

BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang, pokok permasalahan, pembatasan masalah, tujuan penelitian, dan sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang

Semakin berkembangnya zaman, terdapat beberapa jenis usaha yang dapat dilakukan untuk mencari sumber penghasilan. Salah satunya adalah dengan cara menginvestasikan uang untuk membangun bisnis tertentu.

Bisnis yang dibangun sendiri bisa berupa wirausaha dalam bentuk *franchise*. Bisnis *franchise* merupakan salah satu cara berbisnis yang mudah dilakukan karena sudah ada sistem standar yang disediakan oleh *franchisor*.

Menurut Asosiasi *Franchise* Indonesia, bisnis *franchise* sendiri sudah *booming* di kalangan masyarakat baik kelas atas, kelas menengah, ataupun kelas bawah. Hal ini dapat dilihat berdasarkan buku Direktori *Franchise* dan B.O Indonesia yang diterbitkan oleh Asosiasi *Franchise* Indonesia menyatakan bahwa nilai bisnis *franchise* berkembang dari 81.1 triliun pada tahun 2008 menjadi 135.4 triliun pada tahun 2011. Namun sayangnya tidak semua orang berhasil menjalani bisnis *franchise* tersebut. Hal ini disebabkan oleh adanya bisnis *franchise* yang sistemnya belum tepat.

Sekarang ini banyak *business owner* yang menjual *franchise* dari bisnisnya dengan sistem yang berbeda-beda. Bisnis *franchise* beraneka ragam mulai dari industri makanan, minuman, *laundry*, *travel*, *entertainment*, dan lain-lain. Menurut Asosiasi *Franchise* Indonesia dalam bukunya Direktori *Franchise* dan B.O Indonesia, bisnis *franchise* yang paling berkembang adalah bisnis makanan dan minuman yang dapat dilihat dari nilai bisnis industri *franchise*-nya yang paling tinggi dari tahun ke tahun. Hal ini juga dapat dilihat dari banyaknya restoran maupun *brand* makanan atau minuman kecil yang bermunculan, khususnya di pusat perbelanjaan.

Belakangan ini, dapat dilihat juga banyak usaha minuman ringan yang bermunculan dan dijual *franchise*-nya. Salah satu jenis minuman ini adalah minuman teh siap saji dengan harga dan sistem *franchise* yang bervariasi.

Kriteria bisnis *franchise* teh siap saji sendiri belum semuanya sesuai dengan standar sistem *franchise* yang baik. Hal ini dapat dilihat dari beberapa sistem *franchise brand* teh siap saji yang belum sesuai dengan pedoman Asosiasi *Franchise* Indonesia. Ini dapat mengakibatkan para *franchisee* sulit ataupun gagal dalam mengembangkan bisnisnya karena sistem *franchise* yang kurang sesuai.

Oleh sebab itu, orang-orang yang ingin memulai bisnis *franchise* perlu mengetahui bagaimana sistem *franchise* yang baik. Tidak semua bisnis *franchise* akan sukses, tetapi dengan sistem yang baik tentu akan meningkatkan probabilitas kesuksesan suatu bisnis *franchise*.

1.2 Pokok Permasalahan

Beberapa usaha *franchise* teh siap saji sudah banyak, namun belum semua *brand* mengimplementasikan sistem *franchise* yang disesuaikan dengan pedoman dari Asosiasi *Franchise* Indonesia.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan utama dari penelitian ini adalah merancang sistem *franchise brand* teh siap saji yang sesuai dengan standar pedoman Asosiasi *Franchise* Indonesia.

Tujuan lainnya adalah:

- Menganalisa prospek bisnis teh siap saji
- Menganalisa sistem *franchise brand* teh siap saji yang sudah ada
- Merancang sistem *franchise* baru dengan mengimplementasikan beberapa sistem *franchise* teh siap saji lain yang disesuaikan dengan pedoman A.F.I dan hasil survei

1.4 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah penelitian ini ditentukan agar penelitian lebih fokus dan tidak menyimpang dari tujuan penelitian. Adapun pembatasan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian pendahuluan dilakukan dari bulan Agustus 2012 hingga Oktober 2012 di wilayah Jakarta dan Tangerang
2. *Franchise* yang diteliti berkaitan dengan *brand* teh siap saji

1.5 Sistematika Penulisan

Laporan tugas akhir ini dibagi dalam tujuh bab, berikut ini adalah keterangan dari masing-masing bab:

BAB I. PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang, pokok permasalahan mengenai sistem usaha *franchise brand* teh, pembatasan masalah, dan tujuan dari penelitian yang dilakukan, serta sistematika penulisan laporan.

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi landasan teori yang digunakan untuk penelitian yang dilakukan. Teori-teori yang digunakan untuk penelitian ini adalah teori yang berhubungan *franchise*, industri *franchise* di Indonesia, Asosiasi *Franchise* Indonesia, dan penelitian yang berkaitan dengan industri makanan dan minuman.

BAB III. METODE PENELITIAN

Bab ini merupakan tahapan-tahapan penelitian untuk merancang sistem *franchise brand* teh siap saji.

BAB IV. PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisi hasil pengumpulan data beserta evaluasinya dan pengolahan data dari hasil survei kuesioner yang telah disebar.

BAB V. ANALISIS

Bab ini berisi analisis hasil survei yang telah dilakukan dan analisis hubungan antara sistem *franchise brand* teh siap saji yang sudah ada dengan pedoman dari Asosiasi *Franchise* Indonesia.

BAB VI. PERANCANGAN SISTEM *FRANCHISE*

Bab ini berisi perancangan sistem *franchise brand* teh siap saji yang baru yang disesuaikan dengan pedoman persiapan *franchising* dari Asosiasi *Franchise* Indonesia.

BAB VII. KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan kesimpulan dari analisis yang telah dilakukan. Selain itu, pada bab ini juga berisi saran-saran untuk penelitian lebih lanjut.

