

BAB I

RINGKASAN EKSEKUTIF

1.1 Deskripsi Konsep Bisnis

Salah satu kunci sukses memulai usaha adalah adanya kemampuan menuangkan ide-ide atau gagasan yang dapat menghasilkan nilai ekonomi atau komersial, yang biasa disebut perencanaan bisnis (business plan). Sebuah perencanaan itu ibarat peta atau kompas yang dapat membantu mengarahkan kita untuk berjalan ke arah tujuan yang hendak kita tuju, apapun itu usaha yang ingin dijalankan, seharusnya seorang wirausaha dapat membuat perencanaan bisnis yang dapat dituangkan dalam bentuk tulisan, tujuannya agar dapat memudahkan mewujudkan bisnisnya secara nyata. (Supriyanto, 2009)

Intofu adalah bisnis (usaha) yang bergerak dibidang kuliner yang berfokus di olahan makanan ringan berupa tahu Sumedang dengan menggunakan bahanbaku utama kedelai diolah menjadi tahu yang dipadukan dengan keju. Pemilihan bisnis tersebut karena peneliti sendiri ingin memberikan inovasi terhadap produk tahu sendiri, Selain itu tahu Sumedang sudah menjadi makanan khas yang dikenal oleh masyarakat dan menjadi alternatif makanan ringan yang mudah diolah serta cukup disukai oleh masyarakat.

Bisnis cemilan tahu Intofu ini menggunakan bahan baku utama kedelai, selain hasil olahan kacang kedelai tahu merupakan makanan andalan untuk perbaikan gizi karena tahu memiliki mutu protein nabati terbaik karena mempunyai komposisi asam

amino paling lengkap dan diyakini memiliki daya cerna tinggi (sebesar 85%-98%). Terdapat berbagai macam kandungan gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori dan mineral, fosfor, vitamin –B kompleks seperti thiamin, riboflavin, vitamin E, vitamin B12, kalim dan kalsium (yang bermanfaat mendukung terbentuknya kerangka tulang). Dan yang paling penting, dengan kandungan sekitar 80% asam lemak tak jenuh tahu tidak banyak mengandung kolestrol, sehingga sangat aman bagi kesehatan jantung. Bahkan karena kandungan hidrat arang dan kalorinya yang rendah, tahu merupakan salah satu menu diet rendah kalori. (tautauenak, 2018)

Selain itu Intofu juga menggunakan bahan baku pelengkap yaitu *keju*, digunakan sebagai bahan pelengkap dalam pembuatan tahu ini, selain menjadi bahan pelengkap *keju* juga memiliki manfaat untuk kesehatan terutama untuk memenuhi kebutuhan vitamin B, kekuatan gigi dan kondisi osteoporosis. *Keju* juga membantu kesehatan tulang, dan kesehatan gigi.

Semua keunggulan dari produk ini harus kita manfaatkan dengan baik karena persaingan dalam dunia bisnis sangat ketat, terutama dalam bidang kuliner. Oleh karena itu dibutuhkan sebuah kreativitas dalam menciptakan suatu produk yang memiliki citarasa yang konsisten, disertai dengan pelayanan yang juga menjadi salah satu faktor penting dalam menjalankan usaha ini.

Pentingnya penerapan kreativitas dalam suatu produk dapat menciptakan sebuah inovasi baru yang dapat menunjang bisnis ini. Dalam mempertahankan inovasi Intofu ini, kita harus tetap menjaga citarasa yang konsisten dengan menetapkan SOP dalam setiap pembuatan produk sehingga citarasa yang diberikan ke konsumen akan sama. Selain itu, pelayanan yang diberikan juga menjadi faktor yang penting dalam menjalankan bisnis ini.

Hal yang pertama kali dilihat oleh konsumen adalah keunikan produk kita, dimana disini Intofu menawarkan produk yang belum ada dijual di Indonesia yaitu tahu Sumedang yang dipadukan dengan keju. Disini Intofu menggunakan bahan baku yang berkualitas sehingga menghasilkan cemilan tahu yang sehat dan unik.

Dalam menjalankan bisnis ini Intofu memiliki beberapa kompetitor yang cukup terkenal seperti Tahu Bungking dan Tahu Sumedang Renyah Lembang.



Gambar 1.1 Tahu Sumedang Renyah Lembang

Sumber: (Pergi kuliner, 2018)

Terkenal akan tahu Sumedang yang renyah dan memiliki rasa yang khas, kompetitor memiliki harga yang terjangkau berkisar 500 untuk tahu Bungking serta 1000 untuk tahu renyah Lembang, Tahu renyah Lembang mempunyai perbedaan dalam menyajikan Tahu Sumedang, Sedangkan Tahu Bungking merupakan perusahaan yang pertama kali memproduksi tahu Sumedang memiliki image serta nama yang cukup terkenal untuk produsen tahu dan untuk rasa relatif sama. Akan tetapi produk yang peneliti tawarkan ke konsumen mempunyai perbedaan yang cukup signifikan, jarang nya pesaing yang menjual tahu keju menjadi kesempatan sendiri untuk mencari nama serta pasar dengan

produk yang kita sajikan. Produk yang ditawarkan ke konsumen adalah cemilan tahu Sumedang yang dipadukan dengan *keju*, sehingga memberikan sensasi baru bagi penikmat tahu.

Oleh karena lokasi penjualan yang berada di dekat Universitas Kristen Maranatha target dan potensi pasar yang akan diambil Intofu adalah dari mahasiswa, anak muda hingga orang dewasa baik pria maupun wanita. Ini bisa dibuktikan dengan peningkatan jumlah konsumsi kedelai di Indonesia yang meningkat tiap tahunnya.

Untuk memasarkan produk Intofu perusahaan menggunakan beberapa cara, baik di dunia maya (*on-line*) maupun di dunia nyata (*off-line*). Pemasaran di dunia maya (*on-line*) dengan cara meminta bantuan dari teman-teman atau keluarga untuk menyebarkan informasi bahwa adanya Intofu melalui media sosialnya seperti Instagram dan Line, sedangkan untuk di dunia nyata (*off-line*) dengan cara dari mulut ke mulut dan sering memberi *tester* ke orang baru sehingga mereka bisa mengetahui tentang produk Intofu.

Usaha ini didirikan dengan modal sebesar Rp 15.009.400 dengan sumber dana berasal dari tabungan milik Peneliti. Berdasarkan perhitungan untuk kelayakan investasi seperti *Payback Period*, *Net Present Value*, dan *Profitability Indeks* yang menunjukkan usaha Intofu ini berjalan dengan baik karena melalui perhitungan *Payback Period* memperlihatkan bahwa dalam waktu 71.4 hari usaha ini dapat mencapai modalnya kembali, perhitungan *net present value* diperoleh dengan hasil Rp 378.531.945 sedangkan untuk perhitungan *profitability index* yang diperoleh sebesar 26.22 atau lebih besar dari 1 sehingga usaha ini layak untuk dijalankan.

1.2 Deskripsi Bisnis

Bisnis ini akan dibuat dengan nama Intofu, karena merupakan kepanjangan dari *Indonesian Tofu*. Diharapkan dengan nama Intofu ini mempermudah konsumen mengingat produk yang terbuat dari tahu dan keju adalah produk Intofu.



Gambar 1.2 Logo Intofu

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2018)

Yang memiliki arti sebagai berikut:

- a. Warna yang digunakan berwarna hijau dimana ini memberikan gambaran akan makanan Intofu yang *fresh*
- b. Terdapat lambang logo Intofu yang merupakan inisial dari produk ini

- c. Gambar tahu sendiri yang menggambarkan bidang kuliner makanan tahu.
- d. Adanya gambar keju yang terletak di kedua belah sisi yang menjelaskan adanya cita rasa keju
- e. Gambar tusuk/sumpit memberikan makna bahwa dapat dikonsumsi dengan berbagai cara didalam beberapa situasi

Bentuk kepemilikan dari Intofu sendiri adalah perorangan karena usaha ini didirikan oleh pendiri pribadi dan tidak memiliki partner. Pemilihan tempat usaha berada di Jalan Gang Terusan Babakan Jeruk 1 , Dikarenakan harga sewa yang terjangkau, daerah yang ramai menjadi hunian mahasiswa serta cukup ramai dilewati oleh orang-orang.

Visi dari Intofu adalah:

Menjadi usaha cemilan tahu yang sehat yang bisa digemari, dinikmati oleh penikmat tahu dan diterima disemua kalangan, serta memberikan inovasi terhadap makanan khas Sumedang tahun 2018.

Misi dari Intofu adalah:

- a. Menyediakan makanan cemilan tahu yang sehat dan digemari oleh seluruh kalangan masyarakat dengan menetapkan standar produksi yang sudah teruji
- b. Meningkatkan kualitas pelayanan kepada pelanggan secara terus menerus dengan cara menganggapi kritik dan saran dari konsumen dan selalu berusaha untuk terus memperbaiki serta meningkatkan kualitas pelayanan
- c. Menjaga dan meningkatkan kualitas makanan dengan cara menjaga kebersihan peralatan hingga proses produksi

- d. Menyediakan inovasi terbaru terhadap produk tahu Sumedang dengan memberikan cita rasa keju

Alamat Perusahaan

Untuk sekarang usaha Intofu beralamat di Jl. Terusan Babakan Jeruk 8 No 5a bertempat di sebuah kos-kosan yang memiliki bangunan 3 lantai dan untuk waktu yang akan datang bila usaha ini berkembang, maka akan disewa sebuah tempat yang strategis yang terletak dipinggir jalan agar dapat melakukan proses produksi dan tempat untuk melakukan penjualan langsung

