

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bisnis kuliner merupakan salah satu dari sekian banyak bisnis jasa yang akan terus berkembang dengan pesat walaupun pada masa krisis. Hal ini dikarenakan, makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Sehingga bisnis makanan akan terus tumbuh dan berkembang. Perkembangan bisnis kuliner ini disertai dengan semakin banyaknya bisnis makanan yang bermunculan baik dalam bentuk restoran, makanan rumahan, *fast food*, *cloud kitchen*, dll.

Sekian banyak berbagai jenis restoran yang sudah muncul dan berkembang didunia ini, sehingga tidak diragukan lagi bahwa strategi pemasaran sangatlah penting dalam menjalankan sebuah bisnis makanan. Bertujuan untuk menarik atensi konsumen yang akan menjadi pokok pemasukan dalam segala jenis usaha bisnis. Sehingga kreatifitas dan ide-ide segar sangatlah dibutuhkan dalam faktor pemasaran bisnis makanan.

Salah satu faktor dalam membangun sebuah bisnis yang sukses adalah kepuasan para konsumen bisnis tersebut, sehingga apabila konsumen puas terhadap produk atau jasa yang diberikan memiliki peluang yang cukup tinggi untuk mendapatkan loyalitas konsumen untuk menjadi pelanggan pada pembisnis. Hal tersebut menjadi salah satu sumber penghasilan paling utama. Kualitas produk menjadi upaya perusahaan untuk memenuhi harapan

pelanggan, selain dari kualitas produk ada juga kualitas pelayanan yang bertumpu pada upaya memuaskan keinginan atau permintaan pelanggan berdasarkan harapan mereka. Maka dari itu, kualitas pelayanan dan produk merupakan faktor penting lain yang harus diperhatikan untuk menciptakan kepuasan pelanggan.

Dalam berbisnis tidak dapat lagi lepas dari adanya perkembangan teknologi dan komunikasi. Karena perkembangan teknologi dan komunikasi inilah membuat adanya perubahan baik dibidang sosial, ekonomi dan budaya yang berlangsung dengan cepat. Dengan berkembangnya teknologi yang semakin cepat maka bidang finansial dan teknologi juga semakin berkembang dengan efisien dan modern. Adanya inovasi teknologi saat ini juga dirasakan pada kemajuan inovasi model bisnis *e-commerce* yang tidak hanya berkembang pada sektor ritel atau pasar untuk produk, tetapi juga berkembang pada layanan jasa. Oleh karena itu dalam melakukan strategi bisnis kuliner juga dapat memanfaatkan dari aspek perkembangan teknologi sekarang ini. Contoh yang sangat nyata adalah dengan layanan ada munculnya *delivery Go-food, Grabfood, ShopeeFood, dll*. Hanya dengan menggunakan smartphone dan membuka aplikasi *Go-jek* (sebagai contoh) lalu membuka fitur *Go-Food*, konsumen dapat mencari dan memesan makanan dari restoran atau rumah makan yang sudah bekerja sama dengan perusahaan *Go-jek*. Makanan yang telah dipesan dapat langsung diantar langsung oleh Gojek secara cepat dan praktis. Hal ini sangat membantu sekali bagi usaha mikro dan menengah yang memiliki budget terbatas, sehingga *Go-Food* menjadi solusi yang tepat untuk

membantu dari segi penjualan dengan menggunakan sistem *Delivery-Food*. Pengusaha pun tidak perlu lagi memiliki armada transportasi pribadi perusahaan sehingga dapat sangat menghemat biaya pengeluaran.

Tidak diragukan lagi dengan adanya perkembangan teknologi yang memudahkan pengusaha untuk membangun bisnis makanan pesan-antar atau *delivery-order*. Apalagi pada masa pandemic covid-19 seperti saat ini, dimana restoran-restoran yang sudah lama beroperasi hanya dapat menampung 50% pelanggan untuk yang makan ditempat. Sehingga banyak konsumen yang lebih memilih untuk memesan makanan dirumah, kantor, dikarenakan adanya *social distancing*.

*Cloud Kitchen* merupakan konsep restoran baru yang hanya melayani pembelian dengan sistem pesan-antar (*Delivery-Order*). Restoran ini biasanya tidak memiliki Gedung khusus yang dapat dikunjungi dan hanya dapat dilihat melalui aplikasi atau website. Konsep *Cloud Kitchen* dinilai sebagai ide bisnis makanan yang sangat menguntungkan dikarenakan tak memerlukan modal yang lebih tinggi dalam menyewa tempat, dan tidak perlu dekorasi restoran. Biaya untuk operasional otomatis jauh lebih rendah dibandingkan restoran konvensional. Dikarenakan tidak adanya tersedia untuk makan ditempat. Perhatian dari bisnis *Cloud Kitchen* juga lebih mengutamakan cita rasa makanan, makanan higienis, serta kebersihan dapur. Sehingga seperti di era sekarang ini karena *covid-19*, konsumen bukan hanya mencari kemudahan dalam memilih dan memesan makanan, tetapi juga dapat lega bahwa makanan yang mereka pesan higienis dari sumbernya.

## **B. Gambaran Umum Bisnis**

- **Deskripsi Bisnis**

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, konsep *Cloud Kitchen* dapat diimplementasikan ke dalam restoran *Rice Bowl* atau dengan tema *Plant-based Sichuan Cuisine*. Karena berkonsep *Cloud Kitchen* penulis ada memiliki *partnership* berupa perusahaan yang sudah membangun sistem *cloud kitchen* dengan berbagai macam manfaat yang akan sangat membantu penulis dalam menjalankan bisnis ini.

- **Deskripsi Nama**

Nama perusahaan adalah salah satu faktor yang sangat penting untuk menentukan citra dari perusahaan tersebut. Menurut ahli definisi sebuah nama bisnis adalah sebuah asset yang menciptakan nilai bagi konsumen dengan perpaduan kepuasan dan bumbu kualitas.

Nama *Lu-Hua Bowl* merupakan gabungan dari kata “*Lu-Hua*” dalam bahasa *Chinese* adalah *Vegetarian Food* dan “*Bowl*” yang dimaksud adalah mangkuk sebagai alat makan dimana produk akan disediakan kepada konsumen.

- **Deskripsi Logo**

Sebuah logo dalam sebuah jenis usaha baik produk ataupun layanan akan sangat mempengaruhi minat dan daya tarik konsumen, maka penting sekali dalam pembuatan logo yang kreatif dan menarik perhatian consumer.

**Gambar 1.1 LOGO LU-HUA BOWL**



*Sumber : Olahan Penulis, 2022*

Berikut adalah logo usaha *Lu-Hua Bowl*, dimana terdapat wok yaitu alat masak utama dalam membuat semua produk *Lu-Hua Bowl* serta metode masak klasik dari daerah Sichuan. Diperlihatkan berbagai bahan-bahan yang dimasak dalam gambar wok tersebut mempresentasikan berbagai macam bahan utama yang digunakan dalam produk *Lu-Hua Bowl*. Bahan yang paling mencolok adalah cabai merah yang menjadi salah satu bintang utama dalam masakan Sichuan yang memperkenalkan rasa pedas gurih produk *Lu-Hua Bowl*, tidak lupa juga berbagai

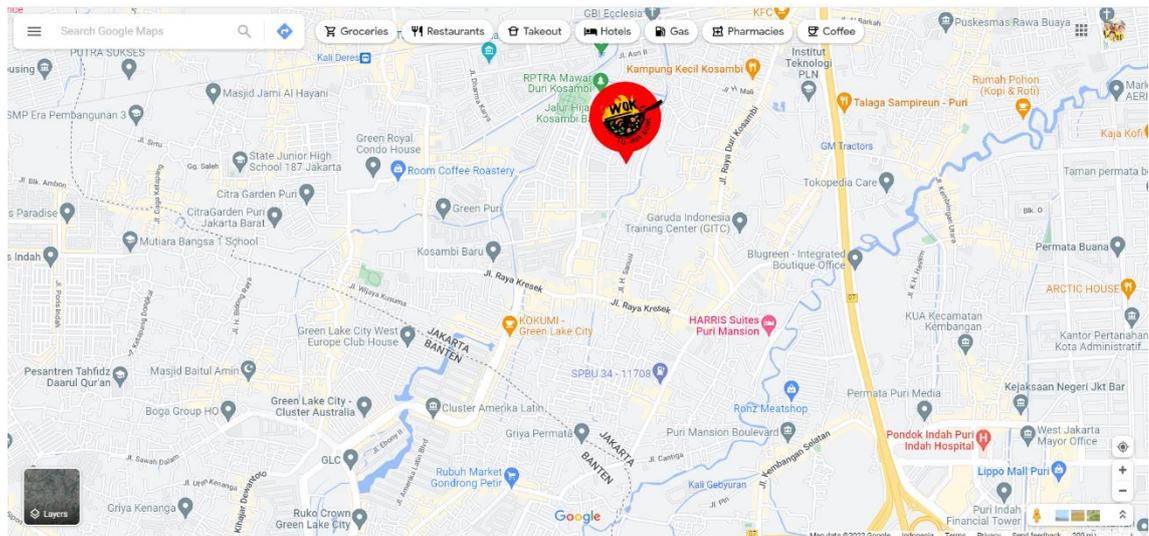
macam jenis sayuran yang dimasak bersamaan mempresentasikan bahwa produk kita merupakan produk vegetarian,

- **Identitas Bisnis**

Identitas bisnis sangat dibutuhkan dalam mendirikan sebuah usaha. Identitas bisnis yang tidak kalah pentingnya tentu saja adalah lokasi. Lokasi akan sangat berpengaruh pada jalannya suatu perusahaan dalam mencari pangsa pasar.

Usaha ini akan berada di daerah Jakarta Barat, lebih spesifiknya berada di Kawasan Duri Kosambi Baru, Cengkareng, Jakarta Barat, DKI Jakarta 11750. Alasan penulis pendirian usaha ini dikawasan ini dikarenakan tempat dimana penulis tinggal dan sudah penulis sangat ketahui. Daerah ini dipilih karena merupakan Kawasan yang mudah dijangkau yaitu ditengah-tengah antara daerah Puri Indah Mall dan Green Lake City. Dimana dua daerah tersebut sudah banyak bisnis makanan yang hadir, sehingga menjadi daerah yang strategis untuk membangun usaha baru yang unik dan belum pernah ada didaerah tersebut.

**Gambar 1.2 Lokasi *Lu-Hua Bowl***



Sumber: Olahan penulis, 2022

## C. Visi dan Misi

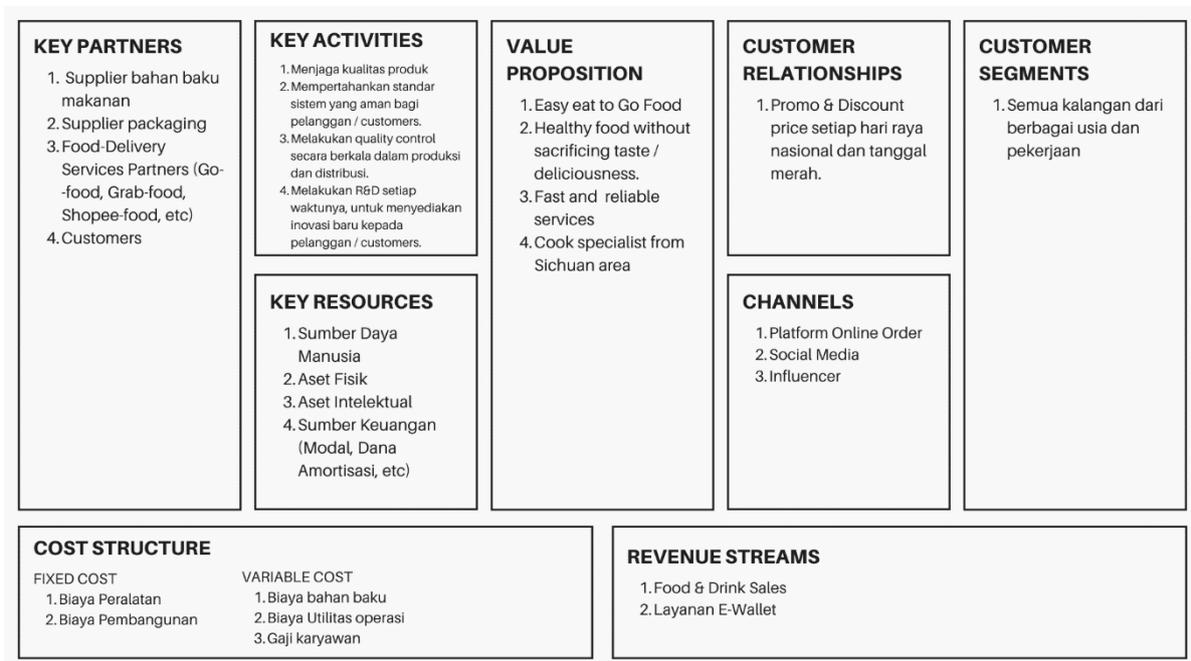
### a. VISI :

*“Menyajikan makanan bertema Plant-based Sichuan Cuisine yang sangat praktis dan simple serta digemari oleh masyarakat”*

### b. MISI :

- i. Menjaga kualitas produk
- ii. Mempertahankan standar sistem yang aman bagi pelanggan / customers.
- iii. Melakukan quality control secara berkala dalam produksi dan distribusi.
- iv. Melakukan R&D setiap waktunya, untuk menyediakan inovasi baru kepada pelanggan / customers.

**Gambar 1.3 Business Model Canvas**



Sumber : Olahan Penulis, 2022

**D. SWOT Analysis**

Analisis SWOT atau Analisis peluang menjadi salah satu strategi yang digunakan bagi usaha demi mengatasi ancaman eksternal dan mendapatkan peluang yang ada. Sehingga sebagai seorang wirausaha, dengan mempelajari rencana analisis peluang akan sangat membantu dalam menentukan sifat, bentuk, dan kualitas pasar yang akan terjun nantinya. Sehingga pengusaha dapat mengembangkan usahanya semaksimal dan seuntung mungkin. Berikut merupakan penjelasan Analisa SWOT :

**a. Strengths**

Bagian ini merupakan aspek kekuatan dari suatu bisnis yang dapat diandalkan dan dikendalikan.

### ***b. Weakness***

Bagian ini merupakan aspek kelemahan dalam suatu bisnis yang dapat mengurangi kualitas usaha dan perlu ditingkatkan.

### ***c. Opportunities***

Faktor ketiga, hal ini merupakan suatu celah atau jalan untuk mendapatkan keuntungan dan dapat mengembangkan usaha

### ***d. Threats***

Faktor keempat, hal ini dapat membuat bisnis tidak dapat berkembang. Sehingga harus dapat dihindari atau mencari solusi lainnya.

Berdasarkan teori yang disebutkan, penulis dapat menjabarkan Analisa peluang dari *Lu-Hua Bowl* adalah sebagai berikut :

#### ***1. Strengths***

Konsep *Rice Bowl* yang dapat diterima dengan baik dalam pasar, dikarenakan oleh kemudahan dan kepraktisannya. Serta tema makanan yaitu *Plant-based Food* yang sudah mulai naik daun pada masa ini.

#### ***2. Weakness***

Kelemahan dari konsep ini adalah banyaknya pesaing lain yang sudah memiliki restoran mereka sendiri, sedangkan *Cloud Kitchen* terfokuskan lebih ke restoran yang hanya melakukan *Delivery-Order*.

### **3. Opportunities**

Peluang ini sangat tinggi karena *Plant-based Food* yang sedang naik daun yang disertakan dengan tema *Sichuan Cuisine* yang jarang ditemui sehingga tema tersebut unik serta tema makanan tersebut dapat diterima banyak konsumen.

### **4. Threats**

Ancaman yang ada, apabila banyak pesaing atau bisnis baru yang mulai lahir dan mengikuti hal yang sama, dengan metode yang berbeda seperti membuka restoran mereka sendiri bukan dengan konsep *Cloud Kitchen*.

## **E. Spesifikasi Produk atau Jasa**

***Lu-Hua Bowl*** merupakan usaha di bidang makanan atau kuliner yang terfokuskan terpada makanan vegetarian atau *Plant-based food* dengan tema *Sichuan Cuisine*. Disajikan dalam rupa Rice Bowl yang praktis dan simple untuk dibawa dan dimakan kapan saja, serta dilengkapi dengan berbagai kondimen lainnya. Selain itu, ***Lu-Hua Bowl*** juga akan menyediakan beberapa minuman sebagai penunjang produk makanan.

Dari segi pelayanan, ***Lu-Hua Bowl*** akan mengusung konsep atau strategi penjualan *Cloud Kitchen*, dimana konsumen dapat memesan produk makanan dan minuman melalui aplikasi seperti *Go-Jek*, *Grab*, *ShopeeFood*, dan lain-lain. Sehingga konsumen dapat mudah menikmati produk ***Lu-Hua Bowl***

sambal mengerjakan aktivitas lainnya. Selain itu, pelayanan dari *Lu-Hua Bowl* tetap tertib mengikuti peraturan dan protocol demi kenyamanan konsumen.

#### **F. Jenis atau Badan Usaha**

Badan Usaha adalah suatu kesatuan organisasi dan ekonomis yang mempunyai tujuan untuk memperoleh laba atau keuntungan dan memberikan layanan pada masyarakat. Atau definisi lain dari badan usaha yaitu merupakan kesatuan yuridis, teknis dan ekonomis yang bertujuan demi tercapainya keuntungan. (Mitchelle, 2018)

Berikut adalah aspek yang perlu dipertimbangkan dalam membentuk suatu perusahaan, yaitu :

1. Jenis usaha yang diperdagangkan
2. Ruang lingkup usaha
3. Pihak yang terlibat dalam kegiatan usaha
4. Batas pertanggung jawaban terhadap pihutang
5. Besarnya resiko kepemilikan
6. Pembagian keuntungan
7. Besarnya investasi yang ditanamkan
8. Peraturan pemerintah
9. Jangka waktu berdirinya perusahaan

Kelompok / Jenis-jenis badan usaha yang terdapat di Indonesia sebagai berikut :

1. BUMN (Badan Usaha Milik Negara) yaitu badan usaha yang semua modalnya ataupun sebagian modalnya dimiliki oleh negara atau pemerintah dan status pegawai yang bekerja di bisnis ini adalah pegawai negeri. BUMN terbagi menjadi 3 yaitu:
  2. Perjan : Yaitu bentuk BUMN yang seluruh modalnya diberikan oleh pemerintah.
  3. Perum : Sama seperti Perjan namun sudah di ubah. Dikelola oleh pemerintah dengan pegawainya yang berstatus pegawai negeri.
  4. Persero : Persero adalah badan usaha layanan masyarakat juga namun mereka mencari keuntungan juga sehingga persero tidak mengalami kerugian.
5. BUMS (Badan Usaha Milik Swasta) yaitu badan usaha yang didirikan oleh seorang ataupun kelompok swasta. Macam macam BUMS diantaranya sebagai berikut :
  6. Firma (Fa) : Badan usaha yang didirikan oleh 2 orang atau lebih, dimana setiap anggotanya mempunyai tanggung jawab penuh terhadap perusahaan.
  7. Commanditaire Vennotschap (CV) : Juga merupakan badan usaha yang didirikan oleh 2 orang atau lebih namun salah satu pendiri usaha tersebut disebut sekutu aktif dan yang lainnya disebut sekutu pasif. Sekutu aktif adalah seorang yang memberikan modal sekaligus yang akan bertanggung jawab penuh terhadap perusahaan, sedangkan sekutu pasif mereka adalah

orang-orang yang hanya memberikan modal dan bertanggung jawab hanya sebatas modal yang mereka berikan.

8. Persoran Terbatas (PT) : Merupakan jenis badan usaha yang modalnya terbagi atas saham-saham.

Badan usaha yang penulis rencanakan tergolong ke dalam jenis Badan Usaha Milik Swasta yang lebih spesifiknya adalah persekutuan komanditer (*CV – Commanditaire Venotschap*) dimana penulis sebagai pengusaha akan bekerja sama dengan pengusaha lain yang mengatasi sistem *Cloud Kitchen* di daerah Jakarta.

## **G. Aspek Legalitas**

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya bahwa bentuk perusahaan Vanotel ini adalah berbentuk PT. Dalam mendirikan perusahaan dengan badan usaha PT dibutuhkan beberapa persyaratan, antara lain adalah :

1. Mempersiapkan Data Pendiri PT

Ada 5 hal penting dalam data pendiri PT yaitu, nama PT, tempat/lokasi PT, tujuan PT, struktur permodalan PT, dan pengurus PT.

2. Membuat Akta Perusahaan

Dalam membuat akta perusahaan, kita dapat menggunakan jasa notaris. Semua pendiri PT wajib menandatangani akta pendirian di hadapan notaris.

3. Pengesahan SK Menteri Pendirian PT

Setelah proses akta selesai dibuat, notaris akan mengajukan pengesahan badan hukum PT kepada kemenkumham.

#### 4. Mengurus Domisili Kelurahan

Tempat alamat PT diterangkan dengan surat domisili kelurahan. Selain menerangkan domisili perusahaan, surat ini juga mencatat jenis usaha dan jumlah tenaga kerja.

#### 5. Mengurus NPWP di Kantor Pajak

Dalam pembuatan PT. akan ada 2 dokumen yang diperoleh terkait dengan kewajiban perpajakan, yaitu nomor pokok wajib pajak (NPWP) dan surat keterangan terdaftar pajak (SKT Pajak)

#### 6. Mengurus Izin Usaha

Untuk dapat melakukan usaha, perusahaan harus memiliki surat izin. Dengan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), PT dapat melakukan usaha perdagangan dan jasa dengan ketentuan pilihan usaha perdagangan dan jasa yang dipilih.

#### 7. Mengurus Tanda Daftar Perusahaan (TDP)

TDP merupakan bagian dari proses pendirian perusahaan. Pada umumnya, diurus setelah mendapatkan SIUP. Pada pemda tertentu, kita dapat mengurus SIUP dan TDP secara bersamaan. Persyaratannya relatif sama untuk berbagai daerah.

Untuk pengurusan SIUP dan TDP di beberapa daerah biasanya diminta untuk melampirkan sertifikat BPJS ketenagakerjaan.