

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perubahan perilaku konsumsi pangan dari sebagian masyarakat, terutama di daerah perkotaan mendorong para pelaku bisnis makanan untuk menciptakan makanan yang berkualitas, bergizi, dan praktis. Selain itu, meningkatnya kesadaran masyarakat untuk memilih makanan rendah karbohidrat menjadi peluang bagi berkembangnya bisnis makanan siap saji termasuk peluang bisnis makanan untuk diet ketogenik.

Adapun macam-macam diet yang sedang berkembang selain diet keto adalah diet OCD, diet *vegetarian*, diet medeterania dan diet paleo (Kompas, 2020). Diet OCD adalah diet dengan metode berpuasa dalam jangka waktu yang telah ditentukan. Menurut Corbuzier (2013) jangka waktu diet OCD dibagi menjadi empat sistem diantaranya: a) berpuasa selama 16 jam disertai waktu makan delapan jam dengan batasan sebanyak tiga kali makan dalam porsi normal, b) berpuasa selama 18 jam disertai waktu makan enam jam, c) berpuasa 20 jam dengan waktu makan empat jam, d) puasa 24 jam dimana jika seseorang mulai puasa pukul enam sore maka baru boleh makan ketika pukul enam sore kemudian harinya. Banyak orang yang merasakan diet OCD cepat dan mudah untuk penurunan berat badan.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh I Ketut Semarayasa (2013) terhadap pelaksana diet OCD, mereka rata-rata berhasil menurunkan berat badan sebanyak delapan kilo dalam kurun waktu dua bulan. Diet OCD dianggap mudah untuk dilaksanakan karena pelaksana boleh makan apapun yang mereka inginkan dalam porsi wajar saat berbuka puasa dimana kebanyakan diet harus mengatur

makanan secara ketat baik jumlah maupun jenisnya. Akan tetapi, berdasarkan survei I ketut Semarayasa (2013), 60 % responden merasakan beberapa efek samping setelah melakukan diet ini. Efek samping yang dialami yaitu: 1) menjadi malas berolahraga, 2) masalah sosial karena penolakan terhadap makanan dan minuman yang telah diberikan oleh orang lain, 3) masalah psikologis disebabkan kecemasan jika makan diluar waktu makan yang telah ditentukan.

Diet *vegetarian* merupakan adalah diet yang mengonsumsi produk nabati, dengan atau tanpa susu dan telur, juga menghindari konsumsi daging, unggas dan hewan laut (Susianto, 2015). Diet *vegetarian* memiliki banyak manfaat untuk tubuh kita diantaranya mengurangi resiko diabetes, menekan level kolesterol, meningkatkan mood, dan menurunkan resiko penyakit jantung serta kanker (Mehta, 2018).

Menurut Mehta (2018) jenis-jenis diet *vegetarian* yang paling banyak digunakan yaitu *pure vegetarian*, *ovo-vegetarian*, *jain diet*, dan *lacto vegetarian*. *Pure vegetarian* hanya mengonsumsi makanan berbasis nabati dan menghindari semua panganan dari hewani termasuk *dairy products* seperti telur dan madu. Untuk *ovo-vegetarian*, pelaku diet masih bisa mengonsumsi produk olahan hewani seperti keju, susu, telur dan lainnya selain makanan berbahan dasar nabati.

Penyantapan berbagai jenis daging harus tetap dihindari oleh pelaksana diet *ovo-vegetarian*. Selanjutnya *jain diet*, pelaku diet ini mendasarkan konsumsi pangan nabati dan tidak bisa mengonsumsi daging dan bahan makanan yang diproses dalam tanah seperti telur, kentang, bawang bombay, bawang putih dan sebagainya. Dan yang terakhir, diet *lacto vegetarian*, merupakan diet yang hanya mengonsumsi pangan nabati dan susu serta pantang akan semua jenis daging dan telur.

Menurut Harvard School of Public Health (2018) diet medeterania adalah diet yang berfokus pada konsumsi tinggi serat dan lemak sehat seperti sayur-sayuran, *olive oil*, kacang-kacangan, buah-buahan, daging ikan secukupnya dan daging unggas serta produk susu dalam porsi yang kecil. Diet ini harus menekan penyantapan daging merah dan memperbolehkan konsumsi *wine* dengan jumlah sedang. Diet mediterania terbukti mampu mengurangi penyakit kardiovaskular sebanyak 25 % berdasarkan penelitian terhadap 26.000 wanita pelaksana diet ini dalam kurun waktu 12 tahun. Studi menunjukkan faktor terbesar yang menyebabkan penurunan adalah perubahan jumlah gula darah dan lemak tubuh kita.

Dikarenakan diet mediterania mengutamakan konsumsi lemak sehat, studi PREDIMED menemukan bahwa diet ini mengurangi tingkat kematian akan stroke sejumlah 30 %. Studi kesehatan perawat melakukan penelitian terhadap 10.670 wanita berusia 57-61 tahun untuk mengetahui pengaruh pola makan terhadap penuaan dan menyimpulkan bahwa wanita yang melakukan diet ini diyakini menua secara lebih sehat sebanyak 46 %. Tingginya asupan minyak zaitun dalam diet mediterania menciptakan rasa kenyang lebih lama dimana disebabkan oleh asam oleat yang terkandung didalamnya.

Rockridge Press (2014:15) berpendapat bahwa diet paleo merupakan pola makan mengikuti manusia jaman paleo (manusia gua) dengan hanya mengkonsumsi makanan yang dapat ditemukan, diburu, dipanen di alam. Makanan yang bisa disantap oleh pelaksana diet ini diantaranya sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan dan biji- bijian tanpa proses kimiawi, dan daging-dagingan dengan syarat hewan tersebut hanya diberi makan rumput atau hewan liar yang mampu mencari makanannya sendiri. Pelaku diet paleo harus menghindari bahan makanan olahan industrial yang

diproduksi secara *modern* seperti susu, garam, gula halus dan buatan, makanan dengan zat aditif dan preservatif, minyak canola, margarin, mentega dan sebagainya. Dengan menerapkan diet paleo, tubuh kita dapat menyerap nutrisi dengan maksimal dan membakar lemak lebih efisien.

Diet paleo juga merupakan diet rendah karbohidrat dimana hanya mengandalkan kandungan gula alami dari sayur-sayuran dan buah-buahan. Diet paleo mempunyai banyak manfaat bagi tubuh kita yaitu memperbaiki pencernaan, meningkatkan kekuatan otot, mengurangi resiko alergi, mengurangi peradangan di seluruh tubuh, dan menekan risiko penyakit jangka panjang seperti penyakit jantung, hipertensi, diabetes, anti inflamasi, dan menstabilkan level hormon. Untuk menstabilkan kadar hormon dalam tubuh dan meningkatkan penyerapan nutrisi, banyak pelaksana diet paleo mengkonsumsi suplemen seperti vitamin B, vitamin C, vitamin D, probiotik, minyak ikan (bebas merkuri) dan kalsium penguat tulang.

Pada saat ini, diet keto sedang menjadi tren kaum milenial di Indonesia, khususnya di Jakarta, bahkan sudah menjadi bagian gaya hidup. Oleh karena itu, bisnis ini akan berfokus pada makanan diet keto yang telah terbukti efektif untuk penurunan berat badan (Bueno, 2013; Kirkpatrick, 2019; Sumithran dan Proietto, 2008) dan menjaga bentuk tubuh ideal (Fadli, 2020). Kedua aspek tersebut telah menjadi minat bagi kaum milenial dan pekerja kantoran sebagai *lifestyle* mereka berdasarkan hasil analisa penulis. Hal ini disebabkan meningkatnya kepedulian masyarakat jakarta akan citra tubuh yang ideal sehingga dapat disimpulkan bisnis makanan diet keto memiliki peluang yang cukup besar untuk berkembang.

Menurut Masood dan Uppaluri (2019) diet keto adalah diet dengan cara mengurangi asupan karbohidrat dan menggantinya dengan asupan lemak yang tinggi

serta protein secukupnya. Diet keto membatasi jumlah konsumsi karbohidrat per harinya yaitu sebanyak 50 gram. Hal ini bertujuan untuk mencapai ketosis nutrisi yang diproduksi keton dari lemak di hati sebagai pengganti karbohidrat terhadap sumber energi. Ketika ketosis bekerja, lemak akan lebih cepat terbakar pada tubuh kita dikarenakan kandungan insulin yang sangat rendah. Oleh sebab itu, efek ketosis baik untuk menurunkan berat badan dimana terdapat manfaat pendukung seperti menekan rasa lapar dan memberikan cadangan energi yang lebih stabil sehingga mampu lebih fokus dalam menjalani kegiatan sehari-hari.

Menurut Dr.Andreas dan Dr.Bret (2021) diet keto juga memiliki banyak manfaat lainnya yakni mengontrol nafsu makan dan gula darah, meningkatkan energi dari ketosis, meningkatkan kekuatan fisik, mengurangi permasalahan jerawat serta mengontrol sakit kepala. Agar ketosis dapat tercapai, pelaksana harus mengatur porsi konsumsi karbohidrat, protein dan lemak secara tepat, menghindari mencamil, olahraga rutin, serta mengatur waktu istirahat yang cukup dan tingkat stress.

Sejarah diet keto pada awal mulanya adalah sebagai pengobatan penderita epilepsi. Sejak tahun 1920, beberapa sastrawan membuktikan melalui tulisannya bahwa diet keto menekan gejala kejang pada penderita epilepsi (Caraballo dan Vining, 2012). Selain itu, dokter dari Paris, Guelpa dan Marie juga menunjukkan diet keto selaku terapi epilepsi yang ditulis oleh mereka pada tahun 1911. Akhirnya pada tahun 1970, diet keto mulai diakui untuk menurunkan berat badan sebagai diet rendah karbohidrat (Oh dan Uppaluri, 2019).

Bagi pelaku diet ini, wajib menghindari makanan yang mengandung gula dan karbohidrat tinggi seperti pasta, nasi, roti, umbi – umbian, permen dan lainnya. Pangan rendah lemak dan makanan cepat saji juga tidak diperuntukkan untuk diet keto sebab

tinggi akan karbohidrat namun rendah lemak dan protein. Untuk empat hari sampai satu minggu pertama pelaksanaan diet keto, terdapat efek samping yang dinamakan “keto-flu”. Kondisi ini terjadi dikarenakan proses penyesuaian dalam tubuh kita. Adapun keluhan yang tampak diantaranya adalah gelisah, mual, tubuh terasa lemas, penurunan konsentrasi dan insomnia.

Meningkatnya kaum milenial yang menerapkan diet keto sebanyak 41% berdasarkan hasil riset badan penelitian pasar *OnePoll* (2019) dapat menjadi peluang untuk mengembangkan bisnis makanan berbasis mie shirataki. Mie shirataki dapat menjadi salah satu pilihan bahan pangan yang tepat untuk diet keto. Hal ini karena mie shirataki merupakan mie sehat rendah karbohidrat yang terbuat dari akar tanaman konjac (konnyaku). Akar ini dapat tumbuh di Jepang, China dan Asia Tenggara. Mie shirataki memiliki nama lain yaitu mie konjac ataupun mie keajaiban.

Dr.Meva (2020) mengemukakan :

Arti kata “shirataki” dalam Bahasa Jepang sendiri adalah air terjun putih yang menggambarkan wujud transparan. Kandungan karbohidrat mie shirataki hanya sekitar 3% glukomanan, selebihnya sekitar 97% air, sehingga sering juga disebut mie rendah kalori. Mie shirataki bisa membantu menurunkan berat badan. Dalam sebuah penelitian, konsumsi glukomanan selama 4-8 minggu telah terbukti dapat menurunkan sekitar 1,5-2,5 kg berat badan.

Serat glukomanan merupakan serat yang sangat kental berbentuk gel dan larut air sehingga dikarenakan kaya akan kandungan air menyebabkan mie shirataki perlu waktu yang lama untuk dicerna dan memperlambat penyerapan gizi. Maka dari itu, mie shirataki dapat memperpanjang rasa kenyang dalam tubuh kita. Kandungan prebiotik pada serat glukomanan juga berfungsi untuk menurunkan inflamasi dan meningkatkan imunitas tubuh.

Mie shirataki terbuat dari tepung glukomanan yang dicampurkan dengan air mineral dan sedikit air limau. Setelah proses ini, adonannya menjadi konyakku berbentuk kotak. Konyakku tersebut lalu dipotong dengan bentuk panjang dan tipis yang menghasilkan mie shirataki. Sebelumnya, tepung glukomanan diproses terlebih dahulu dari akar tanaman konjac yang dikeringkan.

Saat ini, pilihan makanan keto berbasis mie shirataki dengan cita rasa masakan rumahan masih relatif terbatas. Para generasi milenial dan para pekerja kantoran di Jakarta mengharapkan pilihan yang lebih bervariasi terhadap mie shirataki. Salah satu daerah yang cukup strategis di Jakarta adalah Tebet, yang merupakan sebuah tempat atau Kawasan di wilayah Jakarta Selatan. Kawasan Tebet termasuk wilayah permukiman yang padat penduduk disamping juga menjadi wilayah perkantoran, tempat hangout kaum milenial dengan beragamnya resto dan café serta banyak distro yang menjual berbagai model pakaian sebagai gambaran gaya hidup anak-anak muda metropolitan. Berdasarkan survei yang dilakukan oleh penulis, usaha makanan berbasis shirataki di Kawasan Tebet, Jakarta Selatan dan sekitarnya masih tergolong sedikit. Berikut data badan usaha pesaing yang dapat dijabarkan yaitu:

TABEL 1
DATA PESAING USAHA

No	Nama Usaha	Alamat
1	Renafoodies	Jl. KH. Abdullah Syafei No.26 A, RT.1/RW.1, Manggarai Sel., Kec. Tebet, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 1286
2	Fit Gourmet Express	Jl. Cipete Raya No.16, RW.4, Cipete Sel., Kec. Cilandak, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12410
3	theshiratakikitchen	Jalan Cut Nyak Dien No.04, RT.6/RW.2, Gondangdia, Jakarta Pusat, DKI Jakarta 10350

Sumber: Desain Penulis, 2020

Tabel diatas merupakan data pesaing badan usaha yang memiliki produk makanan dari mie shirataki ataupun shirataki secara keseluruhan di daerah Tebet dan sekitarnya. Keberadaan badan usaha yang sudah menggunakan mie shirataki maupun shirataki secara keseluruhan menandakan telah adanya minat terhadap mie shirataki dari konsumen sebagai menu makanan mereka. Untuk renafoodies, pemesanan makanan dapat dilakukan dengan sistem *pre-order* melalui *e-commerce* dan aplikasi *chatting* sosial media. Renafodies juga memiliki restoran berdasarkan alamat yang sudah tertera pada tabel diatas jika ingin membeli produk makanan mereka secara langsung.

Produk makanan renafoodies berfokuskan pada mentai *bowl* sebagai makanan *trendy* dengan berbagai macam pilihan *topping* seperti udang, ikan, ayam dan daging sapi serta keberagaman opsi karbohidrat selain nasi putih meliputi udon, ramen dan mie shirataki. Selain itu, renafoodies juga memiliki variasi unik lainnya seperti takoyaki mentai dan dimsum mentai dalam menu mereka. Berdasarkan menu yang dimiliki renafoodies, dapat disimpulkan bahwa badan usaha ini bertemakan *oriental food* dengan pilihan produk makanan yang ditawarkan kepada konsumen. Pesaing selanjutnya, Fit Gourmet Express merupakan katering makanan sehat yang sudah cukup berkembang dimana dapat dilihat dari cakupan pilihan makanan yang sangat variatif dan keterjangkauan dalam pemesanan bagi konsumen melalui aplikasi badan usaha mereka sendiri, *e-commerce*, aplikasi pemesanan *online* seperti Gojek dan Grab serta aplikasi *chatting* sosial media.

Fit Gourmet Express menyajikan berbagai macam makanan pokok sehat untuk diet keto maupun diet rendah lemak, minuman sehat berupa jus dan makanan manis sehat dengan kalori yang lebih rendah seperti puding, *brownies*, *cookies* dan *whole*

wheat bread. Makanan pokok sehat Fit Gourmet Express dikemas dengan *lunch box* dan *rice bowl* dan packaging berbentuk botol minum untuk minuman sehat sehingga praktis untuk dikonsumsi oleh konsumen. Menu shirataki yang terdapat pada Fit Gourmet Express diantaranya yaitu *Mie Shirataki Mentai*, *Skinny Shirataki Pad Thai*, *Bakmi Ayam XO Sauce*, *Mie Goreng Shirataki Daun Jeruk*, *Tom Yum Shirataki*, *Laksa Shirataki*, *Shirataki Mie Mala* dan berbagai macam *rice bowl* dengan *topping* yang variatif dipadukan nasi shirataki. Kemudian yang terakhir, theshiratakikitchen adalah bisnis makanan yang mengutamakan nasi shirataki sebagai bahan pokok utama dan mie shirataki selaku pilihan tambahan dalam menu. Panganan theshiratakikitchen dapat dipesan melalui *e-commerce*, mitra Gojek dan Grab serta Whatsapp.

Untuk makanan yang ditawarkan, menu berbasis nasi shirataki terdiri Dari *Nasi Kuning Shirataki*, *Nasi Uduk Shirataki*, *Sushi Nasi Shirataki*, *Nasi Padang Shirataki*, *Nasi Kerabu*, *Ayam Penyet Komplit*, dan *Nasi Bungkus Shirataki*. Pilihan menu mie shirataki theshiratakikitchen yaitu shirataki Mie Ayam Goreng, *Shirataki Singaporean Laksa* dan *Shirataki Bakmi Ayam*. Keunggulan perencanaan bisnis yang akan dilaksanakan penulis dari ketiga pesaing tersebut adalah pilihan menu mie shirataki yang berbeda dengan pesaing serta mengutamakan pada tema cita rasa masakan rumahan. Produk makanan yang dapat menjadi daya saing unggul dengan keunikannya terhadap pesaing dalam perancangan bisnis ini adalah *Shirataki Bolognese*, *Mie Sapi Cabe Hijau*, *Mie Ayam Rica-rica*, *Mie Tuna Sambal Matah* dan *Mie Goreng Shirataki*.

Berdasarkan hasil penelitian penulis dengan survei pasar, perkiraan minat akan diet keto di Jakarta Selatan menunjukkan persentase sebesar 59,3%. Hasil proyeksi penduduk Provinsi DKI Jakarta, populasi kaum milenial berjumlah 615.205 orang sedangkan pekerja kantoran bertotalkan 277.713 di daerah Jakarta Selatan. Dengan

penggabungan jumlah kaum milenial dan pekerja kantoran, dapat diperkirakan bahwa peminat akan diet keto adalah 529.500 orang. Disisi lain, komunitas keto di Jakarta dalam grup Facebook Keto-fastosis memiliki 381.151 anggota dimana terdiri dari orang yang telah melakukan diet keto dan peminat serta pengamat diet keto.

Dengan demikian, adanya pergeseran pola konsumsi masyarakat yang diakibatkan oleh perubahan gaya hidup dan meningkatnya minat orang untuk melakukan diet keto di kalangan generasi milenial dan pekerja kantoran, maka diperlukan pengembangan produk makanan yang rendah karbohidrat. Pengembangan produk berbahan dasar mie shirataki dapat menjawab permasalahan kurangnya pilihan produk makanan diet keto dengan cita rasa rumahan yang dapat menjadi peluang bisnis makanan yang menjanjikan. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis akan membuat “Perencanaan bisnis berbahan dasar mie shirataki di daerah Tebet, Jakarta Selatan”.

B. Gambaran Umum Bisnis

1. Deskripsi Bisnis

Penulis merencanakan bisnis makanan dengan konsep pemesanan ojek online. Bisnis ini menyediakan berbagai macam pilihan makanan keto berbahan dasar mie shirataki dengan cita rasa masakan rumahan. Pada saat ini, terdapat lima preferensi yang telah dipersiapkan yaitu Mie Sapi Cabe Hijau, Mie Ayam Rica-rica, *Shirataki Bolognese*, *Mie Goreng Shirataki* dan Mie Tuna Sambal Matah. Produk ini akan dikemas secara *modern*, higienis, praktis dan menarik sesuai dengan kebutuhan kaum milenial dan pekerja kantoran sebagai target pasar.

Aspek modernitas produk ini dapat dilihat dengan menitikberatkan penjualan secara *online* sebagai pelaksanaan bisnis. Hal ini menunjukkan Hs'eats mengikuti

perkembangan teknologi untuk kemudahan dan efisiensi konsumen dalam mencari dan memperoleh produk makanan. Hs'eats juga menggunakan kemasan yang praktis serta menyajikan secara cepat saji untuk memberikan kenyamanan konsumen saat menyantap makanan dari Hs'eats. Panganan keto berbasis mie shirataki dengan cita rasa masakan rumahan memiliki keunikannya tersendiri jika dibandingkan dengan produk makanan yang sudah umum melalui pengangkatan tema produk yang berbeda serta inovasi menu makanan dari pesaing. Oleh karena itu, diharapkan keistimewaan tersebut dapat menjadi daya tarik sendiri untuk konsumen.

2. Deskripsi Nama Dan Logo

Logo adalah presentasi, sosok atau penampilan visual yang senantiasa dikaitkan dengan organisasi tertentu sebagai bentuk identitas dan bagian identitas perusahaan (Jefkins 1995 :367). Logo dan nama merupakan salah satu hal yang tidak bisa dikesampingkan, karena logo dan nama merupakan citra perusahaan yang akan dicermati oleh masyarakat. Nama produk yang akan diberikan penulis kepada perusahaan ini adalah "Hs'eats". Hs'eats memiliki arti *homey* dan *happy* yang mana merupakan singkatan dari huruf H. Huruf s bermakna shirataki yang menjadi bahan utama produk makanan yang akan dijual yaitu mie shirataki.

GAMBAR 1
LOGO USAHA HS'EATS



Sumber: Desain Penulis, 2021

Logo hasil desain penulis yang dapat dilihat pada gambar diatas merupakan penggabungan warna kuning keemasan, putih dan hijau. Warna kuning keemasan pada atap rumah menggambarkan produk ini akan memberi rasa kesenangan dengan cita rasa masakan rumahan. Warna hijau menggambarkan perusahaan yang selalu mengedepankan kesegaran bahan baku akan produk makanannya. Selanjutnya warna putih menunjukkan kebersihan makanan yang akan diberikan kepada konsumen dan dikemas secara *modern*.

3. Identitas Bisnis

Kecamatan Tebet terletak di Kotamadya Jakarta Selatan yang sebagian besarnya merupakan wilayah permukiman penduduk dan sebagian lainnya adalah sebagai daerah komersial. Sesuai dengan Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Khusus Ibukota Jakarta Nomor: 171 Tahun 2008, maka luas wilayah Kecamatan Tebet adalah 9,53 km². Tebet memiliki beberapa kelurahan yang terdiri dari Menteng

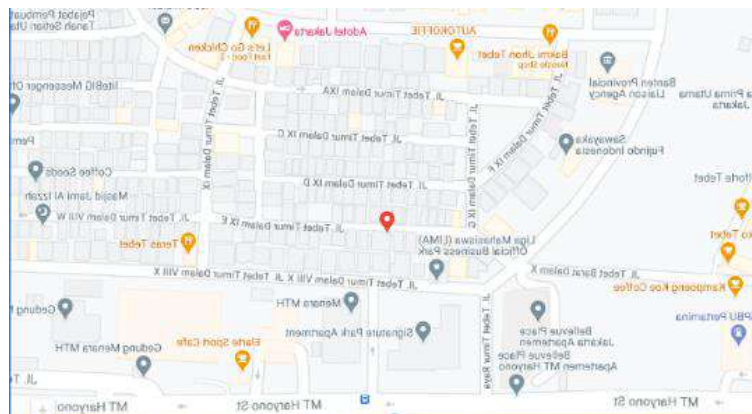
Dalam, Kelurahan Tebet Barat, Kelurahan Tebet Timur, Kelurahan Kobon Baru, Kelurahan Bukit Duri, Kelurahan Manggarai dan Kelurahan Manggarai Selatan.

Menentukan lokasi yang tepat merupakan salah satu bagian penting dalam perencanaan bisnis. Hal ini disebabkan lokasi dapat menjadi aspek kesuksesan sebuah usaha jika sesuai dengan target pasar yang ingin dituju dan kebutuhan masyarakat sekitarnya. Perencanaan bisnis Hs'eats akan berlokasi di Tebet Timur Dalam IXE No.25 Tebet, Jakarta Selatan. Penulis memilih wilayah ini dikarenakan Tebet adalah kawasan yang cukup strategis di Jakarta Selatan.

Kawasan Tebet termasuk wilayah permukiman yang padat penduduk disamping juga menjadi wilayah perkantoran serta banyak tempat yang menjadi lokasi hangout kaum milenial seperti kafe, restoran dan bar sebagai gambaran gaya hidup metropolitan. Selain itu, kawasan Tebet juga dekat atau diapit oleh dua Pusat Kawasan Bisnis (*Central Business District*) yaitu Sudirman CBD dan Kuningan CBD yang merupakan pusat bisnis di daerah Jakarta dan macam-macam tempat perbelanjaan.

GAMBAR 2

LOKASI USAHA



Sumber: Google Maps, 2021

C. Visi dan Misi

VISI

Menjadikan “Hs’eats” perusahaan makanan rendah karbohidrat yang unggul di Jakarta Selatan dalam jangka waktu 5 tahun.

MISI

- a) Menciptakan inovasi menu untuk kepuasan konsumen
- b) Membangun dunia kerja yang profesional dengan karyawan
- c) Melayani pelanggan dengan sopan santun serta cepat dan sigap
- d) Mengedepankan kualitas bahan baku untuk kebaikan bersama
- e) Menyadarkan masyarakat akan manfaat mengkonsumsi shirataki.

D. Analisis SWOT

Analisis SWOT adalah aktivitas perencanaan strategi untuk kelangsungan perusahaan melalui pengamatan *eksternal* dan *internal*. Kelangsungan hidup serta keberhasilan perusahaan bergantung pada kemampuan perusahaan untuk memantau dan beradaptasi terhadap lingkungan (*internal* dan *eksternal*) bisnisnya (Tan & Tan, 2005). Menurut (Indri, 2020) saat perusahaan menyusun strategi pemasaran harus memperhatikan lingkungan *eksternal* dan *internalnya* agar strategi pemasaran dapat berjalan sesuai perencanaan sebelumnya. Selain itu strategi perusahaan harus dilaksanakan dengan mengamati perkembangan pasar dan lingkungan pasar tersebut.

Jika perusahaan menggunakan pendekatan pasar dalam strategi bisnisnya maka perusahaan dapat memuaskan kebutuhan konsumen sesuai yang mereka harapkan. Lalu perusahaan dapat menciptakan produk atau jasa yang berkualitas, mampu menyediakan pelayanan maksimal yang dapat memuaskan konsumen dan dapat

memenangkan persaingan. Aspek Internal terdiri dari *strength* (kekuatan) dan *weakness* (kelemahan) sedangkan aspek eksternal terdiri dari *opportunity* (kesempatan) dan *threat* (ancaman). *Strength* adalah keunggulan dan ciri khas suatu produk atau jasa yang dimiliki perusahaan dibandingkan perusahaan lainnya dalam daya saing dunia bisnis. *Weakness* (kelemahan) merupakan kekurangan perusahaan yang dapat menjadi hambatan saat pelaksanaan usaha. *Opportunity* (peluang) adalah kesempatan perusahaan dengan menganalisa lingkungan luar untuk menentukan pengembangan yang akan terjadi di masa depan. *Threat* (ancaman) merupakan ancaman terhadap suatu usaha yang bisa menggagalkan perusahaan dalam pencapaian tujuan.

TABEL 2

ANALISIS SWOT DI DAERAH TEBET, JAKARTA SELATAN

Kekuatan (<i>strength</i>)	Peluang (<i>opportunity</i>)
<ul style="list-style-type: none"> • Menu makanan keto berbahan dasar mie shirataki yang inovatif • Mie shirataki sebagai penunjang panganan keto memiliki banyak manfaat diantaranya menurunkan kolesterol, membantu mengontrol diabetes dan mengatasi sembelit • Pilihan makanan variatif • Bertemakan cita rasa masakan rumahan • Mudah dijangkau dikarenakan menggunakan konsep pemesanan online • Harga yang terjangkau sesuai target pasar • Lokasi bisnis yang strategis 	<ul style="list-style-type: none"> • Badan usaha yang menggunakan mie shirataki sebagai bahan dasar masih tergolong sedikit • Permintaan pasar yang kuat karena menciptakan rasa kenyamanan bagi konsumen untuk dikonsumsi sehari-hari dengan cita rasa masakan rumahan • Meningkatnya gaya hidup dengan mengkonsumsi makanan rendah karbohidrat (keto)

Kelemahan (<i>weaknesses</i>)	Ancaman (<i>threats</i>)
<ul style="list-style-type: none"> • Kurangnya keterjangkauan mie shirataki dengan jumlah <i>supplier</i> yang masih tergolong rendah • Kurangnya pengetahuan masyarakat akan mie shirataki • Lahan yang cukup sempit 	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapatnya pesaing yang sudah sangat berkembang dengan kreatifitas tinggi akan pengembangan produknya dan memiliki cukup banyak pelanggan serta outlet di beberapa titik lokasi.

Sumber: Desain Penulis, 2021

E. Spesifikasi Produk

Hs'eats merupakan perencanaan bisnis produk makanan siap saji yang bertemakan diet keto (rendah karbohidrat). Bisnis pangan ini menyajikan menu berbahan dasar mie shirataki sebagai penunjang tema usaha yang sudah dijelaskan sebelumnya. Pilihan makanan pada Hs'eats berfokus pada cita rasa masakan rumahan sehingga konsumen dapat mengonsumsi makanan diet keto dengan nuansa kenyamanan rumah.

Untuk kemudahan konsumen dalam mengonsumsi produk makanan Hs'eats, bisnis ini akan menggunakan pelayanan berkonsep *online*. Konsumen dapat memesan menu shirataki Hs'eats melalui ojek *online*. Selain itu, Hs'eats dapat menjamin kualitas produk makanan yang diberikan kepada konsumen baik dari segi kebersihan dan konsistensi cita rasa. Hal ini dikarenakan produk Hs'eats diproses baru setiap harinya dengan memastikan kesegaran bahan masakan. Kebersihan produk makanan Hs'eats juga berstandar higienis sehingga konsumen tidak perlu khawatir dalam mengonsumsi makanan Hs'eats.

F. Jenis Badan Usaha

Menurut Undang-Undang Ketentuan Umum Pajak Indonesia, pengertian dari badan usaha adalah sekumpulan orang atau modal yang merupakan kesatuan, baik yang melakukan usaha maupun yang tidak melakukan usaha, meliputi perseroan yang terbatas, perseroan yang komanditer dan perseroan yang lainnya.

Terdapat beberapa bentuk badan usaha yang diterapkan di Indonesia yaitu:

- a) Perusahaan perseorangan
- b) Perum (perusahaan negara umum)
- c) CV (persekutuan komanditer)
- d) Persero (perseroan terbatas negara)
- e) Koperasi
- f) PT (perseroan terbatas)
- g) Perjan (perusahaan negara jawatan)
- h) Firma

Jenis badan usaha yang akan dibuat oleh penulis adalah badan usaha perseorangan. “Perusahaan perorangan adalah salah satu jenis badan usaha yang ada, namun usahanya hanya dipimpin dan dimiliki oleh satu orang saja. Selain itu, resiko dan tanggung jawabnya pun harus dapat di tanggung oleh dirinya sendiri” (Murti Sumarai dan Jhon Suprianto ,2003). Sebab penulis memilih perusahaan perseorangan sebagai badan usaha yang akan diterapkan yaitu:

- a) Perizinan yang relatif mudah
- b) Perusahaan dapat dioperasikan secara sederhana
- c) Pemilik memiliki kekuasaan penuh akan keuntungan perusahaan

d) Pengeluaran pajak yang kecil.

Selain itu, terdapat juga resiko dalam menjalani perusahaan perseorangan diantaranya:

- a) Resiko kerugian menjadi tanggungjawab pemilik sepenuhnya
- b) Keterbatasan modal untuk memulai usaha.

Untuk menekan resiko yang telah disebutkan sebelumnya, penulis mempunyai taktik seperti:

- a) Perancangan keuangan yang detail dan pemasaran yang sesuai
- b) Melakukan peminjaman dari bank ataupun pengajuan investor yang tepat.

G. Bisnis Model Kanvas

BMC merupakan peta konsep model bisnis yang digambarkan dalam satu kertas kanva agar perencanaan usaha dapat lebih mudah dimengerti. Menurut PPM Manajemen (2012) model bisnis adalah gambaran hubungan antara keunggulan dan sumber daya yang dimiliki perusahaan, serta kegiatan-kegiatan yang dilakukan untuk mengakuisisi dan menciptakan nilai, yang membuat perusahaan mampu menghasilkan laba. Dengan terdapatnya BMC, dasar utama seperti penawaran, kostumer, infrastruktur, dan finansial dalam perancangan bisnis dapat lebih cepat dianalisis.

Investor dan *partner* kerja lainnya juga bisa lebih mudah memahami dalam bisnis yang akan dilaksanakan. Selain itu, pembuatan BMC dalam perencanaan bisnis mampu menekan resiko kegagalan terhadap bisnis yang akan dilaksanakan. Hal ini disebabkan BMC sebagai alat bagi perusahaan untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan sehingga penyelesaian akan masalah pun bisa lebih mudah kedepannya. Diskusi mengenai perencanaan bisnis juga dapat lebih mudah dikarenakan

karakteristik BMC itu tersendiri yang tersusun secara sistematis. Berikut BMC bisnis Hs'eats yang dibagi menjadi sembilan bagian:

TABEL 3
BMC

<p>Key Partnership</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supplier • Komunitas keto • Instagram • Facebook • Gojek 	<p>Key Activities</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluasi produk dan pelayanan secara rutin • Memperluas jaringan penjualan melalui online • Mempertahankan rasa produk makanan • Pengembangan menu makanan baru <p>Key Resources</p> <ul style="list-style-type: none"> • SDM: 1 owner, 3 pegawai • Asset keuangan: Modal pemilik • Intelektual property: Merek Hs'eats, resep produk makanan. 	<p>Value Proposition</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menu makanan rendah karbohidrat yang baru • Harga terjangkau • Mudah dipesan melalui layanan online • Packaging yang praktis dan sederhana • Makanan diproses secara higienis • Fresh ingredients 	<p>Customer Relationships</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aktif berkomunikasi melalui sosial media • Mengadakan diskon dan promo • Pelayanan yang cepat berbasis pemesanan online <p>Channel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Awareness: Instagram, Facebook, Food Influencer • Evaluate: Zomato web, Gofood reviews • Purchase: Gofood • Delivery: Gojek 	<p>Customer Segments</p> <p>Segmen demografi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kaum milenial dan pekerja kantoran <p>Segmen geografi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daerah Tebet dan sekitarnya <p>Segmen tingkah laku:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membutuhkan makanan yang praktis • Menginginkan variasi baru makanan rendah karbohidrat
<p>Cost Structure</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan baku • Biaya utilitas (gas, listrik, air, perawatan,sewa, internet) • Promosi • Pegawai • Transportasi • Peralatan dan Perlengkapan 		<p>Revenue Streams</p> <p>Penjualan produk melalui aplikasi pemesanan online</p>		

Sumber: Desain Penulis, 2021

H. Aspek Legalitas

Legalitas usaha adalah pengesahan perusahaan berdasarkan hukum dalam mendirikan suatu bisnis untuk diakui keberadaannya baik oleh pemerintah maupun masyarakat. Berdasarkan bagan yang sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa penulis merencanakan badan usaha perseorangan. Untuk memenuhi pengesahan perusahaan perseorangan, terdapat beberapa ketentuan yang harus dipenuhi oleh penulis diantaranya:

- a) Akta Pendirian Pemilik

- b) Izin Gangguan (HO)
- c) Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)
- d) Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) Pemilik
- e) Tanda Daftar Perusahaan (TDP).

Manfaat legalitas bagi badan usaha yaitu:

- a) Sebagai perlindungan hukum badan usaha untuk menghindari sanksi ataupun teguran dari pihak yang berwajib
- b) Promosi bisnis tidak disengaja dengan menyerahkan lampiran-lampiran legalitas
- c) Menciptakan citra baik untuk perusahaan dengan mematuhi hukum yang berlaku
- d) Membantu pengembangan bisnis dengan kepemilikan arsip legalitas untuk memenuhi persyaratan tender.