

BAB I

DESKRIPSI BISNIS

1.1 LATAR BELAKANG

Makanan adalah segala jenis zat atau substansi yang dikonsumsi oleh makhluk hidup, terutama manusia untuk memenuhi kebutuhan nutrisi, energi, dan pertumbuhan. Aspek penting dalam makanan adalah kandungan nutrisi yang terkandung di dalamnya. (Mubarak, 2023) Nutrisi terdiri dari karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan serat, yang semua berperan dalam menjaga keseimbangan tubuh. Daging menjadi salah satu komoditi yang penting yang dibutuhkan oleh tubuh, kandungan protein pada daging menjadi faktor penting dalam pertumbuhan tubuh manusia. Walaupun harga daging sapi di Indonesia tergolong mahal, tetapi faktanya masih banyak masyarakat di Indonesia yang dengan mudahnya dapat mengonsumsi daging sapi secara teratur, hal ini dibuktikan dengan adanya berbagai macam olahan daging sapi di berbagai rumah makan yang ada di sekitar kita seperti warteg (watu tegal), rumah makan padang, warung nasi goreng menyediakan berbagai menu yang menggunakan daging sapi sebagai bahan utamanya. Berdasarkan laporan Badan Pusat Statistik (BPS), rata-rata konsumsi daging sapi/kerbau di Indonesia pada tahun 2022 sebesar 0,010 kilogram (kg) per kapita per minggu. Angka itu naik dibandingkan tahun sebelumnya yang sebesar 0,009 kg per kapita per minggu, sekaligus menjadi rekor tertinggi dalam satu dekade terakhir (Annur, 2023).

Pada tahun 2023 mobilitas masyarakat Indonesia semakin meningkat seiring dengan berakhirnya Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM). Dalam pengumuman rilis Pertumbuhan Ekonomi Kuartal I 2023, Edy Mahmud selaku Deputy Bidang Neraca dan Analisis Statistika Badan Pusat Statistik (BPS) menyebutkan peningkatan mobilitas ini mendorong peningkatan aktivitas ekonomi (Yolanda, 2023), hal ini berpengaruh juga penggunaan moda transportasi dan kunjungan wisatawan yang meningkat di berbagai daerah. Di Kota Ciamis ini sendiri sudah terbukti pada saat penulis melakukan kunjungan ke daerah tersebut mobilitas dan jumlah wisatawan yang datang dari berbagai daerah itu meningkat cukup drastis, ditambah lagi saat musim libur jumlah wisatawan yang ada pun terus bertambah dikarenakan banyak masyarakat perkantoran, anak sekolah, ataupun mahasiswa/i yang berkunjung untuk mengisi waktu libur mereka di Kota Ciamis.

Jumlah Penduduk Hasil Proyeksi Interim di Provinsi Jawa Barat	
Menurut Kabupaten/Kota	
CIAMIS	
2021	1.237.726
2022	1.247.768
2023	1.257.583

Tabel 1.1 Jumlah Penduduk Ciamis

(Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Ciamis)

Senior Ekonomis DBS Bank Radhika Rao menjelaskan, bahwa konsumsi masyarakat Indonesia mulai membaik pada awal tahun 2023 dan diproyeksikan tetap kuat hingga akhir tahun. Hal tersebut didasarkan pada Indeks Keyakinan Konsumen (IKK) Bank Indonesia yang berada pada batas optimis, di atas angka 100, sejak Desember 2022 hingga Maret 2023. Hingga awal Maret 2023, IKK berada di angka 122,4 (Pardede, 2023). Oleh karena itu menjaga tingkat konsumsi itu penting karena menjadi salah satu pendorong utama bagi pertumbuhan ekonomi di Indonesia.

Melihat semakin meningkatnya gaya hidup masyarakat Indonesia, hal ini mendorong akan sadarnya kebutuh primer yang harus mereka penuhi yaitu makan. Dengan padatnya mobilitas penduduk yang di dominasi oleh masyarakat Generasi Milenial dan Generasi Z hal ini menunjukkan bahwa rata-rata kebutuhan makanan yang mereka cari itu berupa hal yang praktis tetapi dapat mencukupi kebutuhan gizi mereka dan juga menahan lapar selama beberapa jam dikarenakan aktivitas mereka yang cukup padat. Kebab Nusantara hadir sebagai bisnis kuliner yang menggunakan bahan dasar daging dengan kemasan yang praktis dan dapat dimakan kapanpun dan juga dimanapun.

Alasan lain mengapa penulis ingin membuka usaha Kebab Nusantara ini di daerah Kabupaten Ciamis, terutama di alun-alun Kabupaten Ciamis dikarenakan prospek penjualan yang dilihat sangat menguntungkan, karena disekitar lokasi tersebut sangat dekat dengan beberapa instansi masyarakat seperti sekolah, kantor, dan masih banyak pusat tempat kerja masyarakat

Ciamis bekerja, oleh karena itu lokasi tersebut merupakan lokasi yang strategis untuk menjual sebuah produk kuliner yang praktis dan dapat dikonsumsi kapan pun dan dimana pun.

1.2 GAMBARAN UMUM

Kebab Nusantara adalah suatu rencana bisnis kuliner berbasis daging yang memiliki cita rasa yang unik dan berbeda dengan kebab lainnya, yang menjadi pembeda dari kebab pada umumnya yaitu dari saus dan dagingnya yang menggunakan rempah-rempah Nusantara. Dengan porsi dan harga yang terjangkau Kebab Nusantara ini dapat memenuhi keinginan sekaligus kebutuhan masyarakat yang ingin mengonsumsi hidangan dari luar negeri dengan cita rasa yang sesuai dengan lidah mereka, dan juga dengan kemasan yang praktis dan mudah dibawa kemanapun dapat mempermudah mereka untuk menyantap hidangan tersebut kapanpun dan dimanapun.

1.2.1 Deskripsi Bisnis

Seperti namanya, Kebab Nusantara adalah suatu bisnis kuliner berbasis daging, tidak hanya daging sapi tetapi usaha ini pun menyediakan daging ayam untuk pembeli yang tidak bisa makan daging sapi tapi ingin menikmati produk dari Kebab Nusantara. Dengan isi daging, sayur, dan saus yang beraneka ragam Kebab Nusantara tentunya bisa menjadi solusi untuk masyarakat untuk kebutuhan gizi mereka dalam 1x makan. Tujuan dari bisnis ini yaitu memberikan inovasi baru terhadap produk kebab yang biasanya hanya menggunakan saus yang biasa saja

seperti saus tomat, saus sambal, saus keju dll. Maka dari itu Kebab Nusantara mencoba membuat hal

Usaha bisnis kuliner Kebab Nusantara akan direncanakan beroperasi di Kota Ciamis, yang berlokasi di Jln. Jendral Sudirman, Kecamatan Ciamis, Kabupaten Ciamis, Provinsi Jawa Barat, yaitu tepatnya di Alun-Alun Kota Ciamis. Alasan penulis memilih lokasi tersebut dikarenakan mobilitas penduduk masyarakat Ciamis di tempat tersebut cukup tinggi setiap harinya. Lalu Alun-alun Kota Ciamis juga menjadi tujuan utama mayoritas masyarakat nya untuk berkumpul, bermain, ataupun mengisi waktu luang lainnya.

1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama



Gambar 1.1 Logo Kebab Nusantara

(Sumber : Olahan Penulis 2023)

Penamaan “Kebab Nusantara” bermakna sebuah hidangan yang berasal dari timur tengah yaitu “Kebab” yang disajikan dengan cita rasa khas Nusantara. Warna merah bata bermakna berani maju dan berkembang yang dimana sesuai dengan visi dari dibentuk nya usaha ini yaitu ingin menjadi sebuah *franchise* kebab pertama di Indonesia yang menyajikan cita rasa khas Nusantara. Cara pengolahan daging yang disajikan nya pun akan sedikit berbeda dengan beberapa usaha kebab pada umumnya yaitu daging nya dibakar dengan dibentuk menjadi seperti sate.

Logo batik melambangkan bahwa usaha kebab ini akan terus berfokus pada rasa otentik dari Indonesia itu sendiri. Bentuk lingkaran yang ada juga melambangkan bahwa rasa dari hidangan yang disajikan pun bukan hanya dari 1 atau 2 daerah saja, tetapi mencakup seluruh daerah yang ada di Indonesia.

1.2.3 Identitas Bisnis

Dalam membangun sebuah usaha, seorang pengusaha harus disarankan untuk melibatkan konsep *marketing mix*, yaitu 4P (Product, Price, Place, Promotion). Salah satu yang menjadi faktor pendukung utamanya yaitu *Place*, menurut Kotler (2009) *Place* merupakan segala sesuatu yang menunjukkan berbagai kegiatan bisnis untuk membuat produk agar mudah diperoleh oleh pelanggan, dan selalu tersedia untuk pelanggan. Apabila memiliki lokasi usaha yang memiliki persaingan yang ketat, faktor pemilihan lokasi menjadi komponen utama yang penting agar usaha yang dijalankan juga dapat berjalan dengan efektif, maka dari itu seorang pengusaha terutama yang berbisnis di bidang kuliner harus bisa menentukan lokasi yang strategis dan mudah dijangkau oleh konsumen.

Nama usaha : Kebab Nusantara

Alamat : Jln. Jendral Sudirman, Kecamatan Ciamis, Kabupaten Ciamis,
Provinsi Jawa Barat.

Kontak : 085971620270

Media Sosial : @kebab_nusantara

Usaha bisnis kuliner Kebab Nusantara ini nantinya direncanakan akan beroperasi di Kota Ciamis, yaitu di Jln. Jendral Sudirman, Kecamatan Ciamis, Kabupaten Ciamis, Provinsi Jawa Barat. Lebih tepatnya berada di Alun-Alun Kota Ciamis, alasan pemilihan lokasi tersebut dikarenakan tempat tersebut menjadi pusat masyarakat Kota Ciamis berkumpul untuk bersantai, dan mengisi waktu luang. Lokasi tersebut juga menjadi tempat yang strategis karena akses untuk menuju Alun – alun Ciamis pun tidak sulit di lalui oleh masyarakat.

1.3 VISI DAN MISI

Dalam menjalankan suatu bisnis tentunya seorang pengusaha harus mempunyai visi dan misi dari usaha tersebut. Dengan adanya visi dan misi tersebut, maka usaha yang akan dijalankan pun bisa bergerak sesuai dengan yang diharapkan pengusaha tersebut. Dengan dibentuknya sebuah visi dan misi yang kuat sebagai sebuah acuan yang sangat penting bagi perusahaan tersebut supaya perusahaan tersebut dapat berjalan dengan lancar.

Visi yaitu merupakan sebuah tujuan utama dari suatu organisasi dalam bekerja yang dibuat berdasarkan dari hasil pemikiran dan ide para pendirinya guna

menentukan langkah apa saja yang akan dilaksanakan kedepannya supaya dapat memberikan inspirasi, motivasi, dan memberikan kontribusi untuk seluruh anggota organisasinya.

Sedangkan misi itu sendiri merupakan langkah-langkah atau rencana yang di ciptakan guna mencapai visi yang sudah ditentukan dan disahkan sebelumnya. Dengan kata lain, visi dan misi merupakan suatu kesatuan yang berkesinambungan satu sama lain.

a. Visi

Menjadikan usaha bisnis kuliner Kebab Nusantara menjadi *franchise* kebab pertama yang menyediakan cita rasa Nusantara dari setiap komoditi yang digunakan nya.

b. Misi

1. Menyediakan varian saus secara berkala
2. Memberikan hindangan yang berkualitas dari mulai bahan hingga kemasan nya
3. Menggunakan kemasan yang praktis agar konsumen dapat mengkonsumsi kapanpun dan dimanapun.
4. Memberikan harga yang terjangkau untuk semua kalangan masyarakat.

1.4 SWOT ANALISIS

Dalam menjalankan sebuah usaha kuliner tentunya akan banyak persaingan yang terjadi, ditambah lagi pada zaman sekarang masyarakat sudah banyak yang mulai membangun usaha mandiri, terutama usaha kuliner. Semakin

ketatnya persaingan yang terjadi maka akan semakin sulit pula suatu usaha bisa bertahan dalam jangka waktu yang panjang, maka dari itu seorang pengusaha harus bisa menganalisis kondisi dari bisnis yang akan dijalankan, baik itu secara internal, maupun eksternal. Strategi yang tepat sangat diutamakan dalam merencanakan sebuah bisnis supaya dapat mengurangi risiko terjadinya kegagalan. Salah satu strategi yang dapat dilakukan agar dapat mengetahui apakah suatu bisnis yang akan dijalankan dapat berjalan dengan lancar yaitu menggunakan sebuah analisis SWOT. Analisis SWOT yaitu merupakan sebuah analisa yang didasari oleh empat elemen utama, yaitu :

A. Strength

Strengths bisa kita artikan sebagai kekuatan. Dari analisis strength ini kita bisa melihat apa saja faktor yang menjadi kekuatan dalam bisnis yang sedang atau akan kita jalankan.

B. Weakness

Weakness yaitu sebuah kelemahan. Dari sini kita bisa mendapatkan informasi terkait apa saja yang menjadi kelemahan bisnis yang kita jalankan. Dengan begitu kita bisa mengantisipasi nya agar kelemahan ini bisa kita atasi saat bisnis yang kita rencanakan berjalan.

C. Opportunity

Opportunity yaitu sebuah analisis kita lakukan untuk melihat peluang yang akan kita dapatkan dalam menjalankan sebuah bisnis, dengan mengetahui hal tersebut maka kita bisa memanfaatkan peluang itu menjadi pondasi yang kuat untuk bisnis kita

D. Threats

Threats itu sendiri yaitu sebuah ancaman yang dimana hal tersebut bisa menjadi faktor kuat dari kegagalan bisnis kita. Dengan mengetahui ancaman yang akan kita dapatkan maka kita bisa mendapat rencana alternatif agar ancaman tersebut bisa kita hadapi.

Berikut analisis Kebab Nusantara yang sudah di analisa menggunakan analisis SWOT :

A. Strength

- Ketersediaan daging yang melimpah di Kabupaten Ciamis
- Jenis kebab yang belum ada di sekitar Kabupaten Ciamis
- Porsi yang banyak, rasa yang unik, dan harga yang ramah di semua kalangan, terutama pelajar dan mahasiswa
- Akses menuju lokasi penjualan yang mudah di lalui oleh berbagai jenis kendaraan, maupun dengan berjalan kaki

B. Weakness

- Menurun nya angka penjualan pada *weekdays*
- Minat masyarakat Ciamis yang belum terlalu tinggi terhadap makanan luar daerah
- Ketersediaan air dan listrik yang masih terbatas
- SDM yang masih terbatas

C. Opportunity

Usaha bisnis kuliner kebab yang berada di Kota Ciamis bisa terbilang sedikit, ditambah lagi variasi menu yang mereka sediakan pun bisa dibilang hanya menu pada kebanyakan usaha kebab lainnya. Maka dari itu hal ini akan menjadi sebuah peluang bagi Kebab Nusantara untuk membuat inovasi baru dengan memberikan cita rasa baru terhadap penyajian kebab yang ada di Kota Ciamis.

D. Threats

Dikarenakan usaha bisnis kuliner Kebab Nusantara ini akan beroperasi jln. Jendral Sudirman, tepatnya berada di Alun-alun Kota Ciamis. Maka dari itu akan terdapat banyak pesaing bisnis kuliner yang beroperasi di tempat tersebut. Hal ini tentunya bisa menjadi suatu ancaman bagi bisnis Kebab Nusantara.

1.5 SPESIFIKASI PRODUK

Kebab Nusantara adalah usaha bisnis kuliner berbasis daging sapi dan daging ayam. Usaha ini bertujuan untuk membuat inovasi baru dengan memberikan cita rasa Nusantara terhadap hidangan kebab yang pada awal mulanya berasal dari Timur Tengah, maka dari itu bumbu yang digunakan pun pastinya menyesuaikan dengan lidah masyarakat Indonesia, terutama pada sausnya. Berikut beberapa contoh menu dari Kebab Nusantara.

1. Kebab Rendang

Merupakan sebuah hidangan kebab yang terdiri dari daging sapi yang di cincang lalu dicampur menggunakan rempah-

rempah dan dibakar hingga memunculkan aroma *smoky*. Lalu ditambah dengan irisan bawang bombay yang di *caramelized*, kentang goreng, selada cos, irisan tomat, telur, dan terakhir diberi saus rasa opor yang berasal dari Minangkabau, Sumatra Barat.

2. Kebab Base Genep

Merupakan sebuah hidangan kebab yang terdiri dari daging sapi yang di cincang lalu dicampur menggunakan rempah-rempah dan dibakar hingga memunculkan aroma *smoky*. Lalu ditambah dengan irisan bawang bombay yang di *caramelized*, kentang goreng, selada cos, irisan tomat, telur, dan terakhir diberi saus rasa Base Genep yang merupakan bumbu khas dari pulau Bali.

3. Kebab Opor

Merupakan sebuah hidangan kebab yang terdiri dari daging sapi yang di cincang lalu dicampur menggunakan rempah-rempah dan dibakar hingga memunculkan aroma *smoky*. Lalu ditambah dengan irisan bawang bombay yang di *caramelized*, kentang goreng, selada cos, irisan tomat, telur, dan terakhir diberi saus rasa opor yang berasal dari kota Solo, Jawa Timur

Menu yang menjadi produk unggulan dari Kebab Nusantara ini yaitu Kebab Base Genep. Yaitu kebab dengan isi potongan daging sapi atau daging

ayam, lalu di dampingi dengan bawang bombay yang sudah di *caramelized*, daun selada, dan irisan tomat, lalu diberi saus yang terbuat dari bumbu base genep khas Bali dengan konsistensi tidak terlalu cair, dan juga tidak terlalu kental (*nappe consistency*), setelah itu dibungkus menggunakan kulit tortilla, dan dipanggang sebentar di atas griddle untuk mendapatkan aroma dan warna yang sempurna.

1.6 JENIS/BADAN USAHA

Baik bagi pekerja maupun pelaku usaha, eksistensi Badan Usaha di Indonesia sangat penting. Terutama bagi dunia Usaha Kecil dan Menengah. Idealnya, setiap UKM harus memiliki unit Badan Usaha untuk menaungi kegiatan bisnis dan produksi barang serta jasa yang akan dijalankan.

Kebab Nusantara ini sendiri berencana untuk memilih UMKM sebagai badan usaha untuk menaungi bisnis yang akan dijalankan. Menurut peraturan perundang-undangan No. 20 tahun 2008 Usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

Susunan organisasi yang ada di dalam bisnis *Kebab Nusantara*, antara lain :

1. Pemilik/Owner

- a. Sebagai pencetus atau kepala perencanaan dan pendiri dari *bisnis Kebab Nusantara*. *Owner* memiliki posisi paling tinggi dalam sebuah usaha

dan bertanggung jawab atas segala macam operasional dari usaha bisnis *Kebab Nusantara*.

- b. Membuat Visi dan Misi Perusahaan
- c. Membuat standar menu dan standar kualitas produk
- d. Bertanggung jawab atas seluruh pegawai dan memberinya bayaran pegawai

2. Produksi

- a. Bertanggung jawab saat proses pembuatan produk *Kebab Nusantara*
- b. Mengelola seluruh bahan baku produk, mulai dari pengelolaan bahan mentah yang akan di olah hingga menjadi hidangan yang siap di hidangkan kepada masyarakat
- c. Melakukan pencatatan laporan hasil produksi setiap hari nya

3. Keuangan

- a. Melakukan pencatatan laporan keuangan perusahaan
- b. Mengelola aset dan dana yang dimiliki usaha bisnis *Kebab Nusantara*
- c. Membuat anggaran dana prooduksi, distribusi, dan pemasaran

4. Pemasaran

- a. Melakukan pemasaran produk *Kebab Nusantara* kepada seluruh masyarakat
- b. Memastikan produk yang dihasilkan oleh *Kebab Nusantara* mudah dikenal oleh seluruh masyarakat

1.7 ASPEK LEGALITAS

Legalitas suatu badan usaha atau badan usaha merupakan faktor yang paling penting karena legalitas merupakan tanda yang melegitimasi atau mengesahkan suatu badan usaha di masyarakat. Dengan kata lain, legalitas suatu usaha harus sah berdasarkan peraturan perundang-undangan, dimana usaha tersebut dilindungi dengan berbagai dokumen hingga menjadi sah berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku pada saat itu.

Maka dari itu ada beberapa aspek legalitas yang harus dipenuhi oleh usaha bisnis Kebab Nusantara ini, yaitu :

1. NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)
2. PIRT (Perizinan Industri Rumah Tangga)
3. Sertifikat halal MUI
4. BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan)
5. Identitas sah sebagai WNI (KTP)