

BAB I Pendahuluan

I.1 Latar Belakang

Bisnis kuliner berupa makanan maupun minuman pada zaman sekarang menjadi salah satu bisnis yang paling berkembang pesat, dimana konsumen dimanjakan dengan tempat-tempat yang nyaman dan *aesthetic*. Bisnis makanan atau kuliner adalah salah satu bisnis yang banyak diminati oleh masyarakat selain dapat menghasilkan pendapatan yang tinggi, usaha kuliner juga menjadi salah satu jenis usaha yang menjanjikan untuk dijalankan karena makanan sendiri merupakan kebutuhan dasar manusia. Selain itu terdapat alasan lain seperti terus meningkatnya jumlah penduduk atau manusia dan kebutuhan akan pangan, terutama makanan siap konsumsi sedang terjadi peningkatan. Hal ini dipicu oleh meningkatnya kesejahteraan dan kesibukan masyarakat. Dengan begitu masyarakat lebih membutuhkan makanan yang lebih praktis, baik dalam cara pembuatan, penyajian, maupun cara mengonsumsinya. Berdasarkan data Kemenperin tahun 2021, industri makanan dan minuman di Indonesia menjadi penyumbang terbesar disektor pengolahan non migas sebesar 38,42% pada triwulan II dan berkontribusi terhadap PDB nasional sebesar 6,66% (Kemenperin, 2021). Dengan begitu industri makanan dan minuman diproyeksikan akan masih menjadi salah satu penopang pertumbuhan ekonomi Indonesia. Berdasarkan pernyataan diatas, berikut merupakan Tabel I.1 yang menunjukkan laju pertumbuhan PDB 2018-2022 pada industri makanan dan minuman.

Tabel I. 1 Pertumbuhan PDB Industri Makanan 2018-2022

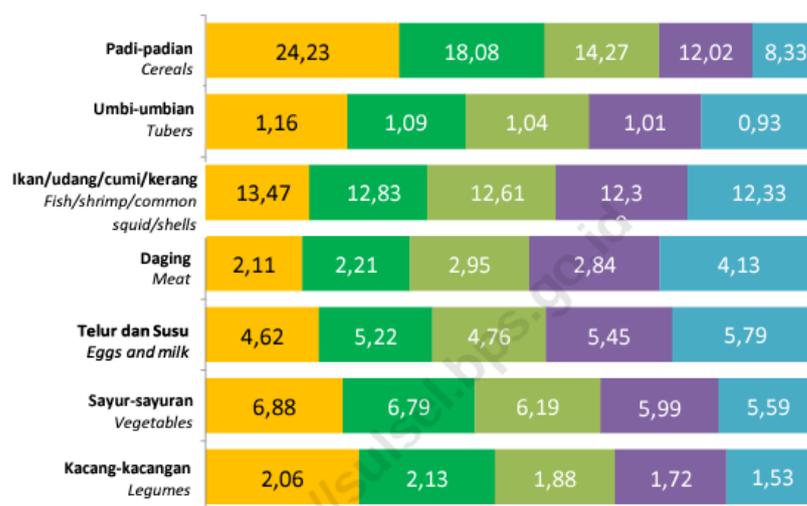
	Laju Pertumbuhan Kumulatif PDB (Seri 2010) Industri Makanan dan Minuman				
	2018	2019	2020	2021	2022
Tahunan	7,91 %	7,78 %	1,58 %	2,54 %	4,9%

Sumber : BPS (2022)

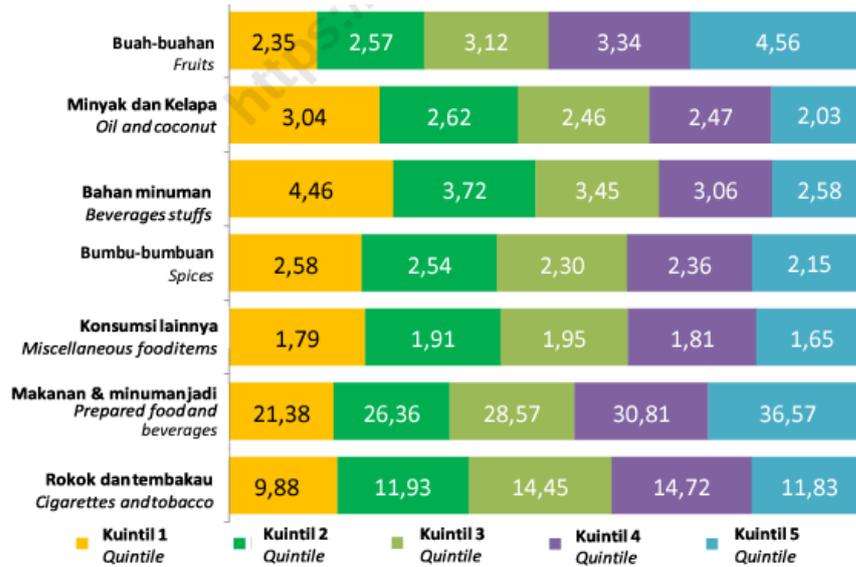
Berdasarkan Tabel I.1 dapat dilihat laju pertumbuhan tahunan industri makanan dan minuman mengalami sedikit penurunan, dimana PDB tahunan industri makanan dan minuman pada tahun 2018 sebesar 7,91% dan pada tahun 2019 sebesar 7,78%. Laju pertumbuhan PDB industri makanan pada tahun 2020 mengalami penurunan

yang signifikan, hal ini dikarenakan pada tahun 2020 sedang mengalami pandemi COVID-19 yang mengharuskannya pembatasan aktifitas. Dengan begitu banyak tempat-tempat usaha termasuk usaha makanan dan minuman harus ditutup sementara. Namun di tahun 2021, PDB industri makanan dan minuman mulai mengalami peningkatan menjadi sebesar 2,54% dan 4,9% pada tahun 2022 sejalan dengan melonggarnya peraturan PPKM yang diterapkan di Indonesia serta sosialisasi vaksin COVID-19. Hal ini tentunya berdampak pada banyaknya aktifitas yang mulai berjalan normal dan tentunya banyak usaha makanan dan minuman yang mulai buka.

Dilihat dari data sebelumnya, maka pada tahun 2023 PDB industri makanan dan minuman akan diproyeksikan naik seiring dengan normalnya kegiatan masyarakat. Dengan begitu, salah satu industri makanan yang akan terus hidup adalah industri makanan olahan siap jadi. Hal ini tentunya didasari dari data Susenas dalam Badan Pusat Statistik (2021) mengenai presentase pengeluaran makanan masyarakat Sulawesi Selatan dari empat belas jenis komoditas makanan. Diantaranya adalah padi-padian, umbi-umbian, ikan/udang/cumi/kerang, daging, telur dan susu, sayur-sayuran, kacang-kacangan, buah-buahan, minyak dan kelapa, bahan minuman, bumbu-bumbuan, konsumsi lainnya, makanan dan minuman jadi, rokok dan tembakau. Berikut merupakan presentase pengeluaran per kapita menurut kelompok komoditas makanan di Sulawesi Selatan tahun 2021.



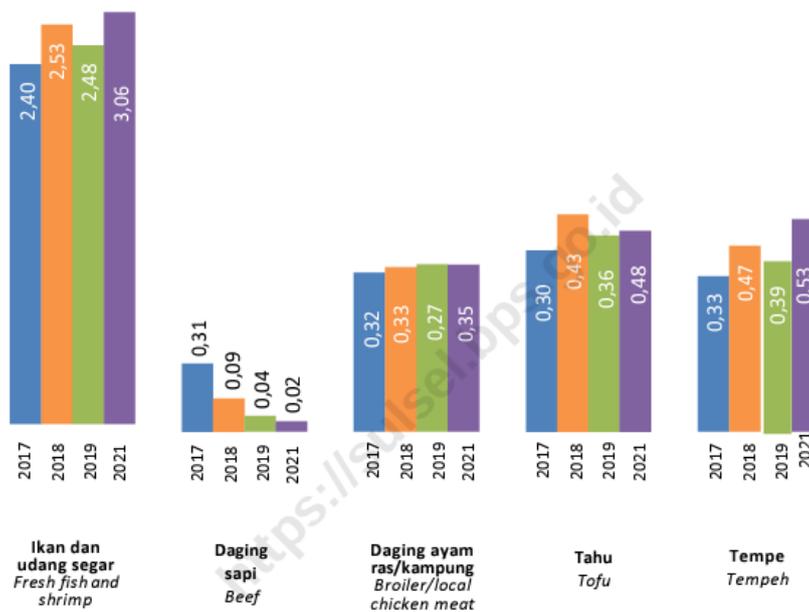
Gambar I. 1 Presentase Pengeluaran Komoditas Makanan Per September 2021 (Sumber: BPS)



Gambar I. 2 Presentase Pengeluaran Komoditas Makanan Per September 2021 (lanjutan)

Berdasarkan data pada Gambar I.1 dan Gambar I.2, pengeluaran untuk makanan dan minuman merupakan salah satu pengeluaran terbesar yang ada pada setiap kuintil. Pendapatan yang meningkat secara perlahan serta berubahnya pola hidup praktis mengakibatkan terjadinya pergeseran pengeluaran untuk komoditas makanan yang akan dikonsumsi, yaitu meningkatnya pengeluaran yang dibelanjakan untuk komoditas makanan yang lebih baik. Pola hidup praktis tergambar pada kuintil 5 dimana terlihat pengeluaran terbesarnya pada makanan dan minuman jadi sebesar 36,57% sejalan dengan kecilnya pengeluaran pada komoditas padi-padian. Sedangkan pada kuintil 1 pengeluaran terbesarnya berada pada komoditas padi-padian sebesar 24,23% yang dimana hal ini sangat wajar karena padi-padian merupakan makanan pokok bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Bagi penduduk kuintil 1, pemenuhan makanan pokok merupakan hal utama sehingga sebagian besar pengeluaran dikeluarkan untuk komoditas padi-padian.

Dari empat belas komoditas makanan diatas, komoditas tersebut dibagi menjadi lima yang pada umumnya dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia seperti daging sapi, daging ayam, daging ikan, tempe, dan tahu. Berikut merupakan rata-rata konsumsi masyarakat terhadap beberapa komoditas makanan di wilayah Sulawesi Selatan.

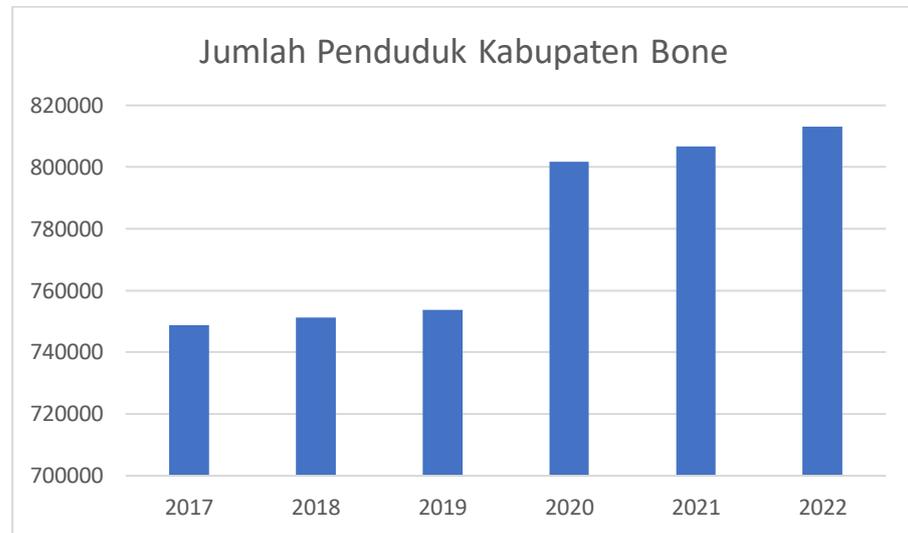


Gambar I. 3 Rata-Rata Konsumsi Makanan Per September 2017-2021
(Sumber: BPS)

Berdasarkan gambar I.3, pola konsumsi per kapita untuk ikan dan udang segar, daging ayam ras/kampung, tahu dan tempe mengalami peningkatan. Sedangkan pada komoditas daging sapi, konsumsi tiap tahunnya cenderung turun. Hal ini bisa diakibatkan oleh beberapa faktor, misalnya seperti turunnya permintaan ataupun naiknya harga daging sapi sehingga yang dapat membeli atau mengkonsumsi daging sapi hanya kalangan tertentu saja.

Berdasarkan data yang telah diuraikan diatas, peluang untuk bisnis usaha kuliner makanan di Sulawesi Selatan mempunyai peluang yang baik. Peluang bisnis kuliner makanan berbahan dasar daging ayam dan berbahan dasar ikan/udang segar juga memiliki peluang potensial yang baik karena dilihat dari data rata-rata konsumsi, kedua jenis komoditas makanan tersebut mengalami peningkatan pada provinsi Sulawesi Selatan. Peluang untuk menjalankan bisnis kuliner makanan di tahun 2022 juga cukup baik karena berdasarkan laju pertumbuhan PDB Industri penyedia makanan dan minuman diproyeksikan akan terus meningkat. Selain melihat data-data tersebut, hal lain yang harus dipertimbangkan adalah pasar yang akan dituju dalam menjual makanan. Dalam hal ini, pasar yang perlu dilihat adalah jumlah orang yang ada disuatu kawasan yang akan dituju yaitu jumlah penduduk

dari Kabupaten Bone. Berikut merupakan data jumlah penduduk dari Kabupaten Bone.



Gambar I. 4 Jumlah Penduduk Kabupaten Bone 2017-2022 (Sumber: BPS)

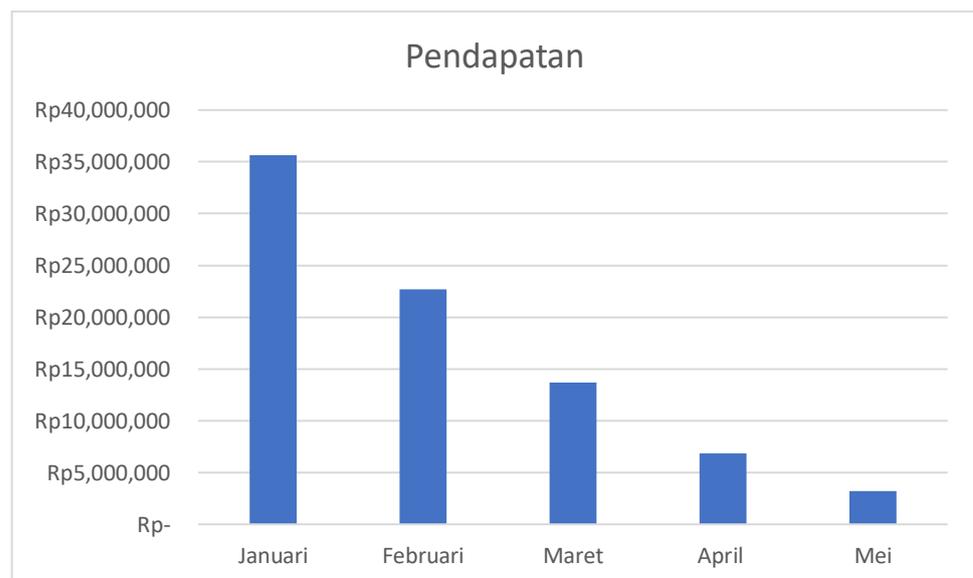
Berdasarkan data jumlah penduduk yang diambil dari BPS seperti Gambar I.4, Industri kuliner makanan atau makanan olahan siap jadi di Kabupaten Bone mempunyai peluang yang sangat baik dikarenakan memiliki potensi pasar yang cukup besar. Jumlah penduduk Kabupaten Bone per tahun 2022 sebanyak kurang lebih 800 ribu jiwa yang dimana jumlah tersebut sangat banyak dan berpotensi menjadi pasar yang potensial kedepannya.

Melihat jumlah pasar yang besar, maka makanan olahan siap jadi dapat menjadi salah satu pilihan usaha makanan yang praktis dan lezat. Salah satu makanan olahan siap jadi yang populer dan cocok dijadikan usaha adalah makanan dimsum. Dimsum merupakan jenis makanan Cina yang terdiri dari berbagai macam hidangan kecil seperti pangsit, dumpling, bakpao, dan lainnya. Biasanya dimsum disajikan dalam piring kecil atau keranjang bambu dan dinikmati sebagai makanan ringan atau hidangan pembuka dalam budaya Cina. Dimsum sering kali berisi berbagai jenis isian, seperti daging cincang, udang, sayuran, dan bahan-bahan lainnya. Makanan ini biasanya dihidangkan dengan saus yang beragam, seperti saus cabai, kecap, dan saus hoisin. Pada umumnya, dimsum disajikan dengan cara dikukus, direbus, atau digoreng. Makanan ini tidak hanya populer di Cina, tetapi juga telah menyebar ke berbagai belahan dunia dan menjadi bagian integral dari

masakan Asia. Dengan popularitasnya yang tinggi dan variasi rasa yang kaya, dimsum telah menjadi salah satu makanan olahan siap jadi yang terkenal di banyak negara.

Bakul Dimsum merupakan usaha makanan olahan siap jadi yang berdiri sejak tahun 2021 beralamat di Jl. Pelabuhan Bajoe Sulawesi Selatan. Bakul Dimsum adalah usaha makanan dimsum yang menyediakan berbagai jenis olahan dimsum seperti dimsum ayam, dimsum udang, dimsum mentai dan lain sebagainya. Bisnis ini dimulai pada tahun 2021, karena pemilik usaha merupakan seseorang yang senang memasak dan melihat peluang yang ada menyebabkan pemilik usaha mendirikan usaha makanan Bakul Dimsum. Dalam pemasaran usaha makanan diawali dari rekomendasi sahabat dan saudara dan lalu membuat media sosial untuk mengenalkan serta memasarkan dimsum ke lebih banyak orang. Untuk memuaskan keinginan pelanggan, Bakul Dimsum terus berinovasi dan belajar tentang perkembangan jenis dan rasa yang disukai oleh banyak orang.

Setelah usaha makanan ini berdiri, pendapatan dan jumlah permintaan yang didapatkan mengalami penurunan setiap bulannya selama tahun 2022. Dibawah ini merupakan pendapatan dari usaha Bakul Dimsum selama bulan Januari hingga Mei 2022 :



Gambar I. 5 Pendapatan Bakul Dimsum Januari-Mei 2022

Dapat dilihat berdasarkan Gambar I.5, bahwa pendapatan Bakul Dimsum setiap bulannya mengalami penurunan. Hal tersebut terjadi karena pada tahun 2022 sedang terjadi perubahan ekonomi akibat pandemi yang sebelumnya terjadi dimana banyak orang kehilangan pekerjaan sehingga mengurangi jumlah pengeluaran. Selain itu, seiring berjalannya waktu dan membaiknya kondisi mengakibatkan banyaknya orang yang mulai berbelanja dimana banyak juga berbagai jenis usaha yang mulai beroperasi dan buka sehingga pendapatan yang didapatkan cenderung menurun setiap bulannya akibat persaingan. Berikut merupakan akar permasalahan yang terjadi pada Bakul Dimsum sehingga terjadi keuntungan yang tidak maksimal.

1. Man (manusia)

Permasalahan yang berkaitan dengan manusia pada penelitian ini yaitu kurangnya motivasi dalam mencapai target keuntungan. Faktor ini menyebabkan karyawan tidak memiliki dorongan yang cukup untuk bekerja dengan maksimal dan mencapai target keuntungan yang ditetapkan.

2. Material (bahan baku)

Permasalahan yang berkaitan dengan bahan baku pada penelitian ini yaitu berubahnya harga bahan baku. Perubahan harga bahan baku di hari tertentu menyebabkan berubahnya biaya produksi dan keuntungan.

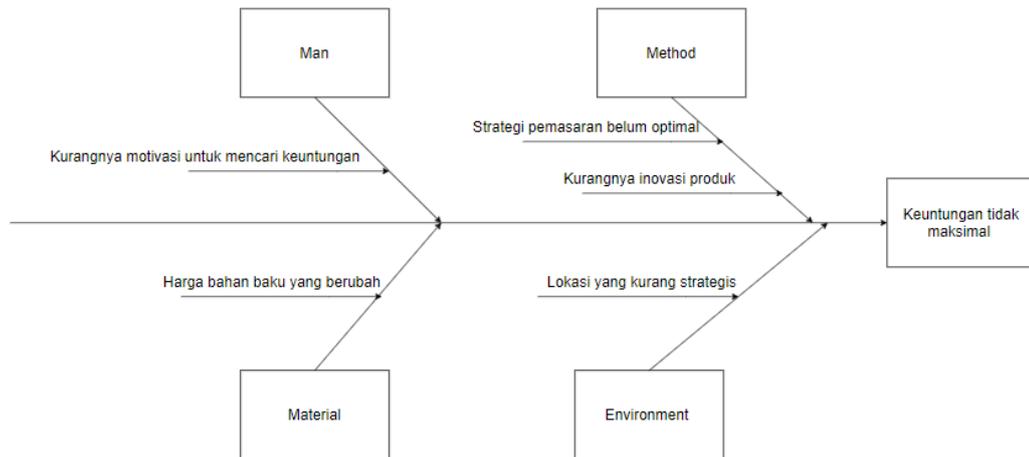
3. Method (metode)

Permasalahan yang berkaitan dengan metode pada penelitian ini yaitu strategi pemasaran yang belum optimal dan kurangnya inovasi produk. Kedua faktor ini berkontribusi pada penurunan daya saing usaha. Strategi pemasaran yang diterapkan hanya melalui aplikasi ojek online, iklan melalui *Instagram*, dan penjualan offline. Sedangkan pada kurangnya inovasi produk, usaha Bakul Dimsum hanya baru menyediakan 6 varian menu.

4. Environment (lingkungan)

Permasalahan yang berkaitan dengan lingkungan pada penelitian ini yaitu kurang strategisnya lokasi usaha. Lokasi usaha Bakul Dimsum berada sedikit jauh dari keramaian dan dekat dengan pelabuhan yang tentunya berdampak pada jumlah konsumsen yang dijangkau.

Oleh karena itu, permasalahan yang terdapat pada usaha Bakul Dimsum dapat dipetakan dalam peta *fishbone* dibawah ini.



Gambar I. 6 *Fisbhone Diagram* penyebab kurang maksimalnya keuntungan

Pada Gambar I.6, akar permasalahan yang terjadi adalah kurang maksimalnya keuntungan yang didapatkan. Permasalahan yang dihadapi terbagi menjadi beberapa faktor yaitu *man* (manusia), *material* (bahan baku), *method* (metode), dan *environment* (lingkungan).

I.2 Alternatif Solusi

Berdasarkan permasalahan yang sudah diuraikan pada latar belakang, terdapat beberapa masalah dan solusi alternatif yang dapat diberikan dari masalah utama. Berikut adalah akar masalah yang dihadapi dan alternatif solusi pada usaha Bakul Dimsum:

Tabel I. 2 Alternatif Solusi

No	Akar Masalah	Solusi Alternatif
1	Kurangnya motivasi dalam mencapai target keuntungan	Memberikan program pelatihan dan pemberian insentif
2	Berubahnya harga bahan baku	Membangun hubungan dan mencari supplier bahan baku untuk mendapatkan harga yang kompetitif
3	Strategi pemasaran yang belum optimal	Memaksimalkan strategi pemasaran yang sudah ada
4	Kurangnya inovasi produk	Melakukan pengembangan dan inovasi produk
5	Kurang strategisnya lokasi usaha	Mencari lokasi baru yang dekat dengan pusat kota atau keramaian

Berdasarkan data-data permasalahan, Pada Tabel I.2 dapat diketahui terdapat lima akar permasalahan yang menyebabkan kurang maksimalnya keuntungan. Dari lima masalah tersebut, pada penelitian ini akan difokuskan penyelesaian masalah dalam mencari lokasi baru untuk memindahkan gerai lama ke gerai baru usaha Bakul Dimsum. Alternatif solusi tersebut dipilih karena latar belakang usaha yang mengalami penurunan dan lokasi gerai sebelumnya yang berada didekat pelabuhan atau laut serta sedikit jauh dari keramaian. Maka dari itu, diperlukan analisis kelayakan dalam pembukaan gerai baru usaha Bakul Dimsum yang bertujuan apakah pembukaan gerai tersebut layak atau tidak. Sunyoto (2014) mengatakan bahwa analisis kelayakan digunakan untuk menganalisis apakah membangun bisnis itu menguntungkan atau tidak, dan bagaimana untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal tanpa batas waktu. Oleh karena itu, analisis kelayakan ini ditinjau melalui tiga aspek yaitu aspek pasar, aspek teknis, dan aspek finansial.

I.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana analisis kelayakan usaha Bakul Dimsum dilihat dan ditinjau dari aspek pasar?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Bakul Dimsum dilihat dan ditinjau dari aspek teknis?
3. Bagaimana analisis kelayakan usaha Bakul Dimsum dilihat dan ditinjau dari aspek finansial?

I.4 Tujuan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Menganalisis kelayakan usaha Bakul Dimsum dilihat dan ditinjau dari aspek pasar
2. Menganalisis kelayakan usaha Bakul Dimsum dilihat dan ditinjau dari aspek teknis
3. Menganalisis kelayakan usaha Bakul Dimsum dilihat dan ditinjau dari aspek finansial

I.5 Manfaat Tugas Akhir

1. Bagi pemilik usaha, penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan referensi untuk bahan pertimbangan dalam pengembangan usaha.
2. Bagi pembaca, penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi atau referensi dalam melakukan penelitian selanjutnya.
3. Bagi investor, diharapkan hasil penelitian dapat dijadikan sebagai salah satu hal yang diperhatikan dalam dasar pengambilan keputusan investasi.

I.6 Batasan Tugas Akhir

1. Penelitian ini hanya meninjau kelayakan usaha berdasarkan tiga aspek yaitu aspek pasar, aspek teknis, dan aspek finansial.
2. Pengukuran kelayakan menggunakan indikator nilai NPV, IRR, dan PBP.
3. Suku bunga, inflasi, pajak, dan kondisi ekonomi lainnya dianggap stabil selama penelitian berlangsung.

I.7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan tugas akhir adalah sebagai berikut :

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini membahas latar belakang tugas akhir, rumusan masalah, tujuan tugas akhir, manfaat tugas akhir, batasan tugas akhir, dan sistematika penulisan

2. Bab II Tinjauan Pustaka

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

3. 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

4. Bab IV Perancangan Sistem Terintegrasi

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

5. Bab V Analisa Hasil dan Evaluasi

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

6. Bab VI Kesimpulan dan Saran

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