

BAB IV ANALISIS DATA

4.1 Profil Perusahaan

Cotto e Servito merupakan salah satu restoran yang menyajikan masakan Italia dan berlokasi di Kota Semarang. Seperti diketahui, di Semarang sendiri masih sedikit restoran yang bertemakan Italia, oleh karena itu dengan mendirikan restoran ini akan menjadi peluang bisnis yang menjanjikan. Cotto e Servito menyediakan berbagai aneka pilihan menu makanan ala Italia dengan cita rasa yang khas dikarenakan bahan-bahan yang digunakan juga berkualitas. Masakan Italia terkenal dengan cita rasa yang unik dan mewah karena perpaduan bumbu yang digunakan sangat beragam. Ciri khas masakan Italia adalah sederhana dan hemat, tetapi bahan tersebut sudah dapat membuat masakan menjadi bervariasi, selain itu kuliner ini dikenal sangat menghargai cita rasa yang alami dan harmoni masakan sehingga hanya menggunakan bahan yang paling segar dan bebas dari bahan pengawet tanpa pembekuan di lemari es. Cotto e Servito nantinya akan memanfaatkan media *online* sebagai sarana pemasaran produknya khususnya melalui media sosial yang saat ini berkembang di masyarakat.

Cotto E Servito memiliki visi untuk menjadi bisnis kuliner Italia yang menyajikan makanan yang berkualitas dan terjangkau serta pelayanan yang cepat dan ramah. Misi dari Cotto E Servito yaitu untuk menjadi lebih dari sekedar restoran, tetapi menjadi bagian dari gaya hidup pelanggan dalam hal konsumsi makanan.



Gambar 4.1 Logo Cotto E Servito

4.2 Karakteristik Subyek

Subyek dalam penelitian ini yaitu pemilik dari usaha Cotto E Servito yaitu Christopher Budiharto, pemilik ini berusia 23 tahun dan saat ini sedang menempuh pendidikan di perguruan tinggi. Cotto E Servito akan memulai operasi bisnisnya di Kota Semarang pada tahun 2021.

4.3 Analisis Data

4.3.1 Aspek Pemasaran

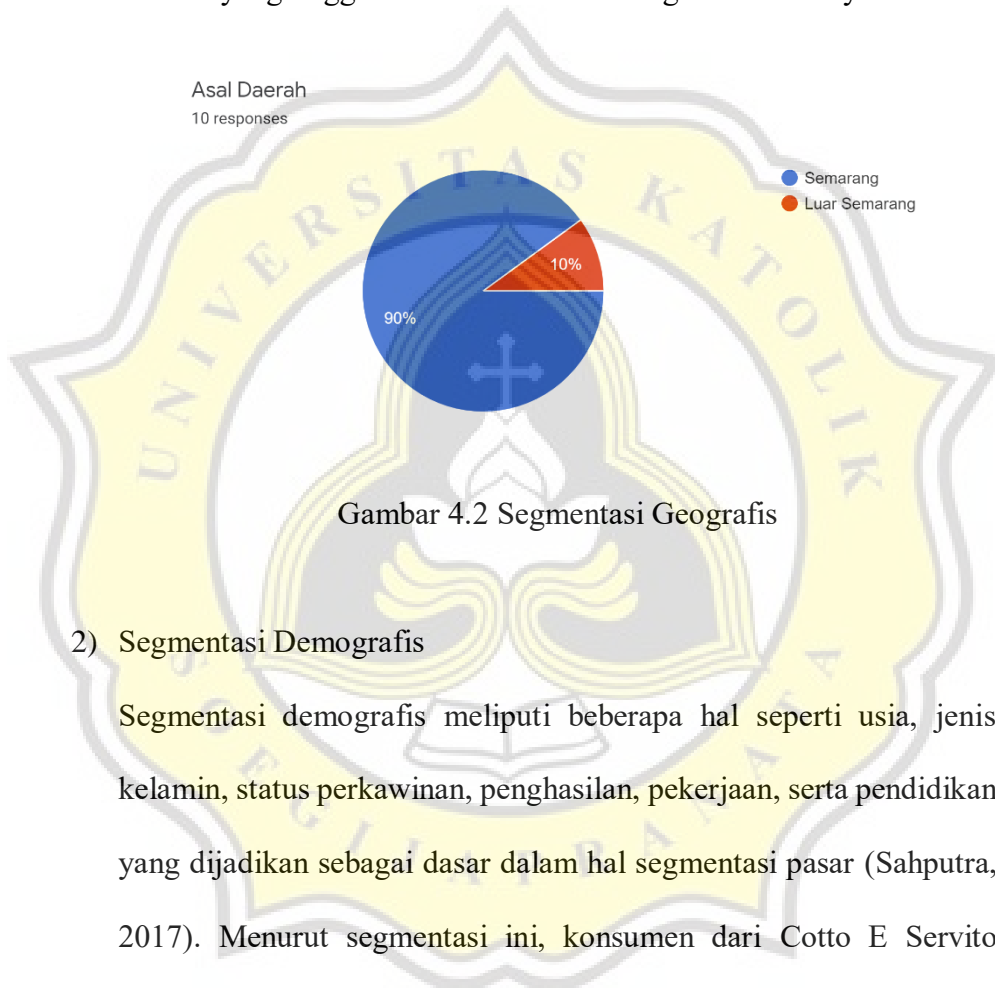
Dalam aspek pemasaran, terdapat beberapa kriteria yang perlu dianalisis, antara lain *segmenting*, *targeting*, dan *positioning*.

Segmenting

Assauri (dalam Pomantow et al., 2019) menyatakan bahwa segmentasi pasar merupakan cara untuk membedakan konsumen di pasar menurut golongan pembeli, kebutuhan pemakai, motif, perilaku, kebiasaan pembelian, cara penggunaan produk, serta tujuan dari pembelian produk yang bersangkutan.

1) Segmentasi Geografis

Segmentasi geografis merupakan pembagian pasar berdasarkan lokasi atau tempat, dimana teori ini menyatakan bahwa orang yang tinggal di daerah yang sama memiliki keinginan dan kebutuhan yang serupa. Konsumen yang nantinya dituju oleh Cotto E Servito adalah mereka yang tinggal di area Kota Semarang dan sekitarnya.



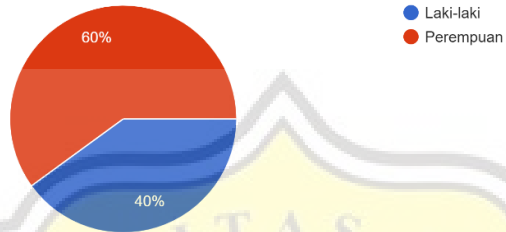
Gambar 4.2 Segmentasi Geografis

2) Segmentasi Demografis

Segmentasi demografis meliputi beberapa hal seperti usia, jenis kelamin, status perkawinan, penghasilan, pekerjaan, serta pendidikan yang dijadikan sebagai dasar dalam hal segmentasi pasar (Sahputra, 2017). Menurut segmentasi ini, konsumen dari Cotto E Servito berusia rata-rata antara 21 hingga 25 tahun dan berjenis kelamin perempuan, dimana usia konsumen ini merupakan usia yang baik untuk dijadikan target pemasaran usaha kuliner. Untuk latar belakang pendidikan, konsumen dari Cotto E Servito sangat bervariasi, tetapi

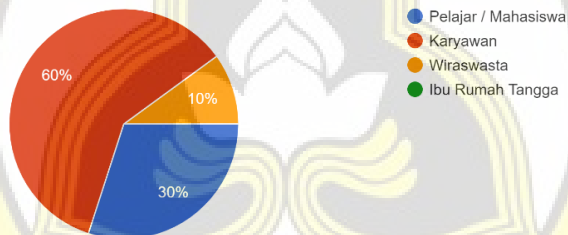
lebih terkonsentrasi ke tingkat pendidikan Sarjana, selain itu jenis pekerjaan berupa pelajar/mahasiswa dan karyawan,

Jenis Kelamin
10 responses



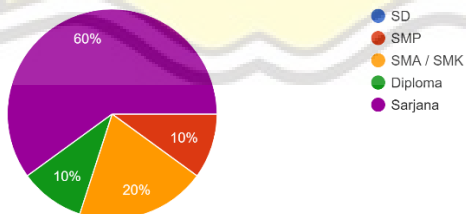
Gambar 4.3 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Pekerjaan
10 responses

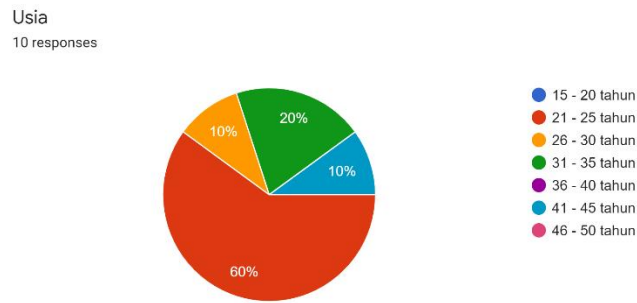


Gambar 4.4 Responden Berdasarkan Pekerjaan

Pendidikan Terakhir
10 responses



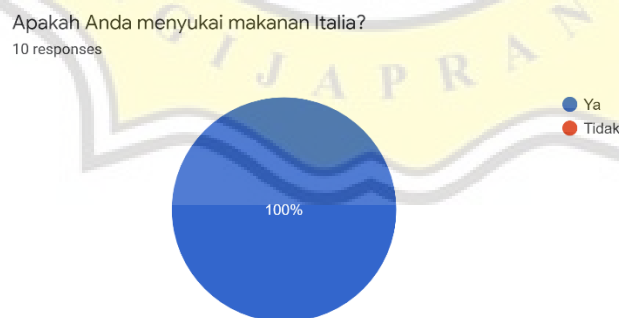
Gambar 4.5 Responden Berdasarkan Pendidikan



Gambar 4.6 Responden Berdasarkan Usia

3) Segmentasi Psikografis (Perilaku)

Dalam hal segmentasi psikografis, konsumen sendiri dibagi menjadi beberapa kelompok yang berbeda dengan berdasarkan gaya hidup, kepribadian, serta sikap. Segmentasi psikografis pada Cotto E Servito yaitu orang-orang dengan gaya hidup yang dinamis, santai, dan menyukai kegiatan kuliner dengan aktivitas nongkrong bersama teman atau relasi. Berdasarkan sikap, yaitu konsumen yang memiliki minat pada kuliner ala Italia, sedangkan berdasarkan kepribadian, konsumen lebih menyukai produk makanan yang berkualitas.



Gambar 4.7 Responden Berdasarkan Segmentasi Psikografis

Jika Ya, mengapa Anda menyukai makanan Italia?

10 responses

Cocok di lidah
Rasanya unik dan enak
Banyak keju yang membuat makanan menjadi istimewa
Rasanya unik
Unik dan khas Eropa banget

Gambar 4.8 Responden Berdasarkan Segmentasi Psikografis

Targeting

Targeting adalah proses memilih beberapa segmen pasar dari hasil segmentasi. Dalam hal ini, target pasar yang dituju oleh Cotto E Servito adalah konsumen dari semua kalangan (bawah hingga atas), hal ini dikarenakan harga yang ditawarkan dapat dijangkau oleh semua kalangan. Dikarenakan penjualan produk makanan Cotto E Servito melalui *online*, maka diharapkan dapat menjangkau target konsumen dengan lebih luas lagi.

Positioning

Positioning merupakan cara yang dilakukan dengan mencari pesaing dengan merek yang sama dan sudah ada sebelumnya.

- 1) Strategi *positioning* yang dilakukan oleh Cotto E Servito yaitu hidangan makanan khas Italia yang disajikan dengan rasa yang enak, berkualitas, dan *fresh*. Selain itu, kegiatan pemasaran dan penjualan dilakukan dengan cara *online* untuk mempermudah para pelanggan

- ketika melakukan pemesanan, di samping itu cara ini lebih cepat, mudah, dan higienis di tengah kondisi pandemi Covid-19 seperti ini.
- 2) Cotto E Servito menyajikan hidangan khas Italia dengan bahan yang berkualitas dan *fresh* sehingga para konsumen nantinya dapat menikmati sajian kuliner dengan kualitas yang terbaik juga.
 - 3) Cotto E Servito melakukan kegiatan pemasaran dan penjualan secara *online* sehingga para konsumen dapat melakukan pemesanan dengan mudah dan cepat.
 - 4) Cotto E Servito memiliki menu khusus berupa *penne al dante* dimasak dengan saus *bolognese homemade* dan daging sapi cincang, di atasnya diselimuti *garlic cheese bechamel brulee*.

Bauran Pemasaran

Bauran pemasaran terdiri dari *product, price, place, dan promotion*, dimana menurut Kotler & Keller (dalam Rafliatha et al., 2021).

Product

Produk adalah berbagai hal yang memiliki kegunaan untuk memenuhi kebutuhan dan ditawarkan ke pasar yang meliputi barang dalam bentuk fisik, jasa, pertukaran informasi, serta ide-ide yang dapat dimanfaatkan oleh konsumen.

Cotto E Servito memiliki berbagai macam produk makanan yang dapat menjadi pilihan bagi para pecinta kuliner. Makanan khas

Italia yang ditawarkan adalah jenis pasta yaitu *fettuccine carbonara*, *spaghetti bolognese*, dan *penne bolognese with garlic cheese brulee* yang menggunakan bahan-bahan khusus dan berkualitas agar menghasilkan cita rasa yang baik bagi konsumen nantinya. Bahan baku yang didapatkan berasal dari dalam negeri tetapi yang sudah terpercaya dan memiliki kualitas yang bagus.



Gambar 4.9 Fettuccini Carbonara



Gambar 4.10 Spaghetti Bolognese



Gambar 4. 11 Penne Bolognese With Garlic Cheese Brulee

Price

Menurut Kotler & Armstrong, 2016, harga merupakan bentuk uang yang dapat digunakan oleh para konsumen untuk melakukan pembayaran atas suatu produk sebagai nilai tukar berdasarkan pemanfaatan dari penggunaan produk atau jasa yang bersangkutan. Untuk harga produk dari ketiga jenis makanan Italia yang ditawarkan oleh Cotto E Servito yaitu seharga Rp 40.000,- per porsi.

Place

Menurut Lupiyoadi (dalam Rafliatha et al., 2021), tempat atau lokasi merupakan hal yang berhubungan dengan kegiatan operasi yang dilakukan oleh suatu perusahaan. Lokasi sendiri harus menjadi faktor yang dipertimbangkan untuk kegiatan pemasaran dan penjualan produk, oleh karena itu perusahaan harus memilih lokasi yang strategis sehingga konsumen dapat dijangkau dengan mudah.

Dalam hal lokasi, pemilik perusahaan menetapkan lokasi di Puri Anjasmoro Blok J1 No. 2 dan 3 Semarang, Jawa Tengah.

Promotion

Menurut Tjiptono (dalam Rafliatha et al., 2021) , promosi merupakan salah satu dari sekian elemen dalam bauran pemasaran yang memiliki tujuan untuk memberikan informasi, mengingatkan, atau membujuk konsumen mengenai suatu produk atau merek, promosi Cotto E Servito dilakukan melalui beberapa hal, yaitu :

a. Media Sosial

Salah satu bentuk kegiatan promosi yang akan dilakukan oleh Cotto E Servito adalah dengan memanfaatkan perkembangan digital, yaitu media sosial. Melalui beberapa *platform* media sosial yang ada di masyarakat saat ini, maka usaha kuliner ini akan menggunakan salah satu media sosial yang paling sering digunakan oleh orang-orang, yaitu Instagram. Melalui Instagram, maka Cotto E Servito akan memperkenalkan beberapa produk makanan khas Italia agar calon konsumen dapat melihat berbagai pilihan menu yang tersedia. Di samping itu, pada halaman Instagram akan disediakan *contact person* bagi konsumen yang berniat untuk melakukan pemesanan atau bertanya mengenai produk. Dalam rangka mendukung pemasaran melalui media sosial Instagram, nantinya Cotto E Servito akan mencoba melakukan kegiatan *endorsement* dengan para *food*

vlogger agar produk semakin dikenal luas oleh masyarakat dan mereka tertarik untuk mencobanya.

b. Promosi Lain

Cotto E Servito memberikan promosi lain yang tentunya akan menarik perhatian para pelanggan. Misalnya potongan harga atau diskon pada saat hari raya tertentu.

4.3.2 Aspek Operasi

Suatu perencanaan bisnis harus mempertimbangkan aspek operasi yang terdiri dari lokasi usaha, volume operasi, peralatan, biaya produksi.

Lokasi Usaha

Lokasi yang akan dijadikan tempat usaha dari Cotto E Servito yaitu terletak di Puri Anjasmoro Blok J1 No. 2 dan 3 Semarang, Jawa Tengah. Untuk pemesanan yang dilakukan oleh konsumen dengan menggunakan sistem pemesanan melalui aplikasi *online* seperti GrabFood, GoFood, dan ShoopeFood. Selain itu, terdapat media sosial seperti Instagram yang dapat diakses melalui perangkat apapun, di samping itu media sosial yang bersangkutan juga telah mencantumkan *contact person* berupa nomor Whatsapp yang dapat digunakan oleh konsumen untuk melakukan pemesanan secara langsung atau sekedar bertanya mengenai produk. Pemanfaatan teknologi internet seperti media

sosial dapat mempermudah suatu usaha untuk menjangkau konsumen yang berada jauh dari lokasi usaha, hal ini hanya membutuhkan perangkat seperti *gadget* yang tersambung dengan jaringan internet sehingga dapat dilakukan kapan saja dan dimana saja.

Volume Operasi

Volume operasi dalam kaitannya dengan produksi yang dihasilkan oleh usaha kuliner Cotto E Servito merupakan perkiraan pesanan yang kemungkinan akan diterima oleh usaha pada waktu tertentu. Dalam hal ini, Cotto E Servito memperkirakan dapat menerima pesanan sejumlah 50 per hari. Dikarenakan usaha kuliner ini baru berdiri dan hanya memiliki pegawai sebanyak 2 orang saja, maka ke depannya akan ada penambahan jumlah karyawan yang diiringi dengan penambahan volume produksi sehingga dapat menampung pesanan yang jauh lebih banyak daripada sebelumnya.

Peralatan

Peralatan merupakan sarana untuk mempermudah usaha dalam menjalankan kegiatan bisnisnya, hal ini berkaitan dengan alat-alat produksi untuk menghasilkan suatu produk. Mesin dan peralatan produksi yang digunakan oleh Cotto E Servito antara lain :

Tabel 4.1 Peralatan

Mesin dan Peralatan	Satuan	Harga per Unit	Total	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan per Tahun
Kompor	1	Rp 1.200.000	1.200.000	20	60.000
Panci	1	Rp 280.000	280.000	10	28.000
Wajan serbaguna	1	Rp 200.000	200.000	10	20.000
Pisau koki	2	Rp 125.000	250.000	10	25.000
Set peralatan dapur <i>stainless steel</i> (13 buah)	1	Rp 350.000	350.000	10	35.000
<i>Blender</i>	1	Rp 750.000	750.000	20	37.500
Parutan	3	Rp 15.000	45.000	5	9.000
Peniris atau saringan	2	Rp 30.000	60.000	5	12.000
Talenan	3	Rp 100.000	300.000	10	30.000
Alat pengupas sayuran	3	Rp 20.000	60.000	5	12.000
Sendok takar	1	Rp 55.000	55.000	5	11.000
Gelas ukur	2	Rp 15.000	30.000	5	6.000
Baki atau nampan	2	Rp 45.000	90.000	10	9.000
<i>Food processor</i>	1	Rp 1.450.000	1.450.000	20	72.500
Total			5.120.000		367.000

Keterangan :

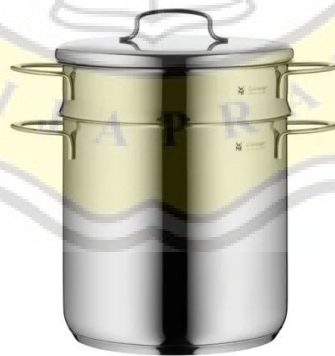
1. Kompor



Gambar 4.12 Kompor Gas Dua Tungku

Merupakan salah satu alat dapur yang paling penting dimana berfungsi untuk perapian yang menggunakan minyak tanah, gas, maupun listrik sebagai bahan bakar. Dalam hal ini, kompor merupakan komponen terpenting dalam suatu bisnis kuliner karena memudahkan untuk memasak atau menghangatkan sajian makanan. Cotto E Servito memilih kompor gas dua tungku untuk menjalankan produksi kulinernya.

2. Panci Pasta



Gambar 4.13 Panci Pasta

Merupakan alat dapur yang terbuat dari logam dan berbentuk silinder yang berfungsi untuk menampung bahan makanan atau sejenisnya untuk selanjutnya ditaruh di perapian atau kompor. Cotto E Servito membutuhkan panci sebagai wadah untuk merebus pasta dari yang semula mentah untuk menjadi matang. Di dalam panci khusus pasta juga terdapat semacam saringan untuk mengangkat pasta agar lebih mudah.

3. Wajan serbaguna



Gambar 4.14 Wajan Serbaguna

Merupakan salah satu alat dapur yang serbaguna, yaitu dapat digunakan untuk segala macam metode masak mulai dari merebus, mengukus, menumis, hingga menggoreng, dalam menjalankan operasionalnya, Cotto E Servito membutuhkan wajan serbaguna agar lebih multifungsi.

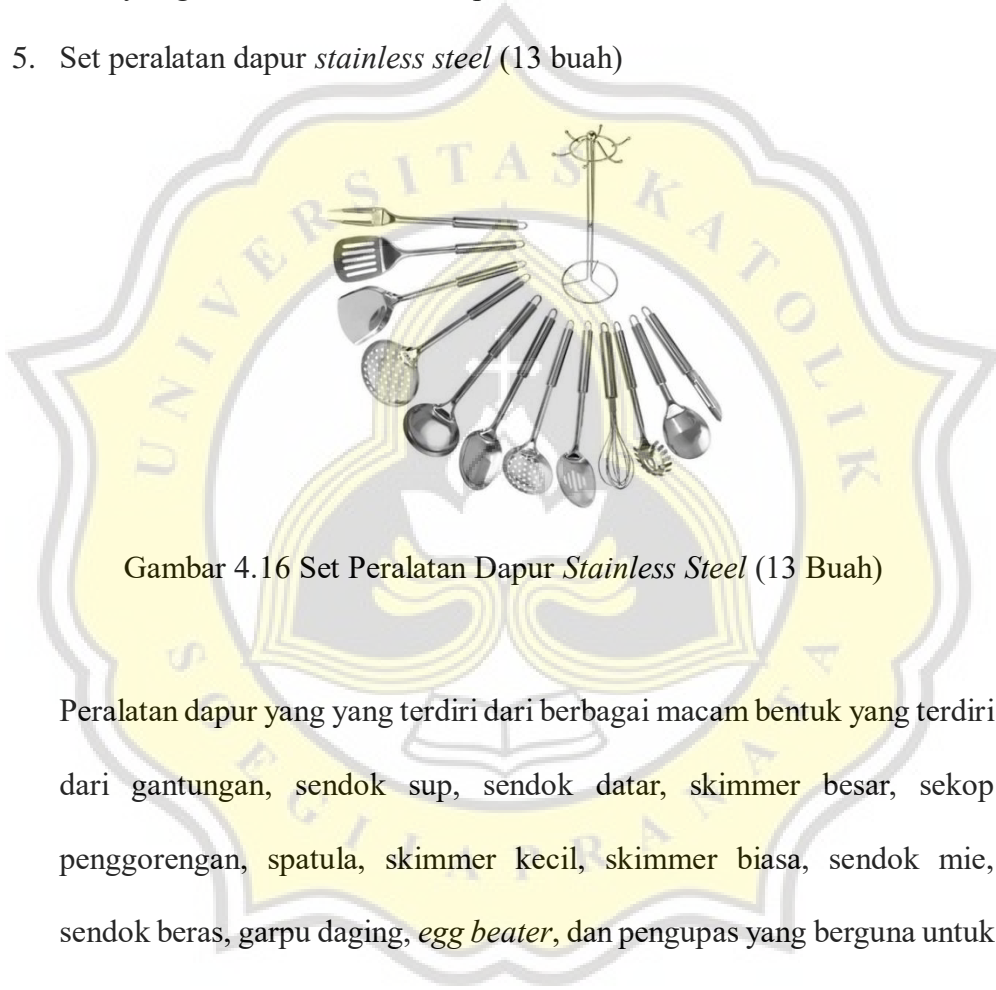
4. Pisau koki



Gambar 4.15 Pisau Koki

Pisau koki merupakan salah satu jenis pisau yang memiliki mata pisau yang meruncing dengan ujung yang sangat tajam, hal ini untuk memudahkan penggunaan dalam memotong, mencincang, atau bahkan memisahkan daging dan sejenisnya. Cotto E Servito menggunakan alat dapur ini untuk mencincang daging atau memotong bahan makanan lainnya agar lebih mudah dan cepat.

5. Set peralatan dapur *stainless steel* (13 buah)



Gambar 4.16 Set Peralatan Dapur *Stainless Steel* (13 Buah)

Peralatan dapur yang terdiri dari berbagai macam bentuk yang terdiri dari gantungan, sendok sup, sendok datar, skimmer besar, sekop penggorengan, spatula, skimmer kecil, skimmer biasa, sendok mie, sendok beras, garpu daging, *egg beater*, dan pengupas yang berguna untuk memudahkan dalam mengangkat atau mengolah bahan makanan sewaktu dimasak. Hal ini digunakan oleh Cotto E Servito untuk memudahkan dalam memasak pasta dan sejenisnya karena terdiri dari berbagai macam alat sesuai dengan fungsi dan kegunaannya masing-masing.

6. *Blender*



Gambar 4.17 *Blender*

Blender merupakan salah satu alat elektronik yang berbentuk wadah dan dilengkapi dengan pisau yang berputar yang digunakan untuk melunakkan bahan makanan. Cotto E Servito membutuhkan alat ini untuk menghaluskan dan melunakkan bahan makanan tertentu untuk selanjutnya diolah menjadi bahan jadi.

7. Parutan keju



Gambar 4.18 Parutan Keju

Merupakan salah satu alat dapur yang digunakan untuk memarut bahan makanan menjadi potongan-potongan yang lebih halus, dalam hal ini

Cotto E Servito membutuhkan alat ini untuk memarut keju yang nantinya akan menjadi topping ketika makanan sudah jadi.

8. Peniris (saringan)



Gambar 4.19 Peniris (Saringan)

Merupakan salah satu alat dapur yang digunakan untuk meniriskan bahan makanan yang sebelumnya telah selesai untuk digoreng atau direbus untuk memisahkan bahan tersebut dengan minyak atau air dari perapian.

Cotto E Servito membutuhkan alat ini untuk meniriskan bahan makanan yang sebelumnya sudah digoreng maupun direbus.

9. Talenan



Gambar 4.20 Talenan

Merupakan salah satu alat dapur yang digunakan sebagai landasan atau tatakan untuk memotong atau mencincang yang terbuat dari papan, hal ini berfungsi untuk mempersiapkan sajian makanan bagi Cotto E Servito.

10. Alat pengupas sayuran



Gambar 4.21 Alat Pengupas Sayuran

Merupakan alat dapur yang berfungsi untuk menghemat waktu dalam mengupas bahan makanan dibandingkan dengan memakai pisau dapur biasa. Hal ini diperlukan oleh Cotto E Servito untuk mempermudah dalam mengupas segala jenis sayuran untuk bahan makanan.

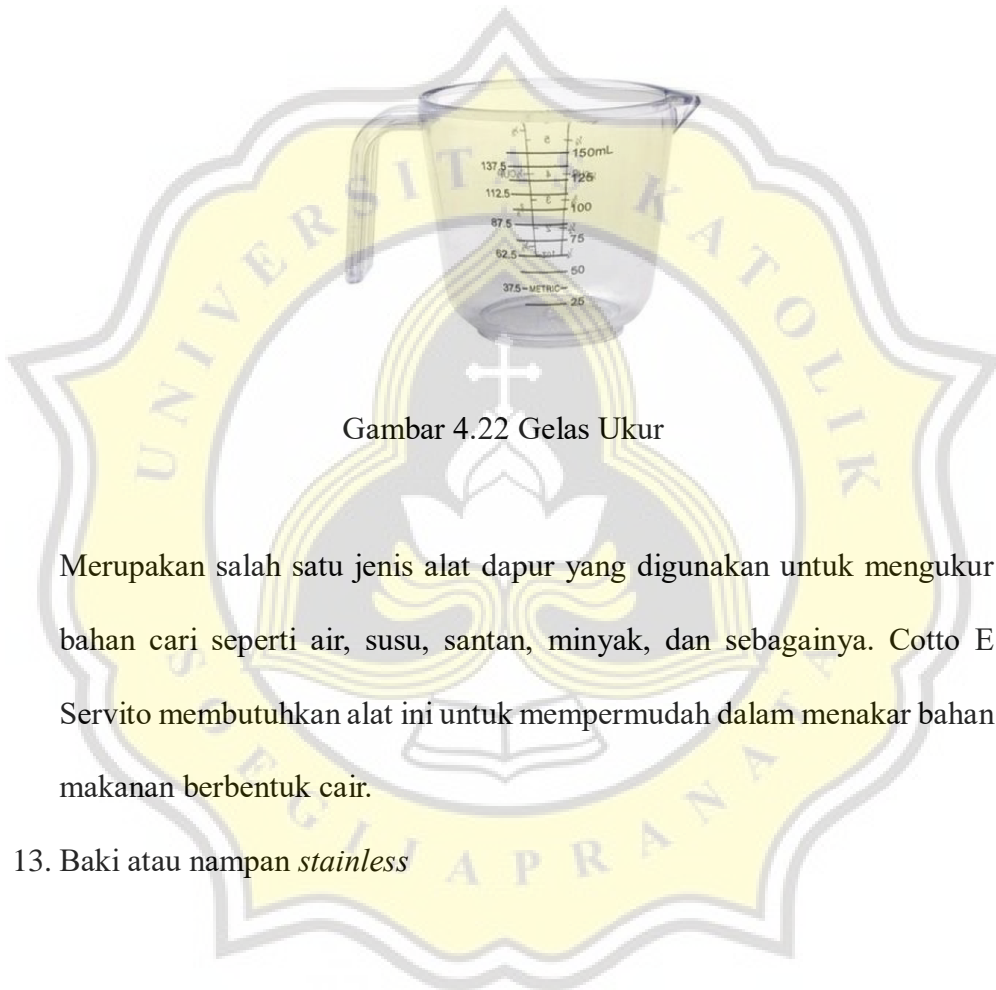
11. Sendok takar (1 set)



Gambar 4.18 Sendok Takar (1 Set)

Merupakan jenis peralatan dapur yang digunakan untuk menakar bumbu atau sejenisnya agar sesuai dengan porsinya masing-masing. Hal ini digunakan oleh Cotto E Servito untuk menakar bumbu yang digunakan sebagai sajian kuliner.

12. Gelas ukur



Gambar 4.22 Gelas Ukur

Merupakan salah satu jenis alat dapur yang digunakan untuk mengukur bahan cair seperti air, susu, santan, minyak, dan sebagainya. Cotto E Servito membutuhkan alat ini untuk mempermudah dalam menakar bahan makanan berbentuk cair.

13. Baki atau nampan *stainless*



Gambar 4.23 Baki (Nampan)

Merupakan salah satu alat dapur yang digunakan sebagai wadah bahan makanan dalam jumlah besar, Cotto E Servito membutuhkan alat ini untuk menaruh rebusan pasta atau mencampur adonan tertentu dalam jumlah yang banyak.

14. *Food processor*



Gambar 4.24 *Food Processor*

Merupakan salah satu peralatan dapur listrik yang berfungsi untuk memotong, mencampur, atau menghaluskan makanan dengan lebih mudah. Cotto E Servito menggunakan alat ini untuk menghaluskan bahan makanana tertentu.

Proses Produksi

Proses produksi merupakan suatu kegiatan yang menggabungkan berbagai faktor produksi dalam rangka menciptakan suatu produk baik berupa barang atau jasa yang memiliki manfaat bagi konsumen sehingga produk yang bersangkutan memiliki nilai kegunaan dan manfaat. Dalam

hal ini, dikarenakan Cotto E Servito memiliki tiga jenis produk maka proses produksi juga akan dibagi menjadi tiga cara, yaitu :

a. Fettuccine carbonara

Fettuccine carbonara sendiri merupakan salah satu makanan Italia jenis pasta yang dilengkapi dengan saus *creamy* yang terbuat dari campuran krim, keju, serta telur.

Cara pembuatan :

- 1) Dalam wajan anti lengket, masak *smoked beef* dengan api sedang sampai kering. Angkat dan tiriskan di atas tisu makan. Sisihkan sekitar 1 sendok makan minyak hasil menggoreng tadi.
- 2) Siapkan panci besar dan air, rebus fettuccine sampai al dente.
- 3) Kembali ke wajan, tuang 1 sendok minyak sisa menggoreng *smoked beef*. Tumis bawang bombai dan bawang putih sampai harum dan layu. Kecilkan api.
- 4) Dalam mangkuk kecil, kocok krim bersama telur. Tuang ke dalam wajan. Aduk terus. Masak selama 8-10 menit atau sampai suhu 71 derajat celsius.
- 5) Tambahkan keju, garam, merica, dan *smoked beef*. Masukkan fettuccine, aduk rata. Taburi dengan peterseli dan keju parut tambahan. Maka fettuccine siap untuk disajikan.

b. Spaghetti bolognese

Spaghetti merupakan salah satu makanan Italia jenis pasta yang memiliki bentuk panjang, tipis, silindris, serta padat, jika diperhatikan

memang menyerupai mie pada umumnya. Untuk pembuatan spaghetti bolognese sendiri terdapat dua tahap, yaitu pembuatan saus dan spaghetti bolognese itu sendiri.

Cara pembuatan saus spaghetti :

- 1) Langkah pertama didihkan tomat dengan cabe hingga kulit mengelupas.
- 2) Kemudian siapkan blender dan tambahkan air.
- 3) Selanjutnya tumis bawang putih yang sudah dikeprek dan kemudian blender bersama dengan tomat.
- 4) Selanjutnya tambahkan larutan tepung maizena dengan air jeruk nipis dan tambahkan gula.

Cara pembuatan spaghetti bolognese :

- 1) Langkah pertama rebus air kurang lebih 500 ml hingga mendidih.
- 2) Kemudian masukan spaghetti dengan minyak dan rebus hingga matang.
- 3) Iris bawang bombay lalu tumis hingga harum.
- 4) Masukan ayam dan aduk hingga merata.
- 5) Kemudian tuang saus tomat kurang lebih 150 ml dan tambahkan air sebanyak 50 ml, lalu aduk hingga merata.
- 6) Angkat dan siapkan dipiring.

c. Penne bolognese with garlic cheese brulee

Penne bolognese merupakan salah satu makanan Italia jenis pasta penne yang dicampur dengan gilingan daging, bawang bombay, sus bolognese, serta keju *garlic* sebagai topingnya.

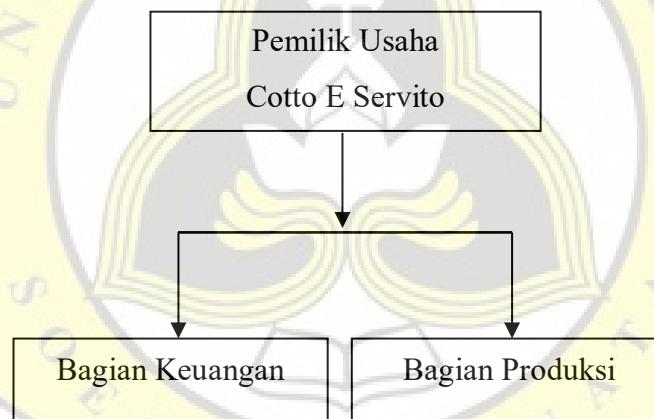
Cara pembuatan :

- 1) Rebus penne/pasta lainnya hingga al dente. Jangan lupa tambahkan garam secukupnya ketika merebus. Lalu tiriskan. Tambahkan olive oil, aduk rata.
- 2) Buat sausnya. Tomat yg sudah dikupas, diblend kasar sehingga masih bertekstur. Siapkan juga wortel parut.
- 3) Tumis bawang bombay dengan mentega, hingga transparan lalu masukkan beef. Masak hingga berubah warna lalu tambahkan bawang putih.
- 4) Tambahkan wortel. Lalu masukkan seledri, kemangi, oregano, garam, merica. Tumis rata. Masukkan tomat blend, sedikit air, & saus tomat. Masak hingga matang.
- 5) Terakhir, masukkan potongan keju cheddar. Aduk rata hingga keju meleleh. Lalu taburkan keju setelah hidangan selesai.

4.3.3 Aspek Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia merupakan salah satu faktor penting untuk mendukung jalannya suatu bisnis, selain itu yang paling dominan dalam rangka mewujudkan keberhasilan dari suatu bisnis terutama di bidang

kuliner. Perencanaan SDM sendiri didasarkan pada struktur organisasi dari suatu usaha, dalam hal ini usaha kuliner Cotto E Servito. Dalam hal pembayaran (*pay*), karyawan Cotto E Servito dalam menerima gaji dengan sistem bulanan gaji diberikan pada awal bulanan. Struktur organisasi sendiri mencakup posisi yang ada pada perusahaan sehingga dapat diperkirakan mengenai jumlah dan tipe karyawan yang dibutuhkan dalam suatu usaha untuk selanjutnya dilakukan proses rekrutmen oleh manajemen. Untuk menjalankan kegiatan operasional suatu usaha, maka Cotto E Servito memerlukan suatu struktur organisasi untuk mencapai keteraturan. Berikut struktur organisasi dari Cotto E Servito :



Gambar 4. 25 Struktur Organisasi Cotto E Servito

Job Description

Setelah menyusun struktur organisasi perusahaan, maka selanjutnya akan dibutuhkan deskripsi dari masing-masing pekerjaan yang diidentifikasi dan ditentukan dengan rincian tugas-tugas yang harus dikerjakan dan persyaratan yang harus dipenuhi dari suatu jabatan.

a. Bagian Produksi

Tugas dan tanggung jawab dari bagian produksi Cotto E Servito antara lain :

- i. Melakukan proses produksi makanan sesuai dengan pesanan yang ada.
- ii. Menjamin kualitas dari rasa makanan yang disajikan.
- iii. Menjaga kebersihan area tempat kerja agar tetap kondusif.
- iv. Bertanggungjawab atas perawatan mesin-mesin produksi yang digunakan.
- v. Membuat laporan secara berkala mengenai mekanisme dan hasil produksi.
- vi. Melakukan koordinasi dengan bagian perusahaan lain mengenai keberlangsungan produksi.

b. Bagian Keuangan

Tugas dan tanggung jawab dari bagian keuangan Cotto E Servito antara lain :

- i. Melakukan pengaturan keuangan usaha.
- ii. Melakukan penginputan semua transaksi keuangan ke dalam program (harian, mingguan, bulanan, dan tahunan).
- iii. Melakukan transaksi keuangan perusahaan.
- iv. Melakukan pembayaran kepada para penjual bahan baku.

- v. Berhubungan dengan pihak internal maupun eksternal terkait dengan aktivitas keuangan usaha.
- vi. Mengontrol aktivitas keuangan / transaksi keuangan usaha.
- vii. Membuat laporan mengenai aktivitas keuangan usaha.
- viii. Menerima dokumen dari vendor internal maupun eksternal

Job Specification

Job specification merupakan uraian mengenai hal yang berhubungan dengan pekerjaan seperti pendidikan, keterampilan, dan pengalaman yang nantinya akan membantu para karyawan untuk menyelesaikan pekerjaannya dan mencapai tujuan perusahaan. Spesifikasi pekerjaan merupakan pernyataan tertulis mengenai syarat atau kualifikasi pendidikan, tingkat pengalaman, fisik, emosi, keterampilan teknis, dan komunikasi yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan.

a. Bagian Produksi

Spesifikasi pekerjaan :

- 1) Pria / wanita.
- 2) Pendidikan min. SMA sederajat.
- 3) Usia maks. 25 tahun.
- 4) Memiliki pengalaman di bidang yang sama (sebagai juru masak terutama masakan Eropa) kurang lebih selama 1 tahun.
- 5) Terampil, jujur, dan bekerja keras.

b. Bagian Keuangan

Spesifikasi pekerjaan :

- 1) Wanita.
- 2) Pendidikan minimal SMA atau SMK jurusan Akuntansi.
- 3) Usia maks. 25 tahun.
- 4) Mampu mengoperasikan komputer serta Ms. Word dan Ms. Excel.
- 5) Mampu membaca, menganalisis, dan membuat keputusan dalam kaitannya dengan laporan keuangan perusahaan.
- 6) Jujur, teliti, dan bertanggung jawab.

Recruitment

Rekrutmen merupakan proses untuk menarik perhatian dari sejumlah karyawan yang memiliki potensi dan mendorong mereka untuk bersedia melamar pekerjaan di suatu perusahaan. Seleksi merupakan proses untuk mengidentifikasi dan memilih orang-orang dari sekumpulan pelamar yang paling cocok dengan posisi yang ditawarkan pada saat itu.

Proses perekrutan karyawan dapat dilakukan dengan menggunakan iklan di internet, radio, koran, maupun majalah, tetapi mengingat perkembangan teknologi yang semakin maju, maka informasi perekrutan Cotto E Servito dilakukan dengan menggunakan bantuan media sosial yang sedang berkembang di masyarakat saat ini, yaitu Instagram, Facebook, dan Twitter. Seleksi karyawan dilakukan dengan melalui berbagai tahapan seperti tes dan wawancara yang dilakukan dengan para calon konsumen yang memenuhi persyaratan. Di samping itu, seleksi karyawan memiliki tujuan agar tidak salah dalam memilih

karyawan yang dapat berdampak terhadap kinerja, biaya, dan konsekuensi hukum.

Proses rekrutmen calon pegawai dari Cotto E Servito dilakukan dengan menggunakan beberapa cara, antara lain :

- a. Pelamar datang langsung ke tempat usaha Cotto E Servito dengan membawa persyaratan yang dibutuhkan
- b. Mengirimkan surat lamaran pekerjaan ke alamat tempat usaha Cotto E Servito.
- c. Mengirimkan lamaran pekerjaan melalui *e-mail* perusahaan.

Setelah proses rekrutmen, maka pihak perusahaan akan melakukan tahap seleksi sebagai berikut



Keterangan :

1. Penerimaan Surat Lamaran dan Pemeriksaan Referensi

Menerima dan melakukan seleksi atas surat lamaran yang telah diterima oleh perusahaan, di samping itu mempertimbangkan referensi calon pelamar yang telah sesuai dengan persyaratan yang diajukan.

2. Tes dan Wawancara

Setelah lamaran telah sesuai dengan persyaratan dan pertimbangan yang diajukan, maka selanjutnya perusahaan akan melakukan

tahapan tes dan wawancara untuk menentukan kandidat yang diterima di perusahaan.

3. Masa Percobaan

Setelah kandidat pegawai lolos, maka tahap selanjutnya yaitu melalui masa percobaan selama 1 minggu untuk melihat pelamar yang bersangkutan melakukan pekerjaannya dan mengatasi permasalahan yang muncul.

4. Keputusan Penerimaan

Apabila calon pegawai telah melalui masa percobaan dan berhasil lolos dengan memperlihatkan kinerja yang baik dan memberikan kontribusi yang positif demi kemajuan perusahaan, maka akan diterima untuk bekerja dan segera melakukan kontrak kerja.

4.3.4 Aspek Keuangan

Aspek terpenting dalam pengembangan bisnis adalah perhitungan keuangan. Perhitungan keuangan diantaranya adalah seluruh dana yang dibutuhkan baik modal untuk investasi maupun modal kerja, biaya produksi, biaya penjualan, biaya administrasi, dan tingkat keuntungan yang akan didapatkan perusahaan atau bahkan kemungkinan kerugian. Tujuan menganalisis aspek keuangan dari pengembangan bisnis adalah untuk menentukan investasi melalui perhitungan biaya dan manfaat yang diharapkan dengan membandingkan antara pengeluaran dan pendapatan seperti ketersediaan dana, biaya modal awal, kemampuan proyek untuk

membayar kembali dana tersebut dalam waktu yang telah ditentukan dan menilai apakah proyek akan dapat berkembang terus.

Berikut ini data pembelian dari Cotto E-Servito :

Tabel 4.2 Pembelian Dari Cotto E-Servito

Nama	Jml	Satuan	Harga	Total	UE	Bi Depresiasi
Kompor	2	unit	1.200.000	2.400.000	20	120.000
Panci (pasta)	5	unit	88.000	440.000	10	44.000
Wajan serbaguna	3	unit	200.000	600.000	10	60.000
Pisau koki	4	unit	125.000	500.000	10	50.000
Set peralatan dapur	2	unit	350.000	700.000	10	70.000
<i>Blender</i>	2	unit	750.000	1.500.000	20	75.000
Parutan keju	3	unit	15.000	45.000	5	9.000
Peniris saringan atau	2	unit	30.000	60.000	5	12.000
Talenan	3	unit	100.000	300.000	10	30.000
Alat pengupas sayuran	3	unit	20.000	60.000	5	12.000
Sendok takar	10	unit	15.000	150.000	5	30.000
Gelas ukur	2	unit	15.000	30.000	5	6.000
Baki atau nampan	2	unit	45.000	90.000	10	9.000
<i>Food processor</i>	2	unit	1.450.000	2.900.000	20	145.000
					Rp 9.775.000	Rp 672.000

Untuk peralatan disusutkan dengan metode garis lurus dengan umur ekonomis antara 5 hingga 20 tahun. Berikut ini adalah harga pokok produksi dari Cotto E Servito :

Tabel 4.3 Harga Pokok Produksi

Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Jumlah
Fettucini	40	bungkus	22.000	880.000
Minyak zaitun	10	liter	36.000	360.000
Susu <i>full cream</i>	10	liter	18.500	185.000
Keju <i>cheddar</i>	15	buah	18.700	280.500
<i>Smoked beef</i>	15	kg	78.000	1.170.000
Jamur kalengan	10	kaleng	20.500	205.000
Margarin	20	kg	25.800	516.000
Bawang bombay	10	kg	19.000	190.000

Bawang putih	10	kg	14.000	140.000
Gula	10	kg	14.700	147.000
Garam	10	kg	9.800	98.000
Lada bubuk	10	botol	13.200	132.000
Keju parmesan	15	bungkus	15.000	225.000
Oregano kering	10	botol	12.400	124.000
Bubuk cabai	10	bungkus	12.500	125.000
Spaghetti	10	bungkus	14.000	140.000
Daging sapi	10	kg	88.000	880.000
Saus tomat	20	botol	23.000	460.000
Kecap manis	10	botol	6.500	65.000
Tepung maizena	10	kg	18.500	185.000
Penne ziti	10	bungkus	1.000	10.000
Saus bolognese	20	bungkus	7.800	156.000
Parsley	10	kg	15.000	150.000
Biaya bahan baku per minggu				6.823.500
Biaya bahan baku per bulan				27.294.000
Biaya bahan baku per tahun				327.528.000

Biaya Operasional per bulan

Untuk biaya operasional tiap bulan yang dikeluarkan sebesar Rp 3.850.000 meliputi biaya gaji, listrik, air, pulsa, internet dan lain-lain.

Tabel 4.4 Biaya Operasional

Biaya Gaji	Rp 3.000.000
Biaya Listrik	Rp 350.000
Biaya Air	Rp 150.000
Biaya Pulsa, Internet	Rp 250.000
Biaya Lain-lain	Rp 100.000
Total	Rp 3.850.000

Omset Penjualan

Berikut ini adalah perkiraan omset penjualan Cotto E Servito di tahun pertama. Diperkirakan setiap hari memproduksi 30 porsi dengan 20 hari kerja

Penjualan diasumsikan naik 10% per tahun. Dengan asumsi dilakukannya pronosi dan semakin dikenalnya usaha Cotto E Servito

Tabel 4.5 Omset Penjualan

Bulan	Jumlah	Harga	Total
Januari	600	Rp40.000	Rp24.000.000
Februari	630	Rp40.000	Rp25.200.000
Maret	662	Rp40.000	Rp26.460.000
April	695	Rp40.000	Rp27.783.000
Mei	729	Rp40.000	Rp29.172.150
Juni	766	Rp40.000	Rp30.630.758
Juli	804	Rp40.000	Rp32.162.295
Agustus	844	Rp40.000	Rp33.770.410
September	886	Rp40.000	Rp35.458.931
Oktober	931	Rp40.000	Rp37.231.877
November	977	Rp40.000	Rp39.093.471
Desember	1.026	Rp40.000	Rp41.048.145
Total			Rp382.011.036

Berikut laporan arus kas dan laba ruginya:

Setoran modal awal dari pemilik sebesar 30.000.000. Penjualan diasumsikan naik 5% per tahun. Biaya gaji berasal dari Rp 1.500.000 x 12 bulan. Biaya operasional per bulan Rp 3.850.000 x 12 bulan.

**LAPORAN ARUS KAS
COTTO DE SERVITO**

Periode 1 Januari 2022- 31 Desember 2026

	1	2	3	4	5
	Tahun	Tahun	Tahun	Tahun	Tahun
Kas Masuk					
Setoran Modal	10,000,000	-	-	-	-
Pendapatan	382,011,036	401,111,588	421,167,168	442,225,526	464,336,802
Total Kas Masuk	392,011,036	401,111,588	421,167,168	442,225,526	464,336,802
Kas Keluar					
Peralatan	9,775,000	-	-	-	-
Harga Pokok Produksi	327,528,000	343,904,400	361,099,620	379,154,601	398,112,331
Biaya Gaji	36,000,000	36,000,000	36,000,000	36,000,000	36,000,000
Biaya Listrik	4,200,000	4,200,000	4,200,000	4,200,000	4,200,000
Biaya Air	1,800,000	1,800,000	1,800,000	1,800,000	1,800,000
Biaya Pulsa, Internet	3,000,000	3,000,000	3,000,000	3,000,000	3,000,000
Biaya Lain-lain	1,200,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000
Total Kas Keluar	383,503,000	390,104,400	407,299,620	425,354,601	444,312,331
Arus Kas Bersih per tahun	8,508,036	11,007,188	13,867,548	16,870,925	20,024,471
Saldo Tahun Sebelumnya	-	8,508,036	19,515,225	33,382,773	50,253,698
Sisa Kas Akhir Tahun	8,508,036	19,515,225	33,382,773	50,253,698	70,278,169

LAPORAN LABA RUGI
COTTO DE SERVITO
Periode 1 Januari 2022- 31 Desember 2026

	1	2	3	4	5
	Tahun	Tahun	Tahun	Tahun	Tahun
Pendapatan	382,011,036	401,111,588	421,167,168	442,225,526	464,336,802
HPP	(327,528,000)	(343,904,400)	(361,099,620)	(379,154,601)	(398,112,331)
Laba Kotor	54,483,036	57,207,188	60,067,548	63,070,925	66,224,471
Biaya Operasional :					
Biaya Gaji	36,000,000	36,000,000	36,000,000	36,000,000	36,000,000
Biaya Listrik	4,200,000	4,200,000	4,200,000	4,200,000	4,200,000
Biaya Air	1,800,000	1,800,000	1,800,000	1,800,000	1,800,000
Biaya Pulsa, Internet	3,000,000	3,000,000	3,000,000	3,000,000	3,000,000
Biaya Lain-lain	1,200,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000	1,200,000
Biaya Depresiasi	672,000	672,000	672,000	672,000	672,000
Total Biaya	46,872,000	46,872,000	46,872,000	46,872,000	46,872,000
Laba (Rugi) Bersih	7,611,036	10,335,188	13,195,548	16,198,925	19,352,471

Kemudian setelah memproyeksikan laporan keuangan langkah selanjutnya adalah Menganalisis sumber permodalan dan penganggaran dana untuk mengembangkan bisnis Cotto E Servito dengan menganalisis dengan parameter keuangan seperti Payback Period (PP). Net Present Value (NPV) dan Internal Rate Return (IRR).

4.3.4.1 Payback Period

Metode perhitungan investasi yang menghitung waktu yang dibutuhkan oleh arus kas dari investasi, dimana arus kas yang ada sudah didiskontokan dengan biaya modal dari proyek. Hasil yang didapat dengan menggunakan payback period ini adalah satuan waktu yang dibutuhkan untuk mengembalikan nilai investasi awal atau modal dari investasi

Periode	Kas masuk	
Nilai Investasi	(10,000,000)	
Kas masuk bersih tahun 1	8,508,036	(1,491,964)
Kas masuk bersih tahun 2	11,007,188	9,515,225
Kas masuk bersih tahun 3	13,867,548	23,382,773
Kas masuk bersih tahun 4	16,870,925	40,253,698
Kas masuk bersih tahun 5	20,024,471	60,278,169
	1 +	0,14
	1 +	1,6
Pada tahun ke-2 bulan ke 2		

Payback period tahun kedua ada bulan ke 2

Karena PP (2 tahun 2 bulan) < umur proyek (5 tahun) maka usulan proyek diterima.

4.3.4.2 Net Present Value

Metode perhitungan investasi dimana arus kas di masa yang akan datang didiskontokan pada masa sekarang. Kriteria NPV adalah :

- Jika NPV positif maka proyek diterima atau dijalankan
- Jika NPV negatif maka proyek ditolak

Metode Net Present Value

Periode	Arus Kas	Discount faktor 7%	Discounted Cash Flow
Investasi Awal	(10,000,000)		(10,000,000)
Kas masuk bersih tahun 1	8,508,036	1,07	7,951,436
Kas masuk bersih tahun 2	11,007,188	1,145	9,614,105
Kas masuk bersih tahun 3	13,867,548	1,225	11,320,050
Kas masuk bersih tahun 4	16,870,925	1,311	12,870,748
Kas masuk bersih tahun 5	20,024,471	1,403	14,277,171
Total			46,033,510

Karena $NPV > 0$ maka usulan proyek diterima. Dari hasil perhitungan di atas dapat dilihat bahwa nilai NPV bertanda positif sehingga dapat dikatakan bahwa investasi yang dilakukan untuk jangka waktu penilaian selama 5 tahun adalah layak untuk dilakukan.

4.3.4.3 Internal Rate Return

Internal rate of return adalah indikator tingkat efisiensi dari sebuah investasi. IRR juga dikenal sebagai metode untuk menghitung tingkat bunga suatu investasi dan menyamakannya dengan nilai investasi saat ini berdasarkan penghitungan kas bersih di masa mendatang

Pengambilan keputusan investasi berdasarkan metode IRR menggunakan asumsi sebagai berikut:

- Suatu investasi dikatakan layak, jika nilai IRR yang dihasilkan lebih besar dari tingkat bunga yang diterapkan.
- Suatu investasi dikatakan tidak layak, jika nilai IRR yang dihasilkan lebih kecil dari tingkat bunga yang diterapkan.

Metode Internal Rate Return

Periode	Arus Kas	Discount faktor 9%	Discounted Cash Flow
Investasi Awal	(10,000,000)		(10,000,000)
Kas masuk bersih tahun 1	8,508,036	1,090	7,805,538
Kas masuk bersih tahun 2	11,007,188	1,188	9,264,530
Kas masuk bersih tahun 3	13,867,548	1,295	10,708,291
Kas masuk bersih tahun 4	16,870,925	1,412	11,951,789
Kas masuk bersih tahun 5	20,024,471	1,539	13,014,532
		Total	42,744,681

Metode IRR

Perhitungan Interpolasi

Selisih Bunga	Selisih PV	Selisih PV dengan investasi awal
7%	46,033,510	46,033,510
9%	42,744,681	10,000,000
2%	3,288,829	36,033,510

$$\text{IRR} = 35,0\%$$

Karena IRR (35%) > tingkat suku bunga (9%), maka usulan proyek diterima.

Berdasarkan perhitungan di atas bahwa payback period 2 tahun 2 bulan (kurang dari jangka waktu 5 tahun), NPV yang menghasilkan angka positif sebesar Rp 46.033.510, dan IRR lebih besar dari tingkat bunga yang diterapkan. Hasil ini menunjukkan bahwa proyek Cotto E Servito layak untuk dijalankan dan memiliki prospek yang menjanjikan.