

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gambaran Umum Bisnis

Bisnis merupakan aktivitas yang selalu ada di sekitar kita dalam konteks umum, bisnis tidak terlepas dari aktivitas produksi, pembelian, penjualan, maupun pertukaran barang dan jasa yang melibatkan orang atau perusahaan. Yuningsih Erni (2020:33).

Dalam sebuah bisnis terutama kuliner yang memproduksi dan mengelola makanan itu sendiri yang berjalan di sekitar masyarakat pun sudah banyak menjamur seperti halnya sebuah restoran *dine-in* atau pun cepat saji, *café*, kedai. Dan selain itu juga bisnis yang tidak kalah menjamur di masyarakat adanya bisnis *catering*, *catering* itu sendiri juga sudah banyak pemesan yang bermunculan dari kalangan masyarakat hingga instansi pemerintahan. Dan bisnis ini pun sudah banyak inovasi-inovasi yang di mana memerlukan ide untuk menjadi *highlight* atau pembeda dari bisnis *catering* lain nya. Munculnya sebuah variasi terhadap jenis *catering* itu sendiri lalu dari menu nya, pelayanan dan juga harga nya.

Catering ialah usaha boga yang melayani konsumen untuk porsi yang banyak dan bisa untuk melayani acara tertentu, Wasitaningsih (2010:29). Maka dari itu *catering* merupakan suatu jasa di bidang makanan yang menyediakan macam-macam makanan dan melayani pesanan *customer* sesuai dengan permintaanya dan pada nanang hilwan *catering* sudah banyak memproduksi olahan makanan yang sesuai permintaan *customer* dalam jumlah banyak.

Adapun jenis-jenis catering yang dapat di sesuaikan oleh jenis kebutuhan konsumen, Ayodya (2008), seperti:

- Catering pesta (*Catering* untuk melayani pesta, hajatan, ulang tahun, dan sebagainya)
- *Catering* rantangan/ *box* (Aneka menu dalam rantang untuk rumah tangga dan karyawan)
- *Catering* perusahaan/ pabrik (*Catering* bagi perusahaan yang memiliki banyak karyawan)
- *Catering transportasi* (*Catering* bagi perusahaan *transporatsi* yang menyediakan fasilitas makan dan minuman bagi penumpang)
- *Catering* menu tertentu (Menu makanan khas)
- *Catering* rumah sakit (*Catering* untuk melayani pasien rumah sakit)
- *Catering* khusus (*Catering* yang melayani kebutuhan khusus, seperti diet *catering*, *vegetarian catering*, *organik catering*, dan sebagainya).

Dari beberapa jenis *catering* tersebut, Nanang Hilwan *Catering* termasuk kedalam jenis *catering* rantangan/ *box* dan *catering* perusahaan dikarenakan hal ini sudah dapat terjadi pada kondisi saat ini dan juga Nanang Hilwan *Catering* sudah memproduksi makanan serta jasa pelayanan yang sudah berjalan ini, seperti pada jenis *catering* perusahaan ini sudah memiliki konsumen tetap terhadap bisnis *catering* ini dan begitu juga dengan jenis *catering* rantangan ini sangat sudah pasti terjadi terhadap usaha *catering*.

Dalam kondisi ini konsumen yang memilih *catering* sebagai tempat untuk produksi makanan, ini menjadikan efisiensi waktu yang diperlukan seperti halnya para konsumen perkantoran yang dapat bisa meminimalisir waktu

makan, hal ini juga terjadi pada konsumen tetap di Nanang Hilwan *Catering* yang memilih untuk pesan makanan pada jam yang sudah disesuaikan dan pada *event-event* tertentu.

Dengan adanya *event* seperti, pernikahan, *event* perusahaan dan sebagainya. Dalam hal ini perusahaan dapat mencakupi untuk *quantity* besar agar dapat mempersiapkan pada *event* tersebut dan Nanang Hilwan *Catering* ini agar mampu untuk mempersiapkan olahan produksi dalam *quantity* besar dengan salah satunya mempersiapkan tempat produksi untuk mengelola produk yang dibuat.

Dari data yang di kutip oleh peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, tentang Peraturan Menteri Kesehatan tentang *Higiene* Sanitasi Jasa Boga, yaitu dikelompokkan atas golongan A (A1,A2,A3), golongan B, golongan C. Dari golongan tersebutlah sebuah usaha jasa boga atau *catering* harus memiliki kriteria seperti : fasilitas penunjang usaha, ruang/ tempat, ventilasi, tempat penyimpanan dan sebagainya.

Maka dari itu Nanang Hilwan *Catering* ini meliputi golongan A2, dikarenakan menurut (Permenkes) golongan A2 ini melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja dan adapun teknis persyaratan yaitu:

1) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.

2) Harus terdapat ventilasi/ penghawaan.

3) Memiliki penyimpanan makanan

Untuk penyimpanan bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk dan harus tersedia minimal 1 buah lemari es/ kulkas.

4) Ruang ganti pakaian

- Bangunan harus dilengkapi dengan ruang/tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup.
- Fasilitas ruang ganti pakaian berada di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.

Adapun peraturan pemerintah mengenai kemudahan, perlindungan dan pemberdayaan koperasi dan UMKM yang di atur dalam PP Nomor 7 tahun 2021 serta lembaran NRI tahun 2021 No 17 dan tambahan lembaran NRI tahun 2021 nomor 6619. Badan Pemeriksa Keuangan (2021).

Nanang Hilwan *Catering* ini merupakan bisnis kuliner yang menyediakan jasa pelayanan terhadap kebutuhan makanan harian atau mingguan. Berdiri sejak tahun 2013 yang dimana hanya menerima pesanan nasi *box* lalu usaha catering ini masih belum memiliki tempat yang pasti maka pada beberapa tahun lalu masih berpindah-pindah tempat, perjuangan seorang pemilik usaha catering ini untuk membesarkan nama usaha sangat besar berjuang.

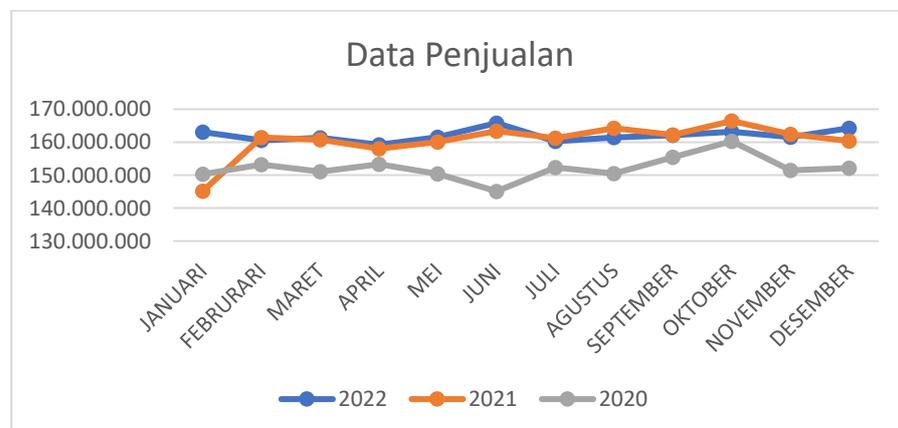
Ditahun 2017 Nanang *Catering* ini berganti nama menjadi Nanang Hilwan *Catering* yang dimana nama "Hilwan" diambil dari nama belakang anak pertama dari pemilik *catering* dan pada tahun tersebut mulai memiliki tempat sewa produksi yang tepat hingga saat ini. Ditahun yang sama usaha catering ini mulai menerima banyak pesanan dari mulai *box*, prasmanan dll ,akan tetapi nama nya usaha tidak selalu naik pasti selalu ada masa turun

nya seiring berjalanya waktu usaha *catering* ini mengalami turunya penjualan yang sangat berbeda di tahun sebelumnya yaitu pada tahun 2020 dikarenakan adanya wabah yang sangat berdampak bagi para usahawan salah satunya Nanang Hilwan Catering yang berdampak, dimana tingkat penjualan yang tidak signifikan ini terjadi dari tahun sebelumnya, begitu juga pada tahun 2021, lalu pada 2022 yang masih terkena imbas dan serta tingkat kepercayaan konsumen pun masih sangat minim ditahun tersebut dan dikarenakan kurangnya juga inovasi baru terhadap usaha *catering* ini membuat penjualan tidak stabil dan usaha *catering* ini pun hanya mengandalkan menu yang sudah ada saja.

Dari hal tersebut maka, data penjualan selama 3 tahun kebelakang menjadi salah satu hal yang Nanang Hilwan *Catering* ini alami pada pendapatan yang tidak ada peningkatan dari hasil penjualan jasa produksi yang seperti terlihat pada data penjualan dari tabel ini.

Tabel 1.1

**DATA PENJUALAN NANANG HILWAN CATERING DI 3
TAHUN**



Sumber: Administrasi Nanang Catering

Dilihat dari data penjualan diatas Nanang Hilwan *Catering* pada tahun 2020-2021 yang mengalami wabah penyakit Covid-19 tersebut sehingga berdampak pada penjualan yang mengakibatkan penjualan rendah dan pada tahun 2022 yang dimana sudah kembali normal akan tetapi masih berdampak imbasnya pada penjualan yang dimana adanya sedikit kenaikan penjualan. Lalu dalam perusahaan, menggunakan teknik *marketing* dengan istilah *word by mouth* yang dimana hal ini menjualkan produk dengan informasi secara pribadi, maka dari itu dari data penjualan 3 tahun tersebut dan di tahun 2022 adanya dampak imbas dari 2 tahun sebelumnya yang dimana di tahun tersebut sudah kembali normal. Selain dari faktor *internal* terhadap penjualan terdapat juga faktor *eksternal* yang dapat mempengaruhi pengembangan usaha seperti masih adanya minat dari pelanggan untuk strategi usaha ini kedepannya

Tabel 1.2

SURVEY KETERTARIKAN PELANGGAN PADA NANANG

HILWAN CATERING

N=60

NO	PERNYATAAN	YA	TIDAK
1	Konsumen tertarik dengan pelayanan pada Nanang Hilwan Catering	93,3%	6,7%
2	Konsumen minat dengan adanya pengembangan pada Nanang Hilwan Catering	85%	Tidak 6,7% Mungkin 8,3%

Sumber : Google Form (2023)

maka dari hal tersebut penulis akan mengembangkan usaha *catering* dan penulis mengambil judul “**Pengembangan Bisnis Nanang Hilwan Catering di Jakarta Timur**” Karena dari hal ini penulis berharap mampu untuk meningkatkan penjualan dan menaikkan *profit* usaha dengan memberikan inovasi baru.

1. Deskripsi Bisnis

Menurut Ferrel et al (2011), Bisnis merupakan usaha perdagangan dengan menjual barang atau layanan kepada konsumen, baik individu atau perusahaan untuk mendapat keuntungan. perusahaan, pasar swalayan, rumah sakit, konsultan, pasar tradisional, dan sebagainya, semuanya merupakan organisasi bisnis. Arianingarang, D.W (2022).

Dan bisnis Nanang Hilwan Catering ini merupakan suatu jasa penyedia pelayanan makanan yang menyediakan menu makanan *Indonesian food* dan juga pada Nanang Hilwan Catering ini memiliki slogan “*Authentic indonesian cuisine*” karena dari slogan ini kami percaya untuk produk menu Indonesia mampu kami kelola dan terus unggul pada produk yang kami produksi ini dan perusahaan yang telah berdiri sejak 2013 ini mampu untuk menciptakan masakan-masakan *authentic* dengan rasa dan kualitas bahan terbaik yang kami miliki. Nanang Hilwan Catering ini juga menggunakan konsep *by order* atau pesanan konsumen sesuai pilihan atau *request* dan konsumen kami seperti halnya para instansi pemerintah yang memesan produk kami dengan pilihan nasi *box* dan prasmanan yang dimana kami perlu menggunakan jasa pelayanan untuk melayani konsumen kami itu sendiri.

Lalu kami menggunakan jasa *delivery* dari perusahaan *catering* sendiri, dengan jasa ini kami bisa lebih aman dan bisa memantau langsung untuk mengantarkan setiap pesanan *customer*. Dan perusahaan Nanang Hilwan Catering ini pun juga sudah bekerja sama dengan para *supplier* daging dan sayur maka dengan kerjasama ini perusahaan bisa dapat mudah untuk produksi makanan agar segera diolah serta kesegaran bahan-bahan pun sudah pasti terjaga.

Gambar 1.1

PRASMANAN PADA NANANG HILWAN CATERING



Sumber: Data perusahaan (2023)

Gambar 1.2***NASI BOX DISPLAY***

Sumber: Data perusahaan (2023)

2. Deskripsi logo dan nama

Logo adalah simbol khas sebuah perusahaan, jasa, objek, ide, publikasi, orang atau layanan. Menurut, Adams Marioka (2009). Maka logo juga dapat berarti sebuah identitas yang dapat di ketahui oleh seseorang yang dikemas melalui sebuah bentuk visual gambar dan pembuatan logo harus menarik agar mampu di kenal banyak orang Reynald dian kristiawan (2023), maka dari itu logo bisa menjadi sebuah *branding* usaha:

Gambar 1.3**LOGO NANANG HILWAN CATERING**

NANANG HILWAN CATERING
Authentic Indonesian Cuisine

Sumber: Data perusahaan(2023)

Dari gambar logo diatas warna, abu-abu dalam warna dasar logo memiliki arti sendiri bahwa abu-abu warna yang terkesan eksklusif dan warna yang netral dari warna hitam, ini di ibaratkan bahwa warna abu adalah warna yang akan membawa suatu hal yang sederhana tapi tetap bernilai dan mahal, maka pada perusahaan *catering* ini agar mampu membawa susana kekeluargaan, kehangatan pada setiap karyawan serta perusahaan ini dan juga mampu untuk tetap menjaga nilai-nilai mewahnya dan akan tetap menjaga kualitas produk

Lambang pisau dan garpu merupakan peralatan yang akan pasti selalu ada di setiap produk makanan tertentu maka ini menjadikan perusahaan ini akan selalu ada untuk setiap *customer* yang membutuhkan jasa produk dari Nanang Hilwan Catering ini. Dan pisau itu sendiri berfungsi untuk membelah suatu makanan yang keras karena pisau ini

adalah benda yang tajam, jadi kami akan selalu memproses dengan detail setiap pesanan *customer* kami dengan hati-hati agar setiap *customer* merasa puas dengan apa yang kami lakukan terhadap pelayanan kami.

Dan untuk garpu itu sendiri memiliki arti akan membantu untuk setiap pasangannya seperti halnya pada pisau, garpu ini selalu membantu untuk menggenggam makanan agar makanan tersebut bisa terpotong dengan tetap rapih, maka jika setiap *customer* memiliki kesulitan dalam memutuskan suatu pilihan kami siap untuk selalu membantu mencari solusi agar *customer* ini memiliki keputusan terbaik dan pastinya dengan di bantu dengan layanan terbaik kami.

Lalu *pocket* itu sendiri ialah tempat untuk menyimpan peralatan makanan agar selalu tetap bersih dari debu setiap dipakai, maka dari itu Nanang Hilwan Catering ini akan selalu menjaga kualitas, kebersihan atau *higine* dan kualitas produk karena, hal tersebut merupakan sebuah *asest* yang akan selalu kami jaga agar para *customer* merasa aman dan nyaman terhadap Nanang Hilwan Catering sebagai pilihan terbaiknya pada perusahaan pelayanan jasa boga kami. Dan mengapa *pocket* pada logo tersebut terdapat lubang, karena setiap permasalahan pasti ada saja permasalahan yang terjadi baik itu dalam skala kecil atau pun besar, ini agar manajemen Nanang Hilwan Catering mampu mengatasi dan mengetahui sebuah permasalahan yang ada.

Dan pada logo ditengah memiliki dua warna emas yang berbeda agar mampu mengatasi antara perbedaan baik itu pendapat serta kualitas agar

bisa terciptanya kenggulan baik dari perusahaan, karyawan dan juga produk yang dimiliki.

Bentuk lingkaran tersebut memiliki arti bahwa dalam mengembangkan usaha harus dengan hati-hati dan serta teliti untuk menjaga keseimbangan pada setiap proses yang selalu dilalui serta memperhatikan dan menjaga kualitas pekerja agar produk yang dihasilkan pun mampu bersaing dengan perusahaan-perusahaan lainnya. Lalu dalam logo tersebut terdapat slogan “*Authentic indonesian cuisine*”, ini di karenakan dalam Nanang Hilwan *Catering* ini mampu memproduksi masakan-masakan indonesia dengan baik sesuai dengan standar dan akan selalu diminati oleh setiap *customer*.

3. Identitas Bisnis

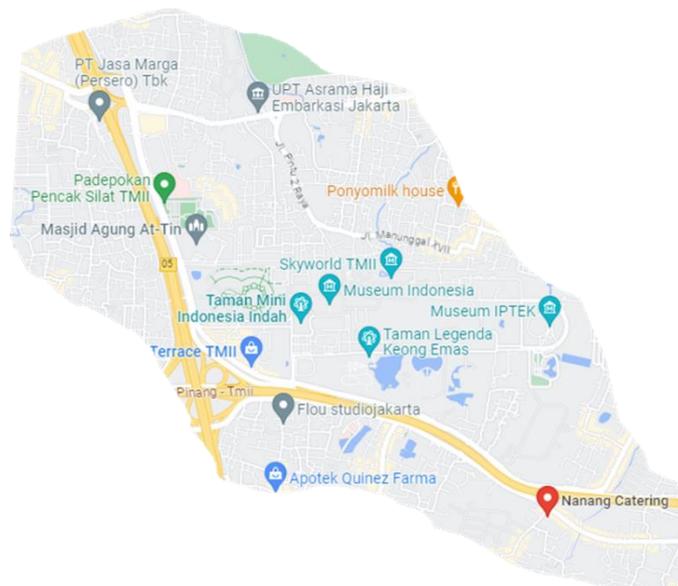
Suatu hal dalam perusahaan dapat mencakupi sebuah identitas yang dimana identitas bisnis menjadikan suatu perusahaan untuk membangun sebuah minat dan kepercayaan kepada pelanggan terhadap perusahaan dan bisa menjadikan pembeda antar pesaing. Menurut, Winarsih (2022), Identitas perusahaan merupakan cara bagaimana sebuah bisnis menampilkan dirinya diluar perusahaan misalnya visual, merek, pedoman merek atau yang membedakan antara satu perusahaan dengan perusahaan lainnya. Rahman Hasibuan Arnesih (2023).

Identitas juga sebagai upaya perusahaan untuk mampu memperkenalkan perusahaan kepada masyarakat dan hal ini dapat meliputi merek atau nama perusahaan, serta tempat perusahaan berasal agar pelanggan mudah untuk mengetahui perusahaan berasal.

Berdirinya usaha Nanang Hilwan Catering sejak 10 tahun yang lalu dan sudah dikelola oleh bapak Nanang sendiri yang sebagai owner. Untuk lokasi tempat usaha Nanang Hilwan *Catering* berlokasi di Cipayung, Jakarta Timur dan Cipayung itu sendiri merupakan daerah yang cukup strategis di karenakan bertempat di sekitar tempat wisata yang terkenal yaitu TMII (Taman Mini Indonesia Indah) serta terdapat padepokan pencak silat yang sekaligus tempat penyelenggaraan *event-event* besar.

Gambar 1.4

PETA LOKASI USAHA NANANG HILWAN CATERING



Sumber: *Google maps 2023*

Dari data di atas mengenai jarak antara Nanang Hilwan *Catering* terhadap tempat wisata TMII berjarak 3,5 km dan jarak ke padepokan pencak silat 5,6 km dari tempat Nanang Hilwan *Catering*. Maka dari itu sudah beberapa kali konsumen menjadi kan Nanang Hilwan *Catering* ini untuk menjadi pilihan untuk sebagai penyedia konsumsi di tempat tersebut

dan *catering* ini memiliki akses tol yang dekat dengan tempat produksi kami sehingga membantu kami untuk cepat dalam pengiriman. Dari lokasi tersebutlah Nanang Hilwan *Catering* ini bertempat strategis dalam mendirikan usaha pelayanan jasa boga atau *catering*.

B. Visi dan Misi

Dalam membangun serta mengembangkan usaha pasti akan selalu ada visi dan misi di karenakan kedua hal tersebut usaha kita memiliki impian untuk perusahaan kita dan mau bagaimana kedepannya. Menurut para ahli Kotler, Visi merupakan suatu pernyataan tentang tujuan organisasi yang ditampilkan dalam pelayanan dan produk yang ditawarkan dan dikampanyekan yang bisanya berupa cita-cita masa mendatang, nilai-nilai suatu aspirasi, kebutuhan, yang dapat dipenuhi, pelayanan kelompok Masyarakat. Mahmud .M (2017).

Sedangkan, Misi menurut Peter F. Drucker, misi merupakan alasan mendasari eksistensi suatu organisasi. Pernyataan misi organisasi, terutama di tingkat unit bisnis menentukan batas dan maksud aktivitas bisnis perusahaan. Perumusan misi merupakan realisasi yang akan menjadikan suatu organisasi mampu menghasilkan produk dan jasa berkualitas yang memenuhi kebutuhan, keinginan, dan harapan pelanggannya. Aditama R. Angger (2020)

Visi: Menjadi usaha *catering* yang berkembang kualitas nya serta meningkatkan kualitas produksi usaha.

Misi:

- Menjaga konsistensi terhadap pelayanan serta ketepatan waktu dalam melayani konsumen.

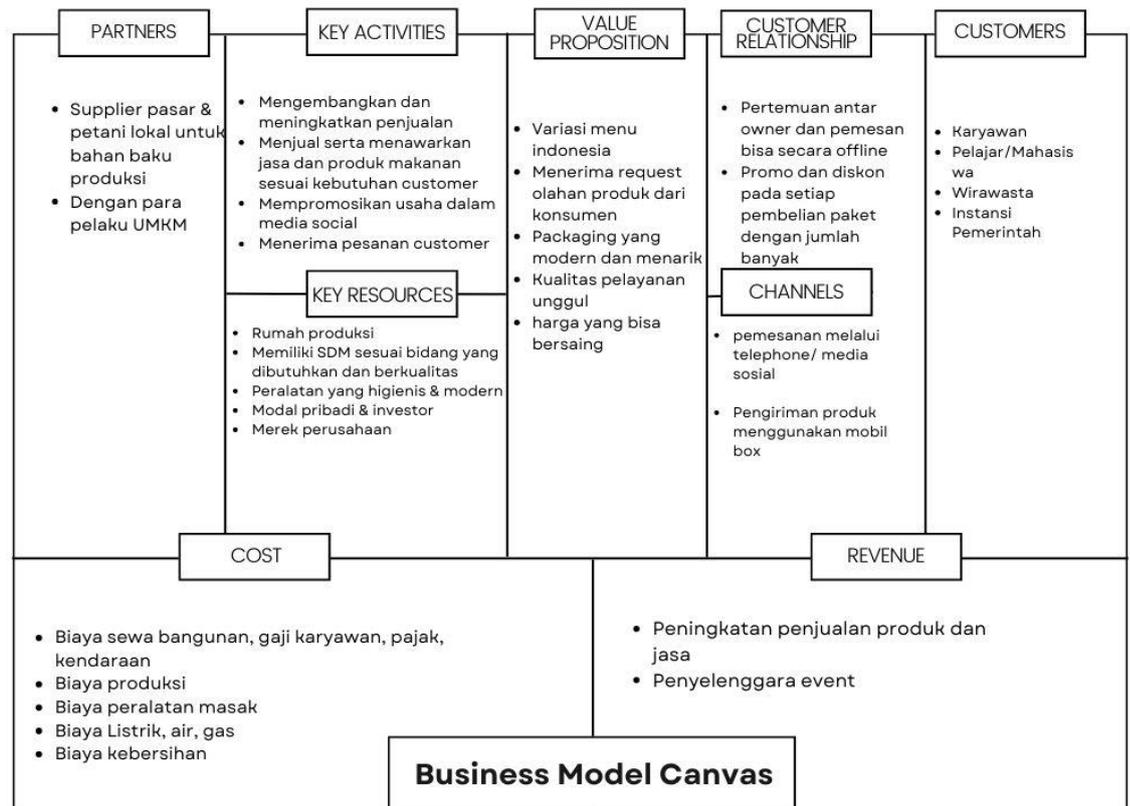
- Mengolah produk makanan dengan *higine* dan menggunakan bahan-bahan segar.
- Menciptakan kualitas produk makanan yang sehat dan halal.
- Memiliki SDM yang unggul sesuai bidang pekerjaan.

C. Gambaran Umum Model Bisnis

Model bisnis adalah sebuah alat untuk menggambar dasar pemikiran tentang bagaimana organisasi menciptakan, memberikan dan menangkap nilai, Osterwalder dan Pigneur (2010). Pada dasarnya dalam pembuatan bisnis model ini penulis mampu untuk mengetahui bagaimana konsep yang harus di peruntukan untuk pengembangan bisnis Nanang Hilwan *Catering*. Berikut contoh *Business Model Canva*:

Gambar 1.5

BMC (*Business Model Canva*)



Sumber: Observasi penulis (2023)

D. Analisa SWOT

Dalam berdirinya suatu usaha serta pengembangannya suatu bisnis memiliki metode analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunities, Threads*) untuk menggambarkan bagaimana kondisi masalah serta kelemahan dan kelebihan didalam suatu usaha lalu dalam analisis ini lah dapat mengetahui bahwa ada kesempatan yang terjadi dalam usaha. Menurut Rangkuti, menjelaskan bahwa analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi organisasi. Wirasawata, I, N. dkk (2018).

Dari pengertian tersebutlah penulis dapat menyimpulkan bahwa usaha Nanang Hilwan *Catering* ini terdapat beberapa analisis seperti berikut ini:

1. *Strength*

- Perusahaan memiliki pelayanan yang *professional*.
- Memiliki kualitas citra rasa produk yang mampu bersaing dipasaran
- Adanya sertifikasi halal.
- Memiliki kerjasama *supplier* yang dipercaya sehingga dapat memiliki bahan-bahan yang *fresh*

2. *Weakness*

- Kurangnya promosi
- Jarangnya *upgrade* menu-menu baru
- Kemasan *box* yang dirasa kurang menarik
- *Human error / miss* komunikasi terhadap sesama pegawai atau dari pihak luar

3. *Oppurtinity*

- Kebutuhan masyarakat terhadap layanan jasa *catering* pada kesempatan acara-acara
- Peminatan masyarakat dalam industri pelayanan *catering*

4. *Threats*

- Banyaknya pesaing dengan usaha sejenis di Jakarta
- Harga pesaing lebih menarik didalam usaha *catering*
- Konsep usaha pesaing yang lebih siap
- Menu pesaing yang lebih menarik.

Tabel 1.3

MATRIKS SWOT

SWOT	STRENGTH	WEAKNESS
	<p>STRENGTH:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Perusahaan memiliki pelayanan yang <i>professional</i>. - Memiliki kualitas citra rasa produk yang mampu bersaing dipasaran - Adanya sertifikasi halal. - Memiliki kerjasama <i>supplier</i> yang dipercaya sehingga dapat memiliki bahan-bahan yang <i>fresh</i> 	<p>WEAKNESS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kurangnya promosi - Jarangnya <i>upgrade</i> menu-menu baru - Kemasan <i>box</i> yang dirasa kurang menarik - <i>Human error / miss</i> komunikasi terhadap sesama pegawai atau dari pihak luar
<p>OPPORTUNITY:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kebutuhan masyarakat terhadap layanan jasa <i>catering</i> pada kesempatan acara-acara - Peminatan masyarakat dalam industri pelayanan <i>catering</i> 	<p>S-O</p> <p>Mempertahankan citra rasa produk yang sudah ada dan menciptakan produk yang baru dengan kemasan produk lebih modern dan berbeda dengan kompetitor</p>	<p>W-O</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menambahkan variasi promosi perusahaan - Mengembangkan produk untuk menaikkan penjualan catering agar meningkatkan profit - Memberikan pelayanan terbaik terhadap konsumen

THREATS:	S-T	W-T
<ul style="list-style-type: none"> - Banyaknya pesaing dengan usaha sejenis di Jakarta - Harga pesaing lebih menarik didalam usaha <i>catering</i> - Konsep usaha pesaing yang lebih siap - Menu pesaing yang lebih menarik. 	<p>Menciptakan konsep yang lebih <i>modern</i> agar mampu mengembangkan usaha yang ada untuk siap bersaing dengan produk dan kerjasama usaha yang sudah ada</p>	<p>Melakukan pengembangan kualitas serta produk usaha yang untuk dapat mampu bersaing dengan usaha yang sama agar dapat meningkatkan pendapatan usaha</p>

Sumber : Observasi Penulis (2023)

E. Spesifikasi produk

Dalam sebuah usaha terutama usaha industri pelayanan jasa boga atau *catering* memiliki sebuah penjualan produk yang dimana produk tersebut bermacam-macam variasi nya. Menurut Kotler dan Amstrong (2001:346) adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, digunakan, atau dikonsumsi yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan.

Maka dalam usaha Nanang Hilwan *Catering* ini memiliki sebuah spesifikasi atau rincian menu yang dapat menjual sebuah produk yang sudah ditetapkan dan ditawarkan untuk para konsumen. Dapat diketahui, Nanang Hilwan *Catering* ini telah memproduksi banyak olahan produk yang telah diminati oleh pelanggan. Produksi olahan Nanang Hilwan *Catering* ini memiliki olahan menu-menu *Indonesian food* dan dengan beberapa *Asian food* yang dapat di pilih sesuai keinginan para *customer* akan tetapi untuk menu *Asian food* itu sendiri hanya *by order* belum teraplikasikan dimenu, tidak hanya itu menu-

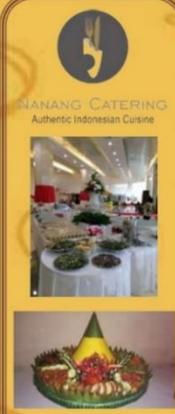
menu pendamping seperti jajanan pasar/ *snack*, *coffee break* menu dan lainnya. Yang menjadi *repeat order* dari para *customer* menu nasi *box* atau pun menu prasmanan dengan varian menu nya.

Nanang Hilwan Catering ini memproduksi dengan olahan bahan makan yang *fresh* dan rasa yang nikmat sehingga menu yang sudah diolah dapat dinikmati dengan baik, serta pengiriman yang dimiliki oleh Nanang Hilwan Catering ini seperti mobil *box* khusus yang dimana ini merupakan pengiriman makanan yang aman dikarenakan pada saat proses pengiriman tidak khawatir untuk dikirim ke *customer*.

Dan untuk kemasan nasi *box* yang terdapat pada *delivery* makanan ini sudah pasti aman dan terjaga, lalu khusus dengan kemasan nasi didalamnya menggunakan pembungkus daun pisang yang seperti kita ketahui bahwa daun pisan merupakan pembungkus alami sehingga nasi yang dibungkus aman dan tidak mudah basi dengan proses pertama daun pisang yang sudah dibakar terlebih dahulu agar memiliki aroma khas. Dan berikut menu yang dimiliki oleh Nanang Hilwan Catering:

Gambar 1.6

MENU PRASMANAN NANANG HILWAN CATERING

TYPE A @Rp. 100.000,-	TYPE B @Rp. 95.000,-	TYPE C @Rp. 90.000,-	 <p>NANANG CATERING Authentic Indonesian Cuisine</p> <p>NANANG CATERING Jl. Bambu Apus Raya No. 45 RT 13/03 Cipayung Jakarta Timur 13980 Phone /fax : 021-21284519 Phone Cell : 081311181421</p>
<ol style="list-style-type: none"> Nasi Putih Nasi Goreng Aneka Sup Pilihan : - Sup Buntut - Sup Kambing - Empal Gentong Aneka Ayam Pilihan : - Ayam Kodok - Sate Ayam - Stik Ayam + Sayur Aneka Daging Pilihan - Dendeng Balado - Bistik daging - Rolade Aneka Ikan Pilihan : - Udang Goreng Tepung / Saus Mentega - Gurame Asam Manis / Goreng - Cumi Cabe Ijo / Goreng Tepung Aneka Sayur Pilihan : - Cah Jagung / Cah Brokoli - Cah Kallan - Makaroni Skatel Aneka Penyegeer Pilihan : - Slada Buah - Slada Bangkok - Huzantet Sla Kerupuk / Emping Aneka Buah Huzantet Sla Kerupuk / Emping Aneka Buah Aneka Puding Aneka Snack Softdrink Air Putih 	<ol style="list-style-type: none"> Nasi Putih Aneka Sup Pilihan : - Gulai Kambing - Sup Kimlo - Sup Tekwan Aneka Ayam Pilihan : - Ayam Rica - rica - Stik Ayam + Sayur - Karwe Ayam Aneka Daging Pilihan - Rolade - Dendeng Balado - Sambel Goreng Daging Printil Aneka Ikan Pilihan : - Gurame Acar / Asam Manis - Kakap Asam Manis / Goreng - Cumi Cabe Ijo / Goreng Tepung Aneka Penyegeer Pilihan : - Slada Buah - Slada Bangkok - Huzantet Sla Kerupuk / Emping Aneka Buah Aneka Puding Aneka Snack Softdrink Air Putih 	<ol style="list-style-type: none"> Nasi Putih Aneka Sup Pilihan : - Sup Ayam Telur Puyuh - Sup Ayam Jagung Bakso - Sup Ayam Jambur Sosis Aneka Ayam Pilihan : - Ayam Saos Mentega - Ayam Goreng Kalasan - Ayam Panggang Aneka Daging Pilihan - Bistik Daging - Dendeng Balado - Rendang Daging Aneka Sayur Pilihan : - Capcay - Cah Jagung - Sambel Goreng Ali Kentang Aneka Penyegeer Pilihan : - Acar - Asinan - Slada Bangkok Kerupuk Aneka Buah Aneka Puding Air Putih 	

**Untuk Pemesanan Dibawah Order
100, Kena Charges Rp.500.000**

Sumber: Data perusahaan (2023)

Gambar 1.7

MENU BOX NANANG HILWAN CATERING

LEMBUR KURING SPECIAL @Rp. 100.000,-	LEMBUR KURING BIASA @Rp. 95.000,-	PONDOKAN	DAFTAR MENU NASI BOX																																																																																														
<ol style="list-style-type: none"> Nasi Putih Nasi Timbel Sup Buntut / Empal Gentong iga Ayam Bakar Kecap / Ayam Goreng Dendeng Balado / Empal Gepuk Cumi Cabe Ijo Aneka Pepesan Ruan Mas Balita Daan Singkong Karedok Sambal & Lalap Kerupuk Buah Es Teller / Es Kelapa / Es Cendol Rujak Serut Serabi putumayang Air Putih <p>DAFTAR MENU LAINNYA</p> <ol style="list-style-type: none"> Tumpang Putih / Kuning Besar Tumpang Putih / Kuning Sedang Paket Tradisional Sound System Gamelan & Campur Sari <p>SNACK BOX COFFEE BREAK</p>	<ol style="list-style-type: none"> Nasi Putih Soto Bandung / Sayur Asam Ayam Panggang / Ayam Goreng Dendeng Balado / Empal Gepuk Cumi Cabe Ijo Aneka Pepesan Daan Singkong Karedok Sambal & Lalap Kerupuk Buah Es Teller / Es Kelapa Rujak Serut Air Putih <p>LONTONG CAP GOMEH @ Rp. 77.500,-</p> <ol style="list-style-type: none"> Lontong Sayur Labu Siem / Sayur Pepaya Opor Ayam Semur Daging Sambel Goreng Ali Kentang / Sambel Goreng Kwecek Pindang Telur Kerupuk Buah Puding Air Putih 	<table border="0"> <tr><td>- Kambing Guling</td><td>Rp. 3.750.000,-</td></tr> <tr><td>- Tenggura</td><td>Rp. 45.000,-</td></tr> <tr><td>- Shaho-shaho</td><td>Rp. 45.000,-</td></tr> <tr><td>- Thai Stimbut</td><td>Rp. 40.000,-</td></tr> <tr><td>- Tekwan</td><td>Rp. 35.000,-</td></tr> <tr><td>- Dru-wan</td><td>Rp. 35.000,-</td></tr> <tr><td>- Juanelo</td><td>Rp. 45.000,-</td></tr> <tr><td>- Sukkyaki</td><td>Rp. 45.000,-</td></tr> <tr><td>- Empal Gentong Cirebon</td><td>Rp. 45.000,-</td></tr> <tr><td>- Empal Gentong Iga</td><td>Rp. 40.000,-</td></tr> <tr><td>- Soto Banjar</td><td>Rp. 35.000,-</td></tr> <tr><td>- Soto Bawean</td><td>Rp. 37.500,-</td></tr> <tr><td>- Soto Bandung</td><td>Rp. 42.500,-</td></tr> <tr><td>- Soto Sultung</td><td>Rp. 35.000,-</td></tr> <tr><td>- Soto Mia Heger</td><td>Rp. 35.000,-</td></tr> <tr><td>- Soto Ayam</td><td>Rp. 40.000,-</td></tr> <tr><td>- Nasi Bawon</td><td>Rp. 55.000,-</td></tr> <tr><td>- Nasi Penet</td><td>Rp. 55.000,-</td></tr> <tr><td>- Nasi Liwet</td><td>Rp. 55.000,-</td></tr> <tr><td>- Martabak Teler</td><td>Rp. 32.500,-</td></tr> <tr><td>- Sate Ayam / Lontong</td><td>Rp. 37.500,-</td></tr> <tr><td>- Sate Padang</td><td>Rp. 35.000,-</td></tr> <tr><td>- Sionay</td><td>Rp. 37.500,-</td></tr> <tr><td>- Laksa Bandung</td><td>Rp. 37.500,-</td></tr> <tr><td>- Lontong Kikil</td><td>Rp. 40.000,-</td></tr> <tr><td>- Mie Kangkang</td><td>Rp. 35.000,-</td></tr> <tr><td>- Mie Kieil</td><td>Rp. 37.500,-</td></tr> <tr><td>- Mie Jawa</td><td>Rp. 35.000,-</td></tr> <tr><td>- Bubur Kacang Ijo</td><td>Rp. 30.000,-</td></tr> <tr><td>- Mie Ayam Jambur</td><td>Rp. 35.000,-</td></tr> <tr><td>- Bakwan Malang</td><td>Rp. 37.500,-</td></tr> <tr><td>- Pempek</td><td>Rp. 35.000,-</td></tr> <tr><td>- Toge Goreng</td><td>Rp. 32.500,-</td></tr> <tr><td>- Bakso Kiah</td><td>Rp. 40.000,-</td></tr> <tr><td>- Bubur Ayam</td><td>Rp. 37.500,-</td></tr> <tr><td>- Bubur Paket</td><td>Rp. 400.000,-</td></tr> <tr><td>- Snack Tampah Besar</td><td>Rp. 550.000,-</td></tr> <tr><td>- Snack Tampah Sedang</td><td>Rp. 450.000,-</td></tr> <tr><td>- Snack Tampah Kecil</td><td>Rp. 700.000,-</td></tr> <tr><td>- Rebusan Tampah</td><td>Rp. 12.500,-</td></tr> <tr><td>- Singkong Thailand</td><td>Rp. 100.000,-</td></tr> <tr><td>- Paket Tradisional</td><td>Rp. 2.750.000,-</td></tr> <tr><td>- Es Teler</td><td>Rp. 1.750.000,-</td></tr> <tr><td>- Es Doger</td><td>Rp. 1.750.000,-</td></tr> <tr><td>- Es Puter</td><td>Rp. 1.750.000,-</td></tr> <tr><td>- Es Cendol</td><td>Rp. 1.750.000,-</td></tr> <tr><td>- Es Fudeng</td><td>Rp. 1.800.000,-</td></tr> </table>	- Kambing Guling	Rp. 3.750.000,-	- Tenggura	Rp. 45.000,-	- Shaho-shaho	Rp. 45.000,-	- Thai Stimbut	Rp. 40.000,-	- Tekwan	Rp. 35.000,-	- Dru-wan	Rp. 35.000,-	- Juanelo	Rp. 45.000,-	- Sukkyaki	Rp. 45.000,-	- Empal Gentong Cirebon	Rp. 45.000,-	- Empal Gentong Iga	Rp. 40.000,-	- Soto Banjar	Rp. 35.000,-	- Soto Bawean	Rp. 37.500,-	- Soto Bandung	Rp. 42.500,-	- Soto Sultung	Rp. 35.000,-	- Soto Mia Heger	Rp. 35.000,-	- Soto Ayam	Rp. 40.000,-	- Nasi Bawon	Rp. 55.000,-	- Nasi Penet	Rp. 55.000,-	- Nasi Liwet	Rp. 55.000,-	- Martabak Teler	Rp. 32.500,-	- Sate Ayam / Lontong	Rp. 37.500,-	- Sate Padang	Rp. 35.000,-	- Sionay	Rp. 37.500,-	- Laksa Bandung	Rp. 37.500,-	- Lontong Kikil	Rp. 40.000,-	- Mie Kangkang	Rp. 35.000,-	- Mie Kieil	Rp. 37.500,-	- Mie Jawa	Rp. 35.000,-	- Bubur Kacang Ijo	Rp. 30.000,-	- Mie Ayam Jambur	Rp. 35.000,-	- Bakwan Malang	Rp. 37.500,-	- Pempek	Rp. 35.000,-	- Toge Goreng	Rp. 32.500,-	- Bakso Kiah	Rp. 40.000,-	- Bubur Ayam	Rp. 37.500,-	- Bubur Paket	Rp. 400.000,-	- Snack Tampah Besar	Rp. 550.000,-	- Snack Tampah Sedang	Rp. 450.000,-	- Snack Tampah Kecil	Rp. 700.000,-	- Rebusan Tampah	Rp. 12.500,-	- Singkong Thailand	Rp. 100.000,-	- Paket Tradisional	Rp. 2.750.000,-	- Es Teler	Rp. 1.750.000,-	- Es Doger	Rp. 1.750.000,-	- Es Puter	Rp. 1.750.000,-	- Es Cendol	Rp. 1.750.000,-	- Es Fudeng	Rp. 1.800.000,-	<p>I. @ Rp. 57.500,-</p> <ol style="list-style-type: none"> Nasi Putih Ayam Bakar Kecap Bistik Daging / Empal Gepuk Udang Goreng Tepung / Cumi Cabe Ijo / Gurame Asam Manis Cah Buncis Kerupuk Buah Jeruk Puding Air Putih <p>II. @ Rp. 50.000,-</p> <ol style="list-style-type: none"> Nasi Putih Rendang Daging Ayam Goreng Gurame saos Padang Capcay Kerupuk Buah Pisang Air Putih <p>III. @ Rp. 42.500,-</p> <ol style="list-style-type: none"> Nasi Putih Ayam Bakar Padang Gurame Goreng Tepung Cah Jagung Muda Sambal & Lalapan Kerupuk Buah Pisang Air Putih
- Kambing Guling	Rp. 3.750.000,-																																																																																																
- Tenggura	Rp. 45.000,-																																																																																																
- Shaho-shaho	Rp. 45.000,-																																																																																																
- Thai Stimbut	Rp. 40.000,-																																																																																																
- Tekwan	Rp. 35.000,-																																																																																																
- Dru-wan	Rp. 35.000,-																																																																																																
- Juanelo	Rp. 45.000,-																																																																																																
- Sukkyaki	Rp. 45.000,-																																																																																																
- Empal Gentong Cirebon	Rp. 45.000,-																																																																																																
- Empal Gentong Iga	Rp. 40.000,-																																																																																																
- Soto Banjar	Rp. 35.000,-																																																																																																
- Soto Bawean	Rp. 37.500,-																																																																																																
- Soto Bandung	Rp. 42.500,-																																																																																																
- Soto Sultung	Rp. 35.000,-																																																																																																
- Soto Mia Heger	Rp. 35.000,-																																																																																																
- Soto Ayam	Rp. 40.000,-																																																																																																
- Nasi Bawon	Rp. 55.000,-																																																																																																
- Nasi Penet	Rp. 55.000,-																																																																																																
- Nasi Liwet	Rp. 55.000,-																																																																																																
- Martabak Teler	Rp. 32.500,-																																																																																																
- Sate Ayam / Lontong	Rp. 37.500,-																																																																																																
- Sate Padang	Rp. 35.000,-																																																																																																
- Sionay	Rp. 37.500,-																																																																																																
- Laksa Bandung	Rp. 37.500,-																																																																																																
- Lontong Kikil	Rp. 40.000,-																																																																																																
- Mie Kangkang	Rp. 35.000,-																																																																																																
- Mie Kieil	Rp. 37.500,-																																																																																																
- Mie Jawa	Rp. 35.000,-																																																																																																
- Bubur Kacang Ijo	Rp. 30.000,-																																																																																																
- Mie Ayam Jambur	Rp. 35.000,-																																																																																																
- Bakwan Malang	Rp. 37.500,-																																																																																																
- Pempek	Rp. 35.000,-																																																																																																
- Toge Goreng	Rp. 32.500,-																																																																																																
- Bakso Kiah	Rp. 40.000,-																																																																																																
- Bubur Ayam	Rp. 37.500,-																																																																																																
- Bubur Paket	Rp. 400.000,-																																																																																																
- Snack Tampah Besar	Rp. 550.000,-																																																																																																
- Snack Tampah Sedang	Rp. 450.000,-																																																																																																
- Snack Tampah Kecil	Rp. 700.000,-																																																																																																
- Rebusan Tampah	Rp. 12.500,-																																																																																																
- Singkong Thailand	Rp. 100.000,-																																																																																																
- Paket Tradisional	Rp. 2.750.000,-																																																																																																
- Es Teler	Rp. 1.750.000,-																																																																																																
- Es Doger	Rp. 1.750.000,-																																																																																																
- Es Puter	Rp. 1.750.000,-																																																																																																
- Es Cendol	Rp. 1.750.000,-																																																																																																
- Es Fudeng	Rp. 1.800.000,-																																																																																																

**Untuk Pemesanan Dibawah Order
100, Kena Charges Rp.500.000**

Sumber: Data perusahaan (2023)

Gambar 1.8**MOBIL *DELIVERY* NANANG HILWAN CATERING**

Sumber: Observasi Penulis (2023)

Gambar 1.9**NASI *BOX* NANANG HILWAN CATERING**

Sumber: Observasi penulis (2023)

F. Jenis badan usaha

Badan usaha adalah kesatuan yuridis (hukum), teknis dan ekonomi yang bertujuan mencari laba atau keuntungan, Sattar (2017). Dalam perusahaan Nanang Hilwan *Catering* ini yang berdiri sejak tahun 2013 yang sudah bergerak dengan layanan jasa boga, lalu mengesahkan jenis badan perusahaan CV (*Comanditaire Venootschap*) pada tahun 2016 dan berpusat di Cipayung, Jakarta Timur.

G. Aspek Legalitas

Menurut Amin purnawan dan Siti ummu abdillah (2020) dalam bukunya, Legalitas suatu perusahaan atau badan usaha merupakan unsur yang terpenting, karena legalitas merupakan jati diri yang melegalkan atau mengesahkan suatu badan usaha di tengah masyarakat.

Dengan kata lain aspek yang terdapat pada legalitas/hukum pada pendirian suatu usaha ialah mengenai perlindungan untuk berdirinya suatu usaha dan tercatat oleh badan hukum usaha, dengan demikian bahwa beberapa syarat yang harus diketahui untuk pendirian usaha yaitu, beberapa contoh dalam bisnis Nanang Hilwan *Catering* dibawah ini:

- 1) Surat keterangan terdaftar

Gambar 1.10



Sumber: Data perusahaan

2) SIUP (Surat izin usaha perdagangan)

Gambar 1.11



Sumber: Data perusahaan

3) Tanda daftar perusahaan

Gambar 1.12

ASLI

PEMERINTAH KOTA BEKASI
DINAS PENANAMAN MODAL DAN
PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

No. 10360/11

**TANDA DAFTAR PERUSAHAAN
PERSEKUTUAN KOMANDITER**

BERKABUPATEN UNDER BENDAHARA HONORIS TUGAS TETAP TERKAIT DAFTAR PERUSAHAAN

NO. TDP	BERLAKU S/D TANGGAL	D	R
10283607917	17 JULI 2017		

NAMA PERUSAHAAN	CV. NANANG HILWAN CATERING
STATUS	TUNGGAL
ALAMAT	Jl. H. MAHDI NO. 24 RT. 006 RW. 005
	KELURAHAN : KECAMATAN : JATICEMPAKA : PONDOKGEDE - KOTA BEKASI
NO. TEL. POK	755
PENANGGUNGJAWAB	NANANG SURYANA
KEGIATAN USAHA POKOK	PERM. MAKANAN DAN MINUMAN RUMAH
KEU	463.09

REKASAT 17 JULI 2017
KEPALA BIDANG PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU
SELAKU KEPALA KANTOR PENDAFTARAN PERUSAHAAN

NON RETRIBUSI

Dr. ASLI BYADIA, M.Si
Pejabat Utama Muda
NIP. 135607111586031005

Sumber: Data perusahaan

4) Surat domisili

Gambar 1.13

PEMERINTAH KOTA BEKASI
KECAMATAN PONDOKGEDE
Jl. Jatwirangin No. 53 Pondokgede telp. 84971283

SURAT KETERANGAN DOMISILI USAHA/PERUSAHAAN
Nomor : 503 / 12.2e - Kc.PG. Transis

Yang bertanda tangan di bawah ini, Camat Pondokgede Kota Bekasi, dengan ini menerangkan kepada :

Nama : **NANANG SURYANA**
Tempat / Tgl Lahir : **Cianjur, 15 Maret 1969**
Jenis Kelamin : **Laki-laki**
Agama : **Islam**
Warga Negara : **Indonesia**
Nomor KTP : **327508103690035**
Alamat : **Jl. H. Mahdi No. 24 RT 006 RW 005 Kelurahan Jaticempaka Kecamatan Pondokgede, Kota Bekasi**

Benar pada saat ini membuka kegiatan usaha sebagaimana tersebut dibawah ini :

Nama Perusahaan : **CV. NANANG HILWAN CATERING**
Jenis Perusahaan : **Catering**
Alamat Perusahaan : **Jl. H. Mahdi No. 24 RT 006 RW 005 Kelurahan Jaticempaka Kecamatan Pondokgede, Kota Bekasi**
Status Bangunan : ***Milik Sendiri / Kontrak / Sewa)**
Peruntukan Bangunan : ***(Rumah / Toko / Ruko / Komplek Pertokoan)**
Alta Pendaftaran : **Nomor : Tanggal : 04 Juni 2014**
Notaris : **HERRY HERMAWAN, SH., M.Kn**
Penanggung Jawab : **NANANG SURYANA**
Jumlah karyawan : **10 (sepuluh) orang**

Tetapan-ketentuan yang masih diwajibkan :

1. Pemohon/Pemilik usaha wajib menyelesaikan perizinan yang diatur oleh pemerintah Kota Bekasi;
2. Pemohon/Pemilik usaha bersedia membatu dan menciptakan ketertiban, kebersihan dan keindahan (3K) di lingkungan sekitarnya;
3. Pemohon/ Pemilik usaha wajib melaporkan kegiatan usaha setiap tahun, 1 (satu) bulan sebelum tanggal penerbitan SKDU;
4. Bersedia apabila sewaktu-waktu dilakukan pengecekan ulang oleh petugas/instansi terkait sesuai dengan surat tugas dan informasi yang dibutuhkan;
5. Pemohon/Pemilik usaha dilarang merubah kegiatan usaha tanpa sepengetahuan dari dan izin CAMAT;
6. Apabila pelaku usaha tidak melakukan pelaporan tempat usaha dan/atau kegiatan usahanya setiap tahun, maka SKDU yang telah diterbitkan oleh Camat setempat dianggap gugur dan/atau tidak berlaku lagi.
7. SKDU berlaku selama tempat usaha dan/atau kegiatan usaha tersebut masih berjalan dan tidak ada perubahan.

Demikian Surat Keterangan Domisili Usaha ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

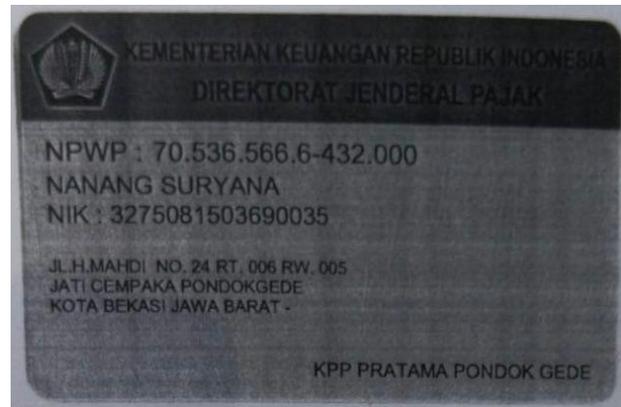
Dibuat di : **PONDOKGEDE**
Pada Tanggal : **28 September 2018**
CAMAT PONDOKGEDE

NANANG SURYANA
Dr. HARMAN, SE, M.Si
NIP. 136210111594001003

Sumber: Data perusahaan

5) NPWP

Gambar 1.14



Sumber: Data perusahaan

6) Surat sertifikasi halal

Gambar 1.15



Sumber: Data perusahaan