

BAB I

DESKRIPSI BISNIS

1.1 Latar Belakang

Diyakini bahwa daging asap telah di temukan sejak zaman manusia gua primitif. Gua-gua atau gubuk tidak memiliki cerobong asap sehingga mereka akan sangat berasap begitu api ditemukan. Dipercaya bahwa manusia gua awal akan menggantungkan daging untuk dikeringkan di rumah mereka, dan kemudian secara tidak sengaja menemukan bahwa asap akan memberikan rasa yang berbeda pada daging. Selain itu, asap juga membantu mengawetkan daging dengan lebih baik.

Kemudian, proses pengasapan akan dikombinasikan dengan pra-pengawetan daging dengan air garam asin atau hanya garam. Hal ini akan membantu mengawetkan daging lebih banyak lagi, dan merupakan proses yang masih dipraktikkan hingga saat ini. Di masa lalu, tujuannya adalah untuk mengawetkan daging agar bisa bertahan lebih lama tanpa membusuk. Saat ini, tidak perlu penggaraman yang berat karena daging dapat diasapi dengan alat pengasap dan dinikmati dalam hitungan jam, bukannya berhari-hari.

Metode pengasapan daging melibatkan penempatan daging merah atau ikan di dalam ruangan atau pengasap dan mengawetkannya melalui teknik dehidrasi. Di masa lalu, *smoker* terdiri dari ruangan yang terbuat dari batu di mana daging akan digantung dari langit-langit. Api akan digunakan untuk menyediakan asap di ruangan yang akan mengeringkan daging dan mengawetkannya untuk beberapa waktu. Saat ini, daging asap dilakukan dengan *smoker*, yang bisa berukuran kecil atau besar. Proses pengasapan memasak daging secara perlahan, membantu menjaga daging tetap empuk dan enak.

Ada tiga jenis pengasapan utama dalam hal memasak daging. Pengasapan dingin adalah metode di mana suhu pengasapan dijaga pada 20° hingga 30° Celsius. Kisaran suhu ini akan membantu daging mengambil rasa asap dan tetap lembab. Proses ini mengharuskan daging untuk diawetkan sepenuhnya karena proses pengasapan dingin tidak benar-benar memasak makanan.

Pengasapan panas adalah metode kedua yang digunakan yang memaparkan daging pada panas dan asap. Daging yang diawetkan digunakan dalam proses ini dan suhu 52° hingga 80° derajat Celsius digunakan selama memasak. Makanan sepenuhnya matang dengan metode ini, menciptakan rasa yang lembab dan beraroma.

Pilihan terakhir adalah pemanggangan asap atau *barbecue*. Dengan metode ini, pengasapan dikombinasikan dengan pemanggangan atau pemanggang. Metode ini juga dikenal sebagai pit roasting. Proses ini dapat diselesaikan dengan *smoke roaster*, lubang *barbecue* atau oven batu yang berbahan bakar kayu. Suhu meningkat di atas 82° Celsius selama proses ini. (Anonym, 2017)

Tradisi BBQ Amerika terinspirasi oleh penduduk asli Amerika dan diciptakan oleh pemukim Eropa Barat awal. Ketika kolonis Eropa Barat tiba di Amerika Utara, mereka membawa metode memasak panggang yang berasal dari tanah air mereka. Mengamati kemampuan penduduk asli untuk mengawetkan daging dengan cara diasapi, para pemukim menggabungkan pengasapan dan pemanggangan, dan lahirlah tradisi *barbecue* Amerika. Ketika para pemukim menyebar, tradisi *barbecue* berevolusi di beberapa komunitas, dan gaya *barbecue* regional pun terbentuk.

Pada abad ke-19, *barbecue* menjadi praktik sosial yang diformalkan dan digunakan untuk menyatukan orang-orang selama era kampanye pemilihan Jacksonian. Lyndon B. Johnson mengukuhkan *barbecue* sebagai makanan pokok Americana ketika ia menjadi tuan rumah *barbecue* Gedung Putih resmi pertama, sebuah acara diplomatik. Bisnis *barbecue*

komersial yang paling awal adalah stan keliling, menjadikan *barbecue* sebagai masakan induk dari dapur keliling modern dan makanan cepat saji. Restoran BBQ dengan permanen bermunculan selama tahun 20-an, menggantikan stan pinggir jalan. Segera menjadi makanan Amerika yang dominan sepanjang tahun 1930-an hingga 1950-an.

Barbecue adalah metode memasak tidak langsung memanggang makanan menggunakan api dan asap. Sebagian besar negara dan wilayah memiliki tradisi *barbecue* sendiri. Di Amerika Utara, seorang ahli pemanggangan memanggang atau mengasapi makanan dengan memanggang atau mengasapi kayu atau arang pada suhu rendah selama beberapa jam, mengubah seluruh daging panggang dan potongan daging yang keras menjadi potongan daging yang empuk dan lezat.

Di dalam tradisi Amerika, ada empat wilayah terkenal yang memiliki gaya *Barbecue* dengan ciri khasnya masing-masing yaitu Kansas City, Carolina, Memphis dan Texas. Keempat gaya *Barbecue* ini mewakili regional yang paling dikenal dengan daging asapnya. Kalian akan menemukan berbagai macam teknik, *rub*, gaya memasak, hingga pilihan daging dari keempat wilayah tersebut.

Pertama, *Barbecue Kansas City Style* menggunakan daging yang diasapi perlahan dengan menggunakan *rub* manis dan diolesi saus manis yang kental. Gula Merah menjadi bahan dasar dari Kansas City rub (resep tradisional menggunakan rasio dua banding satu gula merah dengan paprika dan bisa menggunakan *additional spices* (antara lain *garlic powder, salt, blackpepper, chili powder, cayenne pepper, dan onion powder*). Kansas City lebih memilih kayu hickory sebagai bahan dasar untuk pengasapan. Saus kental mengandung tomat yang dihancurkan, saus tomat, gula merah, cuka sari apel adalah saus dari Kansas City.

Barbecue Memphis Style memiliki 2 metode persiapan yaitu wet dan dry ribs. Pitmaster akan mengoleskan sauce sebelum melakukan pengasapan, untuk dry ribs menggunakan *rub* yaitu *salt, sugar, brown sugar, paprika, garlic powder, blackpepper, ginger powder, onion*

powder, cayenne pepper, rosemary. Dahulu Memphis menggunakan hickory sebagai bahan untuk pengasapan tetapi karna dianggap kuno pitmaster modern lebih memilih kayu buah seperti pecan. *Thin sauce* yang mengandung *ketchup, white vinegar, brown sugar, yellow mustard, worcestershire sauce, onion powder, blackpepper, cayenne pepper, and salt* adalah saus ciri khas Memphis.

Sedangkan *Carolina Style* adalah salah satu metode memasak daging tertua di Amerika dan daging yang digunakan ialah daging babi. Dengan menggunakan sedikit bumbu, tetapi pitmaster melumuri daging dengan *mop sauce* selama proses memasak. *Mop sauce* sendiri berbahan dasar *vinegar, apple cider, tomato juice, atau beer based*. Hickory juga menjadi pilihan di Carolina, tetapi pitmaster juga menggunakan kayu oak.

Gaya yang terakhir yaitu *Texas Style* lebih berfokus pengasapan pada brisket. Brisket mengandung banyak jaringan ikat dan secara alami keras, dan kenyal. Gaya Texas menggunakan bumbu marinasi *dry rub* antara lain *dry mustard* dan *chili powder* yang disesuaikan dengan keinginan pitmaster. Banyak varian kayu untuk yang dapat digunakan pada *Barbecue Texas Style* contohnya *oak, mesquite, post oak, hickory, pecan, dan oak lump briquettes*. *Mop Sauce* yang dipakai pada *Texas Style* terdiri dari *gravy, cumin, worcestershire sauce, dan hot sauce*. (Corrinn McCauley, 2022)

Beberapa daerah di Indonesia memiliki tradisi lama bakar atau pengasapan, misalnya di Papua dengan bakar batu, di Nusa Tenggara Timur dengan sei asap, di Bali dengan babi guling, di Sulawesi dan Maluku dengan ikan asap, di Jawa Barat dengan Pepes, dan Sumatera dengan otak-otak. Murdijati Gardjito, peneliti Pusat Penelitian Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, pemerhati seni kuliner Indonesia dan penulis buku tersebut, mengatakan kepada Kompas.com: “Awalnya, teknik memasak panggangan ini sudah ada sejak Zaman Batu Mesolitikum. Makanan mentah biasanya dimakan, yang kemudian menimbulkan masalah pencernaan, kemudian terjadi kebakaran hutan di China, setelah api padam, tercium bau daging

yang menyengat. Ini adalah awalnya, ca"Murdiwati memperkirakan teknik memasak ini masuk ke Indonesia berabad-abad yang lalu dengan kedatangan orang Taiwan dan India. Kemudian teknik memasak ini menyebar ke seluruh nusantara. Mengenai teknik memanggang, Murdiwati mengatakan bahwa setiap daerah di Indonesia memiliki karakteristik yang berbeda dalam memanggang makanan. Ada yang dibuat dengan sate, proteinnya dibungkus daun atau langsung dipanggang. Kini budaya bakar dan bakar juga diadaptasi di rumah bahkan sudah menjadi tradisi masyarakat Indonesia di tahun baru. (Nicholas Ryan Aditya, 2019).

Sehingga penulis tertarik untuk membuat *Smokeys* dengan konsep yang berbeda dengan tempat tempat yang sudah ada. Dan juga *Smokeys* menjadi tempat pertama sebagai produsen makanan yang melalui proses pengasapan di Semarang dengan harga terjangkau.

1.2 Gambaran Umum Bisnis

Dalam arti luas, pengertian bisnis adalah adalah istilah umum yang menjelaskan semua kegiatan dan lembaga yang menghasilkan barang dan jasa yang digunakan sehari-hari.. Singkatnya, definisi perusahaan mencakup empat aspek yaitu memproduksi barang dan jasa, menghasilkan keuntungan, menjalankan bisnis, dan memenuhi kebutuhan sehari-hari masyarakat. (Qotrunnada, 2022)

Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam merencanakan suatu usaha, maka usaha tersebut harus ditata dan menghasilkan produk berupa barang atau jasa sehingga menghasilkan keuntungan dengan memenuhi kebutuhan masyarakat.

1.2.1 Deskripsi Bisnis

Smokeys merupakan bisnis rumahan yang berkiprah di dalam industri kuliner dengan tujuan sebagai penyedia kebutuhan pangan untuk mahasiswa, restoran atau café, hotel, dan acara keluarga dengan bentuk usaha yaitu *Home Backyard*. Konsep ini terinspirasi dari *Franklin Barbecue* yang memanfaatkan bagian halaman rumah untuk dijadikan

sebuah usaha. Penulis juga ingin menekan biaya produksi dengan menyiasati memakai tenaga kerja yang melibatkan teman dan keluarga.

Usaha ini memiliki konsep *Barbecue Texas Style* yaitu komoditi pangan yang akan dimarinasi menggunakan bumbu *dry rub* ciri khas *Texas Style* dengan campuran bumbu khas Indonesia, yang akan dimasak menggunakan media pengasapan dengan kayu pilihan dalam jangka waktu yang lama secara perlahan-lahan. Agar mempermudah masyarakat sekitar, *Smokeys* akan bekerjasama dengan layanan pesan antar *online* melalui aplikasi yang dapat diakses menggunakan *smartphone*.

1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama

Menurut American Marketing Association (Kotler, 2000 : 460) merek adalah nama, istilah, tanda, simbol, rancangan, atau kombinasi dari hal-hal tersebut, yang dimaksudkan untuk mengidentifikasi barang atau jasa dari seorang atau kelompok penjual dan untuk membedakannya dari produk pesaing. Seiring waktu, penilaian ini dikaitkan dengan tingkat kualitas, kredibilitas, dan kepuasan pelanggan.

Dari penjelelasan diatas dapat diartikan bahwa merek dan logo sangat penting bagi kelancaran dan daya tarik sebuah usaha, merek dan logo usaha dapat dimulai dari sebuah nama , nama usaha *Barbecue* dengan konsep *home backyard* ini adalah “*Smokeys*” diambil dari Bahasa Inggris yang menggunakan dua suku kata yaitu “*Smoke*” yang berarti asap dan “*keys*” yang berarti kunci, jadi “*Smokeys*” dapat diartikan memasak menggunakan media asap adalah inti dari usaha yang akan penulis dirikan.

GAMBAR 1
LOGO USAHA “SMOKEYS”



Sumber : Desain Penulis, 2022

Di dalam logo Smokeys terdapat ikon kunci yang berwarna emas yang melambangkan usaha ini akan semakin mempunyai *value* dari waktu ke waktu dan asap yang berwarna abu-abu yang melambangkan proses memasak menggunakan media pengasapan yang menghasilkan warna abu-abu. Sedangkan kata *premium* menjelaskan bahwa bahan-bahan yang digunakan menggunakan bahan yang berkualitas.

1.2.3 Identitas Bisnis

Salah satu faktor utama sebuah perencanaan bisnis yaitu menentukan lokasi usaha dan hal tersebut berpengaruh untuk berjalannya suatu usaha yang termasuk dalam strategi bisnis. "Smokeys" termasuk UMKM yang bergerak dalam bidang pembuatan bahan pangan yang melalui proses *smoking* atau pengasapan. Tujuan awal bisnis ini didirikan melihat adanya peluang minat masyarakat Kota Semarang untuk mengkonsumsi produk pangan yang melalui proses *smoking* atau pengasapan. Sebagai pembeda penulis menambahkan bumbu khas Indonesia sebagai campuran marniasi. "Smokeys" hanya berfokus sebagai supplier untuk mensuplai produk kepada hotel, café, restaurant tetapi konsumen juga dapat membeli produk "Smokeys" secara *a la carte*. Lokasi *SmokeHouse* ini direncanakan untuk berdiri di daerah Kota Semarang.

Kota Semarang merupakan kota di Jawa Tengah yang memiliki luas wilayah 373 km persegi dan kepadatan penduduk 4.425 jiwa/km persegi. Sedangkan menurut kelompok umur, terdapat 1,18 juta (71,48%) penduduk Kota Semarang yang masuk usia produktif (15-64 tahun). Sebanyak 471,51 ribu jiwa (28,52%) merupakan kelompok usia tidak produktif. (Kusnandar, 2021)

Mengapa tempat dipilih, antara lain :

- a. Semarang merupakan kota kelahiran penulis
- b. Semarang memiliki jumlah kelompok usia produktif dengan cukup tinggi sebanyak 1,18 juta (71,48%) penduduk
- c. Semarang merupakan salah satu kota pariwisata yang terkenal dengan kulinernya
- d. Semarang memiliki tempat tujuan wisata yang sangat bervariasi terbagi menjadi 4 kategori antara lain wisata alam (Goa Kreo, Curug Lawe, Brown Canyon, dll), wisata sejarah (Lawang Sewu, Tugu Muda, Kota Lama, dll), wisata religious (Klenteng Sam Po Kong, Masjid Agung Jawa Tengah, Gereja Blenduk, dll), dan yang terakhir wisata keluarga (Semarang Zoo, Ngrembel Asri, Taman Mini Jawa Tengah).
- e. Semarang merupakan pasar utama sebagai provinsi yang memiliki jalur distribusi yang memadai baik untuk pasar nasional maupun internasional.

Tepatnya bisnis ini akan berlokasi di Jl. Kumudasmoro Tengah III No. 5 Bongsari, Semarang Barat. Lokasi ini berada di halaman rumah penulis.

GAMBAR 2
TEMPAT LOKASI “SMOKEYS”



Sumber : Dokumentasi penulis

GAMBAR 3
PETA LOKASI USAHA



Sumber : Google Maps

1.3 VISI Dan MISI

Dalam pembuatan usaha harus memiliki tujuan dan landasan agar bisnis dapat bergerak serta dapat mengatur langkah – langkah demi tercapainya tujuan dari awal usaha tersebut.

1. Visi

Menjadikan bisnis rumahan yang menyediakan makanan dengan kualitas produk terbaik yang mengutamakan kesan dan kepuasan pelanggan.

2. Misi

- a. Mengutamakan kualitas produk dengan bahan – bahan pilihan.
- b. Mengutamakan rasa, kesan, dan kepuasan kepada konsumen atau pelanggan.
- c. Menghasilkan produk daging asap dengan cita rasa yang tinggi.
- d. Selalu berinovasi dalam perkembangan produk.

1.4 Swot Analysis

Tujuan utama dari analisis SWOT adalah untuk membantu organisasi mengembangkan kesadaran yang komprehensif dari semua faktor yang berperan dalam pengambilan keputusan bisnis. Metode ini ditemukan oleh Albert Humphrey dari Stanford Research Institute pada tahun 1960-an ketika dia menyelidiki mengapa desain perusahaan terus gagal. Sejak awal, SWOT telah berkembang menjadi salah satu alat paling berguna bagi pemilik bisnis untuk memulai dan mengembangkan bisnis. (Skye Schooley, 2022).

a. *Strenght*

Kekuatan yang ada didalam Smokeys yaitu menjadikan teman kuliah menjadi cook dan bisa dikatakan produk masak oleh orang yang tepat. Yang membedakan produk Smokeys dengan pesaing adalah menggunakan bumbu rempah Indonesia. Smokeys juga terletak di tempat yang strategis dan flexible sehingga dapat melakukan layanan pesan antar dengan cepat. Tidak hanya itu saja Smokeys juga tidak memiliki biaya sewa tambahan dikarenakan menggunakan uang pribadi dan dari investor. Smokeys sendiri adalah makanan yang praktis karna sudah *ready to eat* dan menyehatkan dikarenakan proses pemasakannya menggunakan metode pengasapan.

b. Weakness

Selain memiliki kelebihan pasti suatu usaha juga memiliki kekurangan, kekurangan yang dimiliki oleh Smokeys yaitu tidak tersedianya parkir yang luas, bahan baku yang mahal karena menggunakan daging berkualitas, dan kayu bakar yang sulit di dapatkan di kota Semarang.

c. Opportunity

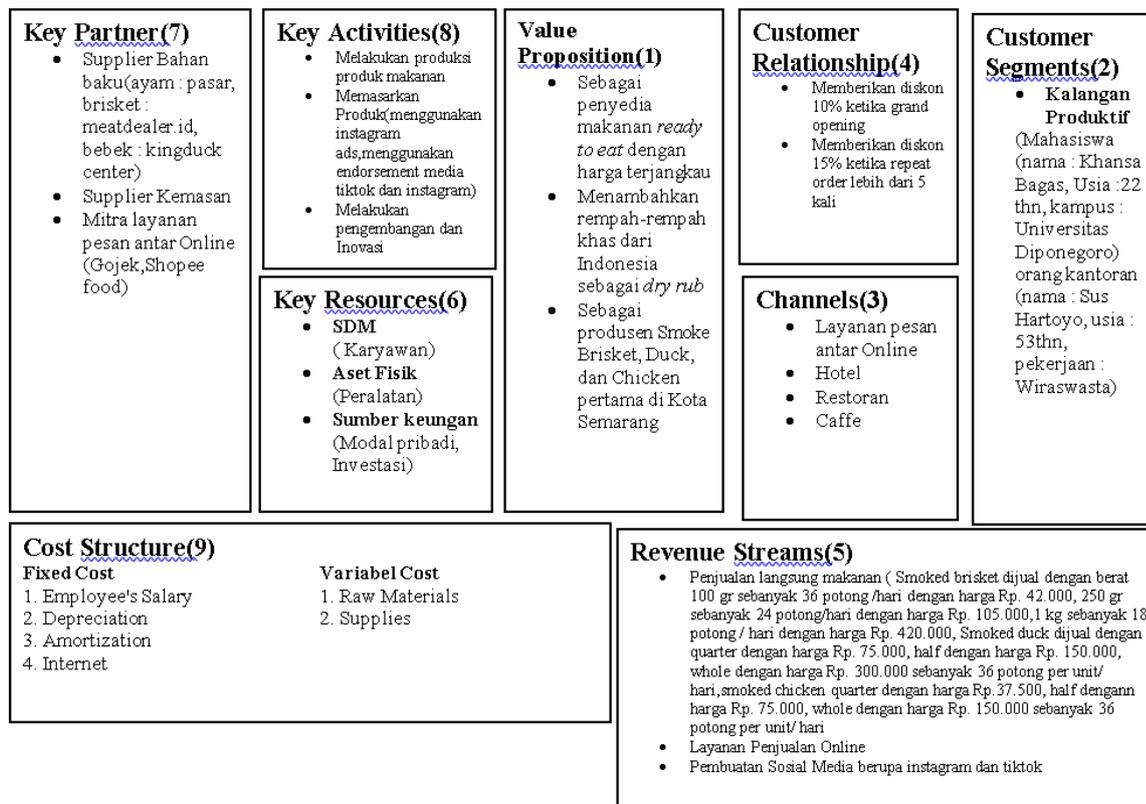
Dengan meluas nya target pasar Smokeys memiliki kesempatan untuk meningkatkan jumlah penjualan yang dikarenakan jumlah permintaan yang meningkat dari sebelumnya, dan akan mengembangkan produk Smokeys dengan varian terbaru

d. Threat

Dengan melihat peluang yang sama akan memunculkan pesaing-pesaing baru yang meniru menu dapat menimbulkan ancaman bagi Smokeys, dan tidak menentunya harga bahan baku merupakan salah satu ancaman yang akan terjadi.

GAMBAR 4

BISNIS MODEL CANVA



TABEL 1
TABEL SWOT MATRIX USAHA SMOKEYS

<p>SW</p> <p>OT</p>	<p style="text-align: center;">STRENGTHS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjadikan teman kuliah sebagai <i>cook</i> serta staf 2. Menggunakan bahan yang berkualitas dan dimarinasi oleh bumbu <i>dry rub</i> ciri khas dari <i>Texas Style</i> dengan campuran bumbu khas Indonesia 3. <i>Brand</i> yang terdapat di tampilan halaman rumah 4. Pelayanan yang cepat 5. Lokasi yang strategis dan fleksibel 6. Tidak ada biaya sewa 7. Harga produk sebanding dengan kualitas 8. Menggunakan dana pribadi 9. Olahan makanan yang praktis 10. Makanan sehat 	<p style="text-align: center;">WEAKNESS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lahan parkir yang terbatas 2. Bahan baku yang mahal dan kayu bakar yang sulit didapat
<p style="text-align: center;">OPPORTUNITY</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peningkatan jumlah permintaan terhadap makanan yang disajikan 2. Meluasnya target pasar 3. Produk dengan varian baru untuk ditawarkan 	<p style="text-align: center;">Strategi SO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memperluas skala penjualan (O2, O1) 2. Melakukan promosi kepada masyarakat sekitar (S6, O3) 	<p style="text-align: center;">Strategi WO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penambahan jumlah <i>seat capacity</i> dan lahan parkir (W1, W2) 2. Menambah kapasitas produksi (O3) 3. Melakukan pengamatan atau survei terhadap konsumen mengenai preferensi (O3)
<p style="text-align: center;">THREAT</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Harga bahan baku yang tidak menentu 2. Menimbulkan tingkat persaingan yang ketat 3. Menu yang mudah ditiru 	<p style="text-align: center;">Strategi ST</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memberikan pelayanan serta kualitas produk yang konsisten dan maksimal (S1, S2, S4, S7, T1, T3) 2. Menciptakan variasi produk/menu baru secara berkala (S7, S4, T3) 3. Penggunaan bahan baku secara maksimal (S7, T1) 4. Membangun <i>brand awareness</i> yang positif (S2, S3, S4, S7) 	<p style="text-align: center;">Strategi WT</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan inovasi baru pada bisnis secara umum (T3) 2. Bekerjasama dengan penyedia bahan baku (T1, W3)

1.5 Spesifikasi Produk

Spesifikasi produk dapat diartikan sebagai barang atau jasa yang memiliki karakteristik yang dapat memenuhi keinginan atau kebutuhan konsumen. “Smokeys” merupakan sebuah bisnis rumahan dengan konsep *home backyard* yang berada di bagian halaman rumah penulis, yang dimana makanan diproses, dimasak, disajikan dan dijual. “Smokeys” hanya berfokus 3 menu dengan protein yang berbeda yaitu *smoke brisket*, *smoke duck*, dan *smoke chicken*.

Tentunya hidangan yang akan diproduksi memenuhi standart dengan kualitas premium. Produk andalan dari bisnis rumahan “Smokeys” ini yaitu ketiga menu diatas, di karenakan setiap protein mempunyai karakteristik tersendiri. Bumbu marinasi *dry rub* yang akan digunakan perpaduan antara *dry rub original Texas Style* yang dipadukan dengan bumbu khas Indonesia.

1.6 Jenis Usaha

Firma dapat diartikan sebagai persekutuan atau suatu perkumpulanb yang bertujuan untuk mengelola dan mengembangkan usaha antara dua orang atau lebih dengan nama perusahaan yang sama. Setiap anggota unit usaha Perseroan bertanggung jawab penuh terhadap Perseroan, sehingga modal yang digunakan untuk mendirikan unit usaha Perseroan juga berasal dari usaha patungan para anggotanya. Dan keuntungan dan kerugian divisi-divisi usaha perusahaan menjadi tanggung jawab masing-masing anggota. yang menjadi anggota perusahaan. (M. Prawiro,2018). Berdasarkan pengertian dan karakteristiknya, Smokeys termasuk dalam jenis bentuk badan usaha Perseroan Firma, yaitu suatu badan usaha yang dibentuk dan dijalankan dua orang atau lebih.

Firma adalah badan usaha yang didirikan untuk melakukan usaha dengan nama umum yang menghendaki adanya kesepakatan dalam penetapan nama bersama oleh pihak yang menjalankan usahanya menurut dari pasal 16 Kitab Undang-undang Hukum Dagang (KUHD) (Warisman). Dari pengertian tersebut dijelaskan terdapat dua orang atau lebih yang mempunyai

usaha dengan di bawah satu nama besar, lalu dari masing-masing pendiri memiliki hak untuk menjadi salah satu seorang pemimpin usaha yang akan di bangun.

UMKM dalam Undang – Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM. Tertera pada UU tersebut bahwa UMKM adalah menurut dengan beberapa jenis usaha diantaranya usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah.

Menurut *Financial Accounting Standar Board (FASB)* dalam ahmed Riaha Belkaoui, merumuskan usaha kecil sebagai berikut :

- a. Pengelola yang merupakan pemilik sendiri
- b. Dimiliki oleh beberapa pemilik lain, jika ada
- c. Seluruh pemilik terlibat dalam melaksanakan segala urusan perusahaan secara aktif
- d. Tidak sering terjadi pemindahan hal pemilik
- e. Memiliki struktur modal yang cukup sederhana

Manajemen personalia Menurut Nitisemito (1996:143) yaitu suatu ilmu seni dalam melaksanakan sebuah perencanaan, organisasi, pengawasan samapai proses kerja sehingga lebih efektif dan efisien persinalia dapat ditingkatkan dalam mencapai tujuan. Dapat disimpulkan dari definisi diatas yaitu dapat mengenali sebuah keberadaan Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) yang memiliki tujuan untuk mencapai efektivitas sebuah organisasi atau usaha.

Badan usaha “Smokeys” merupakan UMKM yang di dirikan penulis dan memiliki beberapa staff untuk menjalani ussha ini. “Smokeys” merupakan UMKM yang bertujuan untuk menjadi bisnis jangka Panjang yang akan terus berinovasi juga berkembang sesuai dengan minat konsumen dan mengusahakan akan selalu konsisten dalam kualitas dan rasa.

1.7 Aspek Legalitas

Salah satu faktor yang perlu dimiliki dalam mendapatkan pengakuan berdirinya suatu badan usaha agar memperkuat dan melindungi dari segi hukum ialah legalitas dari suatu

perusahaan. Seperti yang pernah dikatakan oleh Mulhadi (2010) pada bukunya yang berjudul “Hukum Perusahaan: Bentuk Badan - Badan Usaha di Indonesia” bahwa legalitas adalah atribut dalam mengesahkan badan usaha agar mendapat pengakuan oleh masyarakat. Perusahaan akan memiliki jaminan atas berlangsungnya usaha tersebut, salah satunya dengan memiliki sarana perlindungan hukum, sarana untuk promosi, bukti patuhnya dalam menjalani hukum, serta memperoleh kemudahan dalam pengembangan usaha (Fitriani, R, 2017).

Suatu proses usaha perlu menyesuaikan dengan peraturan di daerah tersebut. Setiap daerah memiliki kebijakan masing – masing, terbagi menjadi dua sumber yaitu :

- a. Kelompok masyarakat, yaitu masyarakat yang tinggal di wilayah tempat bisnis berproses. Masyarakat menjadi bagian dari struktur kelompok adat atau suku. Indonesia terdiri dari beragam suku yang mempunyai hukum norma sendiri-sendiri.
- b. Pemerintah, merupakan instansi pemerintah mulai dari skala desa sampai negara yang membidangi sector-sektor tertentu.

Adapun beberapa factor untuk melihat apakah rencana bisnis ini menjadi layak :

- a. Jenis badan hukun yang sesuai dengan badan usaha yang akan didirikan
- b. Jenis barang yang akan dipasarkan
- c. Cara menjalankan bisnis
- d. Teknis opsional yang mendapat izin dari masyarat sekitar atau instansi

Dari poin diatas penulis telah merancang perencanaan bisnis sudah sesuai dengan apa yang telah tertera pada point tersebut. Cara penulis melakukan bisnis “Smokeys” adalah dengan system *dine in* dan akan bekerja sama dengan *ecommerce* untuk melakukan penjualan produk. Untuk mendapat izin pemerintah, penulis perlu mempersiapkan NPWP atas nama usaha “Smokeys”, Menyusun akta pendirian perusahaan, lalu mengurus Nomor induk berusaha sebagai bentuk izin usaha.

