

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. Gagasan Awal

Dalam era zaman sekarang memasak di rumah merupakan hal yang penting dilakukan untuk mencukupi kebutuhan hidup. Pada tanggal 2 Maret 2020, Covid-19 untuk pertama kalinya mewabahi negara Indonesia (Kompas, 2020). Seperti yang diumumkan oleh kebijakan pemerintah, semua hal atau aktivitas seperti pembelajaran sekolah, pekerjaan kantoran dan sebagainya harus diberhentikan selama pandemi berlangsung untuk mengurangi penyebaran virus Covid-19. Semua jenis bidang industri terkena dampak negatif dari pandemi ini termasuk industri pariwisata yang harus diberhentikan seperti *packet tour, Pes, Hotel and resort*, dan sebagainya. Karena manusia harus mencukupi kebutuhan atas asupan makanan selama masa pandemi, masyarakat memulai trend memasak dirumah untuk mencukupi kebutuhan hidup. Pada tanggal 30 Desember 2022, Joko Widodo selaku Presiden RI Bersama dengan pemerintahan memutuskan untuk menghapuskan kebijakan PPKM (pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat) (Kominfo, 2022). Dengan pencabutan kebijakan PPKM, kegiatan-kegiatan yang harus diberhentikan selama pandemi akan kembali normal dan masyarakat akan kembali bekerja secara WFO (Work from Office).

Selama masa pandemi Covid-19 berlangsung, tren memasak dirumah meningkat hingga disukai banyak masyarakat guna untuk mencukupi kebutuhan konsumsi harian dibandingkan dengan pemesanan makanan secara online (Kompas, 2020). Memasak dirumah sudah menjadi salah satu trend bahkan lifestyle. Karena dengan memasak dirumah masyarakat dapat mengendalikan kualitas makanan dan bahan yang digunakan baik untuk membuat *healthy food* atau *junkfood*. Memasak dirumah juga dapat menyimpan banyak budget konsumsi dibandingkan dengan pemesanan online atau makan di luar. Karena harga bahan makanan untuk memproduksi makanan sendiri di rumah lebih hemat dibandingkan dengan makan di luar dimana harus membayar tambahan pajak dan *service charge*. Akan tetapi memasak pada dasarnya harus mempunyai pengetahuan dan ketrampilan dalam bidang memasak untuk mengolah dan memproduksi makanan dari bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi.

Secara Umum permintaan akan ilmu pengetahuan tata boga selama kurun waktu 2018 – 2020 mengalami peningkatan dalam tahun ke tahun. Hal Ini dapat diketahui dari jumlah usaha makanan dan minuman yang berdiri. Menurut data BPS (Badan Pusat Statistik) kecamatan Kota Tangerang, pada tahun 2018 sebanyak 241 bisnis makanan dan minuman yang tersebar di kecamatan Kota Tangerang. Pada tahun 2019 mengalami peningkatan hingga 351 bisnis makanan dan minuman yang tersebar. Pada tahun 2020 mengalami peningkatan hingga 370 bisnis makanan dan minuman yang

tersebar. Jumlah bisnis makanan dan minuman menurut kecamatan di Kota Tangerang 2018 – 2020 dapat dilihat pada tabel berikut.

**TABEL 1**  
Jumlah bisnis makanan dan minuman menurut  
kecamatan di Kota Tangerang 2018 – 2020

Kecamatan	Jumlah Bisnis Makanan dan Minuman Menurut Kecamatan di Kota Tangerang		
	2018	2019	2020
Ciledug	14	10	14
Larangan	5	5	6
Karangtengah	7	7	7
Cipondoh	17	13	16
Pinang	4	8	8
Tangerang	20	82	88
Karawaci	53	100	101
Jatiuwung	10	22	22
Cibodas	22	10	14
Periuk	21	21	21
BatuCeper	13	2	2
Neglasari	2	13	14
Benda	53	58	57
Kota Tangerang	241	351	370

Sumber: BPS Kecamatan Kota Tangerang (2020)

Naiknya angka bisnis makanan dan minuman mengindikasikan bahwa bisnis tersebut banyak diminati oleh masyarakat. Dalam menjalankan bisnis makanan dan minuman, Memproduksi atau mengolah makanan tentu membutuhkan ilmu pengetahuan dan ketrampilan tata boga agar makanan yang diproduksi laku dan sehat untuk dikonsumsi.

Sekolah Kuliner dapat membantu para bisnis makanan dan minuman untuk memberikan pengajaran dan pengetahuan mengenai gizi, cara pengolahan hingga penyajian makanan. Sehingga pengolahan makanan berjalan secara baik dan efektif tentu membutuhkan pengajaran dan bimbingan dari ahli tata boga. Jumlah pertumbuhan sekolah kuliner yang tersebar di daerah jabodetabek melebihi 50 sekolah kuliner, beberapa

sekolah kuliner akreditasi daerah jabodetabek yang terkenal seperti *Le Cuisine Bleu Jakarta*, *Arkemaya Indonesian Creative Culinary Education*, *Joyful Cooking Classes*, *ABC Cooking Studio*, dan sebagainya. Program yang ditawarkan oleh sekolah kuliner tentu bervariasi dimulai dari jumlah sesi pertemuan hingga jenis menu masakan yang akan diajarkan. Oleh sebab itu, pendirian Culinary Creation akan dilakukan di Provinsi Banten tepatnya di Gading Serpong, Tangerang.

Culinary Creation akan menyediakan sebuah jasa kursus tata boga dengan konsep gedung *homey design* bagi orang-orang yang ingin menambah wawasan dan pengetahuan dalam dunia tata boga. Meskipun saat ini berbagai macam informasi mengenai pembuatan makanan beredar banyak di *internet* seperti youtube hingga *website* resep makanan. Akan tetapi bimbingan orang ahli tetap dibutuhkan agar teknik dalam memproduksi makanan dilakukan secara baik dan tidak merusak cita rasa makanan yang diproduksi. Culinary Creation akan menjelaskan gizi dan nutrient dari makanan yang akan diproduksi terlebih dahulu, selanjutnya akan memandu para calon pelajar dari pengenalan bahan yang digunakan, cara pengolahan, dan tata penyajian yang cantik serta *eye catching*.

Culinary Creation juga akan menyediakan jasa bimbingan bagi calon pengusaha atau pengusaha yang ingin memiliki umkm kecil di bidang makanan dan minuman. Bimbingan pendirian rintisan bisnis akan dipandu dari awal perancangan bisnis plan hingga soft opening bisnis dengan memberikan informasi serta pengetahuan dalam menjalankan bisnis makanan dan minuman.

Nama dari bisnis kursus tata boga ini dinamakan Culinary Creation. Secara umum kata “*Culinary*” secara umum didefinisikan sebagai ilmu yang mempelajari teknik penyajian makanan serta pengolahan makanan yang dimulai dari mengolah bahan mentah hingga menghidangkan makanan dengan memperhatikan estetika, kualitas rasa, dan kebutuhan gizi (Rocha et al., 2020). Culinary Creation juga diharapkan dapat membantu masyarakat untuk lebih mengenal bahan makanan yang digunakan, mampu mengolah bahan makanan hingga kandungan, gizi dan kualitas makanan untuk dikonsumsi.

## **B. Tujuan Studi Kelayakan**

Studi kelayakan bisnis dibuka untuk menganalisa pembukaan bisnis jasa kursus tata boga yang bernama Culinary Creation dengan tujuan untuk mengetahui layak atau tidak layak bisnis dijalankan. Dengan penetapan strategi serta perencanaan yang tepat tentu dapat mengurangi kerugian dari bisnis yang dijalankan. Selain itu, penelitian yang dilakukan terlebih dahulu akan memudahkan dalam merancang perencanaan yang sesuai dengan target serta aspek-aspek bisnis lainnya sehingga pelaksanaan bisnis akan lebih mudah dijalankan. Adapun tujuan dari studi kelayakan bisnis Culinary Creation terbagi menjadi dua, yaitu tujuan utama (*major objectives*) dan sub tujuan (*minor objectives*).

### **1. Tujuan Utama (*Major Objectives*)**

a. Menganalisis kelayakan bisnis Culinary Creation dari segi:

1) Aspek pasar dan pemasaran

- 2) Aspek operasional
  - 3) Aspek organisasi dan sumber daya manusia
  - 4) Aspek finansial.
- b. Meminimalisir resiko kerugian baik yang dapat dikendalikan maupun yang tidak dapat dikendalikan.
  - c. Mempermudah perencanaan serta bagaimana pengawasan apabila terjadi penyimpangan sehingga tim sudah siap ketika hendak memulai pelaksanaan bisnis.
2. Sub Tujuan (*Minor Objectives*)
    - a. Mendirikan sebuah fasilitas kursus tata boga yang lengkap, sehingga masyarakat yang mengikuti kursus akan mendapatkan ilmu serta wawasan mengenai dunia tata boga.
    - b. Menginspirasi dan membantu masyarakat yang berminat membuka bisnis makanan dan minuman.

## **C. Metodologi**

Dalam studi kelayakan bisnis Culinary Creation, diperlukan data untuk menghasilkan sebuah kesimpulan yang akurat bahwa sebuah bisnis yang dijalankan apakah layak atau tidak untuk dijalankan. Beberapa metode yang digunakan dalam pengumpulan data studi kelayakan bisnis ini, yaitu:

### **1. Data Primer**

Data Primer merupakan informasi yang diperoleh secara langsung dari sumber pertama melalui, survei, wawancara, *group focus* dan observasi (Sekaran & Bougie, 2016, h. 38). Beberapa metode pengumpulan data primer pada studi kelayakan bisnis Culinary Creation, yaitu:

a. Metode Survei dengan Kuesioner

Kuesioner merupakan kumpulan daftar pertanyaan yang telah disusun secara tertulis dan disebarakan kepada responden untuk di jawab secara tertulis (Sekaran & Bougie, 2016, h. 38). Metode ini digunakan untuk mengetahui situasi minat pasar. Jenis kuesioner yang akan digunakan pada studi kelayakan bisnis ini menggunakan *mail and electronic questioners* dengan Teknik pengumpulan sampel *non-probability sampling dan metode convenience sampling*.

1) *Mail and Electronic Questionnaires*

Jenis kuesioner ini digunakan saat responden mencakup wilayah geografis yang luas dan penyebarannya dilakukan melalui berbagai media, seperti pos, email dan lain-lain (Sekaran & Bougie, 2016).

2) *Non-probability Sampling*

Teknik pengumpulan sampel ini digunakan pada saat jumlah elemen dalam suatu populasi tidak diketahui jumlahnya secara pasti, sehingga setiap anggotanya tidak memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih sebagai sampel (Sekaran & Bougie, 2016).

3) *Convenience Sampling*

Teknik pengumpulan sampel ini meliputi pemilihan sampel secara bebas dalam suatu populasi dengan mendapatkan data yang diinginkan dengan mudah dan cepat (Sekaran & Bougie, 2016).

b. Wawancara Terstruktur

Wawancara Terstruktur merupakan percakapan antara dua orang atau lebih untuk mendapatkan informasi dengan pertanyaan yang sudah direncanakan sebelum wawancara dilaksanakan (Sekaran & Bougie, 2016).

2. Data Sekunder

Data Sekunder merupakan data yang sudah tersedia sehingga peneliti hanya melakukan pencarian, pengumpulan dan menganalisis (Sekaran & Bougie, 2016, h. 37). Beberapa data sekunder dapat diperoleh dari perpustakaan, badan pusat statistik, kantor pemerintahan, dan lain lain.

#### **D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait**

1. Defini Kursus

Kursus Merupakan pengajaran yang diberikan oleh suatu institusi mengenai pengetahuan atau ketrampilan yang diberikan dalam waktu singkat. Institusi yang menyelenggarakan pengajaran Pendidikan kepada masyarakat, dapat membantu masyarakat untuk memperoleh pengetahuan ketrampilan kecakapan hidup, pengembangan sikap serta kepribadian professional (Finthariasari et al., 2020).

2. Program Pelatihan

Program merupakan serangkaian susunan kegiatan yang sudah dirancang dan disepakati serta dilaksanakan dalam jangka waktu Tertentu. Program pelatihan merupakan sebuah program yang ditawarkan kepada masyarakat oleh instansi untuk meningkatkan kinerja, keterampilan, dan produktivitas masyarakat sesuai dengan

tujuan dan harapan instansi dalam jangka waktu singkat (Quezada et al., 2020).

### 3. Tata Boga

Tata boga merupakan ilmu yang mempelajari teknik penyajian makanan serta pengolahan makanan yang dimulai dari mengolah bahan mentah hingga menghadirkan makanan dengan memperhatikan estetika, kualitas rasa, dan kebutuhan gizi (Rocha et al., 2020).

### 4. Rintisan Bisnis

Rintisan bisnis merupakan perusahaan rintisan yang baru dan masih dalam tahap pengembangan maupun pencarian pasar yang tepat untuk invosi produk yang baru atau jasa yang ditawarkan kepada masyarakat.

### 5. Kurikulum

Kurikulum merupakan serangkaian rencana mengenai tujuan dan materi pembelajaran yang dijadikan sebagai pedoman bagi para pengajar agar dapat mencapai tujuan dan target pembelajaran yang baik (Ngode, 2019).

### 6. Modul

Modul merupakan bahan belajar yang dikemas secara lengkap dan sistematis berdasarkan kurikulum tertentu yang dapat digunakan oleh peserta didik sebagai sarana untuk belajar secara mandiri. Modul memuat tujuan pembelajaran, materi pembelajaran dan evaluasi.