

BAB I

RINGKASAN EKSEKUTIF

1.1 Deskripsi Konsep Bisnis

Makanan adalah sesuatu yang dibutuhkan oleh setiap manusia. Setiap hari manusia membutuhkan makanan yang bisa mencukupi gizi yang diperlukan organ tubuh manusia. Jadi, makanan yang nantinya akan di konsumsi tidak hanya asal mengenyangkan tetapi juga bergizi. Fungsi makanan antara lain sebagai sumber/penghasil energi, sebagai pembangun tubuh, sebagai pelindung tubuh, penangkal tekanan dan pertahanan tubuh (Heidarevabe, 2012). Sarapan adalah suatu kegiatan yang berkaitan erat dengan makanan. Sarapan juga memiliki berbagai macam manfaat antara lain adalah mengendalikan berat badan seseorang, menjaga konsentrasi sepanjang hari, serta menjaga metabolisme tubuh karena jarak dari makan malam ke sarapan itu bisa sampai 11 jam, dan dalam jangka waktu selama itu manusia bisa kehilangan energinya (Yuli, 2014). Produk yang *Eve's Catering* perkenalkan adalah produk *catering* sarapan. Keunikan dari produk ini adalah makanan yang ditawarkan adalah makanan sehat, tidak menggunakan pengawet makanan dan tidak menggunakan bahan yang berbahaya untuk kesehatan. Selain itu *Eve's Catering* menyediakan jasa antar produk ke konsumen dengan waktu yang sudah disesuaikan bersama.

1.1.1 Deskripsi Peluang Bisnis

Masyarakat zaman sekarang sudah memperhatikan pola hidup dan pola makan yang sehat. Seperti kita tahu bahwa pola hidup sehat akan membawa kita menuju usia yang panjang. Melihat keadaan yang seperti ini, penulis akan membuat usaha yang berfokus pada industri makanan. Usaha tersebut adalah *catering*. Masyarakat sekarang sudah memperhatikan kesehatan tetapi dengan padatnya kegiatan yang dimiliki membuat mereka sulit untuk menyiapkan makanan sehat sendiri, karena kurangnya waktu untuk mempersiapkan. Maka dari itu, jasa *catering* ini akan membantu masyarakat dalam menyediakan makanan sehat untuk dikonsumsi sehari-hari. *Catering* ini mempunyai keunikan tersendiri, yaitu khusus melayani jasa menyediakan sarapan. Alasan menyediakan jasa sarapan karena pengalaman penulis sendiri selama tinggal di Bandung kurang lebih 3 tahun, belum pernah menemukan *catering* yang menyediakan sarapan, paling hanya makan siang dan makan malam. Padahal, sarapan membantu menjaga berat badan seimbang, diimbangi juga dengan olahraga teratur dengan melakukan itu tubuh akan memiliki metabolisme yang seimbang. Jika metabolisme seimbang, berat badan pun bisa terkontrol (Hyman, 2006).

Peluang bisnis *catering* cukup menjanjikan, bisa dibilang *catering* ini adalah *catering* yang berinovasi menyediakan jasa sarapan di daerah Universitas Kristen Maranatha. Alasan pemilihan lokasi, pertama, daerah itu merupakan daerah yang ramai karena ada universitas yang banyak rumah kos selain itu juga dekat dengan perumahan penduduk.

Alasan menggunakan nama *Eve's Catering*, diambil dari nama penulis, Eveline, EVE memiliki singkatan “*Eat, Various & Easy*” yang berarti “Makan, Bermacam-macam dan Mudah”. *Eve's Catering* hadir ditengah-tengah masyarakat untuk memberitahu bahwa masyarakat kini bisa makan bermacam-macam pilihan makanan dengan mudah. Hanya perlu menelepon atau SMS (*Short Message Service*) saja ke pihak *Eve's Catering*, lalu mengisi data pemesanan dan melakukan pembayaran, selesai transfer dan memberi bukti transfer akan langsung diproses transaksinya.

1.1.2 Persaingan Bisnis

Dalam bisnis industri makanan, khususnya *catering* memiliki persaingan. Persaingan itu berasal dari bisnis *catering* milik perusahaan pesaing maupun tempat-tempat makan yang dekat dengan pangsa pasar. Pesaing *Eve's Catering* antara lain, penjual sarapan misal, bubur ayam, lontong kari, kupat tahu, serta pemilik Warung Tegal atau (Warteg). Dilihat dari segi harga, Warteg bisa memberikan harga yang lebih rendah dari yang *Eve's Catering* tawarkan.

Untuk menghadapi persaingan bisnis dibutuhkan keunggulan dari produk yang ditawarkan. Keunggulan dari *Eve's Catering* dibandingkan dengan *catering-catering* lainnya:

- Inovasi

Eve's Catering hadir dengan inovasi yang unik, yaitu menyediakan sarapan bagi konsumennya. Dimana *catering-catering* lain belum ada yang melakukan inovasi seperti ini.

- Promosi

Promosi *Eve's Catering* adalah untuk pemesanan 1 minggu pertama (Senin-Jum'at) akan diberikan diskon Rp 3000,- pada setiap harinya (khusus paket anggota) dan diskon Rp 3.000,- pada 2 hari pertama (khusus paket pemula). Dari harga awal Rp 15.000,- per porsi menjadi Rp12.000,- saja. Selain itu setiap mengajak minimal 2 orang untuk berlangganan *catering* di *Eve's Catering* akan diberi *free* botol minum (ukuran 600 ml). Dengan ketentuan, konsumen sudah berlangganan selama minimal 1 bulan dan 2 orang (minimal) yang diajaknya tersebut (minimal) berlangganan masing-masing selama 1 bulan. Promosi ini berlaku selama 3 bulan sejak perusahaan beroperasi.

- Harga

Untuk harga *Eve's Catering* menerapkan 1 harga yaitu Rp 15.000,- untuk setiap menu yang ditawarkan. Mungkin ke depannya akan terjadi perubahan harga, mengikuti perkembangan *Eve's Catering* di pasaran.

1.1.3 Produk

Produk yang ditawarkan oleh *Eve's Catering* adalah nasi goreng hijau gurih, nasi wortel udang, dan nasi tim ayam jamur telur asin. Dengan harga per porsi

Rp 15.000,-



Gambar 1.1 Nasi Wortel Udang



Gambar 1.2 Nasi Tim Ayam Jamur Telur Asin



Gambar 1.3 Nasi Goreng Hijau Gurih



Gambar 1.4 Nasi Tim Kari Sapi



Gambar 1.5 Nasi Bakar Cakalang



Gambar 1.6 Nasi Gurih Ikan Asin



Gambar 1.7 Nasi Tutug Oncom



Gambar 1.8 Nasi Uduk Beras Merah



Gambar 1.9 Lontong Kuning Ayam Opor



Gambar 1.10 Nasi Goreng Rendang



Gambar 1.11 Nasi Bakar Bandeng Pedas



Gambar 1.12 Lontong Medan

1.1.4 Target Pasar dan Strategi Pemasaran

Target pasar *Eve's Catering* adalah masyarakat yang tinggal di sekitar Universitas Kristen Maranatha dan perumahan penduduk setempat, yang terdiri dari mahasiswa, karyawan Universitas Maranatha, ibu rumah tangga, anak-anak dan lain-lain. Potensi

pasar dinilai sangat baik karena belum ada yang memiliki usaha sejenis, jadi untuk saingan langsung tidak ada, tapi saingan secara tidak langsung seperti pedagang makanan pinggir jalan ada banyak.

Strategi pemasaran dilakukan dengan pembagian brosur di dalam Universitas Maranatha dan di sekitar Universitas Maranatha, via media sosial juga, akan tetapi yang paling utama adalah pemasaran lewat mulut ke mulut atau *Word of Mouth*. Philip Kotler dan Kevin Lane Keller (2012) menyatakan bahwa “*Positive word of mouth sometimes happens organically with little advertising, but it can also be managed and facilitated. It is particularly effective for smaller businesses, with whom customers may feel a more personal relationship*”. Kata positif dari mulut ke mulut kadang-kadang terjadi secara organik dengan sedikit iklan, tetapi juga dapat dikelola dan difasilitasi. Hal ini sangat efektif untuk usaha kecil, dengan siapa pelanggan mungkin merasa hubungan yang lebih personal.

1.1.5 Potensi Pasar dan Kelayakan Investasi

Potensi pasar menurut Kotler dan Keller (2012) adalah suatu bidang kebutuhan pembeli dimana perusahaan dapat beroperasi secara menguntungkan. Potensi pasar *Eve's Catering* dilihat dari pendekatan permintaan adalah adanya kebutuhan masyarakat untuk jasa penyedia makan pagi (sarapan). Pendekatan penawarannya adalah *Eve's Catering* yang hadir dengan jasa penyedia sarapan.

Industri makanan di Indonesia terus bertumbuh mengikuti pertumbuhan penduduk yang setiap tahun mengalami peningkatan. Setiap tahunnya juga ada inflasi ekonomi, dan Indonesia pernah mengalami krisis ekonomi. Meskipun dalam keadaan krisis ekonomi, orang tetap membutuhkan makanan guna menunjang kelangsungan kehidupannya.

1.2 Deskripsi Bisnis

Nama perencanaan bisnis ini adalah perencanaan bisnis *Eve's Catering*. Latar belakang menggunakan nama tersebut karena *owner* bernama Eveline dan Eve merupakan kependekan nama dari Eveline. EVE sendiri memiliki arti lain yaitu kependekan dari *Eat, Various & Easy*.

Logo



Eat, Various & Easy adalah moto perusahaan. Perusahaan memfasilitasi konsumen yang ingin memulai hidup sehat dengan pilihan makanan yang bermacam-macam

serta bisa dilakukan dengan mudah. Warna yang dipilih untuk logo adalah dominan *orange*. *Orange* memiliki sifat hangat dan ramah yang membuat orang merasa nyaman. (Desain Logo, 2015). Dipilih bentuk lingkaran karena lingkaran itu menunjukkan sikap dinamis, bergerak, memiliki kecepatan, berhubungan dengan kehidupan, berlangsung lama bahkan abadi, seperti pemilik perusahaan yang menginginkan agar usia perusahaan ini berlangsung lama (*Big Brands*, 2015). Simbol sendok dan garpu menunjukkan bahwa ini adalah perusahaan yang bergerak dalam industri makanan. Simbol padi di sisi kanan dan kiri lingkaran mengacu pada makanan pokok orang Indonesia (nasi). Slogan “*Start your healthy life with us*” artinya jika ingin sarapan maka ingat *Eve’s Catering*.

Bentuk kepemilikan adalah perusahaan perseorangan. Alasan dipilih perusahaan perseorangan karena pimpinan berada pada pemilik dan tanggung jawab pemilik tidak terbatas (Buchari, 2002). Perizinan didapat dari izin pemilik tempat usaha yang perusahaan akan sewa dan juga warga sekitar tempat usaha.

Visi dan misi *Eve’s Catering*:

- Visi perusahaan adalah menjadikan *catering* sebagai makanan paling digemari pada tahun 2020 di Bandung.
- Misi perusahaan adalah:
 1. Menyediakan dan mengantar *catering* tepat waktu,
 2. Meningkatkan pengetahuan masyarakat akan mudahnya pesan makanan melalui jasa *Eve’s Catering*

3. Meningkatkan keseimbangan gizi konsumen dengan varian menu pada catering.

Alamat perusahaan ada di Jl. Surya Sumantri No 48, Bandung. Pemilihan tempat tersebut karena tempatnya strategis dan dekat dengan konsumen.

