

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Perkembangan bisnis kuliner di Indonesia belakangan ini berkembang cukup pesat. Hal tersebut dipandang dari banyaknya usaha-usaha yang kian muncul di Indonesia. Perkembangan teknologi serta industri membawa dampak bagi kehidupan manusia terutama pada dunia bisnis ini, salah satunya usaha makanan dan minuman. Perkembangan bisnis kuliner merupakan fenomena menarik untuk dikaji. Hal ini menyebabkan tingkat persaingan di dunia bisnis kuliner juga semakin ketat, sehingga masing-masing jenis usaha kuliner turut berkompetisi dalam menjaring konsumen di Bekasi untuk mengedepankan bisnis mereka.

Penjelasan menurut Moodie, *et al.* (2013:670) menjelaskan bahwa "industri makanan dan minuman telah menawarkan setiap harinya jenis-jenis makanan yang lebih menggiurkan, sehingga dapat memenuhi kebutuhan pelanggan". Lalu Erlewine (2014:8) menambahkan Fenomena ini berkembang dari kuliner sebagai sajian makanan hingga kuliner menjadi viral di media sosial. Berbagi pengalaman makan telah menjadi tren di masa kini. Di zaman sekarang ini untuk menemukan informasi tentang perkembangan dunia kuliner sudah sangat mudah dikarenakan banyaknya wadah media seperti acara TV, YouTube, Facebook, TikTok, Instagram, atau situs web sehingga bisnis kedai menjadi salah satu tren.

Menurut Pariser, Harry (2004) menjelaskan bahwa kedai makanan atau bisa juga disebut dengan gerai makanan pada umumnya adalah struktur temporer yang dipakai untuk mempersiapkan dan menjual makanan ke masyarakat, biasanya saat dimana sekelompok besar orang berada di luar ruangan di taman, pasar malam, dekat stadion atau tempat lainnya. Terkadang istilah tersebut juga merujuk pada operasional dan kedai bisnis yang beroperasi dari kedai-kedai seperti itu.

Salah satu kota yang menganggap kuliner sebagai tren saat ini adalah Kota Bekasi. Kota Bekasi merupakan salah satu Kabupaten / Kota di Provinsi Jawa Barat memiliki wilayah seluas 210,49 KM persegi yang terdiri atas 12 Kecamatan dan 56 Kelurahan. Kota Bekasi juga merupakan salah satu wilayah yang berbatasan langsung dengan DKI Jakarta. Dalam Sensus Penduduk (SP) 2020 tercatat jumlah penduduk di Kota Bekasi sebanyak 2,54 Juta jiwa. Bekasi dengan jumlah penduduk 2,54 Juta Jiwa membuat penulis terdorong untuk melakukan penelitian minat terhadap kuliner di kota Bekasi melalui *Google Form* dari 30 responden dan hasilnya 100% responden berantusias terhadap kuliner, 90% responden lebih sering menikmati hidangan asia dan 80% responden lebih memilih Japanese Cuisine dibandingkan Korean dan Chinese Cuisine. Hal itu membuat Penulis lebih tertarik untuk menjual masakan khas jepang.

Makanan khas jepang yang cukup populer di Indonesia adalah Mie khas Jepang Mie khas Jepang yang telah masuk ke Indonesia seperti Ramen, Soba, Udon, Shirataki dan lain lain juga sudah cocok dilidah masyarakat Indonesia. Di Kota Bekasi pun Mie khas Jepang juga sudah cukup Populer

dan banyak diminati di Semua kalangan. Bukan hanya di Bekasi, di negara tetangga yaitu Singapura, Mie Soba juga cukup Populer, seperti *Shimbashi Japanese Restaurant* menjadi salah satu restoran terbaik di Singapura yang menjual Mie Soba.

Mie Soba salah satu masakan khas jepang yang penulis rencanakan untuk menjadi menu utama di kedai yang akan penulis rancang. Penjelasan Soba menurut Kaneda, Miku. (2021) “Soba adalah Makanan tradisinal khas jepang dan Beberapa orang sangat antusias dengan Soba. Bahkan saat ini Soba sangat menarik Perhatian di Luar Jepang karena semakin banyak orang yang dapat membuat Soba”.

Oleh karena itu didalam tugas akhir ini Penulis ingin merancang sebuah bisnis makanan Jepang yang Bernama Soba Sa-bi. Salah satu alasan penulis merancang kedai tersebut karena ingin mengenalkan makanan tradisional khas jepang kepada masyarakat di Kota Bekasi yaitu Soba atau Mie Soba. Mie soba merupakan Mie khas Jepang yang dipercaya lebih sehat di bandingkan dengan Mie yang bahan dasarnya menggunakan Tepung terigu karena Soba diolah menggunakan Tepung Soba atau Buckwheat, jadi mie soba ini bisa dikatakan Mie bebas gluten atau Gluten Free. Teori ini juga dikemukakan oleh Putra, *Arief* (2020) “Mie Soba adalah mie khas Jepang yang diolah dengan tepung gandum kuda (Buckwheat). Mie soba merupakan mie bebas gluten dan lebih sehat dari mie olahan tepung terigu”. Maka dari itu Penulis ingin mempersembahkan Kedai Mie Jepang yang Menu utamanya adalah Mie Soba.

Dan untuk mengetahui tingkat minat Masyarakat Kota Bekasi terhadap Mie Soba, Penulis membuat kuisisioner online menggunakan media *Google Forms* yang dibagikan melalui media social kepada beberapa yang berdomisili di Kota Bekasi maupun diluar Kota Bekasi. Dan hasil kuisisioner dari 40 responden yang didapat adalah 80% responden berdomisili di Kota Bekasi dan Kabupaten Bekasi lalu 80% responden telah mengetahui mie soba, namun 100% responden sangat tertarik untuk mengonsumsi mie soba dan dari 80% responden mengharapkan dengan kisaran harga Rp.55.000,- hingga Rp.65.000,- untuk satu porsi setiap mangkok Mie Soba. Dari hasil tersebut, penulis tertarik untuk memanfaatkan peluang tersebut karena mendapatkan tanggapan yang cukup baik dari Masyarakat di Kota Bekasi terhadap Mie Soba, Maka penulis memutuskan untuk membuat Perencanaan bisnis Kedai Mie Soba yang akan berada di Jl. KH. Agus Salim No.78, Bekasi Jaya, Kec. Bekasi Timur, Kota Bekasi, Jawa Barat. Tepatnya di depan SMPN 18 Kota Bekasi.

## **B. Gambaran Umum Bisnis**

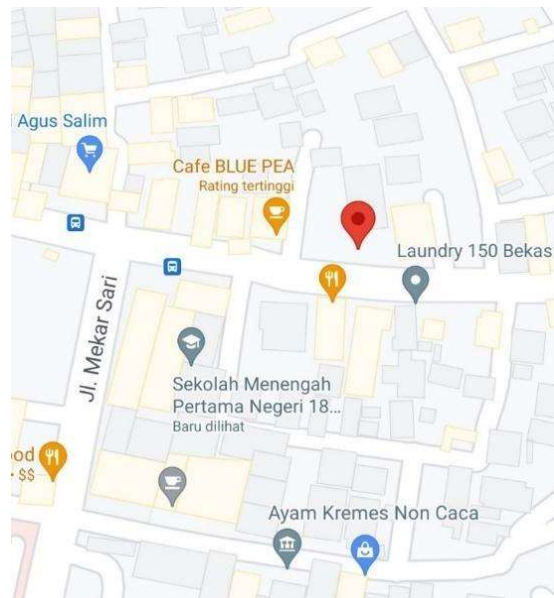
### **a. Deskripsi Bisnis**

Kedai Soba Sa-Bi adalah Kedai yang menjual soba dengan konsep open kitchen yang bernuansa seperti kedai ramen di Jepang, Kedai ini berlokasi di tempat yang cukup strategis di Kota Bekasi. Untuk desain interiornya akan seperti kedai ramen yang ada di Jepang. Dengan memberi atmosfer menggunakan musik instrumental Jepang. Kedai ini juga menjual Makanan dan Minuman, seperti Mie Soba untuk Makanannya, Ocha, dan Lemocha untuk Minumannya. Kedai ini akan

buka di Jam 10.00 sampai 22.00, untuk pelayanan di Kedai Soba Sabi ini akan membuat pelanggan memiliki pengalaman yang luar biasa saat dilayani *waiter* yang berpengalaman sehingga akan sangat nyaman saat pertama kali duduk di Kedai Soba Sabi, tamu juga akan disambut dengan salam dalam bahasa jepang serta senyuman yang ramah dan tulus oleh *waiter*, lalu setelah disambut oleh *waiter* tamu akan arahkan ke tempat duduk yang tersedia.

## GAMBAR 1.1

### 1. 1 LOKASI PERENCANAAN KEDAI SOBA SA-BI



Sumber: Olahan Penulis (2022)

Berdasarkan gambar 1.1 Lokasi perencanaan usaha kedai Soba Sa-bi yang penulis ambil saat malam hari dan titik lokasi kedai Soba – Sabi yang Penulis ambil dari Google *Maps*.

#### **b. Deskripsi Logo dan Nama**

Nama dan Logo sangat lah penting dalam membuat sebuah Usaha, karena nama dan logo dari usaha bersangkutan merupakan sebuah identitas dari bisnis tersebut dan hal itu krusial untuk diperhatikan. Logo bisa menggunakan elemen apa saja, berupa tulisan, logogram, gambar, ilustrasi, dan lain-lain. Banyak juga yang mengatakan Logo adalah elemen gambar/symbol pada identitas visual.

Berdasarkan teori tersebut, Penulis akan memberikan nama bisnis kedai ini dengan nama Soba Sa-bi. Dimana nama ini diambil dari frasa Jepang yaitu Soba Sa-bi yang berarti hidangan soba klasik. Selain itu kenapa penulis memberi nama Soba Sa-bi karena secara umum Kata *Sabi* dikenal masyarakat dan dapat diartikan dengan Bahasa yang gemar dipakai anak muda pada saat ini yang berarti “*Bisa*”. Berikut adalah logo usaha Kedai Soba Sa-bi:

## GAMBAR 1.2

### 1. 2 DESAIN LOGO KEDAI SOBA SA-BI



Sumber : Olahan Penulis (2022)

Berdasarkan gambar 1.3 logo penulis memilih gambar semangkuk soba dan *monogram* (Soba Sa-bi) agar konsumen bisa melihat apa *focus* utama produk yang penulis jual. Penulis memilih kata Soba Sa-bi dengan *font fredica one* ukuran 30 penulis memutuskan warna dari logo yang penulis pilih adalah dominan merah di karenakan warna merah melambangkan kebahagiaan.

#### c. Identitas bisnis

Identitas suatu perusahaan dibuat dengan bertujuan untuk menjadi jaminan mutu produk, membedakan perusahaan yang lain, serta sebagai sarana promosi (Sutojo, 2004:31). Perencanaan bisnis kedai ini:

- Lokasi : Jl. KH. Agus Salim No.78, Bekasi Jaya, Kec. Bekasi Timur, Kota Bekasi, Jawa Barat. Pada lokasi pilihan ini memiliki dikarenakan penempatan yang strategis



untuk mendirikan sebuah kedai, dengan adanya infrastruktur memudahkan pelanggan yang akan datang ke kedai akan lebih mudah, dan juga lokasi tersebut berada di tengah kota menjadikan lokasi tersebut sasaran konsumen dalam kota maupun luar kota.

#### **d. Visi dan Misi**

Bagi suatu usaha visi dan misi merupakan salah satu syarat wajib karena visi dan misi berperan sebagai pedoman untuk mencapai tujuan usaha tersebut. Wibisono (2006:43), Visi merupakan rangkaian kalimat yang menyatakan cita – cita atau impian sebuah organisasi atau perusahaan yang ingin dicapai di masa depan. Bisa juga dapat dikatakan bahwa visi merupakan pernyataan *want to be* dari organisasi atau perusahaan. Sedangkan misi merupakan rangkaian kalimat yang menyatakan tujuan atau alasan eksistensi organisasi, yang memuat apa yang disediakan oleh perusahaan kepada masyarakat, baik berupa produk ataupun jasa.

Berdasarkan teori di atas tersebut kedai Soba Sa-bi memiliki visi misi yaitu:

- **VISI**

“Menjadi Kedai Mie Soba Pertama dan Terbaik di Kota Bekasi”

- **MISI**

- Mengutamakan kualitas pelayanan dan penyajian produk.
- Mengedepankan keterampilan dan pengetahuan karyawan

guna mencapai performa operasional yang maksimal.

- Memberikan pengalaman pelanggan seakan berada di Restoran Jepang.
- Mempromosikan kedai Soba Sa-bi dengan teknik marketing terbaik.

#### **e. SWOT Analysis**

Perencanaan yang sungguh-sungguh akan menjadi salah satu kunci sukses dalam berbisnis. Menurut Freddy Rangkuti (2006:35) analisis SWOT adalah indifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threats*). Oleh sebab itu pengusaha biasanya merancang analisis SWOT sebagai landasan bisnis agar sukses. Maka dari itu penulis membuat analisis SWOT agar dapat bertahan dari kompetitor-kompetitor bisnis yang lain. Berikut adalah tabel SWOT dari kedai Soba Sa-bi:

**TABEL 1.1**

**Tabel 1. 1 SWOT Analysis Kedai Soba Sa-bi**

	<b><u>STRENGTH</u></b>	<b><u>WEAKNESS</u></b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lokasi Strategis.</li> <li>2. Pengalaman Pelanggan saat berada di kedai Soba - Sabi</li> <li>3. Menjadi Kedai Soba Pertama di Kota Bekasi.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Minimnya pengetahuan masyarakat tentang Soba.</li> </ol>
<b><u>OPPORTUNITY</u></b>	<b><u>ANALISA S/O</u></b>	<b><u>ANALISA O/W</u></b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Belum ada bisnis yang serupa, sehingga pesaingnya sedikit.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berupaya untuk mempromosikan produk dengan memanfaatkan lokasi yang strategis.</li> <li>2. Bisa menjadi <i>leading sector</i>.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memanfaatkan pesaing yang sedikit dan minimnya pengetahuan masyarakat tentang soba dengan media promosi (instagram tiktok)</li> </ol>
<b><u>THREATS</u></b>	<b><u>ANALISA S/T</u></b>	<b><u>ANALISA T/W</u></b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karena sedikitnya penjual mie soba, jadi mudah ditiru.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berupaya untuk mempertahankan pelanggan dengan cara memberikan <i>Loyalty card</i>.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Mengikuti event kuliner yang ada dibekasi untuk memperluas pasar.</li> </ol>

Sumber : Olahan Penulis, 2022

## **f. Spesifikasi Produk dan Jasa**

### **1. Produk**

Produk yang ditawarkan penulis dalam bisnis ini adalah Mie Soba yang memiliki 5 variasi menu yang berbeda. Berikut ini variasi menu yang akan Penulis jual.

#### **1) Classic Cold Soba**

Varian mie soba yang disajikan dengan suhu rendah berbahan dihidangkan dengan *Dipping sauce*, lalu diberi *garnish* wasabi, lobak parut, daun bawang dan Nori diatasnya.

## **2) Curry Soba**

Varian mie soba yang disajikan dengan kuah kari khas kedai Soba – Sabi yang kental dan gurih, dihidangkan dengan *Chicken Katsu* dan Daun Bawang diatasnya.

## **3) Abura Soba**

Varian mie soba yang disajikan tanpa kuah dengan bumbu yang gurih lalu dihidangkan dengan Ayam panggang, telur omega, wijen, daun bawang dan nori diatasnya.

## **4) Classic Hot Soba**

Varian mie soba yang disajikan panas dengan kuah gurih dari kaldu ikan cakalang yang dihidangkan dengan ayam panggang dan daun bawang diatasnya.

## **5) Sesame Soba**

Varian mie soba yang disajikan dengan suhu ruangan dengan bumbu yang dibuat dari kecap asin, minyak wijen, cuka beras, dan sirup maple lalu dihidangkan dengan daun bawang, wijen dan nori di atasnya.

Dengan membuat varian rasa yang berbeda membuat produk mie soba penulis memiliki pilihan untuk para konsumennya sehingga mereka dapat mencoba Mie soba dengan varian rasa yang berbeda – beda .

Untuk produk minuman yang ditawarkan penulis dalam bisnis ini adalah Teh Ocha yang memiliki 2 variasi teh ocha yang berbeda. Berikut ini variasi teh ocha yang akan Penulis jual.

#### **6) Teh Ocha**

Varian teh ocha original jepang yang dapat disajikan dengan panas ataupun dingin dengan menggunakan gelas ocha

#### **7) Lemocha**

Varian *signature* teh ocha khas Kedai Soba – Sabi dengan rasa yang segar dan di sajikan dengan menggunakan gelas *high ball*.

Kedua resep minuman diatas untuk membuat 1 gelas teh ocha. Dengan membuat varian jenis teh ocha berbeda agar konsumen dapat merasakan teh ocha dengan campuran baru.

## **2. Jasa**

Jasa yang diberikan penulis dari Kedai Soba Sa-bi ini berupa pelayanan layaknya di Restoran asli Jepang sehingga para pelanggan dari datang hingga pulang dari Kedai Soba Sa-bi ini akan mendapatkan pengalaman yang luar biasa seakan berada di Jepang.

1. Tamu akan disambut hangat dengan para pramusaji dengan memberi salam menggunakan bahasa jepang.
2. Tamu akan di arahkan oleh pramusaji ke tempat duduk yang tersedia.
3. Setelah tamu memesan produk dari kedai Soba Sa-bi ini, tamu akan dipersilahkan makan oleh pramusaji juga dengan menggunakan bahasa jepang.
4. Tamu akan diantarkan dengan hangat keluar kedai seperti saat mereka datang.

Instrumen jepang dan konsep kedai jepang yang diberikan oleh Kedai Soba Sa-bi juga membantu membuat membuat para tamu mendapatkan pengalaman yang tidak didapatkan di kedai lainnya. Berikut beberapa contoh konsep kedai dan seragam *waiter* yang ada di Kedai Soba Sa-bi.

**GAMBAR 1.3**  
**1. 3 CONTOH GAMBAR SERAGAM WAITER KEDAI SOBA SA-BI**



Sumber : *Google Images*

Berdasarkan gambar 1.11, seragam para pramusaji di kedai Soba Sa-bi bertema baju adat Jepang.

**GAMBAR 1.4**  
**1. 4 CONTOH GAMBAR MEJA MAKAN KEDAI SOBA SA-BI**



Sumber : *Google Images*

Berdasarkan Gambar 1.12, Suasana restoran dan meja makan di kedai soba sa-bi ini berkonsep seperti Restoran di Jepang.

## GAMBAR 1.5

### 1. 5 CONTOH SOBA BAR DI KEDAI SOBA SA-BI



Sumber : *Google Images*

Berdasarkan Gambar 1.13, Soba Bar yang berada di Kedai Soba Sa-bi ini berkonsep open kitchen sehingga tamu dapat melihat langsung kualitas dari bahan makanan yang terbaik untuk produk yang akan diberikan.

#### **g. Jenis atau Badan Usaha**

Jenis badan usaha yang digunakan oleh kedai Soba Sa-bi adalah jenis usaha *Comanditaire Venootschap* (CV). Dikarenakan tidak adanya peraturan dalam jumlah modal, nama perusahaan yang lebih sesuai, sistem pengambilan keputusan tergolong cepat, sistem perpajakan lebih mudah.

Selain itu CV juga memiliki beberapa kelebihan seperti yang dijabarkan Wijayanta dan Widyaningsih (2007). Dibawah ini merupakan kelebihan dari CV yaitu:

- Kesempatan untuk perluasan usaha lebih terbuka
- Pendirian CV mudah
- Besaran minimal modal awal tidak ditentukan atau bebas
- Lebih mudah dalam mendapatkan kredit usaha
- Manajemen CV dapat dilakukan dengan baik



Dengan kelebihan yang dimiliki badan usaha CV oleh karena itu kedai penulis jelas lebih memilih jenis badan usaha ini daripada jenis badan usaha lainnya.

Cara mendirikan CV diatur oleh Art. 16-35 Kitab Undang – Undang Hukum Perdata (KUHD). Berikut adalah prosedur cara pembuatan CV adalah sebagai berikut:

- 1) Menentukan dua pendiri CV
- 2) Menyiapkan data pendirian CV
- 3) Membuat akta pendirian notaris
- 4) Penandatanganan oleh para pendiri CV
- 5) Mengurus SKDP (Surat Keterangan Domisili Perusahaan)
- 6) Mengurus nomor pokok wajib pajak (NPWP)
- 7) Mendaftar ke pengadilan negeri
- 8) Mengurus ijin usaha
- 9) Mengurus tanda daftar perusahaan
- 10) Pengumuman ikhtisar resmi

#### **h. Aspek Legalitas**

Dari segi legalitas usaha penulis, Kedai Soba Sa-bi akan membuat legalitas terpercaya dan bersertifikat, seperti : Sertifikat halal, BPOM, dan Sertifikat CHSE atau (*Cleanlines, Health, Safety, Environment Sustainability*) sampai pada perjanjian usaha. Sertifikat halal, BPOM, dan CHSE berguna untuk memastikan produk yang ditawarkan 100% halal, bersih, sehat dan aman untuk para konsumen yang ingin menikmatinya. Selain itu, memiliki beberapa dokumen badan hukum

untuk melaksanakan usaha bisnis sebagai bekal agar usaha yang dilaksanakan dapat berjalan lancar dikemudian hari.