

BAB 1

RINGKASAN EKSEKUTIF

1.1 Deskripsi Konsep Bisnis

Bisnis kuliner adalah suatu jenis bisnis yang tidak asing lagi di masyarakat umum. Usaha kuliner juga cukup menjanjikan untuk para pengusaha baru yang ingin mencari peluang usaha atau berpenghasilan tambahan bagi yang sudah mempunyai pekerjaan / penghasilan. Perkembangan bisnis kuliner di Tanah Air dalam beberapa tahun terakhir bahkan semakin masif. Hal ini terjadi karena populasi penduduk yang besar ditambah jumlah kelas menengah yang meningkat tajam, Indonesia menjadi pasar yang potensial lagi memikat. Hal ini, dapat dilihat dari peningkatan bisnis kuliner, yang terus menerus mengalami peningkatan setiap tahun.

Menurut Adhi S. Lukman, Ketua Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (Gapmmi), pertumbuhan bisnis makanan tahun ini masih bisa sama dengan tahun lalu yakni sekitar 8,5%. prediksi pelaku industri tahun ini lebih tinggi dari prediksi pemerintah. Hal ini terlihat dari perkembangan industri Kuliner yang lebih tinggi dari rata-rata industri lain. Kementerian Perindustrian (Kemprin) memprediksi sektor makanan dan minuman tahun ini hanya tumbuh kisaran 7,5%-7,8%. Sementara, pengusaha memperkirakan bisa tumbuh minimal sama dengan 2016 yakni sekitar 8,2%-8,5%. Hal tersebut menggambarkan bahwa peningkatan bisnis kuliner tetap menjadi salah satu sumber peningkatan perekonomian masyarakat.

Sebagai pelaku ekonomi kreatif, pengusaha kuliner juga memiliki kreativitas yang tinggi dalam merancang produk makanan. Salah satu bidang kuliner yang dianggap cukup menarik, sekaligus tidak memiliki persaingan yang terlalu ketat adalah bidang *Pastry*. *Pastry* merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari bahasa perancis yaitu "*pâtisserie*" yang artinya kue-kue. *Pastry* berasal dari kata *paste* yang berarti campuran terigu, cairan dan lemak. Pembuatan *Pastry* mengacu pada berbagai adonan (*paste and dough*) dan banyak lagi produk turunannya. Produk *Pastry* ada yang menggunakan ragi dan ada juga yang tidak menggunakan ragi. Pada umumnya produk *Pastry* bertekstur *crispy*, adonan tidak kalis (bogasari.com, 2015). *Pastry* menjadi populer karena adanya rasa dan aroma yang khas dari proses pemanggangan roti, dan cocok diberi topping apapun.

Salah satu roti yang cukup unik dan sedang populer adalah Roti Kurtos atau *Kürtöskalács* yang merupakan roti asli dari Hungaria. Roti ini juga dikenal dengan nama *Chimney Bread* di negara asalnya. Hal ini terjadi karena memang bentuk kue yang ada mengikuti bentuk silinder seperti cerobong asap. Roti ini berbentuk tabung spiral dengan diameter yang cukup besar, tanpa isian yang ada di dalam roti. Karena bentuknya yang unik, roti kurtos dinikmati dengan cara berbeda dari roti lainnya. Bukan digigit, tetapi dengan ditarik dari bagian roti yang paling ujung, selanjutnya roti akan terbuka mengikuti alur spiralnya. Hal yang pertama kali dilihat oleh konsumen dari roti Kurtos adalah bentuknya yang unik dan menarik, dan rasanya yang khas.

Penempatan gerai roti Kurtos di Mall, bertujuan untuk menarik minat banyak orang. Hal ini terjadi karena Mall telah menjadi pusat belanja juga mengikuti pola perkembangan atau dinamika tren gaya hidup yang sedang berkembang. Tak keliru jika para pengembang dan pengelola sekarang membangun atau bahkan mengubah konsep pusat belanjanya menjadi fasilitas gaya hidup. Kebutuhan gaya hidup ini masih akan menjadi daya tarik utama, dan fokus perhatian para pengembang dan pengelola pusat belanja hingga beberapa tahun ke depan, dimana Permintaan sektor makanan, dan minuman atau *food and beverage*, serta *fast fashion*, masih menjadi daya tarik utama bagi konsumen untuk menghabiskan waktu di pusat perbelanjaan (Kompas.com, 2017). Karena itu, pemasaran di Mall dapat menjadi salah satu cara untuk dapat mempopulerkan sebuah produk baru.

1.2 Deskripsi Bisnis

Bisnis ini akan di buat dengan nama Kurtos Top. Kurtos diambil dari kata “*Kürtőskalács*” yang merupakan roti asli dari Hungaria. Sedangkan Top diambil dari kata yang tidak asing lagi, yang berarti terbaik, tertinggi atau puncak.



Gambar 1.1 Logo Kurtos Top

Sumber : Dokumentasi pribadi (2017)

Yang memiliki arti sebagai berikut:

1. Kurtos Top adalah nama dari usaha yang akan di jalankan.
2. Logo yang diambil adalah bentuk roti Hungaria itu sendiri.
3. Bentuk dibuat semakin mengerucut ke atas mengartikan tingkatan yang semakin naik menjadi semakin teratas, sesuai dengan nama nya menjadi makanan yang paling top.
4. Arti warna coklat pada roti adalah kehangatan, kenyamanan, santai.
5. Arti warna orange pada tulisan adalah memberikan kesenangan, rasa percaya.
6. Artis garis putih pada bingkai logo adalah kebersihan.
7. Arti bingkai logo berbentuk bulat adalah kehangatan, kekekalan, menenangkan, kesatuan, harmoni, keamanan, kesempurnaan, integritas.

Bentuk kepemilikan dari usaha Kurtos Top adalah kepemilikan tunggal, yang hanya dimiliki oleh pemilik, tanpa orang lain sebagai penyalur dana. Bisnis ini belum memiliki perizinan dari pemerintah.

❖ **Visi dari Kurtos Top adalah:**

Menjadi toko *pastry specialist* nomor 1 di kota Pekalongan di tahun 2020.

❖ **Misi dari Kurtos Top adalah:**

- *Quality*, selalu memberikan hasil produk *Pastry* yang terbaik untuk pelanggan.
- *Service*, meningkatkan kualitas pelayanan kepada pelanggan terus menerus.
- *Satisfaction*, menjadikan kepuasan pelanggan sebagai tolak ukur keberhasilan.
- *Partnership*, menjadikan seluruh pelanggan Kurtos Top menjadi bagian terpenting dari bisnis ini.
-

❖ **Tujuan dari Kurtos Top adalah:**

- Menghasilkan peningkatan pendapatan secara konsisten dan terkendali.
- Menjadi penguasa pasar dalam *specialty Pastry*.
- Menciptakan *Brand Image* yang kuat dan memiliki citra yang dapat diingat konsumen dalam waktu yang singkat.

- Menciptakan dan meningkatkan standar pelayanan dari waktu ke waktu.
- Memberikan timbal balik yang baik bagi para karyawan dan rekan kerja.

