

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Gagasan Awal

Keadaan dunia yang sedang dalam situasi darurat yang disebabkan oleh COVID-19 mengharuskan orang-orang untuk berada dirumah. Terdapat banyak sektor yang terdampak salah satunya adalah sektor makanan dan minuman. Menurut artikel dari laman (World Health Organization, 2020), COVID-19 adalah penyakit menular yang disebabkan oleh virus jenis baru. Orang yang terinfeksi akan mengalami masalah pernapasan. Bagi orang yang lebih tua dan memiliki penyakit bawaan seperti diabetes, penyakit pernapasan kronis, dan kanker cenderung berkembang menjadi penyakit yang lebih serius.

Dalam kondisi saat ini, terdapat bisnis sektor makanan dan minuman yang masih berpotensi, yaitu bisnis *Cloud Kitchen*. Hal ini didukung dari analisa dari Ekonom Institute for Development of Economics and Finance (INDEF) Bhima Yudhistira Adhinegara yang didasarkan pada pengamatan selama pandemi COVID-19, bahwa *Cloud Kitchen* memiliki prospek karena banyak yang bekerja di rumah meningkatkan permintaan layanan pesan antar (Setiawan, 2020). Dengan *Cloud Kitchen*, pelanggan dan penyedia makanan tidak berkontak langsung melainkan menggunakan layanan pesan antar, baik langsung maupun dengan pihak ketiga seperti GoFood dan GrabFood, menjadikan bisnis ini juga cocok untuk pandemi COVID-19. *Cloud Kitchen* dapat menyediakan kebutuhan pelanggan dan tetap menyesuaikan dengan keadaan *external environment*.

Berdasarkan hasil laporan Moyeenudin (2020), *Cloud Kitchen* dapat lebih efisien dengan menggunakan aplikasi layanan pesan antar. Kehadiran teknologi membantu salah satu bisnis baru yang muncul yaitu *Cloud Kitchen*. *Cloud kitchen* adalah dapur yang tidak memiliki fasilitas *dine-in*, melainkan menggunakan layanan antar makanan untuk pelanggan.

Lokasi yang cocok untuk konsep bisnis ini adalah lokasi yang strategis. Gading Serpong menjadi tempat potensi bisnis karena menjadi salah satu pusat ekonomi baru, berlokasi strategis sehingga memiliki pangsa pasar yang luas. (Latief, 2016). Lokasi yang strategis dapat mempermudah pengendara GoFood dan GrabFood untuk mengantarkan makanan kepada pelanggan.

Berdasarkan pembahasan diatas maka dalam Proposal Studi Kelayakan Bisnis ini untuk membuka dapur dengan konsep *Cloud Kitchen* dengan nama Pane in Cucina yang memiliki menu bernama *panini* yaitu roti isi yang dipanggang dengan alat bernama *panini press* (Tripodi, 2011). Pane in Cucina *Cloud Kitchen*, yaitu dapur yang hanya menyediakan layanan pesan antar melalui pihak ketiga seperti GoFood dan GrabFood, sehingga pelanggan dapat menikmati hidangan dari Pane in Cucina *Cloud kitchen* tanpa perlu keluar rumah. Lokasi yang strategis di Gading Serpong dengan akses jalan dapat mempermudah pengendara GoFood dan GrabFood untuk mengantarkan makanan sehingga dapat meningkatkan kepuasan pelanggan.

## **B. Tujuan**

Studi Kelayakan Bisnis ini dilakukan dengan tujuan menganalisis berbagai aspek dan kelayakan rencana bisnis ini yaitu aspek pemasaran,

aspek operasional, aspek organisasi, aspek sumber daya manusia dan aspek keuangan. Studi kelayakan bisnis ini meliputi:

#### 1. Tujuan utama

Tujuan utama dari Studi Kelayakan Bisnis ini adalah untuk menganalisa secara terperinci dari masing-masing aspek agar *Pane in Cucina Cloud Kitchen* dapat beroperasi secara berkelanjutan.

##### a. Aspek Pemasaran

Aspek ini akan menganalisa situasi dan sifat pasar, tingkat permintaan dan penawaran, segmentasi pasar (*segmentation*), target pasar (*targeting*), posisi pasar (*positioning*). Menganalisa dan mengkaji *marketing mix* yakni *product, price, place, promotion, packaging, programming, people, dan partnership*.

##### b. Aspek Operasional

Dalam aspek ini akan menganalisa mengenai lokasi, kualitas sumber daya manusia, tata letak, luas produksi, teknologi yang digunakan, dan persediaan.

##### c. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Aspek ini akan menganalisa hal-hal yang berhubungan dengan organisasi, yaitu struktur organisasi, seperti tentang jumlah dan kualifikasi sumber daya manusia yang diperlukan untuk menjalankan bisnis, mengkaji pembagian pekerjaan berdasarkan tipe pekerjaan, menguraikan analisis pekerjaan, deskripsi pekerjaan, dan spesifikasi pekerjaan. Perekrutan pekerja, seleksi dan orientasi,

produktivitas, pelatihan dan pengembangan pekerja, gaji, upah, kompensasi, bonus dan tunjangan.

d. Aspek Keuangan

Aspek ini akan menganalisa mengenai keuangan seperti proyeksi pendapatan dan pengeluaran, proyeksi laporan neraca keuangan, proyeksi laporan arus kas, proyeksi laporan laba rugi, proyeksi pengembalian aset, proyeksi pengembalian investasi.

2. Sub Tujuan

Tujuan lain yang dapat meningkatkan Studi Kelayakan Bisnis dari Pane in Cucina Cloud Kitchen yaitu:

- a. Meningkatkan pertumbuhan ekonomi regional pada bidang kuliner
- b. Menjadi *trend* bisnis baru

**C. Metodologi**

Riset adalah proses penyelidikan yang terorganisir, sistematis, dan kritis atau investigasi pada masalah tertentu, dilakukan dengan tujuan menemukan jawaban atau solusi. (Sekaran & Bougie, 2016, h. 13). Berdasarkan pernyataan diatas, data riset menjadi sangat penting untuk keperluan bisnis. Data yang dikumpulkan dengan metode ilmiah agar dapat menghasilkan simpulan SKB yang akurat dan dapat dipercaya, maka ketersediaan dan dukungan data bisnis industri pariwisata. Perolehan data akan menggunakan data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Data primer menurut Sekaran dan Bougie (2016), data primer adalah

*“Data that the researcher gathers firsthand for the specific purpose of the study”*

Pengumpulan data akan dilakukan dengan dua cara yakni dengan kuesioner kepada individu dan observasi.

a. Kuesioner

Menurut Sekaran dan Bougie (2016, h. 142) pengertian dari kuesioner adalah

*“A questionnaire is a preformulated written set of questions to which respondents record their answers, usually within rather closely defined alternatives”*

Kuesioner digunakan untuk mengumpulkan data kuantitatif dalam jumlah besar secara personal atau elektronik kepada responden. Keunggulan dari kuesioner yaitu cenderung lebih murah tetapi lebih memakan waktu. Para responden akan dipilih adalah yang tinggal di wilayah Tangerang dan sekitarnya karena merupakan wilayah rencana usaha *Cloud Kitchen* ini akan beroperasi. Pengumpulan kuesioner dapat menggunakan tiga cara yaitu:

1) *Personally administered questionnaire,*

Kuesioner ini dilakukan di area lokal yang dapat dijangkau, caranya adalah dengan mengumpulkan data dan mengelola kuesioner secara pribadi.

2) *Mail Questionnaire*

Kuesioner dikirimkan melalui surat kepada responden.

3) *Mail and electronic questionnaire*

Kuesioner dikirimkan kepada responden melalui *e-mail* atau *electronic form*.

Target responden dari penelitian ini adalah kelompok yang memiliki usia 18 hingga 50 tahun di wilayah Tangerang dan sekitarnya. Dikarenakan bisnis ini menggunakan aplikasi ojek *online* maka responden menyesuaikan dengan ketentuan yang tertulis dalam aplikasi ojek *online* bahwa pengguna minimal berusia delapan belas tahun.

b. Observasi

Menurut Sekaran dan Bougie (2016, h. 127), metode observasi menyangkut pengamatan yang direncanakan, pencatatan, analisis dan interpretasi perilaku, tindakan atau peristiwa. Pengamatan dilakukan dengan metode *uncontrolled observation* yang tidak mencoba mengatur, manipulasi atau mempengaruhi keadaan.

2. Data Sekunder

Menurut Sekaran dan Bougie (2016, h. 37) data sekunder adalah

*Secondary data are data that have been collected by others for another purpose than the purpose of the current study. Some secondary data source of data are statistical bulletins, government publication, published of unpublished information available from either within or outside the organization, company websites, and the internet.*

Tidak semua data sekunder dapat digunakan, ada beberapa kriteria data sekunder yang harus dievaluasi. Data sekunder harus data terbaru dan bukan data yang sudah lama, data tersebut harus akurat, relevansi dengan studi, dan biaya data yang sesuai dan bermanfaat untuk studi. Data sekunder yang digunakan adalah data statistik, jurnal, *e-book*, buku cetak dan laporan hasil riset.

## D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

### 1. Definisi Restoran

Menurut Walker (2011, h. 4) pengertian restoran adalah:

*“Restaurants play a significant role in our lifestyle, and dining out is a favorite social activity. Eating out has become a way of life for families. Today, more meals than ever are being eaten away from home.”*

Restoran menjadi peran penting dalam gaya hidup saat ini, restoran menjadi pilihan ketika seseorang ingin makan diluar rumah untuk menikmati berbagai hidangan dan bersosialisasi dengan yang lainnya

### 2. Klasifikasi Restoran

Menurut Walker (2011, h. 34) restoran terbagi menjadi beberapa jenis karakteristik, yaitu:

#### a. *Sandwich Shops*

Roti lapis menjadi hidangan yang mudah di restoran, di restoran umumnya memberikan beberapa pilihan isi dan *topping*, sup, minuman panas dan dingin (Walker, 2011, h. 30).

#### b. *Quick Service*

Restoran ini memberikan pelayanan cepat saji dengan menu terbatas dan dengan harga yang lebih murah. Restoran ini dibentuk agar dapat meneruma banyak pelanggan dalam waktu singkat (Walker, 2011, h. 34).

#### c. *Quick Casual*

Klasifikasi ini merupakan gabungan antara restoran cepat saji dengan casual dining yang mana menghadirkan makanan siap pesan dengan bahan mentah (Walker, 2011, h. 35).

*d. Family Dining*

Restoran jenis ini memiliki menu sederhana dan melayani keluarga sebagai pelanggan. Umumnya memiliki meja besar karena target pasarnya adalah keluarga yang memiliki beberapa anggota (Walker, 2011, h. 37).

*e. Casual Dining*

Jenis restoran ini adalah restoran memberikan suasana kasual, umumnya pelanggan hanya mengenakan baju kasual (Walker, 2011, h. 37).

*f. Fine Dining*

Jenis restoran ini bersifat formal dengan harga makanan yang mahal, dekorasi ruangan, dan memberikan hidangan yang berkualitas, dengan harga makanan yang mahal, pelanggan mendapatkan pelayanan, makanan dan fasilitas yang berkualitas (Walker, 2011, h. 39).

*g. Steakhouse*

Restoran ini menawarkan hidangan utama *Steak* dengan menu terbatas. Peralatan makannya juga disesuaikan dengan hidangannya, seperti pisau khusus. tetapi restoran jenis ini juga menawarkan menu berbahan ayam atau ikan untuk menarik pelanggan lain. (Walker, 2011, h. 40).

*h. Seafood Restaurant*

Restoran jenis ini menawarkan menu utama yaitu makanan laut (Walker, 2011, h. 42).

i. *Ethic Restaurant*

Restoran jenis ini biasanya memberikan menu ciri khas akan suatu daerah (Walker, 2011, h. 43).

j. *Themed Restaurant*

Restoran jenis ini biasanya menawarkan menu terbatas dengan suasana didesain sesuai dengan tema restoran untuk memberikan kesan unik kepada pelanggan (Walker, 2011, h. 47).

k. *Coffee Shops*

Jenis *coffee shops* atau kedai kopi menghadirkan berbagai jenis minuman berbahan dasar kopi dan makanan ringan lainnya. Desain interiornya memiliki suasana nyaman untuk pelanggan dapat menikmati (Walker, 2011, h. 50).

l. *Chef-Owned Restaurant*

Pemilik dari restoran ini adalah seorang *Chef*. Restoran ini memiliki penanggung jawab yang memiliki pengalaman dibidang kuliner (Walker, 2011, h. 51).

m. *Centralized Home Delivery Restaurant*

Restoran jenis ini memberikan pelayanan pesan antar kepada pelanggan sebagai layanan utama. Cara memesan menu di restoran jenis ini adalah melalui memberikan menu pesanan telepon, memberikan alamat yang dituju dan menu, setelahnya restoran dapat mengantarkan kepada pelanggan (Walker, 2011, h. 58).

3. Definisi Menu

Menu adalah daftar hidangan yang ditawarkan oleh restoran dan tersedia untuk pelanggan dapat memesan (Gregoire, 2016, h. 42).

#### 4. Jenis Menu

Menurut Gregoire (2016) terdapat beberapa jenis menu yang diklasifikasikan sebagai berikut:

##### a. *Table D'hôte*

Menu jenis ini adalah istilah dari Perancis yang menyajikan menu komplit dengan beberapa sajian dan harga tetap, umumnya memiliki harga lebih murah karena berupa paket komplit. Menu terdiri dari hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup dan minuman (Gregoire, 2016, h. 44).

##### b. *À La Carte*

Berbeda dengan *table d'hôte*, jenis menu ini memberikan harga berbeda setiap sajian. Menu ini dipilih oleh pelanggan berdasarkan pilihan dan harga berdasarkan sajian yang sudah dipilih, contohnya *à la carte* McDonald's (Gregoire, 2016, h. 44).

##### c. *Static*

*Static* menu adalah menu yang sama disajikan setiap harinya, maksudnya adalah menu yang selalu tersedia setiap hari karena tingkat permintaan yang tinggi (Gregoire, 2016, h. 45).

##### d. *Cycle*

*Cycle* menu adalah menu yang berotasi pada periode tertentu, perminggu atau perbulan.(Gregoire, 2016, h. 45).

##### e. *Single Use*

Jenis menu ini adalah menu yang dihidangkan hanya hari tertentu, umumnya disebut dengan *menu of the day* (Gregoire, 2016, h. 45), contohnya pada hari spesial tertentu, seperti bagaimana McDonald's di Indonesia menghidangkan menu spesial kemerdekaan.

#### 5. Pengertian *Delivery Restaurant*

Dalam dunia kuliner, menurut Walker (2011, h. 58) *delivery* layanan pemesanan dan pengantaran makanan dalam hari yang sama di satu wilayah lokal dan diantarkan menggunakan kendaraan.

*Food Delivery* adalah jasa kurir yang mana restoran, toko atau perusahaan jasa antar makanan independen mengantarkan pesanan makanan dan minuman kepada pelanggan. Layanan ini biasanya memesan menggunakan telepon kepada restoran atau kepada perusahaan jasa pengantar makanan melalui internet.

#### 6. Pengertian *Online Food Delivery*

Menurut studi Chai & Yat (2019) *Online Food Delivery* (OFD) layanan pemesanan dan pengantaran makanan melalui internet atau aplikasi, karena berbasis internet, OFD memiliki pasar luas, dan menjadi *trend* baru terhadap pengguna teknologi terutama di perkotaan. OFD memiliki tingkat permintaan tinggi karena dalam menggunakan jasa *delivery* ini mempermudah pelanggan dalam pemesanan makanan tanpa harus beranjak ke restoran, terutama dalam keadaan jam sibuk, masyarakat cenderung menggunakan jasa OFD.

#### 7. Pengertian *Cloud Kitchen*

Moyeenudin et al., (2020) *Cloud Kitchen* juga disebut sebagai *ghost outlet*, *virtual café*, atau *invisible kitchen*, tetapi yang paling umum adalah *cloud kitchen*. Konsep dari *cloud kitchen* adalah makanan dan minuman akan hanya dipesan melalui laman atau aplikasi yang terdapat beberapa restoran. Sistem layanannya adalah dengan hanya mengantarkan pesanan. Bisnis ini hanya mengeluarkan investasi pada alat dan area yang cukup untuk dapur tanpa harus menambah area untuk meja dan kursi, selain itu juga tidak perlu mengeluarkan biaya untuk gaji pelayan. Penggunaan aplikasi dapat menunjang *cloud kitchen* juga mempermudah pelanggan dalam memesan makanan tanpa harus keluar rumah, serta mempermudah dalam melihat informasi menu terkait hanya dalam satu aplikasi. Konsep *cloud kitchen* dapat dianggap sebagai pendekatan yang baik untuk penjualan makanan dan minuman.

*Cloud Kitchen* dapat menjadi *start-up business* sebelum memiliki restoran sungguhan, karena cenderung tidak memiliki investasi besar untuk sewa toko, pembelian peralatan dapur, dan perlengkapan lainnya. Biaya sewa dapur dari pemilik dapur adalah salah satu dari biaya utama dari bisnis *Cloud Kitchen*, tidak seperti restoran, *Cloud Kitchen* hanya memfasilitasi layanan pesan antar (*delivery*) dan tidak menyediakan tempat duduk bagi pelanggan, karena tidak memiliki *front house*. Layanan *delivery* dapat dilakukan sendiri oleh pemilik bisnis atau dengan pihak ketiga seperti di Indonesia yang paling terkenal yaitu GoFood dan GrabFood.

#### 8. Definisi *Panini*

Menurut Tripodi (2011, h. 2), *panini* berasal dari kata Italia yaitu *panino* yang berarti *sandwich* atau roti isi. *Panini* sebenarnya adalah kata jamak. *Panini* adalah roti isi panas yang dimasak dan ditekan agar aroma dan rasa dari bahan di dalam roti dapat menyatu. Dalam *Panino* atau *Panini* terdiri dari dua lapis roti dengan kulit renyah dengan tambahan daging, keju, olesan, dan dimasak dengan *panini press*.

#### 9. Sejarah *Panini*

Pada abad ke-20, terdapat *trend* roti panggang (*grilled sandwiches*) yang kemudian menjadi terkenal di Amerika pada tahun 1970an yang diketahui melalui survei berita, tetapi awal mula *panini* pada tahun 1960 di Italia dari toko *sandwich* bernama Panintecas. Pada masa itu Italia dan Amerika menyantap *panini* sebagai makan siang terutama oleh pekerja kantor, dapat menjadi cemilan maupun makanan pembuka. Ketika *panini* semakin terkenal dengan negara lainnya, *panini* tidak hanya menggunakan *panini bread* sebagai roti utama melainkan diinovasikan dengan *ciabatta*, *focaccia*, *baguette*, dll. (Olver, 2015)

#### 10. Jenis Roti untuk *Panini*

Menurut Tripodi (2011, h. 4) menyebutkan beberapa jenis roti yang digunakan untuk *panini*:

##### a. *Panini Bread*

Roti jenis ini dalam bahasa Itali adalah *bread roll*, tradisionalnya merupakan roti yang digunakan untuk *Panini*, tetapi zaman modern ini, *panini* dapat menggunakan roti jenis lain.

##### b. *Focaccia*

Roti jenis ini menggunakan *herbs* sebagai tambahan bahan, memiliki aroma khas dari *herbs* tersebut dan berbentuk datar.

c. *Ciabatta Bread*

Roti ini memiliki tekstur lembut di dalam, dan memiliki kulit tipis dan renyah, sangat cocok digunakan untuk membuat *panini*.

d. *Rye Bread*

*Rye Bread* terbuat dari gandum hitam, sehingga memiliki warna gelap dan padat, serta memiliki aroma yang kuat.

e. *Cinnamon Raisin Bread*

Roti jenis ini cocok untuk *dessert panini* dengan menambahkan buah dan selai.

f. *Challah Bread*

Roti ini adalah roti tradisional Yahudi yang menggunakan banyak telur.

g. *Pumpernickel Bread*

Roti ini mirip dengan *rye bread*, namun ditambah dengan *molasses*, kopi, atau bubuk coklat untuk memberikan khas warna coklat.

h. *Sourdough*

Roti ini menggunakan “*starter*” yang dibuat dari ragi, tepung dan air, karena tidak menggunakan ragi langsung.

i. *Whole-grain Bread*

Roti jenis ini terbilang sehat karena mengandung banyak serat dibandingkan dengan roti lain yang menggunakan tepung pada umumnya.

j. *Bagel*

Roti jenis ini cocok untuk panini yang tidak menggunakan keju, karena dari bentuk bagel itu sendiri, keju akan meleleh keluar.

11. Konsep Bisnis

*Pane in Cucina Cloud Kitchen* adalah dapur dengan konsep *cloud kitchen* yang hanya menyediakan jasa pesan antar melalui GoFood dan GrabFood. Menu yang ditawarkan adalah *Panini* atau roti isi khas Italia. *Panini* memiliki isi yang bervariasi mulai dari roti, olesan, dan daging. *Pane in Cucina* dalam bahasa Italia berarti *bread in the kitchen* atau roti di dalam dapur, karena *panini* menggunakan roti sebagai bahan dasarnya.

*Pane in Cucina Cloud Kitchen* menawarkan *Panini Sandwich* yang mana pelanggan dapat memilih sendiri mulai dari roti, olesan, dan daging. Roti yang disediakan adalah *panini bread*, *ciabatta*, dan *focaccia*, alasan mengapa menggunakan roti jenis ini adalah untuk mengangkat kesan Italia dalam *Panini*. *Panini bread* yang merupakan roti utamanya, terdapat pilihan lain yaitu *ciabatta* dan *focaccia*. *Focaccia* memiliki aroma *herbs* yang menambah cita rasa, sedangkan *ciabatta* memiliki tekstur renyah dikulitnya (Tripodi, 2011). Beberapa olesan yang dapat dipilih adalah *pesto*, *honey mustard*, *alfredo*, *bolognaise*. sedangkan jenis daging yang ditawarkan adalah daging sapi panggang, daging sapi asap, daging ayam goreng tepung dan daging ayam panggang.

Pane in Cucina *Cloud Kitchen* akan didirikan di Gading Serpong. Gading Serpong berada di daerah Kabupaten Tangerang, dan memiliki pertumbuhan ekonomi yang sangat cepat. Gading Serpong memiliki fasilitas kota seperti rumah sakit, mal, hotel, perguruan tinggi dan pertokoan. Kondisi tersebut akan membuat Gading Serpong semakin ramai dihuni dan mendorong laju ekonomi. Selain sarana dan prasarana yang lengkap, Gading Serpong memiliki banyak akses jalan tol dan berada pada lokasi yang strategis karena berada di kelilingi kawasan pengembang besar seperti Paramount Land, Summarecon, Lippo Karawaci, BSD City, Alam Sutera dan Puri Indah. (Hidayat, 2016; Latief, 2016). Dengan adanya akses jalan tersebut, pengendara Gojek dan Grab akan lebih mudah dalam mengantarkan pesanan pelanggan. Lain dari pada itu, dengan adanya pengembang besar yang terus membangun perumahan-perumahan elit, sehingga penduduk Gading Serpong dapat bertambah dan berpotensi menjadi pelanggan dari Pane in Cucina.

Dalam kondisi pandemi COVID-19, dampak yang diterima oleh usaha makanan dan minuman sangat besar. Banyak pekerjaan yang terhambat dan tidak beroperasi secara normal, sebagian besar restoran tidak lagi menyediakan layanan *dine-in*, sehingga hanya melayani dengan layanan pesan antar atau *delivery*, oleh karena itu, bisnis *cloud kitchen* yang hanya melayani pesan antar dapat beroperasi dalam keadaan pandemi COVID-19, menjadikan konsep *cloud kitchen* terbilang cocok dengan keadaan pandemi saat ini di Indonesia.