**Rencana Bisnis Pendirian Usaha “Sehat Sempurna Resto” Di Alam Sutera, Tangerang Selatan**

Steven Andrian

Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.

Kwik Kian Gie School Of Business

1. Abstrak

 *Sehat Sempurna Resto* adalah bisnis yang bergerak dalam bidang kuliner makanan sehat. Produk yang disajikan oleh *Sehat Sempurna Resto* berupa makanan sehat dengan konsep 4 sehat 5 sempurna atau yang sekarang dikenal dengan istilah Pedoman Gizi Seimbang (PGS) yang menggunakan bahan-bahan alami dan tanpa pengawet maupun MSG. Dengan konsep ini, diharapkan dapat mengedukasi masyarakat akan pentingnya makanan sehat dan juga memudahkan masyarakat untuk mendapatkan makanan sehat dengan cepat dan harga yang terjangkau. *Sehat Sempurna Resto* berlokasi di Ruko Victoria Lane, Alam Sutera, Tangerang Selatan.

 *Sehat Sempurna Resto* memiliki visi “Menjadi pelopor restoran cepat saji yang menjual makanan sehat dengan harga terjangkau dan kualitas terbaik serta bisa dikenal oleh masyarakat sebagai restoran makanan sehat terbaik di Indonesia”. Misi *Sehat Sempurna Resto* adalah:

1. Menjual produk dan pelayanan yang berkualitas kepada setiap konsumen;
2. Mempekerjakan Sumber Daya Manusia yang berpengalaman dan berkualitas;
3. Selalu berinovasi mengembangkan menu dan fasilitas baru yang dapat meningkatkan minat konsumen;
4. Senantiasa menyesuaikan diri terhadap perkembangan zaman dan selera masyarakat di Indonesia;
5. Peka terhadap peluang-peluang yang ada dan mampu untuk memaksimalkannya dengan baik.

 Dari hasil perhitungan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa bisnis ini layak untuk dijalankan. Hal ini dapat dilihat dari analisa proyeksi laporan keuangan yang menunjukkan bahwa penjualan lebih besar dari nilai BEP. Modal awal yang dibutuhkan sebesar Rp 915.192.857,98 yang berasal dari hibah orang tua. Nilai NPV sebesar Rp 1.261.741.973,00, IRR sebesar 59,77%. Analisa *Payback Period* menunjukkan pengembalian investasi selama 2 tahun 5 bulan 15 hari. Analisa *Profitability Index* menunjukkan nilai sebesar 2,37866239.

Kata kunci: Sehat Sempurna Resto, makanan sehat, Alam Sutera

1. Pendahuluan
2. Ide Bisnis

Sejak dahulu, bisnis makanan dapat dikatakan sebagai salah satu bisnis yang tidak pernah hilang, karena makanan merupakan kebutuhan pokok dari semua orang. Kita dapat menemukan restoran atau penjual makanan di hampir semua tempat yang kita datangi. Makanan yang dijual pun beragam, mulai dari masakan lokal hingga masakan mancanegara, mulai dari yang murah hingga yang cenderung mahal.

Oleh karena tingginya minat pebisnis terhadap bisnis makanan, persaingan dalam bisnis tersebut sangatlah ketat. Sangat banyak bisnis makanan yang tutup karena kalah persaingan dan bangkrut hingga harus gulung tikar. Hal ini tidak hanya terjadi pada pebisnis baru, namun juga pada pebisnis lama yang tidak bisa beradaptasi terhadap lingkungan. Walaupun persaingan di dalam bisnis makanan sangatlah ketat, apabila pebisnis dapat beradaptasi dan makanan yang ditawarkan bersifat unik dan menarik, tentu dapat bertahan bahkan memenangkan persaingan.

Pada zaman modern ini, walaupun bisnis makanan sangat banyak, sangat sedikit dari bisnis tersebut yang menjual makanan sehat. Kebanyakan hanya berfokus pada rasa, bukan nutrisi yang terkandung di dalamnya. Padahal yang sebenarnya sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia bukanlah rasanya, melainkan nutrisinya. Masyarakat Indonesia juga sudah mulai mengerti akan kebutuhan makanan sehat bagi tubuh mereka, sehingga terkadang mereka lebih memilih untuk memasak dan memakan masakan mereka sendiri dibandingkan dengan makan di restoran atau rumah makan yang menjual makanan yang belum tentu sehat bagi tubuh mereka, walaupun sebenarnya waktu mereka terbatas karena ada kesibukan lain yang harus mereka kerjakan.

Oleh sebab itu, penulis melihat hal ini sebagai sebuah peluang bisnis yang cukup menjanjikan. Melihat kebutuhan masyarakat akan makanan sehat, penulis memiliki sebuah ide untuk membuka sebuah restoran cepat saji yang menjual makanan sehat berdasarkan konsep 4 sehat 5 sempurna (Pedoman Gizi Seimbang) dengan nama “*Sehat Sempurna Resto”*. Bahan yang digunakan juga merupakan bahan-bahan alami dan segar serta tanpa menggunakan pengawet ataupun MSG, sehingga kualitas makanan yang dijual dapat dikatakan cukup tinggi serta kaya akan nutrisi. Dengan begitu, masyarakat dapat mengonsumsi makanan sehat tanpa harus repot membuang waktu untuk mengolah makanan sehatnya sendiri.

*Sehat Sempurna Resto* akan dibuka di daerah Alam Sutera, Serpong Utara. Penulis berencana untuk membuka restoran di daerah Alam Sutera karena daerahnya cukup strategis karena ada banyak perumahan dan perkantoran yang berlokasi di daerah Alam Sutera. Di kawasan tersebut juga sudah cukup banyak tempat yang ramai dikunjungi masyarakat, mulai dari *mall, cafe,* pusat kuliner, hingga tempat ibadah, sekolah, perkantoran, hotel, dan sebagainya, sehingga dapat dikatakan bahwa kawasan ini merupakan kawasan yang cukup ramai dan potensi bisnis makanan di daerah ini cukup tinggi

1. Visi

Visi adalah suatu pandangan jauh ke depan yang ingin dicapai oleh sebuah perusahaan demi keberhasilannya. Menurut David dan David (2015:29), pernyataan visi adalah pernyataan yang harus mampu menjawab pertanyaan dasar seperti “Perusahaan akan menjadi apa?”. Visi dari sebuah perusahaan tidak lain berisi gambaran impian yang ingin dicapai oleh perusahaan di masa depan, tentunya dengan mampu menangkap peluang dan bersiap menghadapi tantangannyang mungkin terjadi.

Dalam membuat rumusan visi, perusahaan dapat menentukan batas waktu yang diinginkan untuk mencapai tujuannya. Oleh karena itu, untuk membuat pernyataan visi yang tepat sebaiknya persyaratan visi harus terpenuhi. Persyaratan visi tersebut antara lain:

* 1. Berorientasi pada masa depan;
	2. Tidak dibuat berdasarkan kondisi atau tren saat ini;
	3. Mengekspresikan kreativitas;
	4. Mempunyai harapan standar yang tinggi, ide, serta harapan tinggi bagi karyawan;
	5. Menggambarkan keunikan bisnis dalam kompetisi.

Berdasarkan persyaratan-persyaratan di atas, Sehat Sempurna Resto dapat menentukan visi perusahaannya, yaitu “Menjadi pelopor restoran cepat saji yang menjual makanan sehat dengan harga terjangkau dan kualitas terbaik serta bisa dikenal oleh masyarakat sebagai restoran makanan sehat terbaik di Indonesia.”

1. Misi

Menurut David dan David (2015:29), misi tidak lain adalah sebuah pernyataan maksud yang membedakan suatu organisasi dari organisasi lainnya yang serupa. Pernyataan misi haruslah mampu menjawab pertanyaan “Apakah bisnis kita?”. Pernyataan misi tentunya sangatlah penting dalam menetapkan tujuan dan merumuskan strategi.

Berdasarkan teori-teori tersebut, dapat disimpulkan bahwa misi perusahaan mencakup hal-hal yang harus dilakukan oleh perusahaan agar visi yang telah ditetapkan dapat tercapai. Misi dari Sehat Sempurna Resto adalah:

* 1. Menjual produk dan pelayanan yang berkualitas kepada setiap konsumen;
	2. Mempekerjakan Sumber Daya Manusia yang berpengalaman dan berkualitas;
	3. Selalu berinovasi mengembangkan menu dan fasilitas baru yang dapat meningkatkan minat konsumen;
	4. Senantiasa menyesuaikan diri terhadap perkembangan zaman dan selera masyarakat di Indonesia;
	5. Peka terhadap peluang-peluang yang ada dan mampu untuk memaksimalkannya dengan baik.
1. Besarnya Peluang Bisnis

Dalam membangun sebuah bisnis, tentunya seorang pebisnis harus mampu melihat peluang apa saja yang ada di sekitarnya agar bisnisnya dapat maju dan berkembang dengan pesat. Beberapa hal seperti kualitas produk, kreativitas dalam menciptakan produk, dan perilaku para konsumen juga perlu untuk diperhatikan.

Penulis memilih untuk membuka usaha di daerah Serpong Utara karena melihat jumlah pertumbuhan penduduk yang relatif meningkat setiap tahunnya. Hal tersebut juga didukung dengan adanya data yang penulis temukan dari *Website* Data Pusat Statistik. Berikut adalah tabel Jumlah Penduduk Kota Tangerang Selatan tahun 2010-2017. Pada tabel tersebut, dapat dilihat bahwa jumlah penduduk Kota Tangerang Selatan, khususnya Serpong Utara selalu mengalami peningkatan sejak tahun 2010 hingga tahun 2017. Berdasarkan data tersebut, dapat dikatakan bahwa potensi pasar di Kota Tangerang masih sangat besar dan semakin luas setiap tahunnya.

1. Kebutuhan Dana

Dalam mendirikan sebuah usaha atau bisnis, tentu saja membutuhkan modal usaha. Besarnya modal usaha tergantung pada seberapa besar perusahaan yang akan dibangun dan seberapa banyak *stock* atau persediaan yang ingin dimiliki oleh pebisnis. Persediaan yang dimaksud adalah bahan baku. Berdasarkan survey bahan baku yang dilakukan penulis, perkiraan modal untuk bahan baku 1 porsi makanan adalah Rp 15.000,00. Oleh sebab itu, Penulis menyiapkan anggaran untuk bahan baku selama setahun sebesar Rp 438.000.000,00.

Modal awal untuk membangun usaha *Sehat Sempurna Resto* berasal dari hibah orang tua dan tabungan penulis. Penulis memutuskan untuk memilih sumber modal atau pendanaan ini karena orang tua dari penulis sudah menyiapkan dana tambahan untuk modal dan tempat bagi penulis untuk membuka usaha. Rincian dana yang dibutuhkan dapat dilihat pada Tabel Kebutuhan Dana “Sehat Sempurna Resto”.

**Tabel Jumlah Penduduk Kota Tangerang Selatan tahun 2010-2017**



Sumber : <https://tangselkota.bps.go.id/dynamictable/2017/05/09/49/jumlah-penduduk-kota-tangerang-selatan.html>

**Tabel Kebutuhan Dana “Sehat Sempurna Resto”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **Keterangan** | **Jumlah** |
|  1 | Kas Awal | Rp 100.000.000,00 |
|  2 | Peralatan | Rp 123.171.700,00 |
| 3 | Perlengkapan | Rp 64.021.157,98 |
| 4 | Biaya Renovasi dan Dekorasi | Rp 80.000.000,00 |
| 5 | Biaya Sewa | Rp110.000.000,00 |
| 6 | Biaya Bahan Baku | Rp 438.000.000,00 |
|  | **Total** | Rp 915.192.857,98 |

Sumber : Sehat Sempurna Resto, 2018

1. Rencana Produk, Kebutuhan Operasional, dan Manajemen
2. Rencana Alur Produk

Perencanaan alur produk dari setiap perusahaan biasanya berbeda-beda sesuai dengan sistem usahanya masing-masing. Sehat Sempurna Resto merupakan bisnis yang bergerak di bidang kuliner, sehingga alur produknya mencakup proses pembuatan hingga sampainya produk makanan kepada konsumen. Berikut ini merupakan alur produk yang dilakukan oleh Sehat Sempurna Resto:

* + - 1. Konsumen datang ke Sehat Sempurna Resto disambut oleh semua pelayan beserta kasir, kemudian diarahkan untuk antri di depan meja kasir, dan melakukan pemesanan.
			2. Kasir meng-input pesanan yang telah disebutkan oleh konsumen ke dalam sistem, dan memberikan tagihan pada konsumen.
			3. Staf dapur menerima pesanan yang diinput pada sistem, kemudian mempersiapkan makanan yang dipesan oleh konsumen.
			4. Konsumen menyelesaikan pembayaran.
			5. Kasir menerima pembayaran dari konsumen, memberi nomor meja, dan mempersilakan konsumen untuk menunggu di meja-meja yang telah disediakan.
			6. Pelayan mengantarkan makanan yang telah dipesan beserta lembar kuisioner ke meja konsumen dan mempersilakan konsumen untuk menikmati makanan yang telah disajikan.
			7. Konsumen menerima dan menikmati produk makanan yang telah disajikan, kemudian ketika selesai makan, konsumen mengisi lembar kuisioner dengan penilaian yang ia berikan terhadap kualitas layanan dan produk yang ia terima beserta komentar dan masukan sebagai bahan evaluasi Sehat Sempurna Resto.
			8. Pelayan membereskan meja makan dan mengambil lembar kuisioner yang telah diisi oleh konsumen.
1. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Setiap usaha yang melakukan kegiatan produksi pasti membutuhkan bahan baku. Tentunya ketersediaan bahan baku sangat perlu untuk diperhatikan karena akan sangat mempengaruhi jalannya setiap kegiatan produksi yang dilakukan. Oleh sebab itu, perlu ada pengendalian persediaan untuk menghindari gangguan proses produksi akibat kehabisan bahan baku, serta tidak berlebihan sehingga menyebabkan tingginya biaya bahkan kerugian.

Sehat Sempurna Resto adalah sebuah bisnis kuliner yang memproduksi makanan siap saji, di mana bahan baku yang digunakan hampir seluruhnya mudah rusak. Oleh karena itu, pembelian persediaan bahan baku Sehat Sempurna Resto dilakukan secara berkala agar kualitas dan kesegaran bahan baku tetap terjaga. Pemeriksaan persediaan dan kualitas bahan baku akan dilakukan oleh staf dapur setiap pagi hari sebelum buka dan malam hari setelah tutup. Sebelum dimasak, bahan baku juga akan diperiksa kesegarannya terlebih dahulu sehingga makanan yang disajikan terjamin kualitasnya. Bahan baku yang sudah tidak segar akan langsung dibuang. Apabila persediaan bahan baku sudah mulai menipis, staf dapur akan melakukan pelaporan kepada manager segingga dapat dilakukan pembelian kembali bahan baku tersebut. Sedangkan pembelian bahan baku berkala akan dilakukan 3 hari sekali. Alur pembelian dari Sehat Sempurna Resto dapat dilihat pada gambar Alur Pembelian Bahan Baku Melalui Telepon dan Alur Pembelian Bahan Baku Langsung di Tempat/Toko Pemasok.

**Gambar Alur Pembelian Bahan Baku Melalui Telepon**

Menerima pembayaran

Melunasi pembayaran

Menerima dan memeriksa bahan baku yang baru diterima

Meng-*confirm* pesanan dan Membayar DP

Menghubungi pemasok lain

Menyiapkan bahan baku yang dipesan oleh *store manager* dan mengirimkan pesanan kepada Sehat Sempurna Resto

Setuju

Tidak Setuju

Melakukan persetujuan harga dan jumlah unit yang dipesan

Memeriksa persediaan bahan baku yang dipesan beserta harganya

Menerima pesanan dari *store manager*

Menghubungi pemasok melalui jalur telepon

Pemasok

*Store* *Manager*

Sumber : Sehat Sempurna Resto, 2019

**Gambar Alur Pembelian Bahan Baku Langsung di Tempat/Toko Pemasok**

Melakukan pembayaran kepada pemasok

Menerima pembayaran dan memberikan bahan baku kepada *store manager*

Menyiapkan bahan baku yang akan dibeli

Mendatangi pemasok lain

Setuju

Melakukan persetujuan harga dan jumlah unit yang diinginkan

Memeriksa ketersediaan dan memberitahu harga bahan baku yang dicari

Pemasok

*Store* *Manager*

Mendatangi tempat/toko milik pemasok

Mencari dan menanyakan ketersediaan bahan baku yang dibutuhkan

Tidak Setuju

Sumber : Sehat Sempurna Resto, 2019

1. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Dalam menjalankan suatu bisnis, dibutuhkan peralatan-peralatan yang mendukung jalannya kegiatan usaha yang dulakukan. Selain itu, dibutuhkan juga teknologi untuk membuat kegiatan usaha lebih efisien. Peralatan dan teknologi yang digunakan suatu bisnis disesuaikan dengan kebutuhan dari bisnis tersebut. Berikut ini beberapa peralatan dan teknologi yang digunakan oleh Sehat Sempurna Resto:

a. Peralatan Dapur

Sehat Sempurna Resto merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner, sehingga peralatan produksinya tidak lain adalah peralatan dapur seperti kompor gas, oven, rice cooker, panic, wajan, dan sebagainya.

b. Peralatan Kasir

Peralatan kasir digunakan sebagai alat bantu yang memudahkan petugas kasir untuk melakukan perhitungan total pembelian konsumen, menyimpan data seluruh transaksi yang terjadi di Sehat Sempurna Resto, serta untuk mencetak struk bukti pembayaran untuk konsumen. Peralatan kasir yang digunakan adalah berupa 1 unit meja kasir, 1 unit kursi kasir, 1 unit android tab, serta 1 unit thermal printer.

c. Air Conditioner (AC)

Air Conditioner berguna untuk menjaga suhu ruangan agar tetap sejuk agar konsumen merasa nyaman.

d. Meja dan Kursi Makan

Meja dan kursi makan digunakan bagi para konsumen untuk menunggu pesanannya selama dibuat, serta sebagai tempat untuk menyantap dan menikmati makanan yang telah disajikan.

1. Strategi Bisnis

Berdasarkan klasifikasi produk menurut Kotler dan Keller (2012:349), Sehat Sempurna Resto termasuk dalam kelompok produk yang bersifat Nondurable goods karena produk yang ditawarkan adalah produk makanan yang merupakan barang berwujud yang hanya bisa digunakan atau dikonsumsi sekali. Sehat Sempurna Resto juga termasuk klasifikasi Convinience goods karena produk yang dijual adalah produk makanan yang merupakan kebutuhan pokok yang harus dikonsumsi setiap hari.

Produk yang dihasilkan oleh Sehat Sempurna Resto adalah produk makanan sehat dengan konsep 4 sehat 5 sempurna atau yang saat ini dikenal sebagai Pedoman Gizi Seimbang (PGS), yang di mana 1 porsi makanan berisi makanan pokok yang merupakan karbohidrat, lauk pauk yang mengandung protein, serta sayuran, kacang-kacangan, dan buah yang mengandung vitamin, serat, dan mineral. Makanan yang diproduksi oleh Sehat Sempurna Resto juga tidak mengandung bahan pengawet ataupun penyedap rasa (monosodium glutamate), serta tidak banyak mengandung gula dan garam, sehingga produk ini sangat cocok untuk dikonsumsi oleh masyarakat yang menjalankan gaya hidup sehat. Setiap porsi makanan akan disajikan dengan segelas air mineral. Khusus bagi yang memilih untuk dine in, air mineral ini dapat ditambah sepuasnya. Waktu persiapan yang dibutuhkan Sehat Sempurna Resto untuk menyiapkan 1 porsi makanan juga sangat cepat, yaitu dalam waktu kurang dari 5 menit.

Tentunya setiap perusahaan juga harus punya sebuah logo perusahaan. Logo merupakan sebuah lambang yang memberi identitas perusahaan, yang membedakan perusahaan tersebut dengan perusahaan lain yang serupa termasuk para pesaingnya. Logo yang menarik juga secara tidak langsung dapat menarik minat konsumen untuk mencoba produk yang ditawarkan, yang dalam hal ini merupakan makanan sehat. Logo bisnis Sehat Sempurna Resto menggunakan gambar nasi dengan lauk pauk serta sayuran, dan tulisan berwarna-warni. Gambar nasi dan lauk pauk beserta sayuran melambangkan tema bisnis Sehat Sempurna Resto, yaitu bisnis makanan sehat berdasarkan PGS. Sedangkan tulisan berwana-warni melambangkan bahwa siapapun dapat mengonsumsi produk dari Sehat Sempurna Resto karena semua orang dari ras, gender, dan agama manapun membutuhkan makanan sehat, dan Sehat Sempurna Resto hanya menjual makanan halal.

Sehat Sempurna Resto diasumsikan dapat menjual 80 porsi dalam sehari untuk tahun pertama. Harga per porsi yang dianggap cocok oleh masyarakat adalah Rp 50.000,00 (berdasarkan hasil survey yang penulis lakukan terhadap 200 orang responden pada tahun 2019). Akan tetapi, dikarenakan Sehat Sempurna Resto akan dibuka pada tahun 2021, maka harganya juga akan disesuaikan dengan nilai Rupiah pada tahun tersebut. Rata-rata inflasi bahan makanan pada 5 tahun terakhir adalah 5,17% (https://ekonomi.kompas.com/read/2019/01/02/173000526/kein--rata-rata-inflasi-bahan-makanan-5-tahun-terakhir-turun-36-persen , 2019). Maka diperkirakan nilai yang setara dengan Rp 50.000,00 tahun 2019, pada tahun 2021, 2022, 2023, 2024, dan 2025 adalah sebagai berikut:

2020 = 50.000+(50.000×5,17%)=52.585

2021 = 52.585+(52.585×5,17%)=55.582,35

2022 = 55.582,35+(55.582,35×5,17%)=58.455,96

2023 = 58.455,96+(58.455,96×5,17%)=61.478,13

2024 = 61.478,13+(61.478,13×5,17%)=64.656,55

2025 = 64.656,55+(64.656,55×5,17%)=67.999,3

Berdasarkan perhitungan di atas dan setelah penulis melakukan sedikit mark up untuk membulatkan angka tersebut, harga yang ditetapkan penulis untuk 1 porsi makanan yang dijual Sehat Sempurna Resto pada tahun 2021 adalah Rp 60.000,00. Kemudian pada tahun-tahun selanjutnya penulis akan menaikkan harga secara bertahap. Diperkirakan pada tahun 2022 menjadi Rp 63.000,00, tahun 2023 menjadi Rp 65.000,00, tahun 2024 menjadi Rp 68.000,00, dan tahun 2025 menjadi Rp 70.000,00.

Target pasar Sehat Sempurna Resto adalah adalah pria dan wanita usia 1 sampai 80 tahun (yang masih bisa mengunyah makanan dengan baik) dengan kelas ekonomi menengah hingga menengah ke atas khususnya yang sibuk atau tidak punya banyak waktu untuk menunggu lama, namun ingin menerapkan gaya hidup sehat, atau terpaksa untuk menerapkan gaya hidup sehat (karena alasan tertentu seperti contohnya karena terkena penyakit seperti kolesterol tinggi, darah tinggi, diabetes, dan sebagainya).

Strategi pemasaran yang diterapkan oleh Sehat Sempurna Resto adalah sebagai berikut :

1. Diferensiasi

Menurut Kotler dan Keller (2012:9) diferensiasi produk adalah tindakan merancang serangkaian perbedaan yang berarti untuk membedakan tawaran perusahaan dengan tawaran pesaing. Sehat Sempurna Resto sendiri mendiferensiasikan produknya dengan cara menciptakan sebuah inovasi yang mungkin tidak atau belum terpikirkan oleh para pesaingnya, yaitu dengan menawarkan produk makanan sehat berdasarkan konsep 4 sehat 5 sempurna atau PGS yang waktu penyajiannya sangat cepat. Untuk menyiapkan 1 porsi makanan, Sehat Sempurna Resto hanya membutuhkan waktu 5 menit, sehingga konsumen tidak perlu menunggu terlalu lama untuk menerima makanan yang dipesannya.

1. Positioning

positioning Menurut Kotler dan Armstrong (2014:231), positioning adalah penempatan merek produk ke dalam pikiran konsumen. Sehat Sempurna Resto memposisikan diri sebagai restoran makanan sehat cepat saji pertama di daerah Alam Sutera, Serpong Utara, sehingga Sehat Sempurna Resto akan selalu diingat oleh konsumen.

1. Penetapan Harga

Menurut Kotler dan Armstrong (2014:314), harga adalah sejumlah uang yang dikenakan untuk produk atau jasa. Lebih luasnya, harga adalah jumlah dari seluruh nilai yang diperoleh konsumen dengan tujuan untuk mendapatkan kelebihan dari penggunaan barang atau jasa. Pendekatan yang digunakan Sehat Sempurna Resto dalam menetapkan harga adalah dengan menggunakan penetapan harga berdasarkan persaingan (competition based pricing), karena metode inilah yang dirasa paling cocok oleh penulis untuk menetapkan harga dalam industri kuliner agar mampu bertahan dan bersaing. Jadi harga produk yang ditetapkan oleh Sehat Sempurna Resto adalah Rp 60.000,00 per porsi.

1. Saluran Distribusi

Menurut Kotler dan Armstrong (2014:365), distribusi adalah sekumpulan organisasi yang saling bergantung yang terlibat dalam proses yang membuat produk atau jasa siap digunakan atau dikonsumsi oleh konsumen atau pengguna bisnis. Sehat Sempurna Resto menggunakan tipe saluran distribusi One level channel karena Sehat Sempurna Resto secara langsung menjual produknya kepada konsumen tanpa melalui perantara.

Sehat Sempurna Resto membutuhkan tenaga kerja yang memiliki keahlian masing-masing untuk mendukung jalannya kegiatan usaha yang dilakukan. Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan adalah 13 orang, yang terdiri dari 1 orang *Store Manager*, 2 orang *Chef*, 4 orang Staf Dapur, 4 orang Pelayan, dan 2 orang Kasir.

Setiap karyawan yang bekerja di Sehat Sempurna Resto pastinya akan mendapatklan balas jasa. Balas jasa merupakan gaji dan tunjangan yang diterima oleh karyawan yang menjadi haknya atas tenaga dan pikiran yang telah diberikannya kepada perusahaan. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 40 Tahun 2004 tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional menyatakan bahwa gaji adalah hak pekerja yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pemberi kerja kepada pekerja ditetapkan dan dibayar menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundang-undangan, termasuk tunjangan bagi pekerja dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan atau jasa yang telah atau akan dilakukan.

Berdasarkan peraturan yang ditetapkan oleh Gubernur Tangerang, Upah Minimum Kabupaten dan Kota (UMK) kota Tangerang Selatan sebesar Rp 3.869.717,00. (http://www.gajiumr.com/gaji-umk-kota-tangerang/ , 2019). Namun karena Sehat Sempurna Resto akan dibuka pada tahun 2021, maka penulis akan menggunakan perkiraan nominal UMK tahun 2021. Perkiraan kenaikan ini dihitung dengan cara mencari rata-rata kenaikan UMK setiap tahunnya dalam 5 tahun terakhir, yaitu tahun 2014 sampai dengan 2019. Berikut adalah perhitungannya:

2014-2015 = (2.730.000-2.444.301)/2.444.301×100%=11,69%

2015-2016 = ( 3.043.950-2.730.000)/2.730.000×100%=11,5%

2016-2017 = (3.295.075,88- 3.043.950)/( 3.043.950)×100%=8,25%

2017-2018 = ( 3.582.076-3.295.075,88)/3.295.075,88×100%=8,71%

2018-2019 = (3.869.717- 3.582.076)/( 3.582.076)×100%=8,03%

Rata-rata kenaikan UMK Kota Tangerang = (11,69+11,5+8,25+8,71+8,03)/5=9,64%

Berdasarkan perhitungan rata-rata kenaikan UMK tersebut, diperkirakan UMK Kota Tangerang pada tahun 2020 dan 2021 adalah sebagai berikut:

2020 = 3.869.717+(3.869.717×9,64%)=4.242.757,72

2021 = 4.242.757,72+(4.242.757,72×9,64%)=4.651.759,56

Berdasarkan perkiraan UMK tersebut, Store Manager pada tahun pertama akan mendapatkan gaji dan THR sebesar Rp 8.000.000,00. Chef pada tahun pertama akan mendapatkan gaji dan THR sebesar Rp 6.000.000,00. Staf Dapur pada tahun pertama akan mendapatkan gaji dan THR sebesar Rp 4.700.000,00. Pelayan pada tahun pertama akan mendapatkan gaji dan THR sebesar Rp 4.700.000,00. Dan untuk Kasir pada tahun pertama akan mendapatkan gaji dan THR sebesar Rp 4.700.000,00.

Untuk memulai suatu bisnis, tentunya diperlukan sejumlah dana atau uang sebagai modal yang digunakan sebagai penggerak kegiatan usaha yang dilakukan dalam bisnis tersebut. Sumber dana bisa berasal dari beberapa sumber yaitu pinjaman atau hibah dari orang tua dan saudara, pinjaman dari bank, atau modal milik sendiri. Dana yang dibutuhkan untuk mendirikan Sehat Sempurna Resto adalah sebesar Rp 915.192.857,98. Dana tersebut berasal dari tabungan pemilik dan bantuan hibah dari orang tua.

Dalam Menjalankan sebuah usaha tentunya akan menghadapi beberapa resiko. Untuk itu Sehat Sempurna Resto telah menetapkan beberapa strategi untuk mengendalikan resiko yang mungkin akan muncul di masa yang akan datang. Berikut ini adalah strategi pengendalian resiko yang telah disiapkan Sehat Sempurna resto :

1. Munculnya pesaing yang meniru produk

Untuk mengatasi resiko ancaman dari pesaing yang meniru produk, Sehat Sempurna Resto harus selalu berinovasi dan menawarkan menu-menu baru. Selain itu, Sehat Sempurna Resto juga harus selalu memmberikan produk dan pelayanan berkualitas untuk mendapatkan loyalitas konsumen.

2. Kerusakan atau pembusukan bahan baku

Untuk mengatasi resiko yang ditimbulkan karena kerusakan atau pembusukan bahan baku, Sehat Sempurna Resto melakukan pembelian produknya untuk jangka waktu yang cukup pendek, yaitu per 3 hari. Selain itu, pembelian bahan baku juga berdasarkan perkiraan rata-rata jumlah porsi terjual per hari dalam jangka waktu 7 hari sebelumnya.

3. Perubahan harga bahan baku

Untuk mengantisipasi ancaman yang disebabkan oleh perubahan harga bahan baku, Sehat Sempurna Resto mempersiapkan pemasok bahan baku sekunder, sehingga tidak hanya terpaku pada 1 pemasok saja. Dengan kata lain, apabila harga bahan baku yang ditawarkan pemasok utama mengalami kenaikan secara drastis, penulis akan mencari bahan baku tersebut pada pemasok lainnya untuk mendapatkan harga terbaik.

4. Kualitas sumber daya manusia

Untuk mengantisipasi ancaman yang ditimbulkan oleh kualitas sumber daya manusia, penulis akan melakukan penyaringan yang cukup ketat pada saat penerimaan tenaga kerja baru. Penulis juga mengadakan pelatihan kerja kepada para karyawan yang akan bekerja di Sehat Sempurna Resto. Selain itu, setiap pagi akan diadakan briefing dan setiap malam setelah tutup toko akan diadakan evaluasi berdasarkan penilaian konsumen melalui lembar kuisioner yang diberikan pada hari tersebut.

1. Daftar Pustaka

Referensi Buku:

Crouhy, Michael, Dan Galai, Robert Mark (2014), *The Essentials of Risk Management,* New York : MCGraw Hill.

David, Fred R., Forest R. David (2015), *Strategic Management : A Competitive Advantage Approach, Concepts, and Cases,* Edisi 15, New Jersey: Pearson Education.

Dessler, Gary (2015), *Human Resource Management*, Edisi 14, Pearson Education.

Gitman, Lawrence J., Chad J. Zutter (2015), *Principles of Managerial Finance,* Edisi 14, Global Edition, Pearson Education.

Heizer, Jay, Barry Render (2014), *Operations Management : Sustainability and Supply Chain Management*, Edisi 11, Global Edition, Pearson Education.

Kotler, Philip, Gary Armstrong (2014), *Principles of Marketing,* Edisi 14, Global Edition, Pearson Education.

Kotler, Philip, Kevin Lane Keller (2012), *Marketing Management*, Edisi 13, New Jersey: Pearson Prentice Hall, Inc.

Robbins, Stephen P., Mary Coulter (2014), *Management,* Edisi 12, Global Edition, Pearson Education.

Weygandt, Jerry J., Donald E. Kieso, Paul D. Kimmel (2016), *Financial Accounting*, Edisi 10, Wiley.

Referensi Lain:

Badan Pusat Statistik Kota Tangerang Selatan (2017), *Jumlah Penduduk Kota Tangerang Selatan, 2010-2017,* diakses pada September 2018. <https://tangselkota.bps.go.id/dynamictable/2017/05/09/49/jumlah-penduduk-kota-tangerang-selatan.html>

Bisnis.tempo.co (2018), *Industri Makanan dan Minuman Tumbuh 8,67% Triwulan II 2018,* diakses pada November 2018. [https://bisnis.tempo.co/read/1127039/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-867-persen-triwulan-ii-2018/full&view=ok](https://bisnis.tempo.co/read/1127039/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-867-persen-triwulan-ii-2018/full%26view%3Dok)

Ekonomi.Kompas.com (2019), *KEIN: Rata-rata Inflasi Bahan Makanan 5 Tahun Terakhir Turun 36%,* diakses pada Januari 2019. <https://ekonomi.kompas.com/read/2019/01/02/173000526/kein--rata-rata-inflasi-bahan-makanan-5-tahun-terakhir-turun-36-persen>

Victorialane-alamsutera.com (2018), *Tipe Unit Ruko Victoria Lane Alam Sutera,* diakses pada Januari 2019. <http://victorialane-alamsutera.com/ruko-victoria-lane-alam-sutera/>

Gajiumr.com (2019), *Gaji UMK Kota Tangerang*, diakses pada Januari 2019. <http://www.gajiumr.com/gaji-umk-kota-tangerang/>

Klikbca.com (2019), *Informasi Produk BCA,* diakses Januari 2019. <https://www.klikbca.com/OnlineApplication/Openaccount/tahapan.html>

Pdamtkr.co.id (2011), *Tarif Air Minum*, diakses pada Januari 2019. <http://www.pdamtkr.co.id/web/layanan_informasi/tarif_air_minum>

Pln.co.id (2018), *Tariff Adjustment,* diakses pada Januari 2019. <https://www.pln.co.id/pelanggan/tarif-tenaga-listrik/tariff-adjustment>

Ekonomi.kompas.com (2017), *Rata-rata Suku Bunga Kredit 11,83%,* diakses pada Januari 2019. <http://ekonomi.kompas.com/read/2017/07/04/220309126/mei.2017.rata-rata.suku.bunga.kredit.11.83.persen>

Pergizi.org (2014), *Pedoman Gizi Seimbang 2014 Terbaru*, diakes pada Januari 2019. <https://pergizi.org/pedoman-gizi-seimbang-2014-terbaru/>