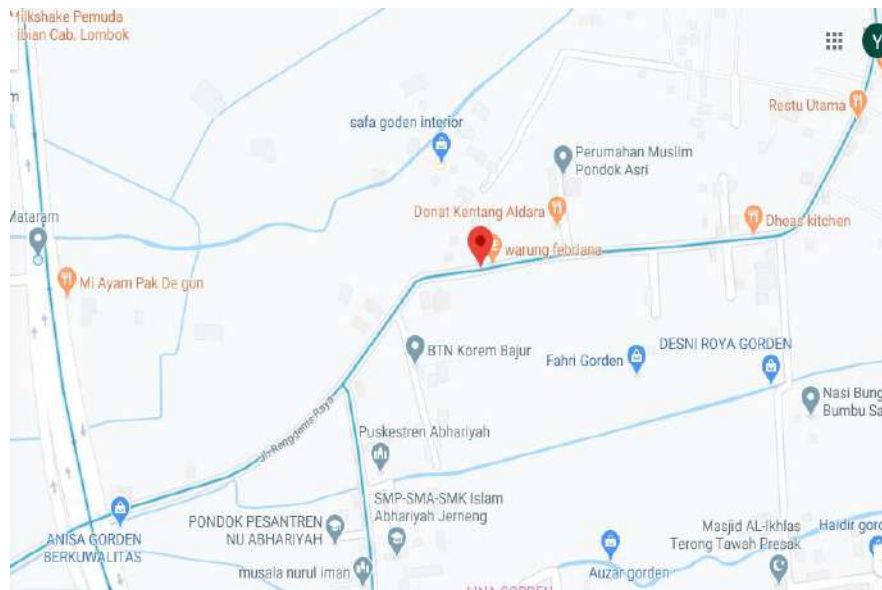
### 1.5 Lokasi

Dalam perencanaan suatu bisnis pemilihan lokasi yang tepat dan sesuai sangat berpengaruh untuk kelancaran operasional. Dalam memilih lokasi usahanya, penulis harus mempertimbangkan faktor-faktor pemilihan lokasi, karena lokasi usaha adalah aset jangka panjang dan berdampak pada kesuksesan. Menurut Fandy Tjiptono (2009:92) lokasi usaha adalah tempat

perusahaan beroperasi atau tempat perusahaan melakukan kegiatan untuk menghasilkan barang dan jasa yang mementingkan segi ekonominya.

Lokasi Bu Kus *Catering* 2 sendiri berada di lokasi yang tidak berdekatan dengan permukiman penduduk, ekspansi yang cukup luas, akses jalan yang baik dan memiliki tempat peresapan air yang bagus untuk kelancaran operasional. Penulis menentukan lokasi Bu Kus *Catering* 2 berada di Jl. Rengganis Raya, Bajur, Kec. Labuapi, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. 83361.

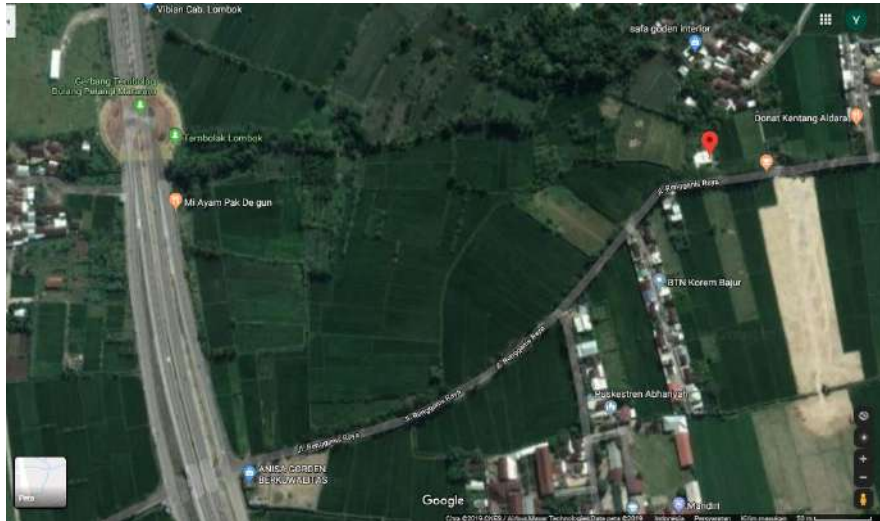
**Gambar 3**  
**PETA LOKASI BU KUS CATERING 2**



(Sumber: *Google Maps*, 2019)



**Gambar 4**  
**TAMPAK ATAS LOKASI BU KUS CATERING 2**



(Sumber: Google Maps, 2019)

**Gambar 5**  
**TEMPAT LOKASI BU KUS CATERING 2**



(Sumber: *Google Maps*, 2019)