

BAB I

RINGKASAN EKSEKUTIF

1.1 Deskripsi Konsep Bisnis

Usaha bidang kuliner bisa dibidang sebagai usaha yang tidak ada habisnya. Setiap tahunnya ada saja usaha kuliner yang dibuka, baik dari usaha kuliner yang kecil seperti warung makan sampai usaha kuliner besar seperti restoran mewah. Berbagai sajian kuliner pun berusaha dihidangkan untuk menarik konsumen, mulai dari penyajian, tempat sampai nama yang unik. Sumber dari menu pun beragam, ada yang mengambil cita rasa internasional sampai yang menjaga kearifan lokal.

Indonesia merupakan Negara kepulauan terbesar yang ada di dunia, hal ini pula yang menyebabkan Indonesia sebagai Negara yang pluralis. Terdiri dari berbagai macam suku dan budaya membuat Indonesia memiliki cita rasa masakan yang juga beragam, apalagi Indonesia memang terkenal dengan masakan yang kaya akan rempah. Tiap daerah memiliki cita rasa khas masing – masing yang membedakannya dengan daerah lain. Seperti halnya masakan khas Suku Batak. Masakan Batak adalah jenis masakan yang dipengaruhi seni dan tradisi memasak suku Batak, yang mendiami wilayah Sumatera Utara, Indonesia. Salah satu ciri masakan batak adalah kegemarannya menggunakan andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) sebagai rempah utama. Karena itulah Andaliman kadang dijuluki sebagai "merica batak". Andaliman meninggalkan jejak rasa getir, kelu atau kebal di lidah.

Masakan Batak juga tak lepas dari bahan utama babi, karena biasanya mayoritas Suku Batak memegang kepercayaan Kristiani yang halal konsumsi babi. Suku Batak memiliki cita rasa khas mengolah daging babi dengan “merica batak” sehingga dapat menggugah selera. Namun rumah makan khas batak dengan bahan baku babi sendiri masih jarang ditemukan, seperti halnya di Kota Bandung. Penulis ingin melestarikan cita rasa khas Batak tersebut dengan membuka rumah makan babi di Kota Bandung dengan nama Resto Mama Canteen.

Resto Mama Canteen ingin menyajikan produk utama berbahan dasar babi dengan olahan bumbu andaliman bercita rasa batak yang khas untuk penikmat masakan babi. Babi panggang dan saksang menjadi produk andalan utama. Babi panggang dihidangkan dengan saus khas batak namun tidak menggunakan darah seperti bumbu Batak pada umumnya, hal ini dikarenakan tidak semua konsumen menyukai campuran darah, namun hal ini tidak mengurangi cita rasa khasnya. Saksang sendiri merupakan masakan khas Batak yang terbuat dari daging babi yang dicincang dan dibumbui dengan rempah-rempah dan santan, serta dimasak baik dengan rempah-rempah yang termasuk dalam bumbu saksang antara lain; jeruk purut dan daun salam, ketumbar, bawang merah, bawang putih, cabai, merica, serai, jahe, lengkuas, kunyit dan andaliman. Saksang merupakan hidangan penting yang wajib dihidangkan dalam upacara adat Batak, terutama dalam pesta pernikahan adat. Saksang, bersama dengan panggang, adalah hidangan yang populer dalam khas masakan Batak, dan lazim disajikan di Lapo, yaitu kedai makan dan minum tradisional Batak.

Suku Batak juga identik dengan perayaan yang meriah, dalam perayaan itu sering kali terdapat hidangan khasnya seperti saksang dan babi panggang. Namun sayangnya bahkan di jaman sekarang ini, masih sulit menemukan rumah makan babi yang bisa disewakan untuk perayaan. Biasanya rumah makan babi tidak mementingkan pelayanan pada konsumen apalagi menyuguhkan tempat makan yang bersih dan nyaman, terutama untuk masakan khas batak. Melihat potensi inilah penulis berkeinginan untuk membuat rumah makan masakan batak berbahan utama babi yang memiliki tempat yang nyaman, bersih dan memberikan pelayanan yang memuaskan, dan terlebih lagi dapat menjadi tempat perayaan. Tidak hanya untuk perayaan suku batak saja, namun juga perayaan lainnya seperti ulang tahun, *bridal shower*, pernikahan, arisan, dll.

Kota Bandung merupakan kota metropolitan besar yang ada di Indonesia, Bandung menyuguhkan daya tarik tersendiri bagi wisatawan dan warganya sendiri. Seiring perkembangan jaman, kota Bandung menjadi kota yang banyak dijadikan tempat usaha kuliner seperti restoran dan café. Namun belum ada tempat makan babi dengan tempat yang nyaman, terutama di daerah Ciumbuleuit. Padahal daerah tersebut merupakan daerah strategis dimana berdekatan dengan dua Universitas Kristen kenamaan di Bandung, yaitu Universitas Parahyangan dan Universitas Kristen Maranatha. Banyak mahasiswa di kedua universitas tersebut menjadi konsumen potensial bagi rumah makan babi. Seperti halnya café pada umumnya, Resto Mama Canteen ingin memberikan desain tempat yang unik, nyaman dan bagus untuk berswafoto untuk menarik perhatian bukan hanya mahasiswa di kedua

universitas tersebut tapi juga bagi warga lokal dan wisatawan yang berkunjung ke kota Bandung.

Bagaimana cara menarik perhatian konsumen tersebut? Yaitu dengan kemajuan teknologi sekarang ini, Resto Mama Canteen akan mengadakan promosi yang intensif di sosial media seperti Instagram, Facebook, dan membuat laman website sendiri. Selain dari itu Resto Mama Canteen juga akan bekerja sama dengan penyedia jasa antar makanan yang ada di Indonesia, yaitu Go-Food dan GrabFood.

Penilaian kelayakan investasi Resto Mama Canteen dilakukan dengan melakukan perhitungan Net Present Value, Payback Period, dan Profitability Index. Hasil Perhitungan **Net Present Value** dengan **discount factor 10%** sebesar **Rp449,158,531** **IRR 36%**. Oleh karena nilai **Net Present Value** sebesar **Rp449,158,531**, **Payback Period** selama **22 bulan 12 hari**, dan **Profitability Index** sebesar **1,52 > 1** maka usaha ini **layak dijalankan**.

1.2 Deskripsi Bisnis

Bisnis yang penulis lakukan adalah Rumah Makan yang menyediakan menu utama berbahan dasar daging babi yang menyuguhkan tidak hanya masakan yang lezat tapi juga tempat dengan desain unik dan menarik juga suasana yang nyaman dan bisa di sewa untuk acara-acara perayaan seperti pernikahan, ulang tahun, arisan, dll.

Penamaan Resto Resto Mama Canteen sendiri didasari oleh beberapa hal, karena semua olahan daging babi yang dijual di “Resto Mama Canteen” diolah dan dimasak

oleh sang Ibu dari penulis. Hal ini merupakan bentuk penghargaan atau hadiah dari penulis kepada sang Ibu. Penulis juga menerapkan motto yaitu *“cooked with love”* karena penulis percaya bahwa apapun yang dimasak dengan menggunakan penuh cinta dan kasih sayang maka masakan tersebut akan terasa enak dan beda dari masakan lain.

1.2.1 Logo

Adapun logo yang dipakai untuk Resto Mama Canteen adalah sebagai berikut:



Untuk pemilihan warna latar logo, penulis memilih warna Merah Muda karena warna Merah Muda menunjukkan simbol kasih sayang dan cinta, persahabatan, feminin, kepercayaan, niat baik, pengobatan emosi, damai, perasaan yang halus, perasaan yang manis dan indah Sehingga warna Merah Muda sangat cocok untuk menggambarkan Resto Mama Canteen ini sendiri dimana bagi penulis

adalah sebuah pencapaian bisnis yang penting untuk karier yang juga dimana setiap pelanggan akan dijaga hubungannya sangat baik dengan memberikan segala sesuatunya yang terbaik untuk mencapai kepuasan pelanggan. Hal ini juga bisa mengobati rasa rindu perantau dari Sumatera khususnya Suku Batak terhadap masakan khas Sumatera.

1.2.2 Visi

Visi dari Resto Mama Canteen yaitu “Menjadi satu - satunya Resto yang paling dicari oleh setiap pecinta masakan babi khususnya di daerah Bandung”

1.2.3 Misi

Berikut Misi Resto Mama Canteen:

1. Menyajikan makanan dengan tingkat kebersihan yang tinggi dan kematangan yang pas
2. Memilih bahan dasar yang berkualitas dan tetap menjaga cita rasa khas produk
3. Menjalin hubungan baik dengan pelanggan dan mementingkan kepuasan konsumen
4. Menerapkan prinsip kepada konsumen “jika anda puas ajak teman kembali, dan jika anda tidak puas beritahu kami.”

1.2.4 Tujuan dan Nilai

Tujuan Resto Mama Canteen adalah memperkenalkan makanan khas Sumatera ke seluruh pecinta masakan babi di wilayah Bandung.

Nilai-nilai yang diterapkan oleh Resto Mama Canteen adalah:

1. Kejujuran (*honest*)

Memberikan masakan yang sesuai dengan permintaan konsumen (tidak pakai darah, tidak banyak mecin, tidak memakai bahan pengawet lainnya yang membahayakan bagi kesehatan)

2. Ramah (*Friendly*)

Selalu bertanya kepada pelanggan baru apakah puas dengan rasa makanan yang disediakan atau menerima kritik dan saran dari pelanggan demi untuk kemajuan usaha Resto Mama Canteen.

3. Servis yang Baik (*Good Service*)

Memberikan pelayanan yang baik kepada seluruh pelanggan. Berusaha untuk memenuhi seluruh permintaan pelanggan dan berusaha memuaskan keinginan pelanggan.