

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dunia industri saat ini telah mengalami perkembangan yang amat pesat, itu dibuktikan dengan semakin meningkatnya para pengusaha mikro maupun makro dengan berbagai macam jenis usaha yang bermunculan untuk menciptakan produk – produk baru, sehingga dapat meningkatkan taraf hidup para pengusaha dan karyawan di usaha tersebut. Saat ini salah jenis usaha yang digemari adalah usaha di sektor industri kuliner, karena produk makanan adalah salah satu kebutuhan pokok atau primer manusia.

**Menurut Saprianto & Hidayati, (2010).** Makanan yaitu suatu kebutuhan primer dari manusia yang mana setiap waktu, dibutuhkan pengolahan yang baik dan benar supaya bisa bermanfaat untuk kesehatan tubuh manusia. Produk makanan atau pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah yang digunakan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Kebutuhan ini diprediksi akan meningkat setiap tahunnya dikarenakan konsumsi masyarakat khususnya masyarakat Jakarta yang semakin tinggi.

DKI Jakarta adalah kota terbesar di Indonesia dengan mobilitas masyarakatnya yang sangat tinggi. Masyarakat di kota - kota besar salah satunya Jakarta sering kali mengkonsumsi makanan cepat saji karena tidak memiliki banyak waktu untuk makan di tempat, akan tetapi kebanyakan makanan cepat saji yang beredar di masyarakat saat ini adalah makan yang sudah di olah terlebih

dahulu agar penyajian menjadi lebih cepat, sehingga menghilangkan nilai gizi pada makanan itu sendiri. Karena saat ini sangat sulit sekali untuk mencari makanan yang bergizi dengan pelayanan yang cepat, karena banyak pengusaha makanan yang hanya memikirkan keuntungan dan mengesampingkan nilai gizi pada produk makanan mereka. Sedangkan jika kita melihat kondisi Jakarta saat ini masyarakat membutuhkan makanan yang praktis akan tetapi tetap sehat. Karena untuk tetap menjaga kesehatan tubuh bisa dimulai dari mengonsumsi makanan yang bergizi.

Sandwich pada umumnya adalah makanan yang terdiri dari dua lembar roti yang di tambahkan isian di tengah – tengahnya berupa irisan daging, keju, sayur/buah dan juga saus. *Sandwich* tidak jauh berbeda dengan *hamburger* yang membedakan adalah bentuk rotinya, burger mempunyai bentuk roti yang bulat sedangkan *sandwich* pada umumnya berbentuk persegi, segitiga dan sebagainya. *Sandwich* merupakan makanan yang sangat *simple* dan mudah dikemas, sangat tepat untuk orang-orang yang tidak memiliki banyak waktu luang untuk makan di tempat, ini menjadikan sandwich sangat tepat untuk mereka yang ingin makan di waktu yang sempit tetapi tetap ingin mengisi perutnya. Karena bentuknya yang kecil dan praktis maka *sandwich* pun mudah dibawa kemana pun dan bisa dimakan di sela kegiatan, maka dari itu *sandwich* sangat lah cocok untuk mereka yang sibuk bekerja dan tidak banyak memiliki banyak waktu luang untuk makan di tempat.

*Sandwich*, juga sangat mudah untuk disesuaikan rasanya karena setiap orang pasti memiliki selernya masing masing. Hal ini dikarenakan *sandwich* memiliki sangat banyak variasi isian, seperti daging, keju, telur, sayuran, atau buah buahan. Ini menjadikan *sandwich* mempunyai nilai jual tersendiri karena selain praktis *sandwich* juga sangat mudah disesuaikan dalam hal isian. Hal ini membuat mereka yang memakan *sandwich* tidak merasa bosan saat memakan *sandwich* terus menerus. Dan di sisi lain, dalam masyarakat kota Jakarta yang semakin terus berkembang dan padat, penyedia jasa makanan yang praktis dan mudah di bawa kemana-mana dengan penyajian dan pelayanan yang cepat sangatlah diminati. Terutama para pekerja dan mahasiswa yang dalam kegiatan sehari harinya kesulitan untuk sarapan karena di kejar oleh aktifitas yang sangat padat. begitu pula pada jam-jam sibuk, dan kebanyakan dari masyarakat menginginkan suatu makanan yang praktis. Ditambah, ada beberapa dari masyarakat yang tidak bisa memakan semua jenis makanan, hal ini dikarenakan beberapa orang memiliki pantangan atau alergi terhadap bahan – bahan tertentu.

Melihat pada kondisi masyarakat Jakarta saat ini dan juga melihat kelebihan dari *sandwich*, oleh karna itu peneliti mendapatkan sebuah ide bisnis kuliner yang menyediakan menu utama yaitu *sandwich* sehingga bisa memenuhi kebutuhan masyarakat. Nama bisnis ini adalah “*LAY’S SANDWICH BAR*”. *Sandwich* merupakan menu makanan yang menawarkan kecepatan, kepraktisan dan juga kemudahan dalam menentukan isian pada *sandwich*. *Lay’s sandwich bar* menawarkan pelayanan yang cepat yang akan di tunjukan dengan cara menjalankan pembayaran dan pemesanan di awal, ditambah dengan pelayanan

yang cepat sehingga pelanggan tidak perlu meninggalkan tempat memesan, sehingga proses pelayanan ini menyerupai *take away*.

*Lay's sandwich bar* juga akan bekerja sama dengan layanan ojek online seperti go-food dan grab-food, untuk mempermudah konsumen dalam melakukan pemesanan. Fasilitas pada jasa ini merupakan salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang benar benar sibuk hingga tidak sempat menuju *outlet lay's sandwich bar*.

Selain menu utama *lay's sandwich bar* juga menawarkan konsep create your own sandwich, dalam konsep ini pelanggan dapat menentukan sendiri jenis sandwich yang mereka inginkan, mulai dari jenis roti, sauce dan isian sandwich itu sendiri. Konsep ini di ciptakan untuk memenuhi kondisi dan selera konsumen yang memiliki keterbatasan akan keadaan tertentu seperti alergi.

Selain konsep di atas, *lay's sandwich bar* memiliki konsep lain. Konsep tersebut ialah, dengan menyediakan beragam minuman sehat dalam kemasan. Diharapkan dengan di sediakannya minuman sehat dalam kemasan, konsumen tidak perlu menunggu kembali untuk mendapatkan minuman yang di inginkan. Sehingga saat pelanggan sudah memesan dan memilih menu, pelanggan hanya perlu memilih minuman dan langsung membayar. Namun *lay's sandwich bar* tetap menyediakan minuman hangat seperti coffee and tea untuk memenuhi selera konsumen.

Karena konsep usaha ini lebih berfokus kepada mereka yang sibuk dan memesan melalui jasa go-food dan grab-food, dan ingin mempermudah

konsumen yang ingin langsung membawa pergi dan memakan langsung sandwich yang dibeli.

Konsep lain yang ingin di bawa peneliti adalah dengan menyediakan sistem pembayaran menggunakan E-wallet agar pembayaran menjadi lebih praktis dan cepat. Konsep ini sangat memudahkan untuk konsumen karena dengan sistem pembayaran ini konsumen tidak perlu menunggu untuk uang kembalian dan prosesnya juga sangat mudah.

## **B. Gambaran Umum Bisnis**

### **1. Deskripsi bisnis**

Bisnis yang penulis buat atau rancang adalah "*Lay's sandwich bar*" adalah sebuah bisnis kuliner yang menjadikan sandwich sebagai menu utama dengan pelayanan yang cepat, kemasan yang praktis. *Lay's sandwich bar* tercipta karena penulis melihat masyarakat kota Jakarta yang mana pada saat ini semakin sibuk sehingga membutuhkan makanan yang praktis namun tetap menjaga nilai gizinya serta proses pembayaran yang mudah dan praktis. Secara garis besar pelayanan dari *Lay's sandwich bar* lebih condong kepada pelayanan take away dari pada untuk makan di tempat. Namun tidak menutup kemungkinan jika ada pelanggan yang menginginkan untuk makan di tempat. Dan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat tersebut, penulis juga akan bekerja sama dengan jasa go-food dan grab-food untuk konsumen yang tidak sempat datang ke outlet dan ingin pesannya di antar langsung ke tempat konsumen.

Dalam memulai usaha ini penulis memerlukan oprasional manager yang berengalaman dalam bidang *food & beverage service* untuk membantu agar usaha dapat berjalan dengan baik. Sales and marketing yang akan dikhususkan untuk membuat perencanaan pemasaran dan memasarkannya, lalu ada juga finance coordinator yang akan bertanggung jawab terhadap keuangan bisnis ini.

## 2. Deskripsi Logo dan Nama

### A. Logo Usaha

Berikut merupakan logo dari usaha *Lay's Sandwich Bar* :

#### GAMBAR 1

#### DESAIN LOGO LAY'S SANDWICH BAR



Sumber : Data Olahan Penulis

Logo bisnis ini memiliki makna dan tujuan di antaranya:

1) *Circle*

Lingkaran menunjukan bahwa *Lay;s Sandwich Bar* memberikan kesan yang dinamis, memliki kecepatan, tidak memiliki akhir dan abadi, memiliki kualitas dan dapat diandalkan.

2) *Black Color*

Warna hitam dalam logo *Lay's Sandwich Bar* memberikan kesan Premium, kebijaksanaan dan keyakinan.

3) *Brown Color*

Warna Coklat adalah warna bumi yang dapat memberikan kesan hangat, nyaman, aman dan kuat. Saat warna coklat di kombinasikan dengan hitam dapat memberikan kesan eksklusif.

### **3. Identitas Bisnis**

Menentukan lokasi sebuah usaha dalam bisnis adalah bagian yang sangat penting sebelum menjalankan sebuah bisnis, karena lokasi menjadi sebuah faktor penting dalam mendirikan usaha. Pemilihan lokasi yang kurang tepat dapat membuat usaha tidak berjalan dan sebaliknya jika penentuan lokasi tepat bukan hanya berjalan lancar usaha juga bisa menjadi cepat populer dan ramai. Lokasi bisnis *lay's sandwich bar* terletak di Jl. Lapangan ros selatan,

Tebet timur, Kota Jakarta selatan. Area ini sangat strategis dan cocok untuk menjalankan *lay's sandwich bar* karena lokasinya yang berada persis di depan stasiun tebet Jakarta. Tempat ini sangat mudah di tuju dan tidak terlalu jauh dari jalan utama.

**Menurut Kotler (2009).** Tempat adalah segala bentuk yang memperlihatkan berbagai kegiatan usaha untuk menciptakan produk supaya lebih mudah didapat oleh konsumen dan selalu siap sedia. Apabila bisnis berada dalam kondisi bisnis yang memiliki persaingan sengit, faktor pemilihan lokasi menjadi faktor utama yang penting supaya usaha yang kita jalankan juga dapat bersaing secara efisien hingga perlu adanya lokasi usaha yang strategis dan mudah dijangkau oleh konsumen. Para pembisnis selalu memiliki perhitungan matang mengenai lokasi sebelum mereka membuka usahanya.

## GAMBAR 2

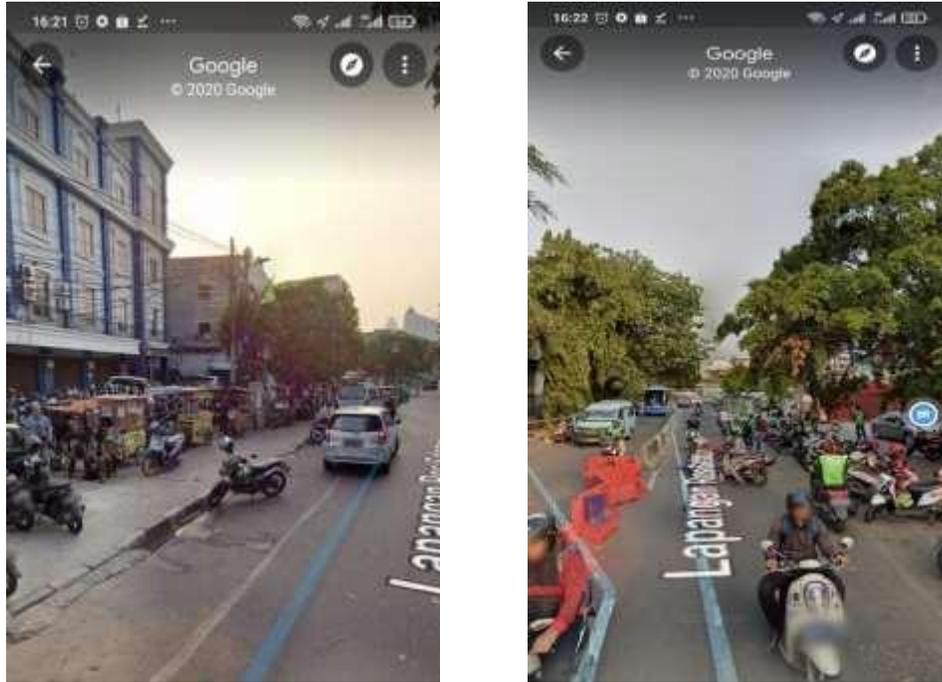
### DENAH LOKASI



Sumber : Google Maps

### GAMBAR 3

#### KEADAAN DEPAN LOKASI USAH



**Sumber:** Google Maps

#### C. Visi Dan Misi

Visi *Lay's sandwich bar* adalah untuk menjadi “Mini Fast Food Chain terbesar di Indonesia”

Misi *Lay's sandwich bar* adalah sebagai berikut:

- i. Untuk menciptakan makanan yang dapat di konsumsi oleh setiap kalangan
- ii. Menyediakan pegawai yang professional, hangat dan ramah terhadap konsumen
- iii. Memberikan kemudahan untuk setiap konsumen

#### D. SWOT Analysis

Menurut Jogiyanto (2005:46) “SWOT dipergunakan untuk melakukan sebuah penilaian kekuatan dan kelemahan dari sumber-sumber daya yang dimiliki perusahaan dan kesempatan-kesempatan eksternal dan tantangan-tantangan yang dihadapi”.

Berikut ini rincian analisis SWOT dari usaha *Lay's sandwich bar* :

**TABLE 1**  
**SWOT ANALYSIS**

Kekuatan ( <i>strengths</i> )	<ul style="list-style-type: none"><li>• Memiliki manajemen produksi yang baik.</li><li>• Pelayanan cepat dan ramah</li><li>• Rasa yang lezat.</li><li>• Dibuat menggunakan bahan bahan berkualitas</li></ul>
Kelemahan ( <i>weakness</i> )	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hanya memiliki satu jenis makanan</li><li>• Kurangnya lahan parkir</li><li>• Brand yang belum dikenal oleh masyarakat</li></ul>
Peluang ( <i>opportunities</i> )	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menciptakan varian rasa yang baru dan unik.</li><li>• Bisa di kembangkan menjadi bisnis frencaise</li><li>• Memberikan harga yang kompetitif</li></ul>
Ancaman ( <i>threats</i> )	<ul style="list-style-type: none"><li>• Persaingan pasar</li><li>• Perekonomian nasional yang kurang stabil.</li><li>• Kenaikan harga pada bahan baku</li></ul>

Sumber: Data Olahan Penulis

## E. Spesifikasi Jasa/Produk

*Lay's Sandwich Bar* menawarkan produk berupa *sandwich* dengan konsep pelayanan *fast food* yang bekerja sama dengan *go-food & grab-food* sebagai media jasa bagi konsumen yang tidak dapat datang langsung mengunjungi outlet. *Lay's Sandwich Bar* memiliki konsep *create your own sandwich* dalam konsep ini pelanggan dapat menentukan sendiri jenis *sandwich* yang mereka inginkan, mulai dari jenis roti, *sauce* dan isian *sandwich* itu sendiri. Berikut adalah salah satu *standard resep* yang akan ditawarkan oleh *Lay's sandwich bar*:

**TABLE 2**

### **STANDRAD RESEP LAY'S MUSHROOM STEAK**

LAY'S MUSHROOM STEAK		
Bahan	Qty	Unit
Roti Tawar	12	Lembar
Rib Eye Steak	300	gr
Onion	150	gr
Mushroom	120	gr
Tomat	75	gr
Selada	30	gr
Tepung terigu	35	gr
Fresh milk	35	gr
Margarin	35	gr
Kaldu ayam	30	gr
Lada hitam bubuk	7	gr
Lada putih bubuk	7	gr
L & P sauce	7	ml

Sumber: Data Olahan Penulis

## **F. Jenis Badan Usaha**

**Menurut Murti Sumarai dan Jhon Suprianto**, pengertian perusahaan perseorangan adalah sebuah badan usaha / perusahaan yang dimiliki, dikelola, dan dipimpin oleh seorang individu, yang mana bertanggung jawab atas aktivitas dan risiko perusahaan ditanggung oleh pemiliknya.

Di sini penulis akan menggunakan jenis badan usaha Perseorangan (PO) karena modal yang di gunakan untuk usaha pendirian "*LAY'S SANDWICH BAR*", karena bisnis ini tidak membutuhkan modal yang besar. Dan juga untuk mendirikan perusahaan perseorangan tidak membutuhkan banyak dokumen dan relative lebih mudah dan singkat di bandingkan dengan badan usaha lainnya.

## **G. Aspek Legalitas**

Setiap badan usaha yang didirikan harus mempunyai syarat oprasional usaha. Syarat oprasional tersebut akan menjadi sebuah data kebenaran bahwa perusahaan yang berdiri dinyatakan memiliki legalitas usaha yang resmi. Legalitas usaha adalah sebuah kondisi dimana sebuah perusahaan yang berdiri dan berjalan dalam bidang apapun dinyatakan sah secara hukum.

Berikut merupakan persyaratan mendirikan badan usaha perseorangan (PO) adalah sebagai berikut :

1. Akta Pendirian Pemilik
2. Membuat Surat Izin Tempat Usaha (SITU)

3. Membuat Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)
4. Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) Pemilik
5. Tanda Daftar Perusahaan (TDP) (Sekarang diganti menjadi Nomor Induk