

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Dalam kehidupan sehari-hari yang terjadi saat ini banyak kita lihat di mana orang-orang tidak peduli terhadap kesehatannya sendiri. Hal itu terbukti dari bagaimana cara mereka memilih berbagai macam makanan, dari makanan yang murah, makanan cepat saji, dan makanan yang hanya memiliki banyak porsi tetapi tidak bergizi. Dilihat dari cara mereka memilih berbagai macam makanan inilah tidak sedikit mereka yang mengalami gangguan kesehatan karena makanan yang diproduksi bisa dikatakan kurang higienis atau kurang bergizi. Dimasa pandemi Covid 19 ini kita dituntut untuk hidup lebih bersih, hidup sehat dan selalu menjaga pola makan kita di manapun kita berada. Makanan yang kita konsumsi akan sangat berpengaruh terhadap kesehatan tubuh kita. Berdasarkan uraian di atas maka tercetuslah ide bisnis untuk mendirikan catering dengan konsep *healthy food* yang diberi nama Dafons Kitchen.

Keberadaan 'Dafons Kitchen' ini diharapkan dapat membantu banyak orang menemukan makanan yang lebih sehat dan bergizi yang diproses menggunakan bahan-bahan yang tentunya lebih sehat, salah satunya adalah *olive oil*. Dalam satu porsi makanan sudah mengandung takaran yang pas, baik dari karbohidrat maupun dari protein hewani dan protein nabati serta vitamin. Selain untuk memenuhi pola makan yang sehat, catering ini juga dapat membantu orang-orang

yang memiliki keinginan untuk menurunkan berat badan, karena makanan yang dibuat 'Dafons Kitchen' tidak menggunakan bahan pengawet, pewarna makanan, perasa makanan, minyak goreng, dan bahan-bahan yang dapat memberikan efek lemak berlebih dalam tubuh. Sehingga sangat aman untuk dikonsumsi secara rutin.

Dafons Kitchen mempunyai konsep engantaran / delivery order. Dafons Kitchen menyediakan menu yang beragam setiap harinya sehingga konsumen tidak akan merasa bosan. Walaupun menggunakan bahan-bahan yang rendah lemak, cita rasa dari hidangan ini tetap enak dan tidak hambar. Kualitas dan cita rasa tentunya menjadi hal yang selalu diperhatikan. Dafons Kitchen memiliki motto "hidup sehat tidak harus tersiksa". Hidangan yang disajikan juga aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan mulai dari anak kecil sampai orang tua, baik yang dalam keadaan sehat maupun memiliki penyakit bawaan seperti diabetes, kolestrol, tekanan darah tinggi, dan berbagai macam penyakit lainnya karena bahan-bahan pokok alami yang digunakan oleh Dafons Kitchen

Harga yang dipatok oleh 'Dafons Kitchen termasuk relatif terjangkau yaitu dengan harga Rp. 30.000,- saja kita bisa mendapatkan makanan yang sehat, bergizi dan tentunya enak. Adapun sasaran utamanya adalah pegawai kantor yang dalam kehidupan sehari-hari nya sering kali tidak memiliki waktu untuk menyiapkan bekal makan siang. Dafons Kitchen hanya melayani delivery order saja, ketika barang sudah siap disantap bagian delivery order akan langsung mengirimkan ke pembeli. Untuk pemesanan hanya melalui whatsapp. Menu yang

disediakan oleh Dafons Kitchen antara lain Nasi Kongbap Ikan Bakar, Spaghetti Ayam Pedas, Nasi Merah Pecel Tempe Telor, Nasi Merah Balut Sawi Putih Kukus, Kentang Kukus Ayam Betutu.

Tabel 1.1 Menu Makanan Sehat Dafons Kitchen

Nasi Kongbap Ikan Bakar	 A black plastic tray containing a meal. It features a large piece of fried fish (Ikan Bakar) topped with sliced tomatoes, a portion of white rice, a side of green vegetables, and a small container of red chili sauce.
Spageti Ayam Pedas	 A black plastic tray containing spaghetti with a red sauce, a portion of chicken, a side of green vegetables, and a small container of red chili sauce.
Nasi Merah Pecel Tempe Telor	 A black plastic tray containing a meal. It features a portion of red rice, a side of green vegetables, a small container of yellow sauce, and a small container of brown sauce.

<p>Nasi Merah Ayam Balut Sawi Putih Kukus</p>	
<p>Kentang Kukus Ayam Betutu</p>	

Sumber : Data primer (2021)

Dari banyaknya para konsumen yang sibuk dengan pekerjaan dan membutuhkan jasa ketriring yang makanannya mencukupi kebutuhan tubuh, maka ide bisnis ketriring makanan sehat ini berpeluang untuk diwujudkan. Penyusunan rencana bisnis ini saya dirikan di tempat tinggal saya yang terletak di Perumahan Permata Keluarga yang ada di Kabupaten Pati. Alasan saya membuka bisnis Dafons Kitchen di perumahan ini, karena belum ada warga perumahan yang saya tinggali yang mempunyai bisnis Healthy Food. Pengenalan terhadap warga perumahan dan teman – teman yang ada di Kota Pati, dengan cara pembuatan banner, proses pembuatan google maps, proses pembuatan media sosial agar lebih cepat pengenalan ke penduduk Kota Pati. Beberapa hal lainnya, melingkupi aspek pemasaran, aspek operasional,

Sumber Daya Manusia, dan aspek keuangan (Kasmir, 2015). Dalam aspek pemasaran akan dijabarkan tentang 7P. Dalam aspek operasional akan dijabarkan tentang lokasi catering. Dalam aspek SDM akan dibahas tentang struktur organisasi dan job description serta biaya gaji pegawai. Sedangkan dalam aspek keuangan akan dijabarkan tentang laporan harga pokok produksi, laba rugi, arus kas, *net present value*/NPV, *Profitability Index*/PI, *payback period*/PP, *internal rate of return*/IRR.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

Bagaimana perencanaan bisnis pada Dafons Kitchen yang dilihat dari beberapa aspek, yang meliputi aspek pemasaran, aspek operasi, aspek sumber daya manusia dan aspek keuangan ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian adalah untuk menyusun perencanaan bisnis Dafons Kitchen dengan memperhatikan dari beberapa yang meliputi aspek seperti aspek pemasaran, aspek operasi, aspek sumber daya manusia, aspek keuangan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Bagi Peneliti

Sebagai bahan referensi bagi penelitian bisnis dimasa yang akan datang.

Bagi Pemilik

Sebagai bahan perencanaan bisnis agar bisnis yang nantinya dijalankan bisa sesuai dengan perencanaan yang dibuat sebelumnya.

