

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan Italia memang memiliki tempat tersendiri di lidah orang Indonesia. Sudah banyak restoran Italia yang menggunakan konsep café & resto sebagai daya tarik pengunjung. Makan bagi bangsa Italia adalah suatu hal yang dianggap sangat penting. Sebagian besar orang Italia menganggap makanan dan minuman sebagai karya seni yang bernilai tinggi. Penggunaan bahan-bahan yang berkualitas dan teknik memasak yang tepat menjadi perhatian nomor satu bagi orang Italia. Oleh sebab itu hampir semua masakan Italia dapat disukai hampir semua orang di dunia.

Bisnis makanan telah berkembang pesat di kota Semarang terutama catering. Berbagai jenis menu masakan dapat kita temui, seperti masakan tradisional Indonesia, masakan Chinese, Barat dan sebagainya (Novia et al., 2018). Namun dimana di saat pandemi seperti ini membuat orang berada di rumah untuk melakukan aktivitas seperti belajar dan bekerja. Dengan adanya aturan PSBB semakin ketat, membuat setiap orang tidak bisa keluar rumah hingga berbelanja bahan masakan. Hingga mereka cenderung memesan makanan secara online baik catering maupun frozen. Oleh sebab itu pemilik terdorong untuk membuat perencanaan bisnis makanan catering, yang bertemakan masakan Italia yang bernama Cotto E Servito. Kelebihan Cotto E Servito bisa dipesan secara online tanpa harus datang ke tempat dan diantar sampai di rumah. Selain makanan yang menggunakan bahan baku yang baik dan sehat. Menggunakan bahan makanan yang berasal dari buah-buahan, sayuran, serta daging yang bersih. Makanan sehat yang dimaksud disini adalah adanya keseimbangan dalam setiap porsi makanan yang disajikan yang tentunya rendah lemak. Pesaing makanan Italia di Semarang antara lain Massimo dan Pantiez.

Masakan Italia (Cucina Italiana) adalah salah satu jenis kuliner yang berkembang di Italia. Terdapat beberapa variasi masakan Italia yang terbagi berdasarkan daerahnya (Triharyanto et al., 2016). Bagi banyak orang di seluruh dunia, masakan Italia juga sangat terkenal. Makanan yang ditawarkan oleh Cotto E Servito antara lain berupa pasta seperti spaghetti dan penee. Namun masyarakat Indonesia belum mengenal dan mengetahui pasta itu sebenarnya. Masyarakat Indonesia lebih mengenal spaghetti dibandingkan dengan jenis - jenis pasta lainnya.



Gambar 1. Masakan Cotto E Servito

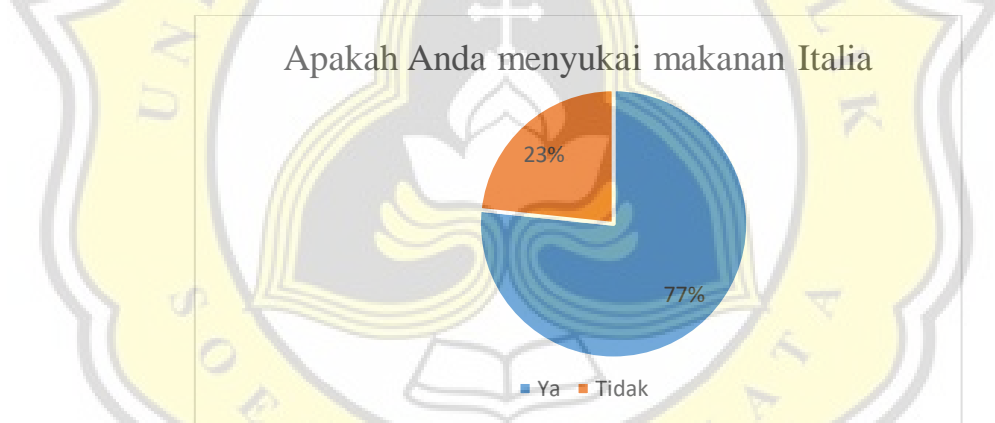


Gambar 2. Cotto E Servito

Menurut Shalman (dalam Sari, 2019), pentingnya perencanaan bisnis catering ini, maka perlu dilakukan kajian mendalam mengenai seluk beluk bisnis catering terutama mengenai besarnya peluang bisnis. Selain itu, dalam pendirian usaha diperlukan adanya berbagai aspek untuk menilai dan membandingkan antara usaha yang dijalankan dengan pesaing serta untuk melihat adanya peluang dalam pendirian usaha. Aspek yang dimaksud adalah aspek pemasaran, sumber daya manusia, operasi dan keuangan. Sebuah rencana bisnis akan berisi tentang berbagai aspek seperti: aspek pemasaran, aspek operasi, aspek sumber daya manusia (SDM) dan aspek keuangan (Rangkuti, 2003).

Sebelum melakukan bisnis dalam bidang apa maka dilakukan pra survei terlebih dahulu

1. Apakah Anda menyukai makanan Italia ?

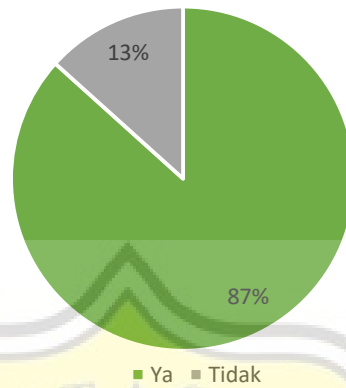


Gambar 1. Pra Survei

Dari hasil yang diperoleh bahwa mengenai mereka menyukai makanan Italia atau tidak, mereka menjawab Ya sebanyak 77% dan yang menjawab Tidak 23%

2. Jika ada kesempatan untuk mencoba makanan Italia dengan harga dibawah restoran, apakah Anda tertarik untuk membeli ?

Jika ada kesempatan untuk mencoba makanan Italia dengan harga dibawah restoran, apakah Anda tertarik untuk membeli



Dari hasil yang diperoleh bahwa mengenai mencoba makanan Italia dengan harga dibawah restoran, apakah Anda tertarik untuk membeli, mereka menjawab Ya sebanyak 77% dan yang menjawab Tidak 23%.

Peluang pendirian bisnis kuliner ini muncul akibat adanya pemenuhan kebutuhan dasar manusia yaitu makan. Dalam perencanaan bisnis Cotto E Servito yaitu masyarakat yang selalu berusaha mencari hal-hal yang praktis, menu makanan yang berkembang menjadi lebih variatif agar pengunjung dapat merasakan cita rasa sajian yang berbeda, dan tuntutan masyarakat terhadap cita rasa tinggi yang berarti menu masakan yang disajikan haruslah memiliki rasa yang tidak hanya enak tetapi juga dipresentasikan dengan menarik dan khas, serta tren dunia kuliner dan pengembangan menu masakan yang inovatif setiap saat. Peluang ini ditunjukkan melalui target pasar dari penduduk Semarang berusia 10 tahun keatas, yaitu kalangan remaja yang mayoritas menyukai hal-hal baru khususnya dalam cita rasa makanan. Dapat disimpulkan bahwa terlihat adanya peluang yang dapat dimasuki yaitu pasar potensial yang cukup besar serta masih sedikitnya bisnis catering makanan Italia yang bisa diantar sampai di rumah.

Masakan Italia masih sangat sedikit di kota Semarang. Harapan pemilik bisa membuat bisnis makanan Italia yang sukses di Semarang. Di Semarang restoran yang menyediakan masakan Italia masih sangat sedikit. Seperti Tratoria, Portobello, Massimo Pizzeria. Restoran yang lain hanya menyediakan menu Pizza seperti Pantiez Pizza Semarang, dan Pizza Station. Selain itu belum ada catering yang khusus menyediakan makanan Italia. Dimana kebanyakan catering berupa masakan Chinese Food dan Japanese Food. Oleh sebab itu, dengan perencanaan bisnis ini mencoba untuk membuat bisnis makanan Italia yang dijual secara online. Cotto E Servito memasarkan produknya melalui internet, khususnya media sosial seperti Twitter, Facebook dan Instagram. Cita rasa kuliner dengan aneka pilihan menu ala Italia seperti pasta tersaji dengan perpaduan bumbu dan bahan-bahan yang berkualitas. Proses peracikan dilakukan dengan cara yang higienis dan modern sehingga menghasilkan makanan Italia yang lezat. Cotto E Servito menawarkan sensasi rasa ala Italia yang sesuai di lidah masyarakat Indonesia. Sehingga, siapa saja bisa merasakan lezatnya kuliner asal Italia dengan harga yang terjangkau. Dimasak di dapur Cotto E Servito yang higienis dan terjamin kebersihannya oleh koki profesional berpengalaman membuat menu Cotto E Servito mempunyai lezatnya yang tidak kalah dengan masakan Italia di hotel berbintang. Menikmati masakan pasta berupa spaghetti dan penne dari Cotto E Servito memberikan kesan tak terlupakan bagi siapa saja yang menikmatinya, karena resto ini akan memanjakan lidah pelanggan dengan keju mozzarella-nya.

Melalui percakapan di media sosial sebagai sarana membangun hubungan dengan para calon pelanggan dan pelanggannya. Ke depannya Cotto E Servito akan terus menambahkan varian rasa pizanya dan diversifikasi menu, untuk mengapresiasi konsumen setianya. Berdasarkan uraian di atas, maka penelitian ini berjudul “Perencanaan Bisnis Cotto E Servito”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dalam penelitian ini adalah:

Bagaimana perencanaan bisnis cotto e servito ditinjau dari aspek pemasaran, operasi, sumber daya manusia dan keuangan?

## 1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

### Tujuan Penelitian

Untuk menyusun rencana bisnis untuk usaha cotto e servito ditinjau dari aspek pemasaran, operasi, sumber daya manusia dan keuangan

### Manfaat Penelitian

#### Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat memberikan masukan kepada pemilik mengenai perencanaan bisnis makanan.

#### Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan pandangan yang lebih luas mengenai perencanaan bisnis makanan.