

BAB 1

DESKRIPSI BISNIS

1.1. Latar belakang

Kata “bisnis” berasal dari bahasa Inggris yaitu “business” yang artinya sibuk. Dalam konteks sederhana, sibuk berarti ikut serta dalam suatu kegiatan dengan tujuan memberikan keuntungan bagi seseorang. Dalam konteks kegiatan, pengertian bisnis adalah kegiatan yang dilakukan oleh individu atau organisasi yang melibatkan produksi, penjualan, pembelian atau pertukaran barang atau jasa dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan atau menghasilkan keuntungan. Dalam konteks perusahaan, pengertian perusahaan adalah suatu organisasi atau badan lain yang melakukan kegiatan komersial, profesional, atau industri untuk menghasilkan keuntungan. Perkembangan bisnis di Indonesia saat ini semakin hari semakin meningkat dan terus berubah seiring dengan perkembangan zaman. Sebelum ada teknologi yang canggih, hanya ada bisnis dari banyak sektor atau bisnis offline. Tapi saat ini bisnis tidak hanya offline, karena seiring berkembangnya zaman maka teknologi semakin canggih dan bisnis bisa dijalankan secara online.

Teknologi tidak hanya berpengaruh kepada bentuk penjualannya, namun teknologi zaman sekarang juga mempengaruhi segala aspek dalam menjalankan bisnis, terlebih lagi dalam bisnis restoran. Dimana teknologi sudah tertanam dari segi pemesanan, perhitungan penjualan dan cost, serta pengiklanan.

Penulis juga ingin memperkenalkan fermentasi kepada masyarakat Indonesia. fermentasi di Indonesia dikenal dari beberapa produk Indonesia seperti

tempe, tape, tempoyak, jamu, arak, dll. Namun untuk masyarakat awam, fermentasi dikaitkan dengan alcohol sehingga masyarakat menutup mata dikarenakan masalah ini.

Definisi fermentasi yang dikemukakan oleh Rene Redzepi dalam bukunya yang berjudul “The Noma Guide to Fermentation Foundation”, fermentasi pada dasarnya adalah transformasi pada makanan oleh mikroorganisme baik itu bakteri, ragi, ataupun jamur. Untuk lebih spesifik, fermentasi adalah transformasi pada makanan dari enzim yang di produksi dari mikroorganisme tersebut. Dan dari segi sains, fermentasi merupakan proses dimana mikroorganisme mengkonversi gugus gula menjadi zat lain sebab ketidak adaannya oksigen.

Fermentasi diambil dari Bahasa latin yaitu *fervere* yang artinya merebus. Pada zaman romawi kuno, setelah melihat tong anggur terdapat gelembung dan kemudian berubah menjadi *wine*, mereka berasumsi bahwa anggur tersebut terebus dan berubah, namun sebenarnya hal ini tidak ada sangkut pautannya pada merebus, anggur tersebut terfermentasi dimana ragi telah merubah gula pada anggur menjadi alcohol.

Dalam fermentasi, gula tidak selalu berubah menjadi alcohol, ada zat lain yang disebut dengan *lactic acid*, perubahan gula menjadi *lactic acid* ini disebut dengan *lacto-fermentation*. Lacto disini bukan diambil dari lactosa yang artinya susu melainkan dari nama bakteri pengubahnya yaitu *lactobasillales* (LAB) dan produk yang dihasilkan oleh bakteri tersebut yakni *lactic acid*.

Yang membuat rasa fermentasi menjadi lezat adalah molekul dari pati dan protein yang terlalu besar bagi tubuh kita untuk merasakan rasa manis dan umami.

Setelah terpecah menjadi gula yang lebih sederhana dan asam amino bebas, maka rasa dari makanan hasil fermentasi mejadi lebih nikmat.

Indonesia sendiri adalah negara tropis yang dimana sumber makanan selalu tersedia dialam yang membuat masyarakat Indonesia kuno tidak menyimpan makanan untuk melewati musim dingin, tidak seperti halnya di negara sub-tropis, masyarakat disana memerlukan sesuatu agar makanan yang mereka panen tetap terjaga selama musim dingin berlangsung, maka dari itu budaya fermentasi di negara sub-tropis muncul. Hal ini pula yang membuat fermentasi kurang dikenal di Indonesia.

Oleh sebab itu, maka penulis menemukan sebuah ide bisnis dengan brand 36 SAVORIA. Sebuah restoran cepat saji yang menghadirkan olahan ayam dan sapi dengan bahan bahan yang telah difermentasi ehingga menjadikannya unik. Harapan dengan dibuat rencana bisnis ini untuk menjajakan produk ini di kalangan masyarakat dan membentuk suatu tren masakan baru di masyarakat.

1.2. Gambaran Umum Bisnis

Pendapat Raymond E. Glos dalam bukunya yang berjudul “Business : its nature and environment : An Introduction” yang dikutip oleh Umar, bisnis adalah seluruh kegiatan yang diorganisasikan oleh orang-orang yang berkecimpung dalam bidang perniagaan dan industri yang menyediakan barang dan jasa untuk kebutuhan mempertahankan dan memperbaiki standard serta kualitas hidup mereka (Umar, 2005:3)

Menurut Louise E. Bone (2007:5), Pengertian Bisnis adalah seluruh aktivitas dan usaha untuk mencari keuntungan dengan menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan bagi sistem perekonomian, beberapa bisnis memproduksi barang berwujud sedangkan yang lain memberikan jasa

Dalam Kamus Merriam Webster, Bisnis diterjemahkan sebagai suatu aktivitas pembuatan, pembelian atau penjualan barang dan jasa kemudian dipertukarkan dengan uang; kerja atau aktivitas yang merupakan bagian dari pekerjaan; Jumlah aktivitas yang telah diselesaikan oleh sebuah toko, perusahaan, pabrik dan lain lain.

Dengan demikian, penulis dapat mengambil kesimpulan dari pernyataan diatas bahwa bisnis merupakan suatu aktivitas jual beli barang dan jasa, yang diorganisasikan oleh seorang atau lebih, dan dibutuhkan oleh system perekonomian.

1.2.1. Deskripsi Bisnis

Adalah bisnis yang menyediakan berbagai macam produk daging sapi dan ayam serta salad yang sudah terkenal di masyarakat luas, dengan memadukan fermentasi kepada produk yang akan dijual di restoran. Fermentasi akan di padukan kedalam saus, sayuran dan buah-buahan, hidangan yang akan disajikan di antaranya adalah Chicken Wings, Burger, Wraps, Fries & Fritters, serta Lacto-fermented Salad. Menyediakan juga berbagai macam dip dan saus untuk menemani hidangan utama yang disediakan.

Menggunakan bangunan permanent sebagai restoran, tanah yang menjadi target tempat restoran berdiri terbilang cukup luas untuk sebuah restoran sehingga bisa memaksimalkan desain restoran yang ingin di didirikan.

1.2.2. Deskripsi Logo dan Nama

Pada dasarnya, kata logo itu sendiri diserap dari bahasa Yunani kuno, yakni “Logos” yang mempunyai arti pikiran, budi, kata, akal, serta pembicaraan. Kata logo juga sebenarnya diambil dari kata “logotype” yang mulanya digunakan pada tahun 1810 sampai tahun 1840, dan memiliki arti sebuah tulisan nama entitas yang dibentuk secara khusus dengan memanfaatkan suatu teknik tulisan atau menggunakan jenis huruf tertentu yang menarik.

Pada mulanya logotype ini dibuat dengan hanya memanfaatkan suatu elemen tulisan saja. Pada proses perkembangannya, logo dibuat dengan semakin kreatif lagi yang menggabungkan beberapa elemen, seperti gambar, sketsa, dll.

Dengan demikian logo yang digunakan akan membantu masyarakat sebagai identitas perusahaan yang dimana memadukan tulisan dan gambar sehingga masyarakat mengetahui identitas sebuah bisnis, dengan demikian pula sebuah logo wajib dibuat demi kelancaran usaha.

Berikut logo adalah konsep logo yang penulis gunakan dalam usaha 36 SAVORIA :

GAMBAR 1.1

LOGO PERUSAHAAN



Design oleh : Sekar Ayu Prasanti

Desain dengan menggunakan kata dari 36 SAVORIA. “SAVORIA” ini diambil dari Bahasa Inggris, yakni “Savory” yang memiliki arti gurih, nikmat, atau sedap, dikarenakan penulis akan menyajikan hidangan yang memiliki rasa yang gurih dan lezat. “36” sendiri diambil dari nomor alamat tempat tinggal penulis, yang mengandung dua angka yang merupakan angka favorit penulis dan nomor tempat tinggal penulis yang dimana penulis tinggal disana selama 19 tahun.

Warna yang penulis gunakan adalah warna merah dan hitam dimana merah melambangkan keberanian penulis untuk membuat rancangan bisnis ini dan hitam melambangkan ketidak adaannya Batasan yang dapat di simpulkan bahwa 36 SAVORIA akan terus mengisi ruang kosong yang merupakan peluang dalam lingkungan bisnis ini.

1.2.3 Identitas Bisnis

Penulis ingin menyajikan produk dengan bahan dasar daging ayam dan daging sapi dengan memadukan bahan-bahan fermentasi yang unik. Dengan begitu menu yang disajikan diharapkan dapat diterima di masyarakat dan menjadi tren di Tangerang Selatan hingga Indonesia

Lokasi pertama yang menjadi target penulis dan akan dibuka oleh penulis berada di Fresh Market Bintaro, yang berada di CBD Emerald Blok CE/D-08 Boulevard Bintaro Jaya, Tangerang Selatan :

1. Wilayah yang ramai dan strategis di Bintaro
2. Kawasan Bintaro Jaya merupakan kawasan elit dengan infrastruktur yang sudah maju dibandingkan dengan Kawasan lain
3. Wilayah yang sesuai dengan target pasar
4. Wilayah yang ramai akan bisnis kuliner

Gambar peta dan lingkungan daerah yang akan menjadi lokasi usaha dapat dilihat sebagai berikut :

GAMBAR LINGKUNGAN LOKASI PERTAMA



Gambar 1.2 : tempat target usaha dan suasana wilayah Bintaro sektor 7



Gambar 1.3 : Peta lokasi usaha pertama

1.3 Visi dan Misi

VISI

- Menjadi brand yang menyajikan produk dengan bumbu yang unik dan dapat bersaing dalam pasar dan menjadi brand yang terkenal di masyarakat

MISI

- Menyediakan produk berkualitas dengan harga yang tepat pada target pasar
- Memberikan pelayanan yang optimal dan pengalaman makan yang hanya bisa didapat pada tempat usaha.
- Melakukan riset pada konsumen secara berkala untuk mengetahui kebutuhan masyarakat.

1.4 SWOT Analysis

SWOT Analysis menurut Robinson dan Pearce (1997) adalah salah satu komponen penting yang ada di dalam manajemen strategis. Analisis SWOT digunakan untuk menghasilkan profil perusahaan dari internal perusahaan itu sendiri. Profil perusahaan akan digunakan untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan perusahaan. Kemudian, hasil identifikasi ini akan dibandingkan dengan peluang dan ancaman yang kemungkinan akan dihadapi. Sehingga dapat ditemukan strategi efektif yang akan digunakan oleh perusahaan.

Menurut Dyson (2002) SWOT Analysis adalah analisis yang berdasarkan pada anggapan bahwa suatu strategi yang efektif berasal dari sumber daya internal

(strength dan weakness) dan eksternal (opportunity dan threat). Keuntungan dari analisis SWOT adalah menghubungkan factor internal dan eksternal untuk merangsang strategi baru, oleh karena itu perencanaan yang berdasarkan pada sumber daya dan kompetensi dapat memperkaya analisis SWOT dengan mengembangkan perspektif internal.

Dan 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.

Berikut merupakan penjelasan SWOT dari Fred R. David (2005:47) yaitu :

- Strength (S)

Kekuatan adalah sumber daya, keterampilan, atau keunggulan-keunggulan lain yang berhubung dengan para pesaing perusahaan dan kebutuhan pasar yang dapat dilayani oleh perusahaan yang diharapkan dapat dilayani. Kekuatan adalah kompetisi khusus yang memberikan keunggulan kompetitif bagi perusahaan di pasar.

- Weakness (W)

Kelemahan adalah keterbatasan atau kekurangan dalam sumber daya, keterampilan, dan kapabilitas yang secara efektif menghambat kinerja perusahaan. Keterbatasan tersebut dapat berupa fasilitas, sumber daya keuangan, kemampuan manajemen, dan keterampilan pemasaran adalah sumber dari kelemahan perusahaan.

- Opportunities (O)

Peluang adalah situasi penting yang menguntungkan dalam lingkungan perusahaan. Kecenderungan-kecenderungan penting merupakan salah satu sumber peluang, seperti perubahan teknologi dan meningkatnya hubungan antara perusahaan dengan pembeli atau pemasok merupakan gambaran peluang bagi perusahaan.

- Threats (T)

Ancaman adalah situasi penting yang tidak menguntungkan dalam lingkungan perusahaan. Ancaman merupakan pengganggu utama bagi posisi sekarang atau yang diinginkan perusahaan. Adanya peraturan-peraturan pemerintah yang baru atau yang direvisi dapat merupakan ancaman bagi kesuksesan perusahaan

Dari definisi diatas bisa diambil bahwa banyak poin yang mempengaruhi pertimbangan perusahaan kepada konsumen. Berikut adalah analisis SWOT didesain penulis:

- STRENGTH

1. Mengusung produk makanan yang sudah terkenal dan banyak diminati oleh masyarakat luas.
2. Konsep fermentasi pada produk yang dijual membuat makanan yang sudah terkenal ini menjadi tidak biasa.
3. Memiliki target tempat yang relative ramai dan strategis.

4. Memiliki lahan yang cukup luas sehingga dapat memaksimalkan konsep dan design bangunan.

- WEAKNESS

1. Konsep fermentasi bisa menjadi pisau bermata dua dimana masyarakat kurang tertarik dengan fermentasi karena di mata masyarakat awam, fermentasi selalu dikaitkan dengan alcohol.
2. Bangunan permanen yang menetap sehingga sulit untuk berpindah tempat
3. Penggunaan bahan dasar daging-dagingan yang mudah terkontaminasi
4. Berada di wilayah ramai pesaing

- OPPORTUNITY

1. Lokasi penjualan yang strategis
2. Banyaknya aplikasi ketiga yang memudahkan pemesanan secara online
3. Franchise dari pihak luar

- THREAT

1. Perubahan tren makanan di masyarakat
2. Pesaing yang lebih menarik
3. Pemahaman masyarakat mengenai fermentasi

1.5 Business Model Canvas

Sebagai gambaran strategi penulis yang ingin penulis penuhi serta apa saja yang diperlukan demi tercapainya tujuan yang penulis ingin capai, berikut Business Model Canvas yang didesain oleh penulis :

GAMBAR 1.4

BUSINESS MODEL CANVAS

Business Model Canvas		Designed for: 36 SAVORIA	Designed by: Muhammad Ryu Nabil	Date: 06/10/2021	Version: 1.3
Key Partners Business <ul style="list-style-type: none"> - Supplier - Grab/Gojek/Shopee - Food (Online Delivery Service) - Shopeepay/OVO/Gopay (Payment Merchants) Government <ul style="list-style-type: none"> - Dinas UMKM Media <ul style="list-style-type: none"> - Web Developer - Food Vlogger and Blogger - Social Media 	Key Activities <ul style="list-style-type: none"> - Menjual berbagai macam hidangan dengan sentuhan fermentasi serta layanan prima - Memfermentasikan bahan-bahan untuk produk - memberikan promosi kepada pelanggan - pencatatan pendapatan Key Resources <ul style="list-style-type: none"> - Website resmi - Sumber daya manusia - Bangunan perusahaan - Ruang fermentasi - Sistem pembayaran online dan langsung - Produk usaha 	Value Propositions <ul style="list-style-type: none"> - Makanan fermentasi mudah dicerna dan memiliki cita rasa yang lebih ketimbang makanan yang belum di fermentasi - Hidangan yang sudah terkenal di Indonesia dengan memadukan fermentasi kepada produk sehingga makanan menjadi unik - Menerima pemesanan online dari pihak ketiga memudahkan masyarakat untuk membeli - Dine-in memiliki suasana yang lebih menarik dikarenakan konsep restoran yang mengusung konsep outdoor yang hijau serta design interior restoran yang cozy dengan warna calm pada restoran 	Customer Relationships <ul style="list-style-type: none"> - Penjualan secara langsung (Outlet/Online) - Grand opening promo - Social media ads dan update Channels <ul style="list-style-type: none"> - Website resmi - Social media marketing - Direct marketing 	Customer Segments <ul style="list-style-type: none"> - Semua Kalangan umur Keluarga - Masyarakat menengah 	
Cost Structure <ul style="list-style-type: none"> - Bahan Baku - Biaya Produksi - Gaji Karyawan - Iklan - Listrik, Air, Gas - Uang Keamanan - Training Program - Pemeliharaan Bangunan - Web dan Media Social Development 		Revenue Streams <ul style="list-style-type: none"> - Penjualan produk - Penjualan produk via online 			

Sumber : Penulis, 2021

1.6 Spesifikasi Produk

36 SAVORIA adalah usaha yang bergerak dibidang kuliner yang menyediakan produk dan pelayanan jasa bagi konsumen. Produk yang mengusung makanan terkenal yang dipadukan dengan variasi saus hasil dari fermentasi dan berbagai jenis side dish segar yang diantaranya adalah hasil dari fermentasi. 36

SAVORIA juga memiliki produk salad hasil dari lacto-fermentasi yang memiliki rasa yang lebih manis, sedikit asam, dan gurih.

Lacto-fermentasi sendiri merupakan perubahan zat pada makanan dimana bakteri *Lactic Acid Bacteria* (LAB) mengubah gugus gula menjadi *lactic acid* (asam laktat). Lacto-fermentasi sendiri diambil dari nama bakteri pengubahnya, yakni *lactobasillales*. Dengan adanya lacto-fermentasi, zat gula dan protein yang ada didalam makanan menjadi lebih sederhana sehingga indra pengecap dapat lebih merasakan rasa asam, manis, dan gurih, serta memudahkan makanan tersebut untuk dicerna.

Saus yang dibuat dipadukan dengan teknik fermentasi, bahan-bahan daripada saus di fermentasi menggunakan *brining* dengan skala garam adalah 2% dari berat bahan dan air. Garam yang digunakan adalah garam non-yodium, dikarenakan yodium dapat menghalangi perkembangan bakteri yang dibutuhkan.

Produk yang disajikan diantaranya adalah Hot Wings, 36 Burger, dan Savoria Wrap. Hot Wings yang disajikan bersama dengan Ranch Dressing. Kemudian ada Burger yang telah dibumbui dengan berbagai macam bumbu dan garam disajikan dengan, fermented lettuce, American cheese, dan saus thousand island yang dimana mayonnaisenya telah di fermentasi, ditemani dengan onion Jam.

Wraps juga tersedia dengan daging sapi, di sautee dengan garam daging atau sayap ayam panggang, di-wrap menggunakan tortilla dengan sauerkraut dan tomato ketchup yang telah difermentasi, di isi dengan selada, bawang Bombay, dan paprika.

Apabila pelanggan memilih untuk take away atau delivery oleh pihak ketiga, makan 36 SAVORIA menyediakan packaging yang sederhana dengan packaging kardus menarik. 36 SAVORIA juga mendukung program pengurangan plastic dengan menggunakan bungkus kertas daur ulang.

1.7 Jenis / Badan Usaha

Badan Usaha adalah kesatuan yuridis (hukum) dan ekonomis yang menggunakan modal dan tenaga kerja untuk mencari keuntungan. Adapun beberapa hal yang diperlukan untuk mendirikan suatu badan usaha, diantaranya Produk dan jasa yang nantinya akan dijual atau diperdagangkan, Cara pemasaran produk atau jasa yang akan diperdagangkan,

Dalam hal ini, penulis merencanakan usaha menjadi usaha Perseorangan dengan alasan :

1. Pendirian perusahaan perseorangan tidak berbelit-belit serta syarat perizinan lebih ringan sehingga memudahkan penulis untuk membuka usaha ini.
2. Kebebasan bergerak dan memiliki keleluasaan dalam mengambil keputusan, sehingga segala keputusan dan penentuan arah perusahaan berada di tangan pemilik.
3. Menurut Menteri Hukum dan Ham, Yasonna Laoly, pajak yang harus dibayarkan lebih murah ketimbang jenis badan usaha yang lain. Pemilik tidak perlu membayar pajak badan, hanya membayar pajak perorangan.

4. Rahasia perusahaan hanya diketahui oleh pemilik, sehingga meminimalisir kebocoran rahasia usaha.
5. Keuntungan perusahaan seutuhnya diperoleh oleh pemilik, jika perusahaan dimiliki oleh seorang atau satu individu, maka, keuntungan semua dimiliki oleh pemilik

Rencana awal pembukaan usaha adalah menjadikan perusahaan ini menjadi badan usaha perseorangan. Namun apabila dimasa yang akan datang muncul kondisi yang merubah jenis badan usaha, tidak akan menjadi halangan bagi pemilik untuk melanjutkan usaha ini.

1.8. Aspek Legalitas

Dalam pembuatan suatu usaha tempat makan, izin legalitas usaha kuliner harus diperhatikan oleh penulis. Berikut adalah izin yang perlu penulis miliki demi kelancaran usaha ini :

1. Surat Izin Usaha Perusahaan (SIUP)

Para pelaku usaha perseorangan berlisensi tentunya harus memiliki izin operasional usaha. Surat Izin Usaha Perusahaan adalah izin yang menjadi bukti bahwa usaha yang dijalankan telah legal dan sah. Perizinan ini diterbitkan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan sesuai domisili perusahaan didirikan.

2. Surat Izin Tempat Usaha (SITU)

Surat yang dibuat sebagai pernyataan bahwa tempat usaha yang didirikan sesuai dengan ketentuan tata ruang wilayah lokasi usaha dan tidak mengganggu atau merusak lingkungan tempat usaha. Surat ini merupakan salah satu lisensi wajib untuk mendirikan tempat usaha sehingga surat ini diperlukan pemilik sebagai tanda legal pendirian tempat usaha.

3. Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) Perusahaan Perseorangan

Pajak merupakan suatu sumber penghasilan suatu negara. Di Indonesia, setiap individu yang memiliki penghasilan atau harta wajib membayar pajak kepada negara. Dengan demikian, nomor pokok wajib pajak wajib dimiliki oleh perusahaan perseorangan untuk menunjukkan ketaatan membayar pajak.

4. Tanda Daftar Perusahaan (TDP)

Dalam undang-undang nomor 3 tahun 1982 tentang wajib daftar perusahaan (UU WDP), daftar perusahaan atau TDP adalah daftar catatan resmi yang diadakan menurut atau berdasarkan ketentuan undang-undang ini dan atau peraturan-peraturan pelaksanaannya yang memuat hal-hal yang wajib didaftarkan oleh setiap perusahaan serta disahkan oleh pejabat yang berwenang dari kantor pendaftaran perusahaan. Bentuk perusahaan tersebut termasuk PT, CV, ataupun Perseorangan. Dengan ini, perusahaan yang didirikan penulis wajib memiliki TDP.

5. Sertifikasi Halal

Di negara Indonesia yang bermasyarakat mayoritas muslim, tentunya sertifikasi halal diperlukan, demi mengkonfirmasi kepada masyarakat bahwa produk yang dijual merupakan produk halal.

6. Sertifikat Produk Pangan – Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)

Sertifikasi Produk Pangan – Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) merupakan sertifikasi jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota melalui Dinas Kesehatan terhadap produk pangan produksi Industri Rumah Tangga yang memenuhi persyaratan dan standar keamanan tertentu. Produk yang akan diujikan merupakan produk hasil fermentasi yang dimana produk ini harus terbebas dari botulisme dan zat yang tidak diinginkan. Standar teknik fermentasi yang teratur dapat menghindari hal tersebut terjadi, dengan adanya sertifikasi ini meyakinkan