

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini berbagai bentuk makanan dan minuman kesehatan banyak beredar di masyarakat. Para produsen berusaha untuk menawarkan yang terbaik bagi konsumennya sehingga tercipta persaingan yang cukup ketat. Produk kesehatan yang dibuat makanan dan minuman ini dapat diolah dari berbagai bahan tanaman herbal. Salah satunya adalah berasal dari buah naga.

Buah naga (Inggris: *pitaya*) adalah buah dari beberapa jenis kaktus dari marga *Hylocereus* dan *Selenicereus*. Buah ini berasal dari Meksiko, Amerika Tengah dan Amerika Selatan namun sekarang juga dibudidayakan di negara-negara Asia seperti Taiwan, Vietnam, Filipina, dan Malaysia. Buah ini juga dapat ditemui di Okinawa, Israel, Australia utara dan Tiongkok selatan.

Nama buah naga merujuk pada buah-buah yang dapat dimakan dari tumbuhan jenis:

- i. *Hylocereus undatus*, yang buahnya berwarna merah dengan daging buah putih.
- ii. *Hylocereus polyrhizus*, yang buahnya berwarna merah muda dengan daging buah merah.
- iii. *Selenicereus megalanthus* dengan kulit buah kuning dan daging buah putih.
- iv. *Hylocereus costaricensis*, buah naga dengan warna buah yang sangat merah.

Secara detail kandungan nutrisi buah naga, sebagai berikut :

Kadar Gula	: 13-18 briks
Air	: 90 %
Karbohidrat	: 11,5 g
Asam	: 0,139 g
Protein	: 0,53 g
Serat	: 0,71 g
Kalsium	: 134,5 mg
Fosfor	: 8,7 mg
Magnesium	: 60,4 mg
Vitamin C	: 9,4 mg

Walaupun belum dapat ditentukan jumlahnya, buah ini ditengarai juga mengandung vitamin B1, B2 dan B3.

Komposisi gizi per 100 gram daging buah naga :

Air (g)	82,5 – 83,0
Protein (g)	0,16 – 0,23
Lemak (g)	0,21 – 0,61
Serat/dietary fiber (g)	0,7 – 0,9
Betakaroten (mg)	0,005 – 0,012
Kalsium (mg)	6,3 – 8,8
Fosfor (mg)	30,2 – 36,1

Besi (mg)	0,55 – 0,65
Vitamin B1 (mg)	0,28 – 0,30
Vitamin B2 (mg)	0,043 – 0,045
Vitamin C (mg)	8 – 9
Niasin (mg)	1,297 – 1,300

(sumber : wikipedia.org, buahnaga.us, lifestyle.okezone.com)

Menurut organisasi yang khusus meneliti buah naga (Johncola Pitaya Food R&D), buah ini cukup kaya vitamin dan mineral yang membantu meningkatkan daya tahan dan metabolisme tubuh. Pakar lain menyebutkan pula bahwa buah naga kaya akan potasium, ferum, sodium, protein (meningkatkan metabolisme tubuh dan menjaga kesehatan jantung), serat (pengikat zat karsinogen penyebab kanker usus, memperlancar proses pencernaan, kencing manis dan diet), kalsium (menguatkan tulang), karotin (kesehatan mata, menguatkan otak dan mencegah masuknya penyakit). Selain itu buah naga dimanfaatkan pula untuk menyeimbangkan kadar gula dalam darah, pelindung kesehatan mulut, mengurangi kolesterol, pencegah pendarahan dan mengobati keluhan keputihan. Buah naga merah juga memberikan efek mengurangi tekanan emosi, menetralkan toksin dalam darah, mencegah demam badan, menambah selera makan, menambah kelicinan, kehalusan kulit serta mencegah jerawat.

(sumber : www.rifiant.blogspot.com)

Agar kandungan gizi dan manfaat yang terdapat pada buah naga tidak hilang, maka dibutuhkan cara pengolahan yang tepat dan benar sehingga makanan

dari hasil olahan buah naga yang disajikan benar-benar memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen apabila dikonsumsi secara berkesinambungan. (Sandra 2007)

Setelah melakukan prasurvei terhadap minat masyarakat dalam pendirian “BN Resto”, didapatkan beberapa peluang, yaitu masyarakat selalu mencari hal-hal baru yang ditawarkan oleh pengelola resto terutama untuk menu makanan dari buah naga, selain memiliki banyak manfaat dan rasa masakan yang enak makanan juga harus disajikan secara menarik, tempat sebagai salah satu sarana penunjang juga harus diperhatikan oleh pengelola sehingga konsumen merasakan suasana yang nyaman. Oleh sebab itu, akan sangat menarik untuk menerjuni bisnis di bidang ini karena masih banyaknya potensi bisnis yang terdapat dalam bisnis resto, terutama *healthy resto* yang menggunakan bahan dasar buah naga masih jarang di temukan di kota Semarang.

Konsep bisnis dalam usaha “BN Resto” adalah mengembangkan suatu konsep *healthy resto* (restoran yang menyajikan makanan tanpa bahan pengawet, pewarna, rendah lemak, rendah karbohidrat, memiliki manfaat kesehatan dan menggunakan bahan-bahan organik) yang menyajikan berbagai variasi menu olahan dari buah naga. Dimana buah naga digunakan sebagai bahan dasar maupun bahan pelengkap dalam setiap menu yang disajikan. Menu olahan dari buah naga antara lain berbagai macam minuman, jus, ice cream, kue, pancake, campuran sambal yang disajikan bersama dengan seafood atau ayam goreng, sup buah naga yang dicampur dengan daging, salad, dan sebagainya. Hal ini dipilih karena

dengan hadirnya konsep *healthy food* (makanan yang tidak mengandung zat yang dapat membahayakan kesehatan, cukup mengandung karbohidrat, lemak, protein, mineral, vitamin dalam jumlah yang seimbang sesuai kebutuhan, selain itu perlu diperhatikan juga cara memasak makanan, suhu makanan pada saat disajikan, dan bahan makanan yang mudah dicerna), diharapkan konsumen terutama yang telah menginjak usia dewasa akan lebih memperhatikan gaya hidup yang lebih sehat terutama dari makanan yang mereka konsumsi.

Di kota Semarang sendiri untuk resto yang menggunakan buah naga sebagai bahan baku dalam setiap makanannya memang jarang ditemukan, biasanya buah naga hanya diolah menjadi minuman saja. Namun ada beberapa resto yang juga menawarkan konsep *healthy food*, antara lain Ha Ha Vegetarian Resto (menjual menu makanan berupa olahan dari sayur-sayuran, kaki jamur, kedelai serta tepung yang diolah menjadi makanan seperti ayam goreng, sate ayam, sate kambing, sapi lada hitam. Harga yang ditawarkan berkisar antara Rp 8.000- Rp 65.000), RM Karuna (menu yang disajikan antara lain bebek kecap, rendang daging, cumi asam manis, udang goreng mentega, dan aneka dimsum yang terbuat dari rumput laut, gluten atau sari pati gandum, kedelai, kaki jamur, sayuran dan tidak menggunakan bawang, MSG, dan minyak. Harga berkisar antara Rp 8.000- Rp 35.000), Depot Yoe Sin (menu yang disajikan antara lain rendang kari, ayam goreng, ati ampela, ikan tuna, rawon, iga sapi yang terbuat dari gluten, rumput laut, kedelai, serta sayuran. Harga berkisar antara Rp 8.000- Rp 15.000), Aloe Vera Cafe (menu yang disajikan antara lain es lidah buaya, es

kombinasi, ice cream yang terbuat dari lidah buaya. Harga berkisar antara Rp 5.000- Rp 20.000).

Bahan baku terutama buah naga dapat diperoleh melalui pemasok dari perkebunan Anggas Agro di desa Kemloko Bandungan yang merupakan sentra produksi buah naga. "BN Resto" memilih Anggas Agro sebagai pemasok bahan baku berupa buah naga karena dianggap mampu memenuhi permintaan buah naga untuk kepentingan produksi "BN Resto". Selanjutnya bahan baku berupa buah naga diolah dalam proses produksi, dan akhirnya hasil dari proses produksi sampai ke tangan konsumen.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka perumusan masalahnya adalah: Bagaimana perencanaan bisnis untuk usaha "BN Resto"?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat rencana bisnis sebagai pedoman dalam pendirian "BN Resto" berdasarkan aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis, aspek sumber daya manusia, dan aspek keuangan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

- a. Bagi Penelit

Bermanfaat untuk mempersiapkan berdirinya “BN Resto” agar bisnis ini dapat berjalan dengan baik dan terstruktur.

b. Bagi Masyarakat

Untuk memperkenalkan berdirinya “BN Resto” pada masyarakat, serta memperkenalkan berbagai variasi dari olahan buah naga, selain itu juga sebagai alternatif pilihan resto yang menyajikan *healthy food*.

c. Bagi Investor

Untuk menarik minat investor untuk ikut menanamkan modal dan memberikan ide untuk pendirian usaha “BN Resto”.