

# BAB I

## RINGKASAN EKSEKUTIF

### 1.1 Deskripsi Konsep Bisnis

Usaha kuliner di Indonesia yang pasti lebih berkembang dari tahun-tahun sebelumnya. Hal itu bisa dilihat dari adanya usaha kuliner baru, restoran baru, hingga olahan makanan jenis baru. Perkembangan bisnis di Indonesia boleh terus bergolak dan berubah seiring perkembangan zaman. Contohnya, sebelum tahun 2000-an, bisnis *online* sama sekali tidak dikenal. Tapi sekarang bisnis *online* menjadi salah satu sektor bisnis paling jaya. Tidak heran, kini banyak orang berlomba-lomba membuat *online shop*. Namun, meskipun bisnis *online* sedang merajai, sebenarnya masih banyak sektor bisnis lain yang tidak kalah menjanjikan. Bahkan, lini-lini bisnis ini sudah ada jauh sebelum bisnis *online booming* dan masih terkenal sampai sekarang.

Deputi Akses Permodalan Badan Ekonomi Kreatif Fadjar Hutomo mengungkapkan, kuliner menjadi penyumbang produk domestik bruto ekonomi kreatif Indonesia terbesar pada 2016 yakni 41,40% yang mencapai Rp383 triliun. "Para pengusaha rintisan (*startup*) kuliner di Indonesia berpeluang bergabung pada ekosistem kuliner yang dibuat Bekraf melalui *platform* Food Startup Indonesia 2018, serta berkesempatan mendaftar 'demo-day' FSI 2018 pada akhir Juli," (Helda,2018)

Tingginya pencinta bakso di tanah air membuat celah dari bisnis bakso semakin menghasilkan peluang yang terbuka lebar. Karena hampir semua masyarakat di Indonesia sudah sangat familiar dengan makanan yang satu ini.

Pada dasarnya pembuatan bakso terbuat dari bahan dasar yang sama, sekilas memang tidak ada yang berbeda, tetapi banyak sekali pengusaha yang sukses dalam menjalankan bisnis ini yang terletak pada kreatifitas dalam membuat variasi olahan bakso baik dalam segi bentuk hingga tambahan dalam proses penyajian. Berbagai macam bisnis kuliner jenis baru terus bermunculan, tapi kuliner jenis lama akan tetap terus bisa untuk bertahan. Seperti kuliner bakso yang sampai saat ini masih digemari masyarakat. Asalkan mampu berinovasi, produk lama pun akan tetap bisa menarik masyarakat untuk mengonsumsinya.

Peluang usaha di Bandung yang populer lainnya adalah bisnis di bidang kuliner. Perkembangan usaha kuliner di Bandung tergolong sangat pesat. Hal ini dikarenakan banyak wisatawan yang menganggap bahwa kuliner di kota Bandung terkenal dengan rasa yang enak ditambah kreatifitas tanpa batas dari pelaku bisnis kuliner ini. Bisnis kuliner sangat cocok dilakukan bagi anda yang memiliki keahlian dalam bidang memasak. Salah satu bisnis kuliner yang selalu diserbu oleh wisatawan adalah peluang usaha camilan khas Bandung. (Peluang usaha Bandung,2018)

Karso (Lakar Bakso) adalah bisnis yang bergerak di bidang kuliner, pemilihan bisnis tersebut karena kuliner adalah bisnis yang tidak akan ada matinya dan akan terus berkembang dari tahun ke tahun, dan bisnis Karso sendiri merupakan perpaduan antara lakar dan bakso. Diketahui bahwa bakso sudah menjadi makanan selingan untuk masyarakat, terutama Bandung adalah sasaran utama untuk berkembangnya bisnis makanan ini juga belum adanya makanan sejenis Karso (Lakar Bakso) di kota Bandung. Melihat cuaca di kota Bandung dan bakso merupakan makanan yang cocok untuk dikonsumsi dalam keadaan apapun

baik itu siang, malam. ataupun musim hujan dan musim panas. Bakso adalah makanan yang disukai oleh semua kalangan.

Dalam hal ini Bakso biasa disajikan dengan mie, kini disajikan dengan tampilan yang berbeda dengan berbagai aneka *topping* pilihan, Lakar sendiri berasal dari Linggar Rancaeker yang terbuat dari bahan baku aci pilihan (lampiran gambar akan dijelaskan pada Bab 3).

Bagaimana cara menarik perhatian konsumen tersebut? Yaitu dengan kemajuan teknologi saat ini, Karso (Lakar bakso) akan mengadakan promosi yang intensif di media sosial di Instagram, Selain dari itu bisnis ini juga bekerja sama dengan penyedia jasa antar makanan yang ada di Indonesia, yaitu Grab-Food dan Go-Food.

Penilaian kelayakan investasi Karso (Lakar Bakso) dilakukan dengan melakukan perhitungan **Net Present Value**, dengan **Dicount Factor 10%** sebesar **Rp. 178.146.240**, **Payback Period** selama **19 bulan 29 hari**, dan **Profitability Index** sebesar  $2,24 \geq 1$  maka usaha ini layak dijalankan.

## 1.2 Deskripsi Bisnis

Alasan penulis memilih bisnis Karso (Lakar Bakso) karena belum adanya makanan sejenis ini di kota Bandung dengan berbagai pilihan *topping* dan menu Karso (Lakar Bakso) yang inovatif melihat bahwa bakso adalah prospek usaha yang sangat cerah terutama pada kota Bandung sendiri, dalam 1 (satu) menu Karso sendiri terdapat berbagai varian yaitu dengan adanya lakar, ceker, tulang, tahu bakso urat dan juga cilok dilengkapi dengan irisan timun.

**Nama** : Karso (Lakar Bakso)

**Logo** :



**Gambar 1.1 Logo Karso (Lakar Bakso)**

(Sumber: Survey Pribadi 2018)

Untuk pemilihan warna pada logo tersebut memperlihatkan dominan dengan warna merah, karena merah yang artinya keberanian dan semangat; juga adanya warna kuning dan oranye, yang artinya kenyamanan, kebahagiaan, optimis, dan energik sehingga warna-warna tersebut sangat cocok untuk menggambarkan Karso ini sendiri dimana bagi penulis adalah sebuah pencapaian bisnis yang penting untuk karir dan akan selalu semangat juga optimis memberikan hasil yang terbaik untuk pelanggan dan memberikan kebahagiaan.

**Bentuk Kepemilikan:** Perseorangan

**Perizinan:**

1. Perizinan Sewa Menyewa
2. Perizinan Kegiatan Usaha
  - a. Tanda Daftar Perusahaan
  - b. Surat Izin Usaha Perdagangan
  - c. Nomor Pokok Wajib Pajak

**Visi:** Menjadi makanan selingan (Bakso Lakar) berbasis Lakar yang terbaik tahun 2021

**Misi:**

1. Selalu menjaga kualitas atau *Quality Control* dari produk
2. Melakukan inovasi dan peningkatan mutu secara berkelanjutan
3. Melakukan promosi yang unik agar perusahaan berkembang
4. Mengembangkan usaha dengan melakukan *Franchise*
5. Memberikan pelayanan terbaik dimulai dari menyambut tamu hingga meninggalkan tempat.

**Alamat Usaha:** Perumahan Bumi Sariwangi Blok J No. 7 Parongpong Bandung Barat 40559.

### 1.3 Tujuan dan Nilai

Tujuan Karso (Lakar Bakso) adalah memberikan kualitas bakso yang berbeda dan inovatif juga memberikan lapangan pekerjaan bagi siapapun.

Nilai-nilai yang diterapkan oleh Karso (Lakar Bakso) adalah:

#### 1. Kejujuran (*Honest*)

Memberikan masakan yang sesuai dengan permintaan konsumen dan tidak memakai bahan-bahan pengawet yang membahayakan bagi kesehatan

#### 2. Kebersihan (*Cleanlines*)

Memberikan makanan yang selalu terjaga kebersihannya dan menjaga kualitas dari rasa produk makanan

#### 3. Pelayanan yang baik (*Good Service*)

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

