

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan. Karena setiap orang memerlukan makanan untuk kebutuhan sehari-hari. [1] Katering atau disebut dengan jasa boga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan. Usaha katering atau industri jasa boga dapat diklasifikasikan menjadi 3 golongan utama yaitu golongan A atau disebut juga dengan industri jasa boga skala kecil, golongan B atau disebut juga dengan industri jasa boga skala besar dan golongan C atau disebut juga dengan industri jasa boga skala besar sekali atau yang dikenal dengan industri jasa boga yang melayani angkutan udara (penerbangan). Usaha katering ini meliputi usaha penjualan makanan jadi (siap dikonsumsi) yang terselenggara melalui pesanan-pesanan untuk perayaan, pesta, seminar, rapat, paket perjalanan haji, angkutan umum dan sejenisnya. [2]

Secara keseluruhan sub-sektor kuliner menjuarai daftar kontribusi terbesar dengan pencapaian Rp. 208,6 triliun atau setara 33 persen dari seluruh nilai tambah ekonomi kreatif tahun 2015. Dari data tersebut dapat terlihat bahwa industri kuliner sangat berpengaruh bagi negara. Industri kuliner di Indonesia, merupakan sektor yang strategis bagi perkembangan ekonomi Indonesia. Kuliner bukan lagi produk konsumsi untuk memenuhi kebutuhan biologis manusia semata, saat ini menjadi sebuah gaya hidup baru di kalangan masyarakat. Pertumbuhan kuliner sangat berkembang pesat, semakin diminati oleh masyarakat, semakin kreatif, dan inovatif. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) menyatakan bahwa pertumbuhan industri makanan dan minuman di Indonesia mencapai angka 8% pada tahun 2015 dan 13% pada tahun 2016. [3]

Perkembangan usaha katering atau jasa boga di Indonesia cukup berkembang dengan pesat. Dimana usaha ini yang dulunya dianggap sebagai *home industry* atau pun pekerjaan sampingan bagi ibu-ibu rumah tangga telah mengalami pergeseran menjadi usaha yang memiliki prospek yang sangat bagus. Kondisi ini didukung dengan pergeseran pola hidup yang menyukai kepraktisan termasuk dalam hal makanan. Terutama bagi orang yang sibuk bekerja tidak memiliki banyak waktu untuk mengolah

dan menyiapkan makanan sendiri sehingga mereka mulai beralih dengan memanfaatkan jasa penyedia makan siap saji yang disebut juga pelayanan catering atau jasa boga. [4]

Namun, kebanyakan orang mudah merasa bosan dengan menu dan rasa masakan yang sama setiap harinya ditambah tidak bisa memilih menu sesuai keinginan sehingga mereka menjadi malas menggunakan jasa *catering*. Sebagian besar *Catering Owner* kurang berinovasi dalam varian menu makanannya. Selain itu, masih terdapat beberapa orang yang memiliki riwayat penyakit atau alergi terhadap makanan tertentu dan ada yang mengalami masalah dengan berat badan sehingga keraguan sering muncul jika ingin menggunakan jasa *catering*. Ada juga yang mengadakan *event* secara mendadak karena tuntutan waktu yang singkat sehingga menyebabkan banyak kendala dan masalah baik dari segi persiapan konsumsi yang disajikan, pelayanan, lokasi yang kurang strategis sehingga menyebabkan suatu *event* tidak berjalan sesuai yang diharapkan atau diinginkan.

Dengan adanya permasalahan di atas, maka penulis memutuskan untuk membuat sebuah aplikasi “Perencanaan Bisnis *Startup Layanan Catering “Angle Catering”*” sebagai topik tugas akhir.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, beberapa permasalahan yang terjadi di lingkungan masyarakat sehingga membangkitkan minat penulis dalam memunculkan ide-ide untuk membangun *startup* baru ini adalah sebagai berikut:

1. Banyaknya pelanggan *catering* di Indonesia yang mudah merasa bosan dengan keterbatasan *menu* makanan dan rasa masakan yang sama.
2. Sebagian pelanggan *catering* memiliki alergi, riwayat penyakit tertentu dan masalah dengan berat badan sehingga muncul keraguan untuk menggunakan jasa *catering* karena sulit menemukan menu makanan yang sesuai dan aman untuk dikonsumsi setiap harinya.
3. Adanya pengadaan *event* yang mendadak seperti kemalangan sehingga tidak sempat memikirkan masalah konsumsi.

4. Menu yang sudah ditentukan dari *Catering Owner* sehingga pelanggan tidak bisa memilih menu makanan yang diinginkan.
5. Keterbatasan transportasi yang dialami *Catering Owner* sehingga kesulitan dalam pengantaran ke pelanggan yang jaraknya cukup jauh dari lokasinya.

1.3. Ruang Lingkup

Tugas akhir ini kami akan membuat suatu *model* bisnis (rencana bisnis) yang dibutuhkan dalam pengembangan sebuah *startup* Layanan *Catering* yang diberi nama “*Angle Catering*”, dimana terdapat fitur – fitur sebagai berikut:

1. Metode pembayaran *via* OVO (bisa manual / autodebet).
2. Fitur *Catering Corner*, menampilkan berbagai pilihan-pilihan sesuai selera *user* foto-foto makanan yang diupload *Catering Owner*.
3. Fitur *Selection*, melakukan *filter* atau penyaringan pada sekelompok makanan seperti makanan halal, non halal, pedas, non pedas, *vegetarian*, dan non *vegetarian*.
4. Fitur *Allergy Alert*, akan memberi peringatan secara otomatis jika menu makanan yang dipilih mengandung bahan bahan yang dapat membuat alergi (data sesuai dengan apa yang diisi *user* pada *form* alergi pada saat pendaftaran).
5. Fitur *CaringYou*, akan memberi peringatan secara otomatis jika menu makanan yang dipilih dapat memicu penyakit yang diderita *user*.
6. Fitur *Calories Calculation*, membantu untuk mengatasi / mengontrol masalah berat badan.
7. Fitur *The Events*, membantu untuk mempersiapkan suatu acara atau *event* sesuai yang diinginkan *user*.
8. Fitur *Foodtalk*, berisi artikel-artikel seputar makanan, dapat melihat rekomendasi makanan yang paling diminati.
9. Fitur *Chatting*, untuk menghubungkan komunikasi antar *customer* dengan *Catering Owner*, *customer* dengan *driver*, *Catering Owner* dengan *driver*.

1.4. Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari tugas akhir ini adalah membuat suatu *model* bisnis (rencana bisnis) untuk *startup* layanan *Catering*.

Manfaat dari tugas akhir ini adalah *model* bisnis (rencana bisnis) yang dibuat dapat dijadikan sebagai panduan awal untuk pengembangan *startup* “*Angle Catering*”, diharapkan dimana jika “*Angle Catering*” sudah terbentuk, maka:

1. Pelanggan dapat melakukan pertukaran (*switch*) *menu* maupun *catering* sehingga tidak merasa bosan.
2. Dapat membantu orang-orang yang khawatir dalam mencari makanan karena memiliki alergi, riwayat penyakit tertentu dan memiliki masalah dengan berat badan.
3. Pelanggan tidak perlu menghabiskan banyak waktu dan biaya dalam persiapan suatu acara atau *event*.
4. Pemilihan *menu* yang dapat disesuaikan dengan keinginan pelanggan tanpa memerlukan biaya tambahan untuk mengubahnya.
5. Membantu *Catering Owner* dalam pengantaran pesanan.

1.5. Metodologi Penelitian

Tahapan-tahapan di dalam pembuatan rencana bisnis di tugas akhir ini meliputi:

1. Deskripsi Bisnis
 Pada tahap ini akan dijelaskan penjelasan layanan “*Angle Catering*”, fitur-fitur yang akan disediakan, latar belakang industri, latar belakang dan legalitas perusahaan, analisis SWOT perusahaan, serta target dan tujuan perusahaan.
2. Rencana dan Strategi Pemasaran
 Pada tahap ini akan dijelaskan target pasar dan pelanggan “*Angle Catering*”, strategi penetapan harga dan strategi promosi dan distribusi yang akan dijelaskan.
3. Pengerjaan dan Dukungan
 Pada tahap ini akan dijelaskan kebutuhan teknologi, dukungan layanan, dan kebutuhan operasional.
4. Tim Manajemen
 Pada tahap ini akan dijelaskan pengalaman dan keahlian yang dibutuhkan “*Angle Catering*”, struktur organisasi, dan pengurusan hak intelektual.
5. Rencana Finansial dan Proyeksi

Pada tahap ini akan dibuat perhitungan keuangan dari perusahaan “Angle Catering”, mulai dari laporan laba rugi, neraca keuangan, arus kas, analisa rasio keuangan, serta kebutuhan dan sumber pendanaan.

6. Resiko dan Kesempatan

Pada tahap ini akan dibahas kemungkinan masalah dan resiko yang mungkin akan terjadi serta kesempatan yang dapat dimanfaatkan.



UNIVERSITAS
MIKROSKIL