

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seorang wirausaha adalah orang yang memiliki kemampuan untuk memanfaatkan peluang untuk dijadikan bisnis yang menghasilkan income dan membuka peluang untuk membuka lapangan pekerjaan. Kewirausahaan merupakan kemampuan untuk menuangkan ide inovatif, jeli melihat suatu peluang dan terbuka terhadap masukan-masukan yang positif untuk membangun bisnis menjadi lebih baik untuk kedepannya. Zimmerer (1996) dalam Hermuningsih (2019) mendefinisikan bahwa kewirausahaan adalah proses penerapan kreativitas dan inovasi untuk memecahkan masalah dan mencari peluang yang dihadapi setiap harinya.

Pada masa pandemi ini banyak bermunculan usaha baru terutama dibidang kuliner dengan sistem online. Karena pandemi seperti ini, orang-orang malas sekali untuk bepergian keluar rumah. Bidang kuliner dengan sistem online pastinya mempunyai prospek yang tinggi untuk mengatasi masalah orang-orang yang takut untuk keluar rumah karena pandemi. Dengan kesempatan ini saya mengambil Langkah untuk membuka usaha baru dibidang Kuliner dengan menu utama berbahan dasar ayam. Mengapa ayam sebagai pilihan dalam bisnis ini, karena dari segi harganya pun daging ayam lebih terjangkau dari daging sapi. Ayam sendiri merupakan makanan andalan di Indonesia maupun di luar negeri, karena semua orang menyukai ayam, baik itu dari rasanya, kulit, maupun dagingnya. Rahman, Indra, (2017, Juli 6). Jika ada makanan yang digandrungi di hampir seluruh dunia, dan ada yang memakannya hampir setiap hari, satu diantaranya pastilah ayam goreng. Diunduh dari <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170706153707-262-226136/fried-chicken-day-sepuluh-alasan-kenapa-ayam-goreng-disukai>.



Gambar 0.1 Produk Ayam Goreng

Sebagai pembuktian bahwa makanan ayam goreng itu disukai oleh konsumen, peneliti melakukan pra survei secara online dengan membagikan kuesioner kepada 30 responden pada bulan november 2020. Dari 30 responden, 50% menyukai ayam goreng. 63,3% responden menjawab “YA” saat ditanya mengenai sasaran utama saat makan diluar rumah. 53,3% responden sangat sering memakan makanan berbahan dasar ayam goreng. Hasil dari pra survei terdapat pada lampiran.

Ketatnya persaingan dalam bisnis ayam mengharuskan pebisnis untuk berorientasi kepada konsumen dan membuka pangsa pasar yang lebih besar. Dengan menyadari hal ini pebisnis harus mempunyai suatu pembeda dalam bisnis ayam ini. Beberapa model masakan ayam, antara lain : ayam geprek, ayam kalasan, ayam rebus, ayam crispy, ayam balado, beberapa ayam ini mempunyai cita rasa yang berbeda-beda dan mempunyai keunikanya masing-masing. Banyaknya macam pengolahan ayam, bisnis ayam goreng manis ini juga mempunyai pembeda tersendiri dan dapat bersaing dengan bisnis ayam lainya. Bisnis ayam goreng manis ini memiliki potensi yang baik. Dimana setiap orang pastinya mencari dan membutuhkan makanan, apalagi bisnis ini mengandalkan menu utama yaitu ayam yang dirasa semua orang pasti menyukainya. Pangsa pasar ayam goreng ini tidak hanya dijual ke perorangan namun bisnis ini

ditargetkan hingga ke perkantoran, jadi mendapatkan keuntungan lebih dan bisnis ini mampu makin dikenal di berbagai kalangan.

Pada umumnya setiap bisnis mempunyai ciri khas tersendiri, sebagai contoh mudahnya pada bisnis dibidang kuliner. Pada sektor kuliner banyak sekali restoran yang memiliki kesamaan menu makanan yang disajikan. Namun yang membedakan menu satu resto dengan resto lainnya walaupun nama dan menunya sama adalah cita rasa dari makanan itu sendiri. Karena setiap resto memiliki proses pembuatan dan bumbu yang berbeda. Sama halnya dengan ayam goreng manis ini yang memiliki cita rasa tersendiri. Ayam goreng manis ini dapat dikatakan seperti ayam bacem dikarenakan prosesnya yang hampir sama prosesnya dengan proses pembuatan ayam bacem pada umumnya, namun yang membedakan pada bisnis ayam goreng manis ini setelah melalui proses pembaceman, ayam ini di goreng terlebih dahulu sebelum disajikan. Pada umumnya menu ayam bacem setelah dibacem, ayam langsung dihidangkan. Bisnis ayam ini mempunyai keunggulan tersendiri karena warna coklat ayam tersebut didapat dari gula jawa. Keunggulan dari ayam ini yaitu bumbunya yang meresap kebagian dalam daging dan cita rasa kulit yang asin, manis dan gurih. Rasa gurih yang terasa ini didapat dari santan, karena pada pengolahan ada tambahan santan didalamnya. Mengetahui pada umumnya Sebagian besar dari orang Jawa menyukai cita rasa manis, maka dari itu ayam goreng ini dibuat manis. Manis yang didapat dari campuran gula Jawa ini mampu memunculkan rasa manis yang berbeda dari gula pasir biasa.

Setiap bisnis atau usaha pasti mempunyai target pasar agar produk yang di pasarkan dapat terjual dengan maksimal. Bisnis ayam goreng manis ini mempunyai target pasar yaitu orang-orang di perkantoran dan mahasiswa, serta orang-orang yang tinggal di daerah Semarang, tepatnya di jalan Puri Anjasmoro dan sekitarnya.

Pada awalnya bisnis yang akan dipilih yaitu Silky Pudding. Pada saat usaha ini berjalan, ternyata tidak begitu laris dipasaran dikarenakan pangsa pasar silky pudding tertuju pada kalangan anak-anak. Dalam kesempatan kali ini bisnis yang dipilih adalah Ayam goreng. Bisnis ayam goreng pada masa sekarang ini menemukan banyak momentum, salah satunya adalah ayam goreng sendiri merupakan makanan pokok. Pangsa pasar dari ayam goreng sendiri cakupannya meliputi semua kalangan. Harga dari ayam goreng pun sangat terjangkau untuk semua kalangan masyarakat. Berjualan ayam

goreng juga tidak membutuhkan modal yang begitu besar dan dapat dikatakan perputaran uang dalam bisnis ini cukup cepat. Makanan berbahan dasar ayam sudah menjadi menu andalan di bisnis kuliner dan menjadi menu favorit masyarakat. Jadi dapat disimpulkan munculnya bisnis ayam goreng manis ini memiliki beberapa faktor pendukung, yaitu modal yang tidak cukup besar, harga ayam goreng tidaklah mahal, ayam goreng merupakan menu favorit semua kalangan, pangsa pasar dari ayam goreng sangat luas.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah business plan pada ayam goreng ini dapat berjalan dan layak untuk dikembangkan dengan judul “Business Plan “Ayam Manalagi””.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang perumusan masalahnya yaitu: “Bagaimana Business plan untuk mengembangkan bisnis Ayam Manalagi?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah: “Untuk menyusun Business Plan Ayam Goreng Manis “Manalagi””.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

- a. Bagi Peneliti, berguna untuk penerapan bisnis di lapangan.
- b. Sebagai sumber informasi bagi penelitian lanjutan dengan pembahasan yang sama.