

BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Dikutip dari Okefinance (2021), menurut Andrafirdaus potensi bisnis kuliner saat ini cukup menjanjikan sebab bisnis kuliner salah satu bisnis yang terus hidup dan bisa dibidang tidak ada matinya. Hal ini disebabkan makanan merupakan kebutuhan dasar manusia. Selaras dengan teori A.A. Maslow dalam Rossiana (2011) yang didefinisikan bahwa sandang, pangan dan papan merupakan kebutuhan dasar manusia atau ditingkatkan kebutuhan yang paling dasar.

Dikutip dari Kementrian Perindustrian Republik Indonesia (2017), menurut Hartarto industri makanan dan minuman diproyeksikan masih menjadi salah satu penopang pertumbuhan manufaktur dan ekonomi nasional pada tahun depan. Peran penting sektor strategis ini terlihat dari kontribusinya yang konsisten dan signifikan terhadap produk domestik bruto (PDB) industri non – migas serta peningkatan realisasi investasi. Berdasarkan pernyataan di atas, berikut merupakan data laju pertumbuhan PDB tahun 2017 - 2021 pada industri makanan dan minuman.

Tabel I. 1 Pertumbuhan PDB Industri Makanan dan Minuman Tahun 2017 – 2021

Laju Pertumbuhan Kumulatif PDB Lapangan Usaha (Seri 2010)					
Industri Makanan dan Minuman					
	2017	2018	2019	2020	2021
Triwulan I	7,70	12,77	6,77	3,94	2,45
Triwulan II	7,06	10,64	7,40	2,03	2,7
Triwulan III	7,71	9,74	7,72	1,55	-
Triwulan IV	9,23	7,91	7,78	1,58	-
Tahunan	9,23	7,91	7,78	1,58	-

Sumber: (Badan Pusat Statistik, 2021)

Berdasarkan data pada di atas, laju pertumbuhan PDB tahun 2017 pada setiap triwulan mengalami peningkatan dengan pertumbuhan kumulatif tahunan sebesar 9,23. Pada tahun 2018, laju pertumbuhannya turun dibandingkan tahun 2017 yang menjadi 7,91. Tahun 2019 pada setiap triwulan kembali mengalami peningkatan dengan

menghasilkan PDB tahunan untuk tahun 2019 sebesar 7,78. Tahun 2020, PDB pada setiap triwulan mengalami penurunan sehingga PDB tahunan tahun 2020 adalah sebesar 1,58. Penurunan ini terjadi karena dampak dari virus pandemi *covid - 19* yang terjadi pada seluruh dunia. Tahun 2021, PDB pada setiap triwulan mengalami peningkatan dibandingkan triwulan IV pada tahun 2020. Peningkatan ini diperkirakan akan terus terjadi untuk triwulan – triwulan selanjutnya. Menurut Faisal Basri dikutip dari Kementrian Perindustrian Republik Indonesia (2020) menyatakan bahwa industri makanan dan minuman termasuk sektor yang tetap tumbuh positif di tengah pandemi karena produk dari industri tersebut merupakan barang konsumsi yang tetap dibutuhkan masyarakat Kementrian. Perkiraan ini didasarkan pada asumsi pandemi *covid – 19* telah dapat dikendalikan dan vaksin tersedia secara bertahap di masyarakat. Berdasarkan pertumbuhan PDB industri makanan dan minuman yang diprediksi akan terus meningkat tahun 2021, salah satu industri makanan yang akan terus hidup adalah industri makanan roti dan kue. Hal ini didasari dari data Susenas dalam Badan Pusat Statistik (2020) yang menyatakan bahwa terdapat sekitar dua puluh komoditas makanan yang banyak dikonsumsi di setiap provinsi. Diantaranya adalah beras, tepung terigu, ketela pohon/singkong, ikan dan udang segar/diawetkan, daging sapi, daging ayam ras/kampung, telur ayam ras/kampung, susu kental manis, bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, tahu, tempe, minyak kelapa/goreng, kelapa dan gula pasir. Berikut merupakan rata-rata konsumsi sebulan beberapa jenis komoditas makanan yang banyak dikonsumsi di Provinsi Sumatera Selatan pada tahun 2020.

Tabel I. 2 Rata - Rata Konsumsi Sebulan Komoditas Makanan di Provinsi Sumatera Selatan Per Maret 2020

Komoditas Makanan	Satuan Unit	Perkotaan	Perdesaan
Beras	Kg	5,37	7,43
Tepung terigu	Kg	0,45	0,47
Ketela pohon/ singkong	Kg	0,39	0,44
Ikan dan udang segar	Kg	1,95	1,62
Ikan dan udang diawetkan	Ons/ 0.1 kg	1,20	1,74
Daging sapi	Kg	0,05	0,01
Daging ayam ras/ kampung	Kg	0,66	0,52

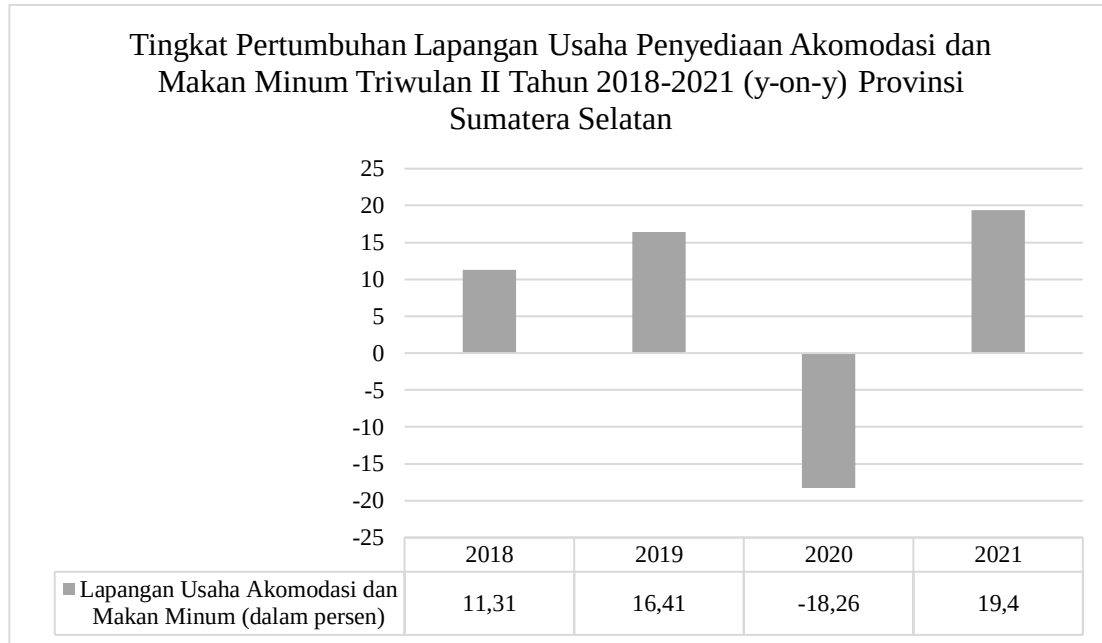
Komoditas Makanan	Satuan Unit	Perkotaan	Perdesaan
Telur ayam ras/ kampung	Butir	11,82	9,44
Susu kental manis	397 gr	0,59	0,50
Bayam	Kg	0,22	0,25
Pisang	Kg	0,63	0,61
Bawang merah	Ons	2,21	2,41
Bawang putih	Ons	1,79	1,67
Cabai merah	Kg	0,26	0,21
Cabai rawit	Kg	0,10	0,18
Tahu	Kg	0,52	0,47
Tempe	Kg	0,48	0,54
Minyak kelapa	Liter	0,96	1,11
Kelapa	Butir	0,15	0,30
Gula pasir	Ons	7,07	8,54

Sumber: (Badan Pusat Statistik, 2020)

Berdasarkan data pada tabel di atas, konsumsi komoditas pangan tepung terigu di Sumatera Selatan menjadi komoditas makanan pokok nomor dua setelah beras yang banyak dikonsumsi. Konsumsi tepung terigu di perkotaan sebanyak 0,45 kg dan di perdesaan sebanyak 0,47 kg.

Berdasarkan berita resmi statistik dikutip dari Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan, (2018), ekonomi Sumatera Selatan triwulan II-2018 dibanding triwulan II-2017 (y-on-y) tumbuh sebesar 6,07 persen. Pertumbuhan tertinggi dicapai oleh penyediaan akomodasi dan makan minum sebesar 11,31 persen. Berdasarkan berita resmi statistik dikutip dari Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan (2019), ekonomi Sumatera Selatan triwulan II-2019 dibanding triwulan II-2018 (y-on-y) tumbuh 5,80 persen. Pertumbuhan tertinggi pada triwulan II pada tahun 2019 dicapai oleh penyediaan akomodasi dan makan minum sebesar 16,41 persen. Pada tahun 2020, berdasarkan berita resmi statistik dikutip dari Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan (2020), ekonomi Sumatera Selatan triwulan II-2020 dibanding triwulan II-2019 (y-on-y) mengalami kontraksi sebesar 1,37 persen. Penurunan disebabkan oleh kontraksi yang terjadi disebagian besar lapangan usaha yang terdampak oleh pandemi *covid - 19*. Penurunan terbesar dialami oleh lapangan usaha penyediaan akomodasi dan makan minum sebesar 18,26 persen. Pada tahun 2021, berdasarkan berita resmi statistik dikutip dari Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan (2021), ekonomi Sumatera Selatan

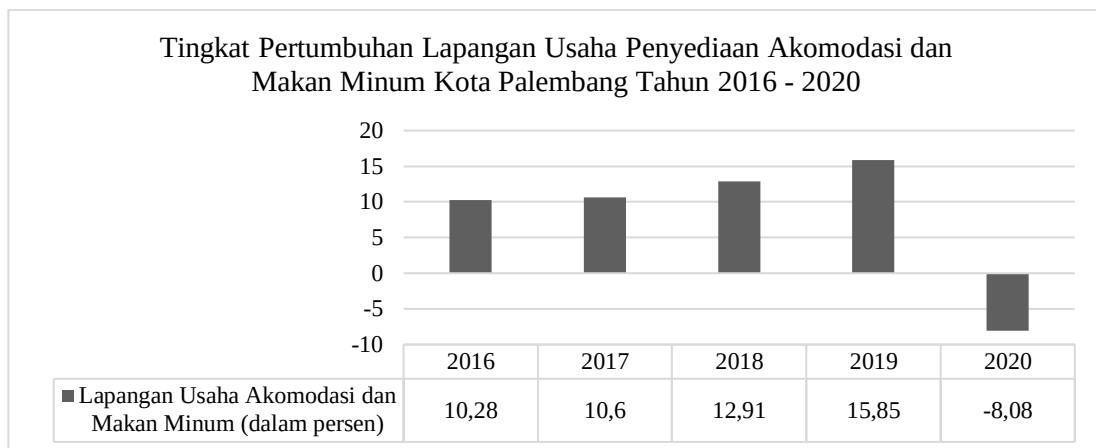
triwulan II-2021 dibanding triwulan II-2020 mengalami pertumbuhan sebesar 5,71 persen. Lapangan usaha penyediaan akomodasi dan makan minum naik sebesar 19,40 pesen. Berikut merupakan tingkat pertumbuhan lapangan usaha penyediaan akomodasi dan makan minum triwulan II tahun 2018 – 2021 (y-on-y) di Provinsi Sumatera Selatan.



Gambar I. 1 Grafik pertumbuhan lapangan usaha penyediaan akomodasi dan makan minum triwulan II tahun 2018-2021 (y-on-y) Provinsi Sumatera Selatan

Sumber: Berita Resmi Statistik BPS (2018-2021)

Ibu kota Provinsi Sumatera Selatan adalah Kota Palembang. Kota Palembang memiliki beberapa lapangan usaha sebagai produk domestik regional bruto (PDRB), salah satunya adalah lapangan usaha penyediaan akomodasi dan makan minum. Berikut merupakan tingkat pertumbuhan lapangan usaha penyediaan akomodasi dan makan minum tahun 2016 – 2020 di Kota Palembang.



Gambar I. 2 Grafik pertumbuhan lapangan usaha penyediaan akomodasi makan dan minum Kota Palembang tahun 2016 – 2020

Sumber: (Badan Pusat Statistik Kota Palembang, 2021)

Berdasarkan data pada gambar di atas, pertumbuhan lapangan usaha penyediaan akomodasi makan dan minum di Kota Palembang pada tahun 2016 sebesar 10,28 persen, meningkat pada tahun 2017 sebesar 10,6 persen lalu pada tahun 2018 meningkat sebesar 12,91 persen dan pada tahun 2019 meningkat menjadi 15,85 persen. Pertumbuhan lapangan usaha penyediaan akomodasi makan dan minum pada tahun 2020 mengalami penurunan akibat *covid – 19* yaitu sebesar (*minus*) -8,08 persen. Berdasarkan kenaikan pertumbuhan lapangan usaha penyediaan akomodasi dan makan minum pada triwulan II tahun 2021 di Provinsi Sumatera Selatan, maka diperkirakan pertumbuhan lapangan usaha penyediaan akomodasi dan makan minum tahun 2021 di Kota Palembang juga akan meningkat.

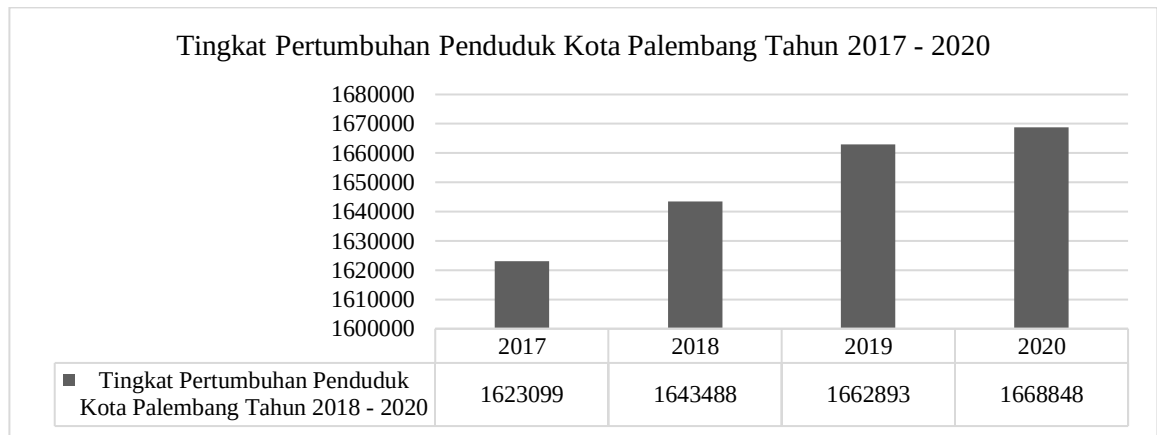
Tabel I. 3 Total Penjualan *Brand* Toko Kue di Kota Palembang

Total Penjualan <i>Brand</i> Toko Kue di Kota Palembang	
<i>Brand</i>	Total Produk Terjual per Tahun (buah)
De'Patisserie	3.500
Bread Kitchen	2.400
Sweetreats	2.520
Mamayums	1.800
Sweetboobelly	12.000

Sumber: Olahan data penulis (2021)

Berdasarkan Tabel I.3, terdapat beberapa toko kue di Kota Palembang yang menjual produk serupa dengan The Curecupcake. Total produk yang terjual per tahun pada setiap toko kue menunjukkan bahwa terdapat minat penduduk di Kota Palembang untuk produk kue. Hasil penjualan yang ditunjukkan para pesaing tidak menutup kemungkinan The Curecupcake bisa meningkatkan penjualan kue di Kota Palembang.

Peningkatan penjualan per tahun juga didukung dengan tingkat pertumbuhan penduduk. Data jumlah penduduk di Kota Palembang juga menjadi hal yang penting untuk menjadi bahan pertimbangan untuk usaha The Curecupcake di Kota Palembang. Berikut merupakan grafik tingkat pertumbuhan penduduk di Kota Palembang tahun 2017 – 2020 menurut Badan Pusat Statistik Kota Palembang (2018 – 2021).



Gambar I. 3 Grafik tingkat pertumbuhan penduduk Kota Palembang tahun 2017 – 2020

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Palembang (2018 – 2021)

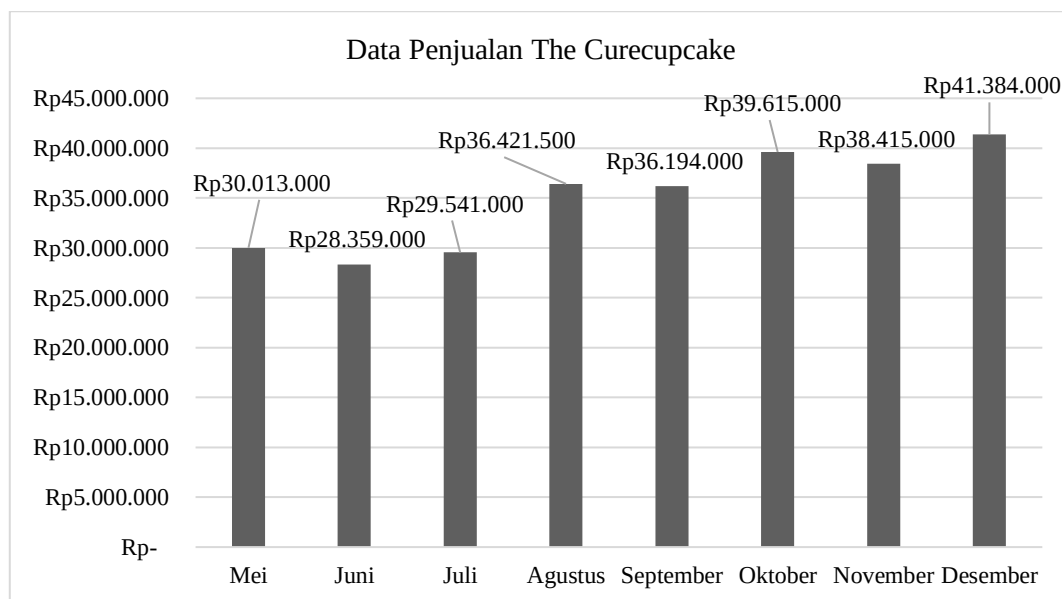
Berdasarkan data – data yang telah diuraikan di atas, peluang untuk bisnis kuliner makanan di Sumatera Selatan mempunyai peluang yang baik. Peluang bisnis kuliner makanan dengan bahan pokok tepung terigu juga memiliki potensial yang baik karena dilihat dari data tingkat konsumsi tepung terigu pada tingkat nasional dan Provinsi Sumatera Selatan menjadi komoditas pangan nomor dua yang paling banyak dikonsumsi. Peluang untuk menjalankan bisnis kuliner juga memiliki peluang yang baik di tahun 2021 karena berdasarkan tingkat pertumbuhan lapangan usaha penyediaan akomodasi makanan dan minum di Provinsi Sumatera Selatan dan di Kota Palembang diperkirakan akan meningkat. Berdasarkan data penjualan toko kue pesaing

yang ada di Kota Palembang, menunjukkan jumlah penjualan per tahun yang cukup besar. Peluang penjualan kue tiap tahun juga bisa meningkat berdasarkan pertumbuhan penduduk di Kota Palembang pada setiap tahun yang selalu meningkat.

The Curecupcake adalah toko kue yang berdiri sejak tahun 2021 yang beralamat di Jalan Seruni Komplek Villa Mitra Blok B nomor 1 Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan. The Curecupcake adalah toko kue yang menyediakan kue mangkuk atau *cupcake* maupun kue *tart* dengan hiasan kue yang bisa dikreasikan sesuai dengan keinginan pelanggan.

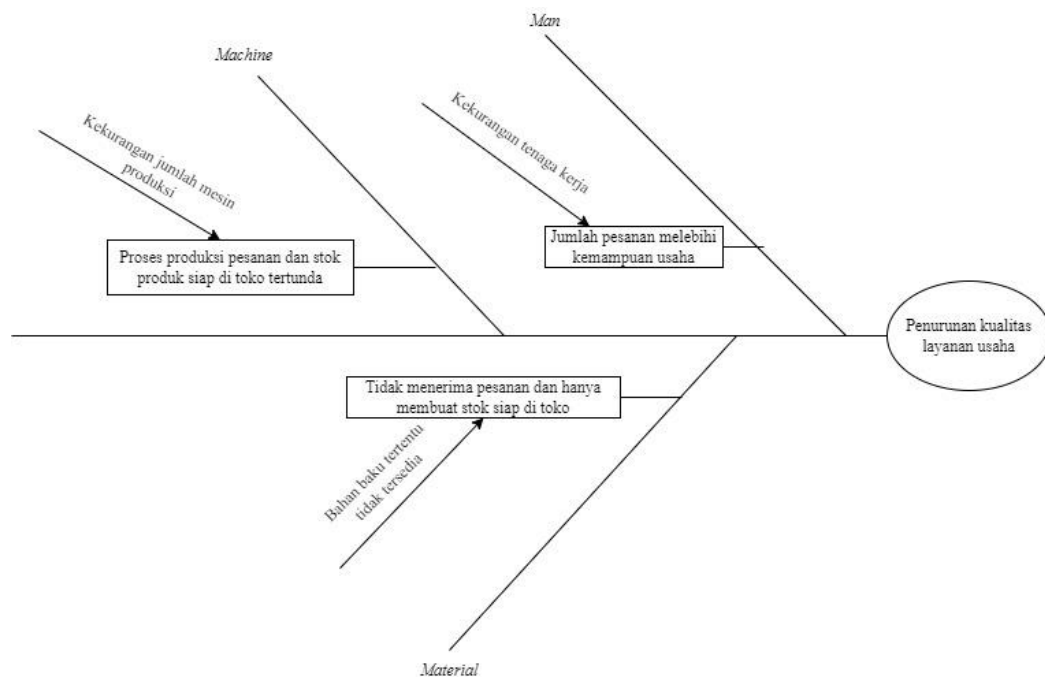
Untuk memuaskan keinginan pelanggan, The Curecupcake terus berinovasi dan belajar tentang perkembangan kue yang terus diminati oleh pelanggan. Melihat persaingan toko kue yang ada di Palembang, The Curecupcake memiliki ciri khasnya dengan menjual kuenya dengan kreasi yang bisa disesuaikan dengan keinginan pelanggan, baik dari rasa, warna, bentuk serta hiasan kuenya.

Pemilik usaha The Curecupcake mulai beroperasi pada tahun 2021 berencana untuk memfokuskan usahanya agar bisa beroperasi dengan baik di masa yang akan datang. Berikut merupakan grafik penjualan The Curecupcake dari Bulan Mei sampai Juli 2021.



Gambar I. 4 Grafik penjualan the curecupcake Bulan Mei - Juli 2021
Sumber: Laporan keuangan The Curecupcake (2021)

Berdasarkan Gambar I.4, data penjualan yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dari Bulan Mei sampai Juli karena observasi permasalahan dilakukan pada Bulan Agustus. Data penjualan pada Bulan Agustus sampai Desember adalah data acuan pembandingan untuk estimasi pendapatan pada periode investasi yang ditentukan. Berdasarkan data penjualan tiga bulan pertama The Curecupcake pada Bulan Mei ke Bulan Juni mengalami penurunan sebesar Rp 1.654.000 dan mengalami peningkatan dari Bulan Juni ke Bulan Juli sebesar Rp 1.182.000. Berdasarkan dinamika penjualan The Curecupcake pada Bulan Mei sampai Juli yang masih naik turun, membuat The Curecupcake ingin mengembangkan usahanya sehingga usaha dapat berjalan dengan lancar kedepannya serta meningkatkan penjualannya. Penyebab naik turunnya penjualan The Curecupcake digambarkan dalam digram *fishbone* seperti berikut ini.



Gambar I. 5 Gejala permasalahan

Berdasarkan diagram gejala permasalahan di atas, terdapat beberapa akar gejala permasalahan yang menyebabkan terjadinya penurunan kualitas layanan usaha The Curecupcake sehingga membuat pendapatan The Curecupcake naik turun. Gejala permasalahan pertama adalah berasal dari *man* atau sumber daya manusia. Kegiatan operasional eksisting mempunyai tenaga kerja yang minim serta belum disesuaikan

dengan estimasi *demand* sehingga ketika pesanan atau *demand* sedang tinggi terjadi beberapa kejadian seperti tutup pesanan (*close order*) atau harus tutup toko karena produk yang dikerjakan belum selesai. Hal ini juga berdampak pada kesiapan produk yang siap (*ready*) di toko tidak terproduksi. Menurut hasil wawancara bersama pemilik The Curecupcake, pemilik mengungkapkan bahwa menjalankan usaha ini secara sendiri membuat kewalahan karena banyaknya pesananan serta tingkat kesulitan untuk membuat kreasi setiap pesanan beragam sehingga pemilik usaha ingin memiliki karyawan untuk membantu usahanya. Pemilik usaha juga memaparkan bahwa kesulitan untuk menemukan karyawan yang mempunyai kemampuan yang diperlukan serta memberi gaji karyawan yang sesuai tetapi kondisi usaha masih dalam masa awal perintisan.

Gejala permasalahan kedua adalah berasal dari *material* berupa bahan baku. Selama kegiatan operasional eksisting berlangsung, terkadang beberapa bahan baku untuk produk tidak tersedia serta toko tidak memiliki stok untuk bahan baku tersebut, sehingga toko harus tidak menerima pesananan produk dan hanya membuat produk jadi atau stok siap untuk di toko.

Gejala permasalahan ketiga adalah berasal dari *machine* atau mesin. Selama kegiatan operasional eksisting berlangsung, terdapat mesin fasilitas yang berjumlah 1 unit sehingga produk harus dikerjakan secara bergantian. Hal ini mengakibatkan lamanya proses produksi makin bertambah. Jika pesanan atau *demand* sedang tinggi, proses produksi dapat tertunda yang mengakibatkan pembuatan produk untuk pesanan dan stok produk tersedia di toko tidak dapat memenuhi *demand*.

I.2 Alternatif Solusi

Alternatif solusi merupakan penguraian solusi untuk pemecahan gejala permasalahan yang ada. Gejala permasalahan pada usaha The Curecupcake bersumber dari 3 faktor yaitu *man*, *material*, dan *machine*. Berikut merupakan alternatif solusi untuk gejala permasalahan yang ada.

Tabel I. 4 Alternatif Solusi

No	Akar Masalah	Potensi Solusi
1	Jumlah pesanan melebihi kemampuan usaha (<i>man</i>)	Perancangan kebutuhan tenaga kerja serta mendefinisikan sistem kerja
		Perancangan bisnis dan kelayakan toko untuk memperkirakan usaha The Curecupcake di masa yang akan datang
2	Tidak menerima pesanan dan hanya membuat stok siap di toko (<i>material</i>)	Perancangan kebutuhan bahan baku sesuai proyeksi estimasi <i>demand</i>
3	Proses produksi pesanan dan stok produk siap di toko tertunda (<i>machine</i>)	Perancangan kebutuhan mesin fasilitas dan peralatan yang disesuaikan dengan estimasi kebutuhan bahan baku dan <i>demand</i>

Berdasarkan tabel di atas, potensi solusi untuk akar masalah yang telah diuraikan yaitu perancangan kebutuhan tenaga kerja serta mendefinisikan sistem kerja, perancangan bisnis dan kelayakan toko untuk memperkirakan usaha The Curecupcake di masa yang akan datang, perancangan kebutuhan bahan baku sesuai proyeksi estimasi *demand* serta perancangan kebutuhan mesin fasilitas dan peralatan yang disesuaikan dengan estimasi kebutuhan bahan baku dan *demand*.

Berdasarkan potensi solusi yang telah diuraikan, potensi solusi yang dipilih adalah perancangan bisnis dan kelayakan toko untuk memperkirakan usaha The Curecupcake di masa yang akan datang. Solusi ini dipilih karena meliputi potensi solusi lainnya yaitu perancangan kebutuhan tenaga kerja dengan sistem kerja, perancangan kebutuhan bahan baku serta perancangan kebutuhan mesin fasilitas dan peralatan. Pemilihan solusi ini karena memiliki dampak yang paling tinggi dari potensi solusi lainnya. Potensi solusi perancangan bisnis dan kelayakan toko The Curecupcake dilakukan karena bisnis yang dijalankan oleh pemilik usaha The Curecupcake masih ditangani secara intuisi sehingga belum ada penggambaran bagaimana pengembangan bisnis The Curecupcake untuk masa yang akan datang serta terdapat masalah – masalah yang

terjadi dari beberapa aspek seperti yang telah diuraikan di bagian sebelumnya yang berdampak pada pendapatan usaha The Curecupcake.

Berdasarkan kondisi yang ada pada The Curecupcake dibutuhkan perhitungan tingkat lanjut berupa perancangan bisnis dan kelayakan untuk mengetahui prospek masa depan bisnis The Curecupcake yang masih di tahap awal perintisan usaha. Perancangan bisnis dan kelayakan yang akan dilakukan untuk bisnis The Curecupcake dirancang dari aspek pasar, teknis dan keuangan.

I.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di bagian sebelumnya, berikut merupakan rumusan masalah pada tugas akhir ini.

1. Bagaimana besarnya permintaan pasar dan strategi pemasaran produk pada bisnis The Curecupcake di Kota Palembang?
2. Bagaimana rancangan aspek teknis dan operasional pada bisnis The Curecupcake di Kota Palembang?
3. Bagaimana aspek finansial pada bisnis The Curecupcake di Kota Palembang?
4. Bagaimana tingkat sensitivitas dan risiko pada bisnis The Curecupcake di Kota Palembang?
5. Bagaimana perancangan terintegrasi pada bisnis The Curecupcake di Kota Palembang?

I.4 Tujuan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan tugas akhir adalah sebagai berikut.

1. Menghitung besarnya permintaan pasar dan pemasaran produk pada bisnis The Curecupcake di Kota Palembang.
2. Merancang aspek bisnis dan operasional pada bisnis The Curecupcake di Kota Palembang.
3. Mengukur aspek finansial pada bisnis The Curecupcake di Kota Palembang.
4. Mengukur tingkat sensitivitas dan risiko pada bisnis The Curecupcake di Kota Palembang.

5. Merancang perancangan terintegrasi pada bisnis The Curecupcake di Kota Palembang.

I.5 Manfaat Tugas Akhir

Manfaat tugas akhir adalah sebagai berikut.

1. Sebagai bahan referensi untuk studi kelayakan bisnis.
2. Sebagai bahan pertimbangan bagi pelaku usaha The Curecupcake untuk menjalankan tahap awal bisnis di Kota Palembang.

I.6 Sistematika Tugas Akhir

Sistematika penulisan tugas akhir adalah sebagai berikut.

Bab I Pendahuluan

Bab I berisi tentang latar belakang tugas akhir, rumusan masalah, tujuan tugas akhir, manfaat tugas akhir, batasan tugas akhir serta sistematika tugas akhir.

Bab II Tinjauan Pustaka

Bab ini berisi mengenai studi pustaka dari para ahli mengenai topik yang diambil dalam penyelesaian permasalahan pada penelitian tugas akhir

Bab III Metodologi Penyelesaian Masalah

Bab ini berisi tentang urutan langkah dan metode yang digunakan untuk mengolah dan menganalisis data dalam menyelesaikan permasalahan pada tugas akhir.

Bab IV Perancangan Sistem Terintegrasi

Bab ini berisi tentang proses pengumpulan dan pengolahan data yang dilakukan dalam tugas akhir.

Bab V Analisa Hasil dan Evaluasi

Bab ini berisi analisis terhadap pengolahan data yang telah dilakukan pada bab selanjutnya.

Bab VI Kesimpulan dan Saran

Bab ini berisi mengenai kesimpulan terhadap tugas kahir yang telah dilakukan serta sara yang bisa menjadi bahan pertimbangan untuk objek tugas akhir.