

BAB I

RINGKASAN EKSEKUTIF

1.1 Deskripsi Konsep Bisnis

Sebuah penelitian data dari Parama Indonesia, lembaga yang membantu perusahaan *start-up* berkembang, menunjukkan bisnis kuliner di Indonesia semakin berkembang dalam beberapa tahun terakhir. Hal ini salah satunya disebabkan oleh kebutuhan dan gaya hidup penduduk yang semakin tinggi. Menurut Direktur Parama Indonesia (Agni Pratama, 2017), menyatakan sektor kuliner Indonesia tumbuh rata-rata 7 hingga 14 persen per tahun dalam lima tahun terakhir. Meningkatnya bisnis kuliner dipicu karena kebutuhan masyarakat di kota-kota besar. Selain itu, pola hidup masyarakat yang bekerja hingga malam hari membuat pekerja lebih sering memesan makanan di luar rumah daripada makan di rumah. Gaya hidup masyarakat tersebut membuat bisnis kuliner kian menjanjikan pada saat ini.

Membeli makanan ringan “jajan” atau makan di luar rumah sudah menjadi kebiasaan masyarakat Indonesia. Tidak hanya di Indonesia, ternyata di negara lain pun jajan telah berubah menjadi sebuah gaya hidup. Berdasarkan hasil riset yang dilakukan (Nielsen, 2017) Indonesia menduduki posisi kelima di mana masyarakatnya sering bersantap atau jajan di luar rumah setidaknya satu kali dalam sehari. Posisi pertama ditempati Malaysia (23%), posisi kedua ditempati Thailand (22%), Singapura (19%) berada di urutan ketiga dan Vietnam (16%) di urutan keempat. Indonesia menduduki posisi kelima dengan persentase sebesar (11%) yang mana masyarakatnya bersantap atau jajan di luar rumah paling tidak satu kali

dalam satu hari. Dibandingkan dengan negara lain, kebiasaan membeli makanan ringan masyarakat Indonesia memiliki potensi untuk terus meningkat. Banyaknya promo makanan yang saat ini sedang marak digencarkan oleh beberapa gerai makanan membuat tingkat konsumerisme masyarakat semakin melonjak.

Oleh karena itu penulis ingin membuat suatu usaha di bidang makanan berupa kedai jajanan tradisional Indonesia yang pada saat ini sudah mulai jarang ditemukan. Dengan konsep dan inovasi yang berbeda penulis ingin mengingatkan kembali bahwa Indonesia mempunyai jajanan tradisional yang tidak kalah menarik dengan jajanan luar yang masuk ke Indonesia. Kedai yang akan didirikan bernama Kedai Kue Cubit “Kucubit”. Keunikan dari bisnis ini adalah memadukan konsep kedai dengan desain ruangan *vintage* ala 90’an tetapi dengan menu pilihan rasa yang dikembangkan lebih inovatif sehingga dapat mengikuti selera masyarakat pada era modern saat ini.

Kue cubit merupakan salah satu kue basah jajanan tradisional khas Betawi yang merupakan jajanan populer di Jakarta. Ada yang mengatakan bahwa kue cubit berasal dari makanan khas Belanda. Memang waktu pemerintah Belanda menguasai negara kita, mereka meninggalkan beberapa tradisi salah satunya adalah kuliner. Biasanya kue ini disajikan dalam keadaan matang dan setengah matang sesuai selera keinginan konsumen.

Pada saat sekitar tahun 90’an jajanan kue cubit banyak ditemui di depan sekolah atau di pinggir jalan. Seakan-akan pada jaman itu kue cubit menjadi primadona jajanan rakyat yang sederhana dan cocok untuk semua kalangan umur baik anak-anak maupun orang dewasa. Akan tetapi lama kelamaan masyarakat mulai merasa jenuh dan bosan dengan jajanan kue cubit yang rasanya hanya satu

macam yaitu adonan *original* dengan *topping* menses saja. Seiring dengan berjalannya waktu mulai banyak jajanan luar yang masuk ke Indonesia maka kue cubit mulai ditinggalkan oleh para penggemarnya bahkan hingga nyaris tidak terdengar lagi keberadaannya terutama di kota besar.

Kue cubit ini bila dihubungkan dengan periklanan maka termasuk ke dalam tahap pendewasaan produk, dimana dahulu masyarakat sudah merasa jenuh dan bosan dengan kue cubit yang warna, bentuk dan rasanya hanya satu macam saja, maka penulis ingin mengembangkan varian rasa baru yang lebih inovatif dan menarik yaitu dengan pilihan adonan rasa *original*, *green tea*, *red velvet*, taro, dan coklat. Penulis juga ingin membuat konsumen lebih tertarik lagi yaitu dengan menyajikan beragam taburan *topping* yang beragam yaitu menses, kacang *almond*, keju, kitkat coklat / *green tea*, oreo, jagung dan abon serta ditambah dengan bentuk yang unik, lucu, dan beraneka ragam. Kedai kue cubit “Kucubit” juga menjadi kedai kue cubit pertama yang menyajikan *topping* buah. Pilihan buah yang disajikan yaitu *strawberry*, pisang, mangga, dan leci. Maka dari itu kue cubit yang dulu mulai ditinggalkan oleh para penikmatnya maka kini muncul kembali dengan cita rasa yang inovatif mengikuti selera masyarakat modern saat ini.

Kedai kue cubit “Kucubit” akan dibuka di Jalan Kertabumi No.23, Nagasari, Karawang Barat, Kabupaten Karawang, Jawa Barat 41311. Lokasi tersebut berdekatan dengan sekolah Yos Sudarso Karawang dan berseberangan dengan alun-alun kota Karawang. Maka penulis dapat menjadikan target pangsa pasar kedai yaitu untuk *weekday* pada anak-anak sekolah dan orang tuanya sedangkan untuk *weekend* adalah para pengunjung kota Karawang yang menghabiskan waktu akhir pekannya di alun-alun kota Karawang. Promosi yang dilakukan kedai kue

cubit “Kucubit” yaitu melakukan publisitas melalui media sosial Instagram dan melalui *Word of Mouth*. Pembuatan akun Instagram diharapkan dapat memberikan banyak informasi mengenai kedai kue cubit “Kucubit” mulai dari produk yang tersedia, harga produk, bahkan promosi yang sedang berlangsung. Sehingga dalam kegiatan kesehariannya informasi dapat diperoleh dengan mudah dan diharapkan dapat menarik minat lebih banyak lagi konsumen untuk mencoba.

Dalam menjalankan bisnisnya, kedai “Kucubit” membutuhkan beberapa peralatan yang digunakan untuk membantu kegiatan operasi agar dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan yang diharapkan. Peralatan utama itu terdiri dari timbangan kue, sendok teh, mangkuk besar, *mixer*, kuas, wadah bercorong / teko, dan pencungkil kue. Satu loyang kue cubit berisi 7 buah cetakan. Dengan alokasi waktu menyiapkan adonan sampai adonan siap untuk dibuat kurang lebih selama 10 menit (tergantung banyaknya resep yang akan dibuat). Waktu yang diperlukan hingga kue cubit matang sekitar 5-6 menit sedangkan jika setengah matang hanya perlu waktu kurang lebih 3-4 menit saja. Dalam 1 loyang dapat menghasilkan 1 *box* yang berisi 7 buah kue cubit dengan harga yang berkisar dari Rp7.000 hingga Rp15.000 sesuai dengan adonan dan *topping* yang diinginkan konsumen. Proses yang di butuhkan kedai dalam melayani konsumen membutuhkan waktu sebanyak 502 detik atau sekitar 8 menit setiap kali pemesanan. Dalam 1 kompor gas terdapat 2 kompor yang dapat digunakan maka dapat melayani 2 pesanan dalam waktu yang bersamaan secara langsung.

Untuk menyiapkan kue cubit sampai pada tangan konsumen pemilik membutuhkan dua orang karyawan untuk membantu dalam melayani konsumen. Waktu kerja kedai kue cubit “Kucubit” untuk *weekday* (Senin-Jumat) kedai mulai

beroperasi dari pukul 09.00 WIB sampai dengan pukul 18.00 WIB sedangkan untuk weekend (Sabtu-Minggu) kedai baru mulai beroperasi dari pukul 10.00 WIB sampai dengan pukul 20.00 WIB. Sedangkan kompensasi yang diberikan terhadap setiap karyawan sebesar Rp1.200.000 per bulan.

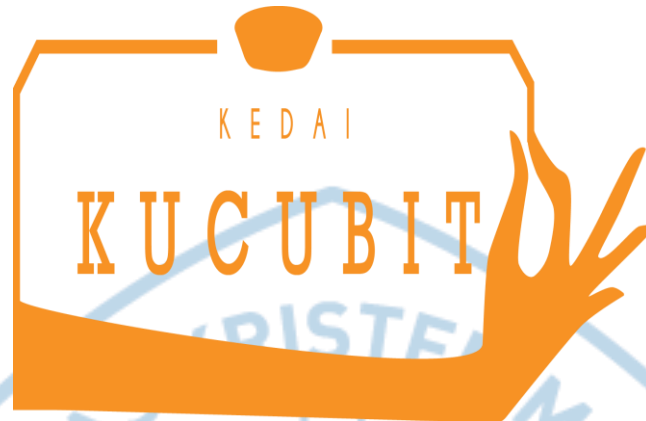
Modal awal yang diperlukan untuk membuka kedai kue cubit “Kucubit” adalah sebesar Rp36.046.500 dan perkiraan laba bersih yang diperoleh selama satu tahun sebesar Rp70.570.750. Penilaian kelayakan investasi kedai kue cubit “Kucubit” dilakukan dengan melakukan perhitungan NPV (*Net Present Value*), IRR (*Internal Rate of Return*), PP (*Payback Period*), dan PI (*Profitability Indeks*). Hasil Perhitungan *Net Present Value* dengan *discount factor* 12% sebesar Rp151.419.142 > 0 maka usaha ini layak untuk dijalankan. Hasil perhitungan *Internal Rate of Return* dengan *discount factor* 14% sebesar Rp145.395.434 > COC maka usaha ini layak untuk dijalankan. Hasil perhitungan *Payback Period* adalah selama 4 bulan 5 hari. Hasil perhitungan *Profitability Index* menghasilkan angka 6,81 > 1 maka usaha ini layak untuk dijalankan.

1.2 Deskripsi Bisnis

Kedai kue cubit “Kucubit” adalah sebuah bisnis yang bergerak dibidang kuliner khususnya jajanan tradisional yang memadukan konsep tradisional dengan rasa yang modern mengikuti selera konsumen masa kini.

Nama : “KUCUBIT”

Logo :



Gambar 1.2 Logo Kedai Kue Cubit “Kucubit”

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2018)

Logo di atas diambil dari kata : “Ku” yang berarti kue dan “Cubit” yang berarti memakan kue dengan mencubit. Jadi usaha kedai ini diberi nama Kedai “Kucubit”.

Bentuk kepemilikan : Perusahaan perorangan/ perusahaan dagang

Perizinan :

1. Perjanjian Sewa Menyewa
2. Perizinan Kegiatan Usaha
 - a. Surat Izin Usaha Perdagangan
 - b. Nomor Pokok Wajib Pajak
 - c. Izin Gangguan.

1.2.1 Visi dan Misi Usaha

- **Visi** :

Menjadi kedai jajanan tradisional yang selalu dapat dikenang di hati para konsumen dengan konsep yang terus berkembang mengikuti zaman di masa yang akan datang.

- **Misi** :

1. Selalu berinovasi dan mengembangkan produk mengikuti zaman
2. Tetap konsisten terhadap mutu dan kualitas produk
3. Memberikan pelayanan yang terbaik kepada setiap konsumen
4. Menanamkan kedisiplinan bagi setiap karyawan
5. Menerima kritik dan saran untuk perusahaan agar lebih baik.

Alamat Perusahaan : Jl. Kertabumi No.23, Nagasari, Karawang Barat,
Kabupaten Karawang, Jawa Barat 41311.