

BAB I

DESKRIPSI BISNIS

1.1 Latar Belakang

Makanan termasuk kebutuhan pokok bagi manusia, karena berfungsi sebagai sumber energi utama bagi tubuh manusia, sebagai cadangan energi, merangsang pertumbuhan tubuh dan memperbaiki sel-sel tubuh yang rusak. Oleh karena itu, makanan merupakan kebutuhan primer agar manusia dapat menjalankan aktivitasnya sehari-hari (Puspitaningsih *et al*, 2022).

Budaya menongkrong di Indonesia adalah salah satu budaya yang merupakan kegiatan berkumpul dan menghabiskan waktu bersama teman maupun keluarga. Kegiatan yang biasa dilakukan saat berkumpul adalah berbagi cerita, saling bertukar informasi, bersenda gurau, maupun mengerjakan tugas (Setyawan *et al*, 2023). Budaya menongkrong ini biasanya dilakukan di tempat-tempat seperti kedai kopi, warung makan, atau tempat-tempat lain yang menyediakan tempat duduk yang nyaman. salah satu tempat makan yang bisa dijadikan pilihan yaitu angkringan, karena angkringan menawarkan tempat yang nyaman, pelayanan yang cepat, serta harga yang ekonomis.

Angkringan merupakan konsep warung makan asal Indonesia yang menggunakan gerobak dorong dan berlokasi di pinggir jalan/trotoar. Angkringan terkenal dengan suasana santai, dan harga terjangkau, sehingga

menjadi tempat yang populer di berbagai kalangan masyarakat. Angkringan berasal dari kata Angkring atau Nangkring, yang berarti duduk santai. Angkringan pertama kali diciptakan oleh seorang warga klaten, yaitu Mbah Karso atau Djukut. Mbah karso merantau ke kota Surakarta dan bekerja sebagai penjual terikan (Makanan khas Jawa Tengah dengan kuah kental dan lauk tempe atau daging) (Kusumastuti dan Kusuma, 2022). Kemudian seiring berjalannya waktu, Mbah karso mulai menambah varian menu yang dijualnya mulai dari minuman, kacang, Getuk, jadah (ketan) bakar, singkong, aneka sate, hingga terciptanya nasi kucing (Kurniawan et al., 2023).

Angkringan memiliki pasar yang luas dan beragam, dengan daya tarik bagi beberapa kelompok usia dan lapisan masyarakat, karena memiliki harga yang terjangkau sehingga menjadi salah satu pilihan dikala uang menipis. Angkringan dapat dianggap sebagai ruang perenungan. Dengan menu dan tampilan yang sederhana, membuat pelanggan menikmati hidup, melepas penat sejenak, tanpa harus tergesa-gesa dikejar waktu. (Priyatmoko 2018). Salah satu Makanan modern yang dapat menjadi alternatif menu angkringan adalah Japanese streetfood.

Makanan khas Jepang seperti sushi, ramen, udon, tempura, dan yakitori sangat populer di negara lain, termasuk Indonesia. Tidak hanya di mall yang mewah saja, tetapi makanan Jepang juga dapat ditemukan di pinggir jalan seperti Takoyaki, dan okonomiyaki dengan konsep dagangan kaki lima (Priyatmoko 2018).

1.2 Gambaran umum bisnis

Nobori Yaki merupakan sebuah bisnis yang bergerak dalam bidang kuliner yang berbasis angkringan dan menghadirkan makanan Jepang. Makanan Jepang yang akan dijual merupakan Japanese streetfood yang bisa menggantikan menu tradisional angkringan, seperti hidangan sate yang biasanya menggunakan bumbu kuning/bumbu tradisional lainnya menjadi menggunakan bumbu Jepang seperti yakitori, dan nasi kucing yang dapat digantikan dengan onigiri. Dengan konsep seperti ini, Nobori Yaki akan menyajikan makanan menggunakan piring rotan dan menggunakan kertas nasi sebagai alas di piring tersebut, dan akan menggunakan kertas nasi untuk makanan yang ingin dibawa pulang.

1.2.1 Deskripsi Bisnis

Nobori yaki merupakan bisnis kuliner berbasis angkringan dengan menggunakan makanan Jepang sebagai pengganti menu tradisional angkringan. Produk utama yang dijual dalam bisnis ini adalah konsep angkringan, yang bertujuan sebagai tempat yang memberikan suasana yang hangat serta rasa nyaman bagi para konsumen untuk bercengkerama bersama teman-temannya atau ingin mencari teman baru.

Tempat ini cocok sebagai tempat berkumpul karena memiliki suasana yang hangat dengan menggunakan lampu yang remang-remang dan akan memberikan paket hemat bagi pelanggan yang berkumpul

dengan batas minimal tertentu. Usaha bisnis Nobori Yaki ini direncanakan akan beroperasi di Jl. Agung Raya 1, Lenteng Agung, Jakarta Selatan. Alasan pemilihan lokasi usaha di tempat ini dikarenakan Lenteng Agung merupakan merupakan salah satu jalan padat pekerja dan pelajar untuk menuju Depok dari arah Jakarta maupun sebaliknya. Sehingga banyak pekerja dan pelajar yang melewati daerah tersebut saat pulang kerja. Oleh karena itu, Angkringan yang merupakan alternatif Makanan cepat dan harga terjangkau cocok untuk pengemudi yang sedang lelah dan ingin beristirahat terlebih dahulu sembari menunggu macet mereda.

Nobori Yaki memiliki konsep A'la Carte, karena berbasis angkringan. A'la Carte merupakan pelayanan dengan menawarkan menu makanan dan minuman dengan harga yang sudah tertera. Pelanggan dapat memilih makanan dan minuman secara bebas tanpa terikat paket menu dan membayar sesuai dengan menu yang dipilih. (Ardana 2023)

Deskripsi Logo

Logo

GAMBAR 2
LOGO NOBORI YAKI



Penamaan “*Nobori Yaki*” diambil dari 2 kata yaitu “*Nobori*” yang berarti berlokasi di pinggir jalan, dan “*Yaki*” yang berarti memanggang. Dan jika disatukan akan memiliki arti kelezatan hidangan bakaran yang akan dijual di pinggir jalan.

Logo *Nobori Yaki* terdiri dari Lampu lentera, ombak, serta warna coklat sebagai latar belakang. Berikut arti dari komponen yang terdapat di logo *Nobori Yaki* :

1. Lentera : Melambangkan kehangatan
2. Ombak : Melambangkan keluarga
3. Font menyerupai kuas cat : Melambangkan santai dan intim
4. Warna Coklat : Melambangkan kesederhanaan
5. Warna hitam : Melambangkan klasik

Dengan disatukannya seluruh komponen tersebut, *Nobori Yaki* menghadirkan suasana hangat untuk konsumen bersantai dengan menu yang sederhana dan cocok untuk keluarga.

1.2.2 Identitas Bisnis

Lokasi suatu perusahaan merupakan tempat suatu perusahaan beroperasi sehari-hari. Lokasi yang strategis merupakan lokasi yang mudah dijangkau oleh sarana transportasi umum, parkir kendaraan yang luas dan memadai, dekat dengan pusat keramaian. Pemilihan lokasi yang tepat merupakan factor kunci kesuksesan (Hery, 2017).

Nama Usaha : *Nobori Yaki*

Alamat : Jl. Raya Lenteng Agung Blok Haji Radi No.12,
RT.10/RW.7, Lenteng Agung, Kec. Jagakarsa, Kota Jakarta Selatan,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12630

Kontak : 082112316176

Media Sosial : *@Nobori.Yaki*

1.3 Visi dan Misi

Keberhasilan suatu usaha berawal dari proses perumusan visi dan misi yang memiliki makna, tujuan, serta dibuat dengan komitmen untuk merealisasikan visi dan misi tersebut. Visi merupakan pandangan ideal yang ingin dicapai oleh perusahaan dan menjadi motivasi dasar sepanjang waktu untuk berusaha mencapainya. Misi merupakan Langkah-langkah yang perlu

dilakukan oleh suatu perusahaan untuk mewujudkan visi yang telah dibuat. Misi dapat berbentuk perumusan tugas, kewajiban, dan rencana Tindakan yang akan dieksekusi sebagai instruksi. (Hafizin 2022)

1.3. 1 Visi

Visi Nobori Yaki : Menjadi tempat favorit masyarakat untuk menikmati makanan Jepang dengan harga yang terjangkau.

1.3. 2 Misi

Misi Nobori Yaki

1. Menyediakan menu makanan Jepang dengan konsep angkringan.
2. Menyediakan tempat dengan suasana yang nyaman agar dapat menjadi tempat istirahat.
3. Menawarkan harga yang terjangkau agar menjangkau pasar yang luas.
4. Menjaga kualitas dan kebersihan makanan agar konsumen merasa aman saat mengkonsumsi.

1.4 SWOT Analysis

Analisis SWOT merupakan identifikasi berbagai banyak faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi pemasaran dengan memaksimalkan faktor kekuatan, peluang, serta meminimalisir faktor kelemahan, dan ancaman

perusahaan tersebut. (Widayani *et al.*, 2022) Menurut Mukhlisin *et al.*, (2020) analisis SWOT didasari oleh empat elemen, yaitu :

a. Strength

Melihat hal bagus yang dapat dilakukan oleh perusahaan, atau suatu karakteristik yang memiliki kapabilitas penting yang dapat diandalkan oleh perusahaan sebagai modal. Kekuatan tersebut dapat berupa keahlian, keunggulan, sumberdaya, kemampuan bersaing, dan lain-lain.

b. Weakness

Melihat segala sesuatu yang merupakan kekurangan perusahaan, atau suatu kondisi yang tidak menguntungkan perusahaan sehingga membentuk prioritas untuk mengatasi kelemahan tersebut.

c. Opportunity

Merupakan segala sesuatu yang dapat diraih untuk mendukung kekuatan dan mengatasi kelemahan yang dimiliki perusahaan.

d. Threat

Merupakan hal yang dapat menjadi tantangan perusahaan selama menjalani bisnis.

1.4.1 Strength

- Menawarkan makanan Jepang dengan harga terjangkau.

- Lokasi yang mudah diakses karena berada di jalan utama Raya Lenteng Agung, dan dekat dengan stasiun Lenteng Agung.
- Menjaga higienitas makanan.
- Memiliki suasana yang hangat dengan lampu yang remang-remang.

1.4. 2 Weakness

- Terbatasnya ruang penyimpanan makanan di tempat berjualan yang hanya terdapat 1 kulkas, sehingga penulis memiliki solusi dengan penyimpanan di kulkas rumah penulis untuk persediaan stock.

1.4. 3 Opportunity

- Tingginya minat masakan Jepang di daerah Lenteng agung.
- Lokasi merupakan jalur utama yang banyak dilalui oleh pekerja kantoran maupun pelajar.
- Tingginya minat kalangan muda untuk berkumpul Bersama teman-temannya.

1.4. 4 Threat

- Kenaikan harga bahan baku dapat mempengaruhi harga jual/keuntungan bisnis.
- Terdapatnya pungli yang salah satu bentuknya merupakan tukang parkir sehingga dapat menjadi pertimbangan calon konsumen untuk datang.

1.5 Spesifikasi produk/jasa

Nobori Yaki sebagai bisnis kuliner berbasis angkringan mengutamakan kenyamanan, cepat, serta memberikan kualitas yang terbaik dengan harga terjangkau. *Nobori Yaki* menawarkan beberapa menu khas Jepang. Berikut beberapa menu yang ditawarkan *Nobori Yaki* :

1. *Negima*
2. *Kawa Yakitori*
3. *Gyukushi*
4. *Bifufurosu Onigiri*
5. *Kani Mentai onigiri*
6. *Uroncha*
7. *Sakura Tea*

Menu-menu di atas merupakan menu utama dalam bisnis kuliner *Nobori Yaki*, dan yang menjadi menu andalan adalah *Yakitori*. *Yakitori* merupakan hidangan sate dengan daging ayam dengan bumbu yang meresap.

1.6 Jenis/Badan Usaha

Dalam perkembangannya saat ini peluang bisnis dapat berasal dari manapun, baik dari diri sendiri maupun dari orang di lingkungan sekitar seperti keluarga, pasar, media informasi, dan gagasan dari orang lain (Mahmud *et al.*, 2020). Untuk menjalankan bisnis tersebut, pebisnis harus menempuh berbagai

bentuk usaha sesuai dengan sifat dan hakikat dari bisnis tersebut, dengan tujuan untuk melindungi bisnis yang dimiliki dari berbagai tuntutan akibat aktivitas yang dilakukan oleh perusahaan (Aditya, 2019).

Badan Usaha merupakan organisasi bisnis untuk mengelola dan melaksanakan kegiatan dengan tujuan mencari keuntungan dan memberikan pelayanan kepada masyarakat. *Nobori Yaki* yang merupakan merek dagang yang bergerak pada bidang kuliner juga membutuhkan badan usaha, karena terdapat aktivitas mencari keuntungan dan memberi pelayanan. Melihat karakteristik yang dimiliki oleh bisnis ini, *Nobro Yaki* memilih CV (*Commanditaire Vennotschap*) sebagai badan usaha.

CV (*Commanditaire Vennotschap*) berasal dari Bahasa Belanda yang berarti persekutuan komanditer (Ashari, 2022). CV adalah badan usaha yang didirikan oleh dua orang atau lebih, dengan beberapa anggota memiliki tanggung jawab yang tidak terbatas dan anggota lainnya memiliki tanggung jawab yang terbatas (Ramlan *et al.*, 2020). Kelebihan yang dimiliki badan usaha CV dibandingkan badan usaha lain adalah : Prosedur pembentukan CV relatif mudah, bagian CV yang sederhana dengan hanya terdapat dua sekutu (sekutu komplementer dan sekutu komanditer), adanya fleksibilitas antara hak dan kewajiban para sekutu, dan sudah dapat ikut tender di perusahaan ataupun pemerintahan (Arlicia 2023).

1.7 Aspek Legalitas

Legalitas usaha merupakan standarisasi yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha. *Nobori Yaki* yang merupakan badan usaha CV perlu memenuhi aspek persyaratan legalitas bisnis. Melansir dari situs [OSS](#) yang dibuat oleh kementerian investasi/BKPM, berikut adalah beberapa syarat yang harus dipenuhi untuk mendapat izin membangun usaha :

1. KTP penanggung jawab usaha
2. NPWP
3. BPJS ketenaga kerjaan
4. BPJS Kesehatan
5. Mengisi data bidang usaha/KBLI (Klasifikasi Baku Lapangan usaha Indonesia)
6. Mengisi luas lahan dan modal usaha
7. Mengisi data jenis produk/jasa
8. Memiliki sertifikat standar Nasional Indonesia (SNI)
9. Memiliki sertifikat halal
10. Mengisi pernyataan mandiri
11. Setelah mengisi data diatas, NIB (Nomor Induk Berusaha) dapat di terbitkan.(OSS 2021)