BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri bisnis berkembang di Kota Bandung pada tahun 2022 memiliki peluang yang sangat besar hingga sekarang. Menurut Allan Afuah (2004), Bisnis juga dapat diartikan sebagai sekumpulan akitvitas harian yang dilakukan agar terciptanya sebuah tranformasi dari berbagai sumber daya untuk menjadi sebuah produk barang dan jasa yang diperlukan oleh konsumen". Keberadaan perkembangan dalam ilmu pengetahuan dalam kehidupan sehari – hari membuat kita mendapatkan kemudahan dalam berbagai bidang bisnis, masyarakat Indonesia khususnya di Kota Bandung sangat tertarik membuat bisnis yang dapat menghasilkan barang atau jasa dengan berbagai inovasi yang berkembang dalam masa saat ini.

Kota Bandung merupakan salah satu kota industri dengan bisnis yang sangat banyak disukai. Saat ini bisnis sedang berkembang pesat, disukai, dan juga sangat diminati oleh masyarakat, para pembisnis sedang bersaing secara ketat untuk membuat suatu bisnis yang lebih inovatif dan menyangkut dengan dunia kuliner. Dalam artikel Kompas (2022) Bapak Arief Yahyah memasitikan bahwa Bali dan Bandung adalah salah satu dari tujuan wisata kuliner yang berada di Indonesia. Target dari penjualannya sangat luas di Kota Bandung dimulai dari kalangan anak muda sampai kalangan orang dewasa. Pandangan dari masyarakat pada saat ini kuliner

bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan sehari – hari melainkan untuk keperluan pangan. Sehingga jenis makanan pada saat ini sudah banyak yang berubah dan bervariasi, terutama dalam segi kuliner pun mereka menjadikan sebagai tempat untuk berwisata.

Tabel 1. 1

PENCAPAIAN KONSUMSI ENERGI DAN

POLA PANGAN HARAPAN (PPH) TAHUN 2015 – 2019

KELOMPOK PANGAN	KONSUMSI ENERGI KALORI/PROTEIN/HARI				
	2015	**2016**	**2017**	**2018**	**2019**
PADI – PADIAN	3.081	3.142	3.036	3.200	3.132
UMBI – UMBIAN	407	423	563	450	435
PANGAN HEWANI	1.097	1.136	1.213	1.185	1.172
MINYAK DAN LEMAK	285	294	283	267	270
BUAH/BIJI BERMINYAK	81	77	65	40	38
KACANG – KACANGAN	230	243	257	273	265
GULA	278	305	282	209	204
SAYURAN DAN BUAH	2.676	2.528	2.248	2.480	2.443
TOTAL ENERGI	8.135	8.148	7.947	8.104	7.959

Sumber: Susenas (2015-2019 triwulan 1); BPS, diolah dan dijustifikasi dengan pendekatan pengeluaran dan Susenas (2020 triwulan 1); BPS diolah oleh BKP

Data tersebut menunjukan bahwa masyarakat di Kota Bandung sangat banyak menyukai mengkonsumsi padi – padian, minyak, dan lemak, serta rendahnya masyarakat Kota Bandung yang mengkonsumsi makanan yang kaya akan serat dan vitamin.

Maka dari itu, penulis mencoba mengikuti program pemerintah untuk membiasakan makan makanan yang tidak sehat lalu digantikan dengan makanan yang lebih sehat, dimulai dengan memakan makanan

organik yang tidak mengandung bahan makanan dari kimia seperti hidroponik, pestisida dan lainnya.

Penulis akan merencanakan jenis operasional restoran dengan konsep *real food*. Selain menciptakan bisnis restoran yang dapat berkembang pesat di Kota Bandung, penulis ingin dapat mencapai beberapa tujuan dengan judul *bussines plan* ini, yang dapat menghasilkan keuntungan dari bisnis yang didirikan dan dapat menjadikan restoran ini sebagai acuan hidup masyarakat untuk makan makanan *organic* yang sehat. Pada buah dan sayuran organik dapat diolah atau di kombinasi dengan makanan lain yang sedang populer (tren), dan dapat disajikan dengan suatu konsep yang memiliki perbedaan dengan restoran-restoran lainnya. Dalam mendirikan suatu usaha itu tidak hanya untuk mencapai suatu tujuan, tetapi juga dapat berguna bagi orang dalam (perusahaan) dan orang luar (pembaca). Keunggulan dari rancangan usaha yang dibuat oleh penulis adalah sebagai berikut :

1) Menghasilkan keuntungan dari bisnis yang didirikan
2) Menyediakan sebuah konsep makanan yang sehat dengan kualitas terbaik tetapi memiliki harga yang terjangkau bagi masyarakat setempat
3) Dapat meningkatkan angka dari konsumsi sayuran pada masyarakat.
4) Mengikuti program pemerintah yang turut serta mendukung program keluarga sehat dan gerakan masyarakat untuk pola hidup sehat (GERMAS)
5) Menawarkan lowongan pekerjaan terbuka kepada masyarakat yang membutuhkan.
6) Membantu *supplier* mendapatkan keuntungan.

Tabel 1.2

JUMLAH DATA TEMPAT MAKAN DI KOTA BANDUNG

KATEGORI	2021	2022	2023
RESTAURANT	245	278	356
RUMAH MAKAN	274	289	370
CAFÉ	35	50	87
BAR	7	15	20

Sumber/Sources: Badan Pusat Statistik Kota Bandung, 2021 – 2023

Restoran adalah suatu perusahaan yang terletak di suatu wilayah tertentu dan dilengkapi dengan peralatan untuk menyajikan atau menjual makanan kepada konsumen dan dapat memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh perusahaan.

Standar perkembangan usaha kuliner di Kota Bandung adalah bertambah banyaknya tempat makan di Kota Bandung. Pada tabel 2 memberikan informasi jumlah tempat makan seperti restoran, cafe, dan bar di Kota Bandung pada tahun 2021 sampai dengan tahun 2023.

Hasil dari data - data yang di jelaskan di atas, penulis merancang sebuah ide bisnis yang berkonsepkan *real food*, penulis akan menuangkan sebuah *Bussiness Plan* yang berjudul : "**Perencanaan Bisnis Restoran Crunchaus Salad Bar di Daerah Dago, Kota Bandung**

B. Gambaran Umum Bisnis

1. Deskripsi Bisnis

Crunchaus Salad Bar merupakan sebuah restoran dengan konsep makanan *real food*, yang menggunakan bahan-bahan organik terutama

sayuran dan buah-buahan yang menggunakan konsep *live cooking* atau makanan siap saji di hadapan para tamu. Produk utama yang penulis rencanakan untuk dijual adalah salad sayur dan salad buah yang disajikan dengan protein dan karbohidrat yang berbeda - beda, dengan pilihan berbagai saus yang dapat dinikmati di waktu luang. Semua produknya tidak mengandung MSG (*Monosidium Glutamate*) agar kesehatannya terjaga.

Konsep *healty food* dengan konsep *real food* memiliki perbedaan yaitu konsep dengan makanan yang sehat, dapat diartikan sebagai makanan yang berbeda dan tidak ada campuran bahan yang berbahaya bagi kesehatan dan didalamnya mengandung nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Bahan-bahan yang dinilai tidak baik terhadap tubuh seperti bahan pengawet (MSG), makanan, dan pemanis buatan. Lalu manusia membutuhkan nutrisi yang berguna bagi tubuh, seperti protein, vitamin, karbohidrat, lemak, air, dan mineral. Pola makan yang sehat sangat penting agar terhindar dari penyakit seperti diare, diabetes, penyakit jantung, tifus, dan kolesterol. Sedangkan untuk *real food* yaitu makanan sehat yang ditanam secara organik tanpa pestisida, seperti sayur organik, buah organik, daging organik, telur organik, beras merah organik, dan susu organik.

Konsep *real food* telah lama dikembangkan di Amerika Serikat dan negara-negara Eropa, yang identik dengan makanan alami, tanpa bahan pengawet dan pewarna buatan, tetapi juga dengan konsep ramah

lingkungan, konsep ketahanan pangan, dan konsep ekonomi masyarakat lokal. Konsep *real food* ini dapat diringkas dengan sebagai berikut:

1) Mengandung nutrisi yang baik untuk tubuh manusia.
2) Tidak mengandandung atau terdapat bahan bahan kimia yang tidak baik bagi tubuh.
3) Dihasilkan secara organik.
4) Dihasilkan secara proses berkelanjutan.
5) Mengalami beberapa proses pengolahan seminimal mungkin.
6) Memilih dan berpihak terhadap petani lokal.

Untuk mendapatkan sumber daya manusia yang bermutu, sehat jasmani dan rohani, kita harus dapat memperbaiki gaya hidup kita sehari-hari, salah satu caranya yaitu dengan cara mengubah pola makanan kita menjadi lebih sehat dan meninggalkan makanan yang sekiranya merusak tubuh kita.

Bandung adalah merupakan kota kembang yang dapat dikatakan kekurangan gizi sangat cukup tinggi, mulai dari bayi baru lahir telah memiliki permasalhan terhadap kesehatannya, contohnya pada bayi yang berat badannya dikatakan lebih rendah dari berat badan normal bayi baru lahir pada umumnya. Dengan ditemukannya penyakit tersebut dapat menurunkan kualitas sumber daya manusia yang dapat merugikan negara yang semakin lama akan di cap buruk oleh negara luar. Dengan adanya suatu permasalahan tersebut, penulis dapat membuat rancangan usaha *real food* untuk dapat membantu menanggulangi populasi manusia yang kekurangan gizi di Bandung, dengan cara penulis membuat usaha restoran “Crunchaus Salad Bar”.

Bisnis restoran *"*Crunchaus Salad Bar*"* yang memiliki konsep *real food* dan menggunakan konsep *live cooking* yang saat ini masih belum mengikuti konsep tersebut, sehingga para pesaing restoran *real food* masih sedikit menyajikan konsep prasmanan. Ada juga beberapa pesaing yang memiliki konsep yang sejenis dari segi produk, tetapi penulis dapat membandingkan usaha yang akan dirancang oleh penulis, berdasarkan data observasi penulis, *Serasa Salad Bar* and *Greens and beans* merupakan kompetitor pada produk yang dimana bahan makanan yang ditawarkan adalah bahan organik yang dapat dikatakan serupa dengan konsep yang penulis rancang, sedangkan *Mamayu Kitchen Rice Box & Salad Bar* dan *Life Never Ends* merupakan kompetitor bisnis. konsep restoran yang dimana bisnis ini memperjualkan makanan dengan konsep *healty food* yang serupa dengan konsep dari *real food*. Dari data pesaing dengan konsep yang sesuai dengan yang dirancang oleh penulis terlihat bahwa perusahaan pesaing sudah memiliki peluang bisnis dengan konsep *real food* yang menunjukkan minat konsumen terhadap pilihan makanan sehat ini.

2. Deskripsi Logo dan Nama

Logo dapat diartikan sebagai gambar, lambang, tulisan atau gabungan dari beberapa elemen tersebut yang dapat digunakan perusahaan untuk produk mereka yang dapat membedakan perusahaan tersebut dengan perusahaan lainnya. Logo telah menjadi lambang atau ciri yang tidak diperjual belikan tetapi dapat menjadikan suatu identitas dari usaha terebut, yang menjadikan logo sebagai sebuah alat pemasaran.

Tujuan logo bukan hanya sebagai tanda atau ciri dari perusahaan atau membedakan satu perusahaan dari yang lain, tetapi logo juga dapat dibuat untuk memberikan kesan positif perusahaan.

Berdasarkan teori yang dijelaskan barusan, bisnis yang akan penulis rancang ini bernama Restoran Crunchhaus Salad Bar, yang dimana bisnis ini merancang sebuah konsep *real food* atau makanan yang di budi dayakan secara organik. Crunchaus sendiri berasal dari bahasa Prancis yang berarti "lezat atau enak", sedangkan Salad Bar mengacu pada meja bergaya prasmanan, yang menawarkan berbagai macam salad kepada konsumen untuk dibawa pulang atau dipilih langsung. Nama restoran juga menentukan produk dan jasa apa yang dijual di bisnis tersebut. Logo yang penulis gunakan dalam memasarkan usaha tersebut sebagai berikut :

Gambar 1. 1

Logo Restoran Crunchaus Salad Bar

Sumber : Desain penulis,2023

- Warna Merah: Diartikan sebagai memberikan sugesti kepada konsumen agar merasa senang atau kebahagiaan

- Warna *Orange*: Diartikan sebagai warna yang cenderung mampu meningkatkan nafsu makan
- Sendok dan Garpu: Diartikan sebagai bisnis ini di bidang pangan / makanan
- Sayur-sayuran: Diartikan sebagai bahan yang di buat terbuat dari bahan makanan yang *fresh* dan memiliki kualitas sayuran terbaik.

3. Identititas Bisnis

Perencanaan lokasi dari sebuah usaha termasuk kedalam aspek yang sangat cukup penting dalam perencanaan suatu usaha ini, misalnya banyak usaha kecil yang berlokasi di tempat-tempat strategis, dan usaha ini banyak mendapatkan keuntungan dan dapat berkembang menjadi sebuah usaha yang lebih besar. Bukan berarti perusahaan kecil yang berlokasi di tempat yang tidak strategis tidak mendapatkan keuntungan yang tinggi, sedangkan perusahaan kecil yang berlokasi ditempat yang tidak strategis mendapatkan keuntungan yang tinggi, mereka dapat berkembang menjadi sebuah perusahaan besar dan mulai berpindah ke tempat yang lebih strategis.

Dari hal terebut penulis memilih Jalan Ir. H Djuanda No.125, sebagai lokasi perencanaan usaha dari restoran Crunchaus Salad Bar di Kota Bandung. dimana tempat ini sangat strategis dan salah satu pusat kuliner yang terdapat di Kota Bandung, dan dekat dengan beberapa pusat perbelanjaan, beberapa universitas, perkantoran dan perumahan.

Gambar 1. 2

PETA LOKASI RESTORAN CRUCNHAUS SALAD BAR

Sumber : Olahan penulis dari Google Maps 2023

Gambar 1. 3

TEMPAT RESTORAN CRUCNHAUS SALAD BAR

Sumber : olahan penulis dari Google maps 2023

C. Visi dan Misi

Visi dan Misi sangatlah penting dalam membangun sebuah bisnis, termasuk juga dalam bisnis *Crunchaus Salad Bar*. Penulis memiliki visi dan misi sebagai berikut :

Visi :

Menjadikan *Crunchaus Salad Bar* ini sebagai restoran yang terkenal dan disukai banyak orang terutama di Kota Bandung.

Misi :

1. Fasilitas dan layanan yang selalu update.
2. Melakukan promosi mengikuti tren di media sosial khususnya Instagram dan Tiktok.
3. Membuat *healty food* yang lezat dan murah.
4. Memiliki pelayanan dengan kualitas SOP yang baik.

Dengan memiliki visi dan misi yang sesuai dan jelas, bisnis tersebut dapat berfokus kepada tujuan secara jangka panjang dan memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen dengan memperhatikan juga kualitas dari makanan yang dijual belikan.

D. SWOT Analysis

Analisis metode yang digunakan untuk alat ukur pengevaluasian dari kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman, merupakan suatu hal yang cukup penting dalam melakukan indikasi dasar dari penilaian pada peluang usaha. Tujuan dan manfaat dari SWOT ini juga untuk memadukan keempat faktor secara tepat sehingga nantinya perusahaan ini dapat mencapai visi dan misi yang telah di rancang dari usaha ini yang nantinya akan menjadikan kepuasan tersendiri dan sesuai dari ekspetasi yang telah di harapkan.

Penulis menerapkan metode analisis SWOT dengan menganalisis masalah-masalah yang ada yang dapat mempengaruhi faktor-faktor tersebut dan menerapkannya pada gambar matrik SWOT. Berikut merupakan tabel dari analisis swot:

Tabel 1. 3

Analisa SWOT Restoran Crunchaus Salad Bar

	Kekuatan *(strength)*	**Kelemahan (*weaknesses)***
	• Berkonsep bisnis yang lebih inovasi dan modern • Harga yang terjangkau • Kemasan yang lebih modern • Lokasi yang dapat terjangkau oleh Masyarakat	• Biaya produksi nya mahal • Belum memiliki pengalaman dalam berbisnis • Terbatasnya variasi makanan yang tersedia karena tempat nyimpen salad bar yang kecil
Peluang (*oppurtunities)*	***Strength & oppurtunities***	***Weaknesses & opputunities***
• Terus meningkatkan permintaan dari pelanggan • Tempat makan yang instagramable dan populer • Restoran yang nyaman dan menyenangkan dengan harga terjangkau	• Membuat promosi dimedia digital khususnya Instagram dan Tiktok untuk menarik konsumen • Ruangan yang cukup, nyaman, bersih, serta instagramable maka dapat menambah daya tarik seorang pelanggan. • Memberikan harga yang terjangkau dengan kualitas makanan yang tinggi	• Mencari tahu apa yang menjadi tren pada saat ini untuk kemudian berinovasi melalui produk dan pemasaran digital seperti Instagram dan Tiktok
Ancaman (*threats)*	***Strength & threats***	***Weaknesses & threats***
• Persaingan ketat • Pemasokan bahan baku dari supplier • Harga makanan yang bersaing	• Menjaga kualitas produk yang baik dengan harga yang murah untuk meningkatkan daya pesaing. • Terus melakukan update terhadap konsep bisnis agar selalu untuk menarik sebuah pelanggan	• Mencari supplier yang bahan bakunya berkualitas tinggi dan bergaransi

Sumber : olahan penulis 2023

E. Spesifikasi Produk/Jasa

Produk yang ditawarkan oleh penulis adalah Restoran Crunchaus Salad Bar yang menyukai makanan sehat atau yang bisa disebut *healty food* di berbagai daerah di Indonesia khususnya di kota Bandung.

- Menu makanan : berbagai macam salad, buah-buahan dan banyak produk salad lainnya.
- Kualitas bahan makanan : makanan berkualitas tinggi dan segar serta makanan halal.
- Harga : Harga dipasarkan terjangkau dan terjangkau untuk kantong masyarakat Indonesia.
- Pelayanan : Pelayanan yang memiliki hospitaliti yang tinggi agar konsumen merasa nyaman.
- Fasilitas : fasilitas yang nyaman dan bersih bagi konsumen.
- Lokasi : Lokasi strategis dan mudah dijangkau konsumen.

Tabel 1.4

Ilustrasi Gambar dari Crunchaus Salad Bar

Produk	Dine in	Take away
Chicken Mix Salad	(Berikut merupakan sebuah ilustrasi yang hampir mendekati produk yang akan di jual)	(Berikut merupakan sebuah ilustrasi yang hampir mendekati produk yang akan di take away)
Salad Roll	(Berikut merupakan sebuah ilustrasi yang hampir mendekati produk yang akan di jual)	(Berikut merupakan sebuah ilustrasi yang hampir mendekati produk yang akan di take away)
Mix Fruit Salad	(Berikut merupakan sebuah ilustrasi yang hampir mendekati produk yang akan di jual)	(Berikut merupakan sebuah ilustrasi yang hampir mendekati produk yang akan di take away)

Sumber : Olahan penulis 2023

F. Jenis/Badan Usaha

Menurut Undang-undang Perpajakan Umum Indonesia, perseroan adalah kumpulan orang-orang yang memiliki modal, baik yang menjalankan atau melaksanakan usaha maupun yang tidak melaksanakan. Saat mendirikan sebuah perusahaan, pengusaha harus terlebih dahulu memilih bentuk usaha apa yang sesuai dengan keadaan modal dan kemampuan pengelolaannya. Beberapa aspek yang harus diperhatikan dalam memilih bentuk usaha, yaitu:

1. Jenis usaha, jasa industri, perdagangan dan sebagainya
2. Jumlah modal usaha dan kemungkinan peningkatannya.
3. Rencana pembagian hasil.
4. Penentuan tanggung jawab.
5. Menanggung resiko dan sebagainya.

Ada beberapa jenis atau bentuk usaha di Indonesia, salah satunya penulis membawa dan mempertimbangkan aspek diatas dalam merancangan restoran “Crunchaus Salad Bar” yaitu perusahanan perseorangan. Badan usaha perseorangan adalah suatu usaha atau badan usaha yang dimiliki atau dikelola oleh hanya satu orang atau perseorangan, yang seluruh kegiatan usahanya berada di bawah tanggung jawab orang tersebut. terdapat pula beberapa ciri - ciri dari perusahaan perseorangan, yaitu**:**

1. Proses untuk didirikannya terbilang mudah
2. Perusahaan sepenuhnya hanya dimiliki oleh individual.
3. Modal merupakan hasil dari harta sendiri.

4. Kebijakan sepenuhnya tergantung pada kebijakan pengelola.
5. Mengelola perusahaan perseorangan ini dibilang cukup sederhana.

Menurut pendapat penulis, badan usaha ini sudah cukup untuk menjalankan sebuah usaha yang akan penulis rancang, dan penulis akan bertanggung jawab penuh dengan usaha yang akan penulis jalankan.

G. Aspek Legalitas

Aspek legalitas merupakan hal yang penting dan perlu diperhatikan dalam sebuah usaha. Oleh sebab itu, penulis perlu memenuhi syarat-syarat yang berlaku agar usaha yang akan dijalankan secara legal dan sah diakui oleh negara. Berikut beberapa dokumen legalitas yang kami penuhi untuk menetapkan keberadaan usaha yang akan dijalankan nantinya :

- NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)
- SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)
- NRP (Nomor Registrasi Perusahaan)
- TDP (Tanda Daftar Perusahaan)

Memenuhi aspek legalitas usaha bisnis adalah penting untuk menjaga keberlangsungan bisnis dan melindungi hak-hak pemilik bisnis. Oleh sebab itu pemilik bisnis harus memahami dan memenuhi semua persyaratan yang diperlukan agar bisnis yang didirikan dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan hukum.