

BAB I

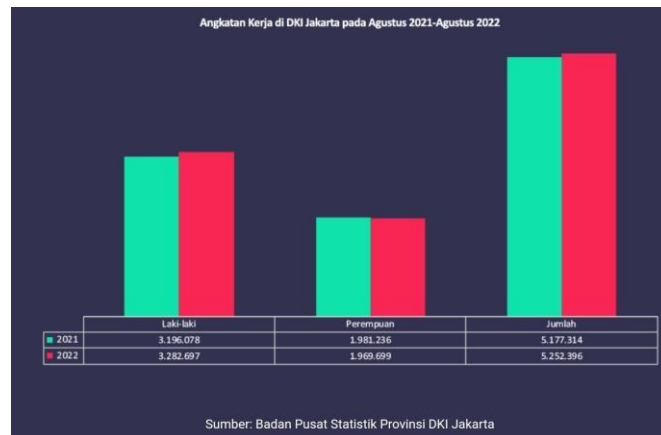
PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Bisnis menurut KBBI adalah usaha komersial dalam dunia perdagangan. Sedangkan menurut Griffin dan Ebert (2007 : 4) bisnis adalah organisasi yang menyediakan barang atau jasa untuk dijual dengan maksud agar mendapatkan laba. Bisnis sendiri merupakan mata pencaharian sebagian besar masyarakat dunia sejak dahulu kala. Seperti saat Belanda yang datang jauh jauh dari daratan Eropa hanya untuk mencari rempah rempahan di Indonesia, lalu kembali lagi ke negara nya dengan tujuan mencari keuntungan karena rempah rempahan merupakan barang dagang yang sangat diminati saat itu. Tidak hanya masyarakat eropa saja yang berdagang, masyarakat Indonesia juga berdagang berbagai macam komoditi kehidupan. Salah satu nya adalah beras, yang dimana merupakan makanan pokok dari mayoritas masyarakat Indonesia. Terutama di Jabodetabek yang penduduk nya lebih dari 30 juta orang.

Nasi merupakan makanan mayoritas masyarakat Indonesia, terutama di perkotaan besar dan juga daerah. Dimana nasi juga merupakan komoditas pertanian utama negara kita yang notabene nya adalah negara agraris yang dikenal sebagai lumbung padi. Orang Indonesia dari zaman dahulu selalu menyisipkan kata kata "belum makan kalau belum makan nasi". Anggapan ini sudah menjadi *mindset* sebagian besar dari kita. Namun pada zaman sekarang, orang lebih suka memakan makanan yang lebih praktis seperti roti maupun mie instan dikarenakan waktu pemasakan nya yang sangat singkat dan sangat praktis. Hanya perlu mendatangi *mini market* terdekat dan menghangatkan nya di dalam *microwave* atau memberikan air panas di dalam kemasan makanan yang kita beli. Tren seperti ini sudah berlangsung cukup lama, karena mengikuti pola kerja masyarakat perkotaan yang kian hari

kian sibuk melakukan pekerjaan mereka. Belum lagi jalanan ibukota yang sangat menyita waktu.



5. Gambar 1.1 Grafik Angkatan Kerja di DKI Jakarta 2022

Sumber : website statistik sektoral provinsi DKI Jakarta

Menurut data statistik sektoral Provinsi DKI Jakarta dari bulan Agustus 2021 hingga Agustus 2022 terdapat 5,2 juta penduduk angkatan kerja yang berdomisili di Jakarta. Dengan 4,8 Juta penduduk nya yang memiliki pekerjaan di berbagai sektor yang tersedia di ibu kota, baik formal maupun non-formal. Angka ini terus naik dan memotong kurang lebih 138 ribu pengangguran yang ada. Dengan data yang ada saat ini, rate kesempatan orang orang untuk memiliki pekerjaan di Jakarta naik ke poin 93% atau bisa dikatakan 93 dari 100 orang di Jakarta sudah memiliki pekerjaan. Dengan kesempatan kerja yang terus bertambah, maka bisa membuka lebih banyak sektor bisnis yang memiliki sangkut paut nya dengan para pekerja ini. Upah minimum untuk wilayah DKI Jakarta semenjak bulan Februari tahun 2023 berubah menjadi 4,9 juta rupiah

Nasi Gulung Nusantara hadir untuk menjawab permasalahan sebagian besar permasalahan masyarakat yang memiliki kegiatan yang sibuk sehingga tidak bisa menyisihkan waktu nya untuk sekedar menyantap makanan berat yang mengakibatkan banyak dari kalangan ini yang memiliki penyakit lambung. Inovasi yang saya buat ini sangat

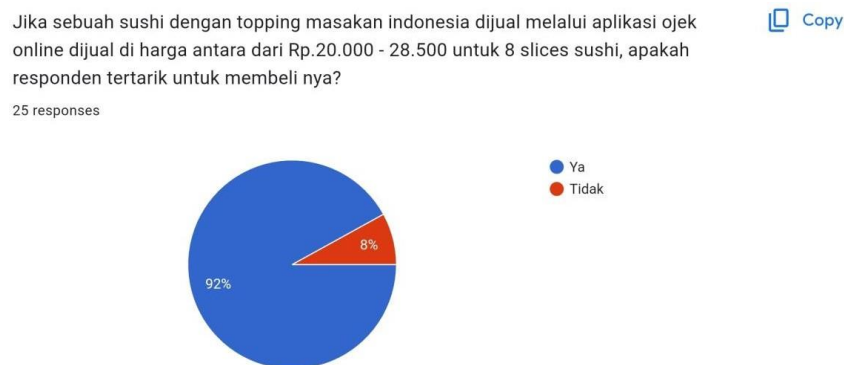
tidak membuang banyak tenaga dan waktu dalam pendapatan produk nya. Berkonsep seperti sushi yang memiliki rasa khas nusantara yang tentu nya akan cocok dengan lidah mayoritas orang Indonesia dan mencakup berbagai lapisan masyarakat. Hal ini di dorong dengan rasa nya yang sudah tidak asing di lidah masyarakat kita, mudah di dapatkan, tersedia dalam berbagai variasi rasa dan juga dibandrol dengan harga yang ramah di kantong

1.2 Gambaran Umum Bisnis

Sebuah kehidupan yang baik dimulai dari pola hidup yang sehat, tidur yang cukup dan berkualitas dan mengkonsumsi makanan yang sehat dan teratur. Orang yang memiliki aktifitas yang segudang cenderung melupakan dua hal tadi. Terkadang hanya asal mengkonsumsi makanan yang ada namun belum tentu kebutuhan gizi harian nya tercukupi atau jadwal makan mereka cenderung berantakan. Bukan nya menyediakan waktu untuk makan, namun makan di waktu yang tersedia. Hal ini dilakukan karena waktu yang mereka miliki tidak lah cukup untuk melakukan pekerjaan diselingi makan.

Sebuah inovasi yang saya buat ini diadaptasi dari *trend sushi instan* orang Jepang dan korea selatan, yang dimana makanan ini hanya perlu dihangatkan kembali untuk dapat dinikmati dengan cepat. Disamping itu, cara mendapatkan makanan instan ini cukup dengan memesan melalui *gadget* masing masing lewat aplikasi ojek *online* dan menunggu makanan datang. Makanan yang di konsumsi juga terjaga kualitas nya. Pertama karena makanan akan dibuat *a la minute* ketika pesanan sudah masuk ke dalam sistem, lalu kedua makanan kami bisa di buat untuk stok dengan sistem penyimpanan nya yang menggunakan pendingin selama belum dikonsumsi dan juga tersimpan di wadah tertutup. Untuk menghangatkan nya kembali, hanya perlu menggunakan *microwave* atau *air fryer* selama 2 - 3 menit. Maka dari itu, kualitas makanan yang ada di dalam nya juga akan terjaga dari pertumbuhan bakteri dan nasi yang di dalam nya juga tidak akan kering.

Sushi yang saya buat ini tidak seperti sushi yang ada di gerai gerai biasanya. Sushi yang saya buat disebut NAGURA atau Nasi Gulung Nusantara ini akan saya buat menggunakan masakan nusantara yang cocok untuk lidah orang Indonesia secara umum. Tetap berbentuk sebagai sushi, namun isian dari Nagura ini akan menggunakan masakan indonesia. Jadi nilai efisiensi produk akan tetap ada, namun rasa dari produk kami sendiri bisa memenuhi keinginan lidah dari para konsumen kita.



6. Gambar 1.2 Hasil survey minat pasar Nagura

Berdasarkan survey yang telah saya lakukan, minat pasar terhadap konsep Nagura sangatlah tinggi. 92% masyarakat memiliki minat terhadap konsep kami. Hal ini bisa meningkatkan kepercayaan diri kami terhadap produk yang akan kami luncurkan nanti. Minat pasar yang tinggi juga bisa menjadikan acuan kepada para investor agar kami bisa mengembangkan bisnis dan memenuhi kebutuhan masyarakat lebih besar lagi. Target kami adalah bisa menjual 5000 porsi Nagura di bulan pertama, 20.000 porsi di 4 bulan pertama penjualan kami. Jika memang target kami terpenuhi, di tahun ke dua kami akan menargetkan membuka cabang kedua. Serta di tahun keempat, kami akan mulai memasukan produk kami di mini market seluruh DKI Jakarta

1.3 Maksud dan tujuan

Maksud dari pembuatan inovasi nasi gulung nusantara ini adalah :

1. membuat sebuah brand yang bisa lebih menonjolkan makanan Indonesia di pangsa pasar masyarakat umum dan juga orang asing
2. Sebagai pioner inovasi dari sushi dengan variasi rasa khas nusantara
3. Membantu orang-orang untuk mendapatkan makanan yang lengkap gizinya tanpa harus menyita banyak waktu
4. Menurunkan tingkat penyebaran penyakit lambung yang sudah banyak di derita oleh banyak masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan dan lapisan masyarakat
5. Membantu memenuhi gizi harian anak bagi orang tua yang tetap berkarir
6. Mendapatkan keuntungan dari penjualan

Tujuan akademik yang saya lakukan sebagai penulis, yaitu :

1. sebagai tanda keseriusan saya dalam mendalami hal yang saya teliti saat ini
2. sebagai tempat saya berkreasi dalam mencari ide-ide baru yang inovatif
3. menginformasikan kepada pembaca tentang inovasi saya ini yang bisa memecahkan permasalahan orang-orang zaman sekarang

1.4 Visi dan Misi

Visi dari Nagura sendiri adalah untuk menciptakan makanan siap saji yang waktu penyajiannya cepat, selain itu membuat makanan yang bisa dinikmati secara praktis seperti

disaat di perjalanan maupun sedang mengerjakan pekerjaan. Disamping itu, makanan yang kita buat harus lah terjamin kualitas nya dan mempertimbangkan gizi pelanggan.

Misi nya sendiri adalah menjaga kualitas kontrol dimulai dari seleksi bahan hingga sampai ke tangan konsumen. Begitu juga dengan membuat packaging yang mudah digunakan oleh pelanggan agar praktis dalam mengkonsumsinya

1.5 SWOT Analisis

Analisis *SWOT* merupakan analisis bisnis yang terdiri dari *Strenght*, *Weakness*, *Opporturnity* dan juga *Threats*. Analisis ini berfungsi sebagai alat bantu analisa bisnis yang akan kita buat kedepan nya dengan memperhatikan beberapa aspek di sekeliling kita. Berdasarkan keempat faktor yang ada, berikut adalah analisa *SWOT* untuk bisnis Nagura

Internal / Eksternal	<i>Strenght (S) / kekuatan</i>	<i>Weakness (W) / kelemahan</i>
	<ul style="list-style-type: none"> • Rasanya yang khas masakan nusantara dan sudah umum di lidah masyarakat Indonesia, diharapkan bisa diterima lebih mudah oleh pasar • Kemasan yang praktis dan juga simple membuat makanan kami mudah disimpan, disamping itu keamanan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Umur simpan makanan tidak terlalu lama, hanya 5 hari di dalam suhu chiller (0 sampai 4 derajat celcius) • Pengiriman dari makanan ini sendiri perlu diawasi kualitas nya, mengingat faktor keamanan makanan yang berujung tombak pada pedoman HACCP • perlu adanya

	<p>tetap terjaga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Akan mudah di dapatkan di mini market terdekat, maka jangkauan pasar nya akan menjadi lebih luas 	<p>pengenalan produk di pangsa pasar yang lebih kecil sebelum di pasar makanan instan mini market</p>
<p>Opportunity (O) / kesempatan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Belum banyak sebaran untuk makanan ini yang dimodifikasi menggunakan rasa indonesia • rasa yang khas nusantara bisa dengan mudah diterima oleh masyarakat • model bisnis yang unik dan juga praktis ini akan menarik banyak konsumen, terutama pekerja kantoran swasta yang berada di kota kota besar 	<p>Strategi S x O</p> <p>Memfaatkan jaringan sosial media untuk menyebarkan informasi produk yang kita buat ini agar dapat menarik perhatian dan konsumen baru, serta diharapkan bisa menjaga konsumen hingga bertahun tahun</p>	<p>Strategi W x O</p> <p>Karena masakan indonesia cenderung banyak menggunakan bumbu basah dan juga santan maka penyimpanan dan pendistribusian makanan wajib menggunakan kendaraan yang berpendingin dan di perhatikan sistem produksi sampai ke tangan konsumen yang</p>

Threats (T) / ancaman	Strategi S x T	Strategi W x T
<ul style="list-style-type: none"> • Karena ini hasil dari modifikasi yang bentuk dasarnya sudah umum, maka ada celah dimana orang-orang akan lebih memilih sushi yang sudah umum dipasaran • Persaingan pasar dengan produk dasarnya yaitu sushi yang notabene sudah menjamur dan dipegang oleh pemain besar 	<p>Strategi marketing yang dijalankan harus dibuat sedemikian rupa agar orang-orang akan mudah tertarik dengan produk kita, dengan cara :</p> <ul style="list-style-type: none"> • marketing menggunakan sosial media melalui foto atau video produk yang menarik 	<p>Penggantian stok produk harus dilakukan secara berkala yang sudah ditentukan secara sistematis dan juga mengikuti pedoman faktor keamanan menurut HACCP berlaku</p>

1. **tabell Analisis SWOT**

Sumber : Olahan Penulis, 2023

1.6 Spesifikasi Produk

Produk yang akan ditawarkan dari bisnis kami kepada para konsumen selalu mengutamakan cita rasa yang khas masakan Indonesia, dengan rasa rempah-rempahan yang menyesuaikan setiap masakan. Untuk menu awal dari Nasi gulung nusantara, kami memiliki 3 varian signature kami yaitu

Varian pertama adalah nasi ayam saus rendang sambal ijo, hidangan ini adalah hidangan klasik khas Indonesia yang sudah banyak tersebar diseluruh Indonesia. Bahkan makanan ini mendapatkan predikat makanan terenak di dunia menurut CNN pada bulan Juli

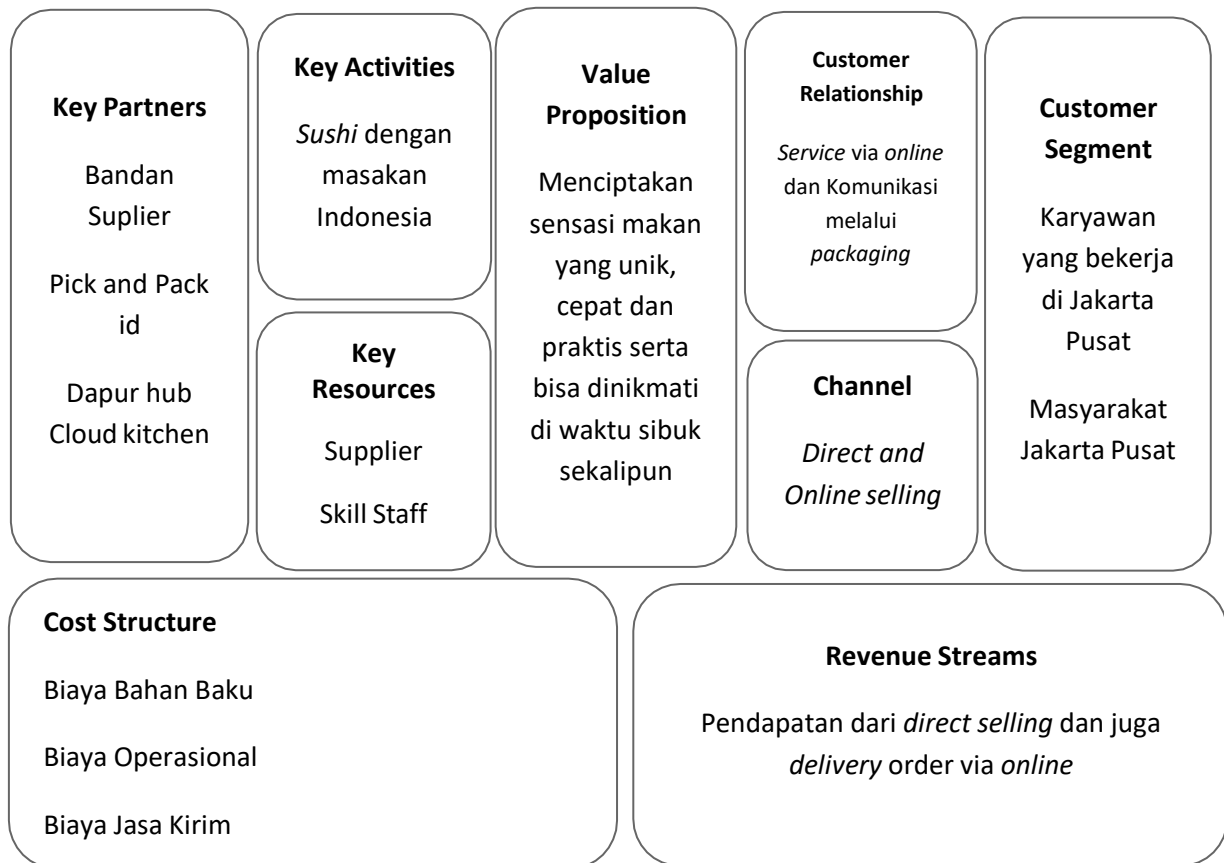
2017. Hidangan khas minangkabau ini memiliki rasa yang kompleks dan mengandung banyak rempah rempahan. Maka dari itu, kami ubah menjadi sebuah nasi gulung yang bisa dinikmati dengan mudah.

Varian selanjutnya adalah varian nasi kulit ayam sambal bawang. Saat ini olahan kulit goreng sedang di gandrungi anak anak muda, selain rasa nya yang gurih olahan kulit ini juga memiliki tekstur yang garing dan *crispy*. Banyak tempat makan olahan ayam yang menjual kulit goreng sebagai hidangan pendamping, namun disini kami menggunakan sebagai hidangan utama. Rasa yang gurih dari kulit goreng, tekstur yang *crunchy* ditambah dengan sambal bawang yang pedas dan juga gurih dari bawang putih menambah hidangan menjadi lebih kompleks. Tak lupa disisipkan potongan timun sebagai komponen serat yang menambah sumber gizi dan juga tekstur *crunchy* di dalam varian ini.

Terakhir adalah varian yang menjadi best seller, yaitu Nasi ayam geprek dengan sambal korek. Merupakan varian yang menggunakan ayam goreng tepung fillet yang di *deep fry* hingga memiliki tekstur *crunchy* dan berbumbu. Lalu ayam ini akan kami geprek dengan menggunakan ulekan hingga hancur. Setelah itu, di gulung di dalam nasi beserta sambal korek dan juga potongan mentimun yang sudah *seedless*. Rasa yang tersaji di varian ini tidak hanya pedas dan gurih, adapula sensasi segar dari potongan timun yang *fresh*

Semua makanan yang akan disajikan kepada tamu akan ada di dalam kotak siap bawa. Dengan model *packaging* tarik seperti packaging kebab, lalu container sambal di taruh di bagian atas akan memudahkan orang untuk memakan nya. Container sambal akan bisa dipisahkan dari dus ketika merobek bagian yang sudah diberi tanda.

1.7 Business Model Canvas



2 tabel 1.2 Business Model Canvas

Sumber : Olahan penulis, 2023

Dilansir dari CNBC Indonesia, business model canvas adalah sebuah konsep kerangka manajemen sebuah bisnis yang dibuat untuk merancang bagaimana strategi bisnis akan dijalankan dalam sebuah bentuk gambar gambar ide sehingga setiap orang memiliki pemahaman yang sama dan nyara terhadap tipe tipe konsumen, pengeluaran biaya serta cara kerja perusahaan. Design ini dibuat pertama kali oleh Alexander Osterwalder, yaitu seorang entrepreneur asal Swiss di tahun 2005

1.8 Aspek Legalitas

Berdiri nya sebuah bisnis dimata hukum adalah dengan menyiapkan dan mendaftarkan beberapa berkas yang dibutuhkan. Berkas berkas tersebut dibutuhkan oleh

negara agar bisa menjadikan usaha kita adalah bisnis yang legal dan terdaftar oleh negara. Menurut Pasal 1 undang undang nomor 3 tahun 1982 dimana setiap perusahaan atau bentuk badan usaha yang kegiatannya bertujuan untuk mencari laba di dalam wilayah negara Indonesia wajib mendaftarkan perusahaan tersebut kepada negara. Dalam mengurus aspek legal, perusahaan wajib untuk mendaftarkan beberapa berkas yang antara lain adalah :

- a. Akta Pendirian PT
- b. Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) Badan Usaha
- c. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) Perusahaan
- d. Surat Keterangan Domisili Usaha (SKDU)
- e. Merek Dagang
- f. Sertifikasi Halal MUI