

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Dilihat dari bidang pariwisata dan kuliner, kedua hal ini saling berkesinambungan dan saling menguntungkan. Bisnis kuliner mengalami perkembangan pesat dari masa ke masa, dan kini banyak pebisnis yang bersaing menawarkan berbagai macam produk yang dimilikinya. Indonesia memiliki banyak tempat-tempat yang mampu menarik minat banyak wisatawan domestik maupun mancanegara, daya tarik yang unik dan kenikmatan setiap kulinernya mampu menggugah perhatian para wisatawan. Oleh karena itu Indonesia memiliki banyak peluang untuk memulai bisnis di bidang kuliner. Usaha kuliner merupakan salah satu dari sekian jenis usaha yang memiliki prospek yang sangat baik di masa yang akan datang. Karena kebutuhan dan keinginan masyarakat terhadap makanan tidak akan pernah melainkan akan selalu bertambah setiap harinya. Pada hakikatnya manusia membutuhkan asupan makanan untuk memberi energi pada tubuh setiap harinya.

Menurut teori kebutuhan Abraham Maslow dalam Teori Hierarki Kebutuhan, manusia memiliki 5 kebutuhan yang harus dipenuhi guna untuk bertahan hidup:

1. Kebutuhan Fisiologis (*Physiological*)

Merupakan kebutuhan biologis, dalam bertahan hidup, manusia memerlukan makanan, tidur, oksigen, suhu dan air. Apabila tidak terpenuhi, maka kepuasan tidak akan terpenuhi.

2. Kebutuhan Keamanan (*Safety*)

Setelah kebutuhan fisiologis terpenuhi, maka kebutuhan keamanan haruslah terpenuhi selanjutnya. Manusia tentulah sadar keamanan merupakan kebutuhan karena membutuhkan rasa aman dan perlindungan dari situasi yang membuat cemas, gelisah, dan takut.

### 3. Kebutuhan Sosial / Cinta, Sayang dan Kepemilikan (*Social*)

Kebutuhan ini mengarah pada perasaan dan kehidupan sosial manusia dimana manusia tidak dapat hidup sendiri dan membutuhkan keluarga, teman yang saling mengasihi dengan adanya cinta kasih sayang.

### 4. Kebutuhan Harga Diri (*Esteem*)

Setelah tiga kebutuhan di atas terpenuhi, maka kebutuhan akan harga diri akan terlihat dominan dimana pada kebutuhan ini mengarah pada manusia berhak mendapat penghargaan atas apa yang sudah dilakukan, seperti pujian, hadiah atau pun tanda jasa (*reward*) untuk meningkatkan kepercayaan diri.

### 5. Kebutuhan Aktualisasi Diri (*Self actualization*)

Kebutuhan manusia dimana dapat mengembangkan diri dan potensi dalam kreatifitas, menyelesaikan masalah, dapat menerima kenyataan yang terjadi dalam dirinya, dan menimalisasikan prasangka buruk terhadap sesama. (Abraham Maslow, 2010:331).

Berdasarkan teori yang dipaparkan Abraham Maslow pada dasarnya manusia harus memenuhi kebutuhan hidupnya secara berkala dan salah satu cara mereka bertahan hidup adalah dengan makan dan minum. Dibuktikan dari teori di atas bahwa manusia tidak akan lepas dari namanya pangan. Namun pada saat ini makan dan minum kini semata-mata bukan hanya sekedar kebutuhan pokok saja melainkan sudah menjadi *life style* dan kini banyak tempat-tempat, restoran atau cafe yang menyajikan makanan dan minuman dengan fasilitas tempat yang nyaman.

Usaha kuliner kini dapat kita jumpai di setiap penjuru kota, seperti restoran dan cafe. Hal ini pun tak lepas dari Kota Tangerang. Kota Tangerang merupakan kota yang padat penduduk dan hal ini dijadikan ladang bisnis kuliner oleh para pengusaha untuk mendirikan sebuah restoran atau cafe.

Untuk mengetahui seberapa banyak jumlah penduduk di Kota Tangerang berikut tabel jumlah penduduk Kota Tangerang pada tahun 2017 dan 2018 :

**TABEL 1**  
**DATA PENDUDUK KOTA TANGERANG**

No.	Tahun	Jumlah Penduduk
1	2017	2 139 891
2	2018	2 185 304

Sumber : tangerangkota.go.id, 2020

Walaupun Kota Tangerang termasuk sebagai kota yang sibuk dan padat, akan tetapi banyak wisatawan yang mengunjungi Kota Tangerang. Melalui situs resminya yaitu [tangerangkota.go.id](http://tangerangkota.go.id) pemerintah Kota Tangerang mengatakan bahwa jumlah kunjungan wisatawan ke Kota Tangerang selama lima tahun terakhir mengalami peningkatan yang sangat signifikan di tahun 2017 dan untuk tahun berikutnya yaitu 2018 terjadi penurunan hingga 125.658. Berikut tabel kunjungan wisatawan yang datang ke Kota Tangerang :

**TABEL 2**  
**DATA WISATAWAN KOTA TANGERANG**

No.	Tahun	Jumlah
1	2014	398.679 jiwa
2	2015	482.903 jiwa
3	2016	554.299 jiwa
4	2017	1.008.747 jiwa
5	2018	883.089 jiwa

Sumber : tangerangkota.go.id 2020

Jika dilihat dari data kunjungan wisatawan ke Kota Tangerang maka hal ini sangat berpeluang bagi para pebisnis untuk membuka bisnis kuliner.

Bisnis kuliner kini sudah mulai berkembang di Kota Tangerang baik bisnis kuliner jajanan tradisional maupun kuliner restoran. Pengertian restoran menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia No.11 Tahun 2014 pada pasal 1 ayat ( 2 ) adalah “Usaha Restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan atau laba.” Dari pengertian tersebut dapat dipahami bahwa restoran adalah tempat berlangsungnya transaksi jual beli makanan dan minuman.

Indonesia memiliki kekayaan kuliner dari setiap penjuru kota dan hampir dari setiap kota atau daerah memiliki makanan khasnya. Kuliner Indonesia memiliki beragam rasa dan jenisnya. Masakan-masakan yang disajikan pasti terdiri dari beberapa jenis rempah sehingga masakan yang dibuat menghasilkan aroma yang menggugah selera. Rempah-rempah adalah salah satu kekayaan yang dimiliki Indonesia yang seringkali digunakan sebagai bahan dasar hampir dari semua masakan. Masyarakat Indonesia sudah tidak asing lagi dengan sup karena sup merupakan makanan sehari-hari. Menurut Umar, Murdijati dan Eni (2017 : 10) bahwa banyaknya sumber pangan yang bisa digunakan tersebar di seluruh Nusantara dan sup yang dihasilkan pun menjadi lebih beragam.

Seperti yang di tuturkan dari pernyataan diatas dari Sabang sampai Merauke sup yang dimiliki memiliki cita rasa yang khas. Sup di Indonesia pada umumnya

menggunakan rempah-rempah sehingga mampu menciptakan aroma dan rasa yang menggugah selera. Menurut Umar, Murdijati, dan Eni (2017 : 10) “sup identik dengan menu yang menyegarkan dan menyehatkan sehingga bahan-bahan yang digunakan adalah sayuran serta kaldu sebagai bahan utamanya.” Sup pada umumnya menjadi menu sehari-sehari di kalangan masyarakat maka dari itu kuliner sup tidak pernah tenggelam oleh waktu karena selain dijadikan menu utama sehari-hari sup juga kini banyak yang mengkreasikan dengan bahan-bahan dan rempah untuk memperkaya rasa dan kuliner Indonesia.

Kuliner nusantara memiliki beragam sup apabila dilihat dari bahan bakunya. Macam-macam sup yang tak asing lagi oleh masyarakat yaitu sup ikan, sup sayuran, sup ayam, sup kambing dan sup sapi. Masing-masing sup memiliki kekayaan rasa yang berbeda akan tetapi tetap memiliki gizi yang menyehatkan bagi tubuh. Menurut Umar, Murdijati dan Eni (2017:12) Berikut beberapa jenis sup berdasarkan bahan bakunya :

a. Sup sayuran

Sup ini hanya terdiri dari berbagai macam sayuran dan bisa juga ditambahkan berbagai macam bahan nonhewani seperti makaroni, tahu, dan kembang tahu.

b. Sup ayam

Merupakan sup yang sering dihidangkan sehari-hari dan biasanya sering dipadukan dengan sayuran.

c. Sup kimlo

Sup kimlo merupakan perpaduan dari etnis Tionghoa dan Nusantara. Ciri khas Tionghoa yang terlihat adalah menggunakan jamur dan bunga sedap malam. Sup ini biasanya dicampur dengan daging sapi dan daging ayam.

d. Sop merah

Sup ini merupakan kreasi dari masyarakat Yogyakarta. Sup ini merupakan sup ayam yang diberi nama sop merah dikarenakan kuah sup yang berwarna merah menggunakan cabai merah yang sudah dihaluskan.

e. Sup sapi

Sup ini terbuat dari bahan dasar daging atau tulang sapi. Beberapa contoh jenis sup yang menggunakan bahan dasar daging sapi yaitu seperti sop konro. Sop Konro biasa disebut Coto Mangkasara merupakan makanan khas Makassar yang sudah ada dari zaman Kerajaan Gowa pada tahun 1538.

f. Rawon

Masyarakat lebih mengenalnya dengan nama nasi rawon yang merupakan kuliner dari Jawa Timur yang berwarna coklat kehitaman. Kuah rawon yang pekat ini berasal dari bumbu rempah yaitu keluak, selain memberikan warna yang pekat keluak juga memberikan cita rasa yang gurih pada kuahnya. Banyak yang berspekulasi bahwa rawon merupakan makanan raja-raja yang sebelumnya merupakan makanan rakyat jelata.

g. Sup kambing

Meski tak sepopuler ayam dan kambing tetapi sup kambing juga sering dijadikan menu olahan sup yang dicampur dengan berbagai macam sayuran.

h. Sup ikan

Ikan juga populer sebagai bahan baku sup. Jenis ikan yang sering digunakan sebagai bahan baku sup yaitu ikan kakap, ikan tenggiri, ikan gurame, ikan patin, ikan kembung, ikan dori dan ikan beliga. Contohnya yaitu seperti sup ikan kepala kakap atau biasa dikenal oleh masyarakat Makassar dengan nama Juku Pallu Kaloa. Masyarakat Makassar memilih kepala ikan karena memiliki rasa yang lebih gurih daripada bagian ikan yang lain.

Sup merupakan makanan yang enak apabila dihidangkan selagi panas dan dijadikan menu santapan ketika cuaca sedang dingin atau ketika tubuh dalam kondisi tidak sehat. Sup memiliki manfaat yang baik bagi tubuh karena bahan baku yang digunakan yaitu berbagai macam sayuran dan daging-dagingan. Gen Stone (2010:10) mengatakan bahwa sup ayam telah dikenal sebagai resep pengobatan sejak zaman Mesir Kuno hingga abad pertengahan. Dengan pemaparan tersebut dapat disimpulkan bahwa sup memiliki khasiat yang baik bagi tubuh.

Terdapat berbagai macam jenis makanan Indonesia yang dapat dihidangkan, dan masakan-masakan tradisional merupakan warisan nenek moyang kita untuk

tetap dilestaiakan, seperti yang disampaikan oleh Jacobus (2006:115) yang menyatakan bahwa pelestarian sebagai kegiatan atau yang dilakukan secara terus menerus, terarah dan terpadu guna mewujudkan tujuan tertentu yang mencerminkan adanya sesuatu yang tetap dan abadi, bersifat dinamis, luwes, dan selektif.

Berdasarkan teori-teori yang telah dipaparkan diatas, dengan ini penulis bertujuan untuk membuat perencanaan bisnis kuliner dengan konsep restoran sup tradisional. Dimana sup tradisional yang akan disajikan adalah beberapa jenis hidangan sup yang berasal dari kota-kota Indonesia. Dengan konsep *table service*, dan tamu disuguhkan dengan beberapa macam jenis sup nusantara. Penulis ingin memberikan kemudahan bagi tamu ketika ingin mencoba sup tradisional namun dengan banyak menu yang disuguhkan. Sistem *table service* merupakan sistem yang digunakan restoran pada umumnya. Maka dari itu, penulis berencana untuk mendirikan suatu bisnis restoran sup tradisional Indonesia di Tangerang tepatnya di daerah Tamansari Karawaci, dimana lokasi tersebut merupakan daerah yang strategis di karenakan dekat dengan area perkantoran, kampus Universitas Pelita Harapan dan Supermall Karawaci. Dapat disimpulkan bahwa tempat tersebut merupakan tempat yang strategis untuk memulai sebuah bisnis restoran.

Memiliki pemahaman yang baik terhadap pelanggan, dapat mendorong manajemen untuk memahami dengan benar apa yang menjadi keinginan konsumen. Untuk mengetahuinya, maka penulis membuat kuesoiner minat konsumen terhadap makanan hidangan berkuah. Berikut merupakan hasil kuesioner yang telah disebarakan kepada konsumen di Kota Tangerang :

**TABEL 3**  
**DATA HASIL KUESIONER MINAT KONSUMEN TERHADAP**  
**HIDANGAN BERKUAH**  
**n = 91**

No.	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		f	%	f	%
1	Apakah anda pernah datang ke restoran dengan berbagai jenis sup nusantara?	90	99%	1	1%
2	apakah anda tertarik untuk mengunjungi restoran ini apabila berlokasi di karawaci?	62	69%	29	31%
3	apakah menurut anda layak apabila 1 porsi sup seharga Rp 50000?	69	97%	22	3%

Sumber : Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan tabel 3 data hasil kuesioner di atas menunjukkan adanya ketertarikan mereka terhadap restoran sup tradisional. Dengan data diatas dan konsep bisnis dan hasil data kuesioner diatas inilah yang mendasari penulis untuk menulis tugas akhir yang berjudul "***PERENCANAAN BISNIS RESTORAN HIDANGAN BERKUAH DI KARAWACI TANGERANG***"

### **B. Gambaran Usaha Sejenis dan Pesaing**

Di dalam suatu usaha terdapat persaingan antar pengusaha lainnya. Alam (2006:140) menyatakan bahwa terdapat beberapa ciri-ciri pasar persaingan monopolistik yaitu :

1. Terdapat banyak produsen yang memproduksi produk yang sama.
2. Produsen yang menjual produk yang berbeda.

Berikut merupakan pesaing usaha sejenis dan tidak sejenis :

**TABEL 4**  
**PESAING USAHA SEJENIS**  
**DI KARAWACI DAN SEKITARNYA**

Restoran	Alamat
Sop Ikan Batam Lippo Karawaci	Foodcourt makan sutera, Supermall Karawaci, Jl. Boulevard Diponegoro No. 105 Bencong, Kelapa Dua, Tangerang, Banten 15810

Sumber : Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**PESAING USAHA TIDAK SEJENIS**  
**DI KARAWACI DAN SEKITARNYA**

Restoran	Alamat
Roti Bakar 88	Jl. Boulevard Palm Raya No. 2809 Kepala Dua, Kecamatan Kelapa Dua Tangerang, Banten 15810
Betawi Kitchen ( <i>Traditional Food</i> )	Jl. Boulevard Palm Raya No. 2809 Kepala Dua, Kecamatan Kelapa Dua Tangerang, Banten 15810
Klapa Ijo ( <i>Traditional Food</i> )	Jl. Boulevard Palm Raya No. 2809 Kepala Dua, Kecamatan Kelapa Dua Tangerang, Banten 15810
Lamian Palace ( <i>Chinese Restaurant</i> )	MaxxBoss Lippo Village Jl. Jendral Sudirman, Bencong, Cibodas, Tangerang, Banten 15810
Song Fa ( <i>Chinese Restaurant</i> )	MaxxBoss Lippo Village Jl. Jendral Sudirman, Bencong, Cibodas, Tangerang, Banten 15811
Grandma's Suki ( <i>Chinese Restaurant</i> )	

Maxx Coffee ( <i>Cafe</i> )	MaxxBox Lippo Village Jl. Jendral Sudirman, Bencongan, Cibodas, Tangerang, Banten 15810
Pizza Marzzano ( <i>Western Food</i> )	Supermall Karawaci UG Floor Jl. Boulevard Diponegoro No. 105000, Tangerang, Banten 15811
Sate Khas Senayan ( <i>Traditional Food</i> )	Supermall Karawaci UG Floor Jl. Boulevard Diponegoro No. 105000, Tangerang, Banten 15811
	Lippo St Mark Square Karawaci, Jl. Boulevard Jendral Sudirman No. 1298, Bencongan Kec.Kelapa Dua, Kota Tangerang, Banten 15811

Sumber : Olahan Penulis, 2020

### C. Analisis Peluang dan Hambatan

Apabila akan membuat suatu perencanaan bisnis harus diiringi dengan ide-ide yang inovatif dan mampu memberikan konsep yang baru, lalu menganalisa empat faktor yaitu ( kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman ) dari bisnis yang akan dibuat. SWOT adalah analisis yang berstrategi untuk mengevaluasi tentang bisnis yang akan dibuat. SWOT sendiri adalah sebuah kepanjangan dari *Strength* (kekuatan), *Weakness* (kelemahan), *Opportunity* (kesempatan), dan *Threat* (ancaman). Menurut Jogiyanto (2005 : 46), “SWOT digunakan untuk menilai kekuatan-kekuatan dan kelemahan-kelemahan dari sumber-sumber daya yang dimiliki perusahaan dan kesempatan-kesempatan eksternal dan tantangan-tantangan yang dihadapi.”

Husein Umar (2007:13) mengatakan bahwa “strategi generik adalah suatu pendekatan strategi perusahaan untuk mengungguli pesaing dalam industri sejenis.”

Maka dari itu SWOT digunakan oleh perusahaan untuk mengetahui peluang pasar yang mereka miliki untuk mencapai keberhasilan dan keuntungan bagi perusahaan. Berdasarkan teori yang dipaparkan di atas maka analisis SWOT dari perencanaan bisnis restoran hidangan berkuah ini adalah sebagai berikut :

### ***Strength* (kekuatan)**

Kekuatan internal dari restoran Rumah Sop adalah terdapat berbagai jenis hidangan sup nusantara.

*Design interior* juga memberikan kekuatan terhadap suatu restoran meskipun menu yang di sajikan adalah kuliner indonesia tetapi dengan menambahkan design interior dengan furniture yang minimalis dan beberapa tulisan yang menceritakan sepenggal cerita asal-usul dari jenis-jenis sup yang terdapat di Rumah Sop.

Untuk keunggulan lokasi restoran ini memiliki tempat yang strategis yaitu di Karawaci tempat ini berdekatan dengan lokasi perkantoran, Universitas Pelita Harapan, dan Supermall Karawaci.

### ***Weakness* (kelemahan)**

Kelemahan dari Rumah Sop yaitu harga bahan makanan yang tidak dapat diperkirakan.

### ***Opportunity* (kesempatan)**

Di zaman milenial ini, makan di restoran merupakan sebuah *life style* sehingga banyak orang datang ke suatu restoran selain memenuhi kebutuhan makan dan minum juga untuk menikmati tempat yang disajikan.

### ***Threat ( ancaman)***

Setiap bisnis pasti memiliki ancaman tersendiri terhadap bisnisnya. Rumah Sop merupakan restoran tradisional sehingga rasa yang disajikan harus konsisten, resep yang disajikan merupakan resep turun terumurun sehingga cook hanya mengolah bumbu yang sudah ada.

## **D. Jenis atau Badan Usaha dan Struktur Organisasi**

### **a. Jenis Badan Usaha**

Dalam membuat suatu bisnis usaha, pebisnis harus memilih jenis badan usaha apa yang akan dipilih. Setiap jenis badan usaha memiliki kelebihan dan kekurangannya masing – masing, disesuaikan dengan karakter dan kebutuhan dari bisnis yang akan dibuat. Husein Umar (2007:281) menyatakan bahwa perusahaan perseorangan adalah perusahaan yang diawasi dan dikelola oleh seseorang. Di satu pihak ia memperoleh semua keuntungan perusahaan, di lain pihak juga menanggung semua resiko yang timbul dalam kegiatan suatu perusahaan.

Dikarenakan restoran yang akan didirikan merupakan usaha swasta dan berskala kecil, maka restoran yang akan dibuat dengan nama “Sop Iga Cabe Domba” yaitu dengan badan usaha perseorangan. Berikut prosedur pendirian perusahaan perseorangan menurut Huesin Umar (2007:300) :

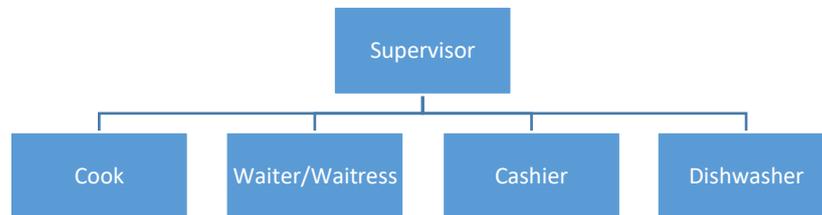
1. Akta pendirian pemilik
2. Surat Izin Tempat Usaha (SITU/ Izin Gangguan (HO)
3. Nomor Pokok Wajib Pajak perusahaan/perseorangan dari kantor pajak setempat.
4. Tanda Daftar Perusahaan ( TDP)
5. Surat Keterangan (nomor) Perusahaan Kena Pajak (PKP) dari kantor pajak setempat.
6. Surat Tanda Rekanan dari Pemda setempat.

7. SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan) dikeluarkan oleh Kanwil Perdagangan setempat.
8. Surat Tanda Terbit dari Kanwil Departemen Penerangan.

**E. Struktur Personalia atau Manajemen**

Dalam suatu bisnis pasti terdapat struktur organisasi agar mempermudah pekerjaan atasan untuk membagi tugas-tugas kepada bawahannya. Adapun struktur organisasi yang akan dibuat penulis yaitu;

**GAMBAR 1**  
**RENCANA STRUKTUR ORGANISASI**



Sumber : Desain Penulis, 2020

## **F. Lokasi dan Waktu Penulisan Perencanaan Usaha**

### **a. Lokasi Pembuatan Perencanaan Usaha**

Perencanaan usaha restoran ini akan berlokasi di jalan Boulevard Palem Raya No. 2809 Tamansari Karawaci, Kota Tangerang. Penulis memilih lokasi ini dikarenakan tempat ini strategis berdekatan dengan Universitas Pelita Harapan, Supermall Karawaci dan area perkantoran. Serta tempat ini juga sering menjadi tujuan masyarakat kabupaten Tangerang untuk berbelanja. Berikut merupakan lokasi bisnis perencanaan restoran

**GAMBAR 2**  
**LOKASI PERENCANAAN BISNIS RESTORAN HIDANGAN BERKUAH**  
**DI KARAWACI TANGERANG**



**G. Waktu Penulisan Perencanaan Usaha**

Waktu penulisan perencanaan restoran ini yaitu dimulai pada bulan Agustus 2019 sampai dengan Januari 2020. Berikut merupakan Tabel penulisan perencanaan Business Plan :

**TABEL 6**  
**Penulisan Perencanaan *Business Plan***

No.	Kegiatan	Agustus	September	Oktober	November	Desember	Januari
1	Penyerahan Judul	✓					
2	Menyusun Bab 1	✓	✓				
3	Sidang Usulan Penelitian			✓			
4	Menyusun Bab II & III				✓		
5	Menyusun Bab IV & V					✓	
6	Pengumpulan Judul Net					✓	
7	Sidang						✓