

BAB I

RINGKASAN EKSEKUTIF

1.1 Deskripsi Konsep Bisnis

Manusia memiliki kebutuhan sandang, pangan, papan untuk dapat melanjutkan hidupnya. Kebutuhan pangan adalah kebutuhan manusia yang harus dipenuhi setiap hari. Makanan termasuk kebutuhan pangan. Makanan sendiri dapat dibagi menjadi makanan berat dan juga makanan ringan atau bisa juga disebut camilan. (<http://www.artikelsiana.com>, diakses pada 10 Oktober 2015).

Gorengan adalah camilan kesukaan orang Indonesia. Hampir di semua wilayah, ada saja makanan yang diproses dengan cara menggoreng. Walaupun dinilai tidak sehat jika banyak dikonsumsi, para penggemar gorengan tetap banyak karena rasanya untuk sebagian orang relatif enak. (<http://www.vemale.com>, diakses pada 10 Oktober 2015).

Dari banyaknya jenis gorengan, ada gorengan sederhana atau gorengan pinggir jalan yang banyak penggemarnya. Bahkan karena sangat sukanya dengan gorengan, beberapa orang memamerkannya di akun Instagram miliknya. Selain itu menurut Survei Sosial Ekonomi pada tahun 2013 tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk gorengan menyebabkan terjadinya peningkatan penggunaan minyak goreng yaitu pada tahun 2011 sebanyak 8,239 liter per kapita per tahun dan pada tahun 2012, sebanyak 9,334 liter per kapita per tahun. Survei ini menunjukkan bahwa kegemaran masyarakat Indonesia terhadap produk gorengan

yang cukup tinggi dilihat dari peningkatan penggunaan minyak goreng. (<http://jurnal.unpad.ac.id>, diakses pada 12 Oktober 2015).

Purwokerto adalah ibu kota Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah, Indonesia. Kota Purwokerto sendiri dibagi menjadi 4 bagian yaitu: Purwokerto Selatan, Purwokerto Barat, Purwokerto Timur, Purwokerto Utara. Jumlah penduduk Kota Purwokerto pada tahun 2013 adalah 243.427 jiwa. Berbagai julukan disandang kota di jalur selatan Jawa Tengah ini dari kota wisata, kota kripik, kota transit, kota pendidikan sampai kota pensiunan karena begitu banyaknya pejabat-pejabat negara yang pensiun dan akhirnya menetap di kota ini. (<https://id.wikipedia.org>, diakses pada 10 Oktober 2015).

Makanan-makanan khas Purwokerto tidak kalah dari menu lainnya di Indonesia. Hadir dengan sajian menggoda dan nikmat serta lezat. Terdapat lima kuliner khas Kota Purwokerto yang dicari oleh wisatawan yang berkunjung ke Kota Purwokerto:

1. Mendoan.
2. Sroto.
3. Gethuk goreng.
4. Nopia.
5. Kripik tempe.

Gorengan tempe atau disebut mendoan adalah salah satu makanan khas dari Kota Purwokerto. Misalnya mendoan yang berada di daerah sawangan. Bagi wisatawan yang berkunjung ke Kota Purwokerto mendoan yang berada di daerah

sawangan adalah tempat yang wajib untuk dikunjungi. Di Kota Purwokerto sendiri sebenarnya telah banyak penjual gorengan lain yang sudah terlebih dahulu berjualan. Banyaknya penjual gorengan yang ada di Kota Purwokerto dapat dijadikan dasar bahwa sebenarnya Kota Purwokerto memiliki pasar untuk gorengan yang cukup menjanjikan.

Kebanyakan gorengan yang dijual di luar saat ini menggunakan minyak yang sama berkali-kali dalam proses pembuatannya sehingga gorengan yang dihasilkan menjadi kurang sehat. Berbeda dengan gorengan dari produk gorengan yang akan ditawarkan oleh penulis. Produk gorengan yang akan ditawarkan oleh penulis adalah produk gorengan yang dapat dikatakan lebih sehat untuk dikonsumsi karena produk gorengan yang dijual tidak menggunakan minyak goreng lebih dari 4 kali penggunaan. Selain itu, produk gorengan yang ditawarkan oleh penulis adalah gorengan yang tidak hanya menjadi camilan saja tetapi juga camilan yang dapat menunda lapar karena penulis tidak hanya menjual produk gorengan saja tetapi juga menjual lontong dan juga gethuk goreng sebagai pelengkap dari produk gorengan yang ditawarkan kepada konsumen. Penawaran produk lontong dimaksudkan untuk konsumen yang tidak mempunyai waktu untuk makan siang. Produk lontong dapat dijadikan sebagai pengganti perut. Sedangkan penawaran produk gethuk goreng dimaksudkan untuk melengkapi produk gorengan yang dijual oleh penulis nantinya karena penulis ingin memberikan kesan kepada konsumen bahwa produk gorengan yang dijual oleh penulis lengkap.

Penulis ingin menyediakan gorengan yang tidak hanya bersih saja tetapi juga gorengan yang lebih sehat karena kesehatan adalah hal yang sangat penting. Untuk membuat gorengan yang lebih sehat, penulis menggunakan minyak goreng yang digunakan tidak lebih dari 4 kali untuk proses penggorengan. (<http://www.doktersurabaya.com>, diakses pada 12 Oktober 2015). Selain itu gorengan yang akan dijual oleh penulis juga menggunakan bahan baku yang masih *fresh* sehingga produk yang dihasilkan berkualitas.

Target pasar yang dipilih adalah mahasiswa Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto karena lokasi berjualan yang berada di Jln. Prof. Dr. Bunyamin yang masih berada di sekitar Universitas Jenderal Soedirman. Tetapi tidak menutup kemungkinan anak-anak dan orang dewasa untuk mengkonsumsi gorengan yang dijual karena produk gorengan dapat dikonsumsi oleh semua umur. Dalam berjualan penulis nantinya akan menggunakan gerobak dan berjualan di trotoar. Penggunaan gerobak dipilih oleh penulis karena untuk berjualan gorengan pada tahap awal dirasa cukup dengan menggunakan gerobak. Produk yang ditawarkan oleh penulis adalah produk gorengan yang panas ditambah dengan aneka macam bumbu yang dapat dipilih sendiri oleh konsumen sesuai dengan selera. Promosi yang dilakukan adalah dengan menggunakan media sosial seperti *facebook*, *line* dan *instagram* untuk memberitahu kepada konsumen bahwa terdapat produk baru yang dijual di sekitar Universitas Jenderal Soedirman. Dalam memasarkan produk gorengannya, penulis menggunakan nama Gokuka. Gokuka berarti Gorengan Ku Suka. Untuk menarik pembeli Gokuka memberikan promosi berupa gratis produk Gokuka senilai Rp. 10.000,00 setelah

pembelian produk senilai Rp. 100.000,00. Pembelian disini bebas tidak harus produk tertentu seperti misalnya gorengan saja tetapi dapat dicampur dengan semua produk yang dijual oleh Gokuka. Promo gratis ini berlaku asalkan konsumen sudah melakukan pembelian sebanyak Rp. 100.000.,00. Pemberian gratis produk Gokuka senilai Rp. 10.000,00 kepada konsumen dilakukan untuk meningkatkan penjualan gorengan Gokuka. Pemberian gratis produk Gokuka dapat disesuaikan dengan keinginan konsumen.

Empat alasan mengapa bisnis gorengan merupakan bisnis yang menjanjikan: (<http://www.satujam.com>, diakses pada 16 Oktober 2015).

1. Modal usaha gorengan relatif kecil.

Untuk membuka usaha gorengan tidak memerlukan modal yang besar karena yang dibutuhkan untuk berjualan gorengan cukup dengan gerobak.

2. Usaha gorengan tidak memerlukan tempat yang mewah untuk berjualan

Untuk membuka bisnis gorengan tempat yang mewah tidak terlalu penting bagi konsumen karena tempat yang sederhana dan bersih saja cukup. Jadi tidak memerlukan biaya untuk sewa ruko ataupun desain ruangan tertentu. Cukup dengan sebuah gerobak untuk memulai usaha gorengan. Selain itu untuk berjualan gorengan dapat di pinggir jalan dekat sekolah, kampus ataupun tempat-tempat yang ramai dikunjungi.

3. Gorengan makanan yang proses pembuatannya tidak sulit.

Untuk membuat gorengan tidak memerlukan keahlian yang khusus karena baik resep maupun bahan baku untuk pembuatan gorengan mudah didapatkan.

4. Sudah ada contoh sukses pengusaha gorengan.

Contohnya adalah Go Crunz yang memiliki omzet Rp 120 juta per bulan dari usaha gorengan yang dijalankan. Sekarang ini Go Crunz juga telah membuka waralaba untuk gorengan.

1.2 Deskripsi Bisnis

Nama usaha : Gokuka.

Telepon : 081220557575.

Bentuk kepemilikan : Perseorangan.

Alamat : Jln. Prof. Dr. Bunyamin, Purwokerto.



Logo perusahaan :

Keterangan :

- Gambar spatula menggambarkan produk yang dijual yaitu gorengan.
- Dominan warna hijau untuk menggambarkan produk gorengan yang dijual sehat.
- Warna oranye untuk menggambarkan produk yang *fresh*.
- Gambar beberapa gorengan untuk menggambarkan produk yang dijual berupa gorengan.

Sumber : dokumentasi pribadi (2015).

Gokuka berarti Gorengan Ku Suka. Maksud dari pemilihan nama ini adalah penulis berharap gorengan yang nantinya dijual ini akan dapat diterima dan disukai oleh masyarakat khususnya mahasiswa Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. Gorengan yang akan dijual berupa gorengan seperti mendoan, dage, tahu sumedang, pisang goreng, gethuk goreng, bakwan, dan gehu. Selain itu Gokuka juga menjual lontong sebagai pelengkap dari produk gorengan yang dijual.

Gokuka juga menawarkan pilihan bumbu yang dapat disesuaikan dengan selera konsumen. Bumbu yang ditawarkan Gokuka adalah bumbu kacang, bumbu kecap pedas, bumbu keju, bumbu balado, bumbu BBQ bumbu *green tea*, susu coklat, dan susu vanilla. Untuk gorengan seperti mendoan, dage, tahu, gehu, dan bakwan konsumen dapat memilih antara bumbu kacang dan bumbu kecap pedas. Sedangkan untuk pisang goreng, dan gethuk konsumen dapat memilih bumbu keju, bumbu balado, bumbu BBQ bumbu *green tea*, susu coklat, dan susu vanilla.

Tetapi konsumen tetap memiliki kebebasan untuk memilih bumbu apa saja yang diinginkan.

Produk gorengan yang menjadi andalan dari Gokuka adalah bakwan dan gehu. Bakwan dan gehu menjadi produk gorengan andalan karena bakwan dan gehu yang dijual di Gokuka menggunakan wortel impor yang akan memberikan rasa yang lebih enak dibandingkan dengan menggunakan wortel lokal. Selain itu, Gokuka juga menyediakan gethuk goreng yang merupakan salah satu makanan khas Kota Purwokerto.

Visi :

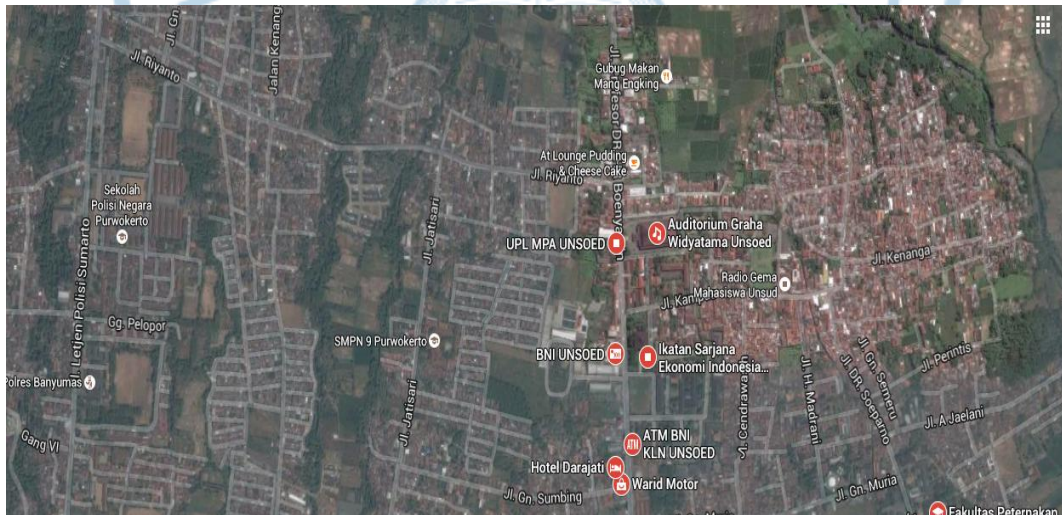
1. Menjadi produk gorengan nomor 1 di Purwokerto pada tahun 2020.

Misi :

1. Mengenalkan produk gorengan yang sehat dan bersih dengan cara menyediakan produk gorengan yang diproses dengan bahan yang masih *fresh* dan kebersihan yang dijaga selama proses produksi berlangsung.
2. Memberikan pelayanan yang baik kepada konsumen dengan cara memilih pegawai yang dapat berkomunikasi dengan baik. Sehingga dapat memberikan pelayanan yang baik kepada konsumen Gokuka.

3. Menyediakan produk gorengan yang enak untuk dikonsumsi dengan cara menyediakan produk gorengan yang *fresh from the oven* sehingga enak ketika dikonsumsi.

Alasan penulis memilih jalan Prof. Dr. Bunyamin, Purwokerto adalah karena di jalan tersebut berada Universitas Jenderal Soedirman yang membuat daerah tersebut menjadi sangat ramai oleh mahasiswa. Selain itu, di daerah tersebut juga terdapat banyak penjual makanan ataupun cafe dan mayoritas anak muda di Kota Purwokerto jika mencari makan pergi ke daerah jalan Prof. Dr. Bunyamin.



Kelayakan Investasi

Kelayakan investasi menjelaskan mengenai kelayakan suatu bisnis untuk dijadikan investasi, apakah bisnis ini layak untuk investasi atau tidak. Untuk ini penilaian investasi dilakukan dengan perhitungan *NPV*, *Payback Period*, dan *Profitability Index*.

- $NPV > 0$ (Rp111.655.449,76), maka usaha ini layak untuk dijalankan.
- $PP = 3$ bulan 8 hari, maka usaha ini akan balik modal selama 3 bulan 8 hari.
- $PI > 1$ (24,9640008), maka usaha ini layak untuk dijalankan.

