

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Gagasan Awal**

Pariwisata menjadi salah satu bidang industri yang berkembang dengan pesat, dimana perkembangan tersebut dapat mendorong percepatan pertumbuhan ekonomi. Perkembangan pariwisata yang pesat menciptakan berbagai kegiatan yang menghasilkan barang dan jasa. Salah satu cakupan yang berada dibawah pariwisata adalah industri makanan dan minuman. Industri ini terus berkembang diikuti dengan permintaan dan munculnya inovasi-inovasi baru, serta menjadi andalan untuk menopang pertumbuhan ekonomi. Oleh karena itu, industri makanan dan minuman memiliki kesempatan dan peluang yang besar dalam bisnis.

Industri makanan dan minuman dapat berkembang dengan pesat karena masyarakat dapat mengikuti dan menikmati berbagai pilihan, variasi, dan tren yang diaplikasi pada makanan dan minuman. Salah satu jenis makanan yang digemari oleh masyarakat adalah yang bersifat manis. Dimana dalam Riset Kesehatan Dasar yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan tahun 2018 menunjukkan bahwa dari responden yang digunakan sebanyak 40,1% orang yang mengkonsumsi makanan manis per hari, sebanyak 47,8% orang yang mengkonsumsi makanan manis per minggu, dan hanya 12% orang yang mengkonsumsi makanan manis kurang dari 3 kali per bulan.

**TABEL 1**  
Riset Kesehatan Dasar Tentang Tingkat Konsumsi Makanan Manis

<b>Persentase (%)</b>	<b>Frekuensi Konsumsi</b>
40,1	1 kali per hari
47,8	1-6 kali per minggu
12	>3 kali per bulan

Sumber: Kementerian Kesehatan (2018)

Data tersebut menunjukkan bahwa konsumsi makanan manis di Indonesia cukup tinggi, sehingga perkembangannya juga dapat dikatakan pesat. Makanan manis yang mencakup *dessert* atau *pastry* memiliki beragam dari segi rasa, bentuk, tekstur, dan lain-lain. Variasi dan tren yang diaplikasikan pada *dessert* atau *pastry* sudah tidak asing lagi dalam masyarakat, dimana banyak bermunculan usaha baru yang menampilkan keunikan produknya.

Berkaitan dengan *dessert* dan *pastry*, coklat menjadi rasa atau bahan yang tidak asing lagi. Cokelat yang sudah diolah untuk dikonsumsi langsung (*bar chocolate*) atau dijadikan sebagai bahan dasar untuk membuat berbagai produk *dessert*. Cokelat yang di konsumsi dan digunakan secara komersial melewati banyak proses mulai dari pemetikan bahan utamanya yaitu buah kakao yang dilanjutkan dengan proses pemanggangan, penggilingan, dan lainnya. Menurut Badan Pusat Statistik Indonesia, kakao menjadi salah satu hasil perkebunan yang memiliki peranan penting dalam kegiatan ekonomi di Indonesia. Hal tersebut didukung dimana Indonesia menempati peringkat ke-6 sebagai salah satu negara produsen kakao terbesar di dunia.

**TABEL 2**

Produksi Kakao Menurut Provinsi Tahun 2021

<b>Sulawesi Tengah</b>	<b>Sulawesi Selatan</b>	<b>Sulawesi Tenggara</b>	<b>Lampung</b>	<b>Sulawesi Barat</b>	<b>Provinsi Lain</b>
19%	14%	16%	8%	10%	34%

Sumber: Badan Pusat Statistik Indonesia (2021)

Pada tahun 2021, Sulawesi Tengah menjadi produsen biji kakao terbesar di Indonesia sekitar 131.000 ton. Selain itu berdasarkan data statistik tahun 2021, sebagian besar produksi biji kakao berasal dari perkebunan yang dimiliki oleh rakyat. Berdasarkan status pengusahaannya, perkebunan rakyat dapat menghasilkan 99,74% biji kakao dan perkebunan swasta dapat menghasilkan 0,02% biji kakao.

Pengolahan cokelat sudah semakin berkembang dengan munculnya berbagai kegiatan yang inovatif dan kreatif. Salah satu kegiatan kreatif dalam bidang *pastry* adalah dengan membuka kursus, demonstrasi, atau lebih dikenal dengan sebutan *baking class*. Kegiatan belajar yang didasari oleh pengalaman dapat merangsang pembelajaran yang transformatif, sehingga setiap individu dapat meningkatkan *personal enrichment* dalam bentuk visual secara langsung (Lawton & La Porte, 2013). Eksistensi pendidikan non formal memiliki peran yang tidak kalah penting dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia, dimana salah satu cara untuk mewujudkan hal tersebut adalah dengan adanya kursus (Susanti, 2014). Setiap individu yang ikut berpartisipasi langsung dalam kegiatan belajar ini ditargetkan untuk dalam memiliki pengetahuan dan pengalaman yang berguna dalam kehidupan sehari-hari atau dapat dijadikan bekal untuk membuka usaha.

Dalam meresponi peluang tersebut, maka Kakao Chocolate Studio hadir sebagai bisnis non formal yang membuka kursus. Disamping banyaknya usaha-usaha yang didirikan dan menjual produk manis, bisnis Kakao Chocolate Studio ingin fokus tentang bagaimana seseorang dapat belajar untuk menciptakan produk-produk manis yang menarik dan modern. Masyarakat diharapkan dapat mengembangkan pengetahuan dan pengalamannya melalui kursus dengan membuat produk modern yang difokuskan pada bahan cokelat. Selain itu, Kakao Chocolate Studio berharap dapat memberikan kesenangan kepada peserta selama kegiatan kursus berlangsung dan mengarahkan mereka tentang bagaimana menciptakan produk manis yang tidak hanya enak, namun juga modern dan menarik untuk dipelajari.

Kakao Chocolate Studio hadir dengan konsep *baking class*, namun hanya memfokuskan pada setiap produknya yang menggunakan bahan cokelat sehingga mengambil tema kursus cokelat atau *chocolate course*. Bisnis Kakao Chocolate Studio menjadikan cokelat sebagai tokoh utama dalam kegiatan usaha, karena cokelat sendiri dapat menghasilkan banyak produk yang beragam. Cokelat juga menjadi bahan yang terlihat sederhana, namun pengolahan cokelat memerlukan teknik yang dapat dipelajari lebih mendalam dan luas. Dalam menjalani Kakao Chocolate Studio menggunakan cokelat yang sudah siap untuk diolah dengan merk lokal dari yang tersebar di Indonesia, dimana hal ini juga bertujuan sebagai bentuk dukungan untuk meningkatkan produksi dan distribusi cokelat di Indonesia. Kakao Chocolate Studio ini menjadi sarana edukasi dalam

bentuk non-formal dengan menawarkan beberapa kegiatan yang berkaitan dengan pengenalan terhadap cokelat. Setiap calon peserta dapat memilih beberapa pilihan program kursus berdasarkan menu produk yang ditawarkan oleh Kakao Chocolate Studio.

*Chocolate course* akan dilakukan dalam sebuah ruangan atau studio yang sudah dirancang sedemikian rupa untuk melancarkan proses pembelajaran yang menyenangkan. Dimana studio merupakan sebuah ruangan yang dibangun dengan objek, peralatan, dan teknologi yang ditata ulang dan disusun sedemikian rupa (Ash, 2016). Kegiatan tersebut juga didukung dengan fasilitas, *tools*, dan *equipment* yang lengkap sehingga peserta dapat mengenal setiap alat yang digunakan dan proses pembelajaran dapat berjalan dengan lancar. Kakao Chocolate Studio membuka bisnis pertama di sebuah *mall* yang berada di wilayah Jakarta Barat dan tempat ini beroperasi setiap hari secara tatap muka. Setiap kegiatan didukung dengan bahan-bahan yang berkualitas dan mengutamakan syarat sanitasi atau kebersihan yang tinggi.

## **B. Tujuan Studi Kelayakan**

Studi kelayakan bisnis merupakan langkah awal sebagai titik acuan untuk memutuskan pembangunan sebuah usaha. Di dalamnya berupa kegiatan yang mempelajari secara mendalam mengenai sebuah usaha yang akan dibangun dan dijalankan dengan tujuan untuk menentukan layak atau tidaknya usaha tersebut. Studi kelayakan bisnis bertujuan untuk menguji apakah Kakao Chocolate Studio yang akan dibangun layak atau tidak berdasarkan analisa dari berbagai aspek.

Tujuan studi kelayakan bisnis terdiri dari tujuan utama dan sub tujuan, yaitu sebagai berikut:

#### 1. Tujuan Utama

Tujuan utama terdiri dari aspek-aspek yang dijadikan indikator dalam kelayakan bisnis, yaitu sebagai berikut:

##### a. Aspek Pemasaran

- 1) Menganalisis kelayakan target pasar yang dituju, menyesuaikan produk dengan permintaan atau tren pasar, dan pertumbuhan pasar berdasarkan data primer yang digunakan
- 2) Menganalisis segmen dan target pasar guna memposisikan bisnis dalam pasar
- 3) Menganalisis produk, harga, pelanggan, sumber daya manusia, distribusi, pengemasan, promosi, dan kerja sama
- 4) Menganalisis aspek sosial, ekonomi, teknologi, dan lingkungan hidup terhadap bisnis yang dibangun dan sebaliknya
- 5) Menganalisis kondisi legal dan politik negara terhadap bisnis yang dibangun dan sebaliknya

##### b. Aspek Operasional

- 1) Menganalisis fasilitas dan aktivitas yang diperlukan bagi kelangsungan bisnis

- 2) Menganalisis pemilihan lokasi bisnis yang akan dibangun dan teknologi yang akan digunakan bagi kelangsungan bisnis

c. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

- 1) Menganalisis tujuan bisnis dengan menguraikan visi dan misi yang akan dijalani selama bisnis berlangsung
- 2) Menganalisis susunan organisasi bisnis yang terdiri dari tingkatan dan pembagian pekerjaan, pengelolaan usaha, serta struktur organisasi
- 3) Menganalisis sumber daya manusia yang akan dipekerjakan dan menjalani tahap rekrutmen, seleksi, orientasi, pelatihan dan pengembangan, dan syarat kompensasi
- 4) Memenuhi syarat legalitas lokasi bisnis, badan usaha yang ditunjuk, identitas pelaksana bisnis, dan peraturan pemerintah yang harus dipenuhi

d. Aspek Finansial

- 1) Menganalisis jumlah dana atau modal yang dibutuhkan untuk merealisasikan ide bisnis, asal sumber daya yang akan digunakan, serta budgeting biaya operasional
- 2) Menganalisis biaya pendapatan dan pengeluaran selama operasional berlangsung, serta kebutuhan bisnis
- 3) Menganalisis kapasitas produksi dan penjualan yang akan dicapai setiap tahun

- 4) Menganalisis dan mengkaji penilaian investasi, proyeksi laba rugi, titik impas, laporan keuangan, dan manajemen resiko yang akan terjadi pada bisnis

## 2. Sub Tujuan

Sub tujuan terdiri dari hal-hal yang ingin dicapai dalam membangun bisnis Kakao Chocolate Studio, yaitu sebagai berikut:

- a. Memperoleh keuntungan yang impas dan sesuai dari kelangsungan operasional bisnis yang sesuai dengan target pencapaian bisnis
- b. Memberikan pelayanan produk dan jasa yang baik untuk mencapai tingkat kepuasan pelanggan
- c. Membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat sekitar
- d. Membayar pajak untuk meningkatkan dan mengembangkan perekonomian daerah dan negara

## C. Metodologi

Dalam mencapai studi kelayakan bisnis Kakao Chocolate Studio yang akurat dan berguna untuk merealisasikan usaha, maka diperlukan data yang akurat. Studi kelayakan bisnis menggunakan dua jenis data sebagai sebagai berikut:

### 1. Data Primer

Data primer merupakan sumber data yang diperoleh secara langsung dari sumber asli dan digunakan untuk menghasilkan informasi yang benar sesuai dengan kondisi faktual. Kemudian informasi yang dihasilkan dapat digunakan dalam hal pengambilan



keputusan (Pramiyati et al., 2017). Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan langsung di lapangan oleh orang yang melakukan penelitian atau yang bersangkutan yang memerlukannya. Studi kelayakan bisnis Kakao Chocolate Studio menggunakan dua metode dalam mengumpulkan data primer, yaitu sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi merupakan kegiatan yang direncanakan dengan melihat, merekam, menganalisis, dan menginterpretasi tingkah laku, peristiwa, atau perbuatan (Sekaran & Bougie, 2017). Pelaksanaan observasi ini bertujuan untuk mengumpulkan data secara optimal mengenai target dan kondisi pasar yang sedang terjadi, serta munculnya kompetitor lain yang berada di Jakarta Barat. Observasi juga dilakukan untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan lokasi yang dipilih dan nantinya akan digunakan dalam penyusunan strategi.

b. Kuesioner

Kuesioner merupakan kumpulan pertanyaan yang telah dirumuskan terlebih dahulu, dimana responden akan memberikan dan mencatat jawaban mereka masing-masing dalam batasan alternatif yang dekat (Sekaran & Bougie, 2016). Kuesioner menghimpun berbagai data dari responden yang dituju yang kemudian data tersebut akan disimpulkan sebagai hasil penelitian dengan tingkat validitas yang tinggi.

Teknik penyebaran kuesioner semakin beragam karena didukung dengan perkembangan teknologi yang semakin pesat. Pendistribusian kuesioner dapat dilakukan dengan sederhana, praktis, dan lebih cepat karena adanya internet. Dalam studi kelayakan bisnis ini, maka akan disebarakan kuesioner dengan menggunakan *Google Form* sebagai media yang praktis untuk mengirimkan daftar pertanyaan, mengelola hasil pertanyaan, dan dipindahkan ke *spreadsheet* untuk dianalisis. Penggunaan kuesioner secara *online* ini akan menyebarkan pertanyaan dan dapat diakses melalui *link*. Metode ini dapat dikatakan lebih efektif dan efisien karena dapat menjangkau responden yang lebih banyak dengan luas wilayah yang luas, dimana waktu dan biaya yang diperlukan juga relatif lebih rendah.

## 2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data (Sugiyono, 2018). Data-data yang sudah dikumpulkan sebelumnya dapat digunakan dan dianalisis, serta dijadikan tambahan informasi dan kesimpulan baru. Studi kelayakan bisnis Kakao Chocolate Studio menggunakan data sekunder sebagai berikut:

### 1. Kajian Pustaka

Kajian pustaka adalah dokumen yang berisi informasi, ide, dan bukti tertulis dari sudut pandang tertentu untuk memenuhi tujuan suatu topik yang harus

diidentifikasi, serta melakukan evaluasi yang efektif dari dokumen tersebut (Sekaran & Bougie, 2016). Kakao Chocolate Studio menggunakan sumber data sekunder seperti jurnal, artikel, laporan penelitian, dan naskah informasi yang dapat mendukung penyusunan studi kelayakan bisnis.

## 2. Internet

Internet adalah media yang dapat digunakan untuk mendapatkan berbagai informasi dari berbagai belahan dunia. Internet dapat digunakan untuk mengakses berbagai referensi berupa hasil penelitian atau artikel di berbagai bidang (Sasmita, 2020). Dengan adanya internet sebagai jaringan yang saling terhubung secara luas, maka pengumpulan data mengenai jurnal, artikel, dan informasi lain dapat diperoleh dengan terperinci.

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

#### 1. Industri Pariwisata

Menurut UNWTO (*United Nations World Tourism Organization*) dikemukakan bahwa industri pariwisata meliputi akomodasi untuk pengunjung, kegiatan makanan dan minuman, angkutan penumpang, agen perjalanan wisata dan kegiatan reservasi lainnya, kegiatan budaya, kegiatan olahraga, dan hiburan. Pariwisata memiliki kaitan yang erat dengan pelayanan yang diberikan kepada pelanggan atau konsumen. Salah satu bidang di dalam pariwisata yang

mengalami perkembangan pesat adalah makanan dan minuman, sehingga permintaannya juga terus meningkat.

## 2. Industri Cokelat

Kakao memiliki nama asal yaitu *Theobroma cacao*, dimana tanaman buah ini tumbuh di daerah tropis dan tersebar luas di daerah Indonesia (Siswanto & Febryanti, 2023). Sebagai perwakilan dari benua Asia, Indonesia menjadi salah satu negara pemasok kakao pada dunia setelah Pantai Gading dan Ghana. Kakao yang dihasilkan oleh Indonesia menjadi komoditas ekspor yang cukup besar, sehingga industri ini dapat memberikan sumbangan terhadap devisa negara (Meilani & Febrinaldo, 2016). Hal tersebut juga memberikan dampak terhadap pengembangan wilayah dan dibukanya lapangan pekerjaan baru.

Cokelat menjadi produk unggulan dari hasil pengolahan biji kakao, dimana cokelat sendiri terdapat kandungan *polifenol* yang berfungsi sebagai antioksidan yang baik bagi tubuh (Rifqi, 2021). Di dalam industri produksinya, cokelat dibagi menjadi tiga jenis utama, yaitu *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate*. Ketiga jenis cokelat ini memiliki perbedaan utama yang terletak pada penambahan susu saat proses pembuatan. Komposisi dalam *dark chocolate* terdiri dari campuran coklat padat dan cair, *cocoa butter*, gula, dan tidak menggunakan susu, sehingga rasa yang dihasilkan lebih pahit. Komposisi dalam *milk chocolate* sama dengan jenis *dark*, hanya ditambahkan susu cair, susu bubuk, atau krim. Sedangkan

komposisi *white chocolate* hanya terdiri dari *cocoa butter*, lemak, susu, dan pemanis seperti gula dan fruktosa (Rifqi, 2021).

### 3. *Chocolate Course*

Kursus merupakan kegiatan belajar diluar sekolah yang terdiri atas beberapa individu yang memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi peserta belajar. Setiap pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh dari kursus dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan mutu kehidupan, melanjutkan pendidikan di jenjang yang lebih tinggi, ataupun sebagai bekal untuk membuka bisnis atau mencari nafkah. Saat ini banyak berdiri usaha kursus yang fokus di berbagai bidang seperti memasak atau membuat kue. Cokelat sendiri memiliki berbagai elemen dari bagaimana cokelat diproduksi, nama dan teknik yang berkaitan dengan cokelat, jenis cokelat, sampai dengan alat-alat yang digunakan untuk membuat cokelat. Oleh karena itu, kursus cokelat dapat dijadikan sarana bagi masyarakat untuk menambah pengetahuan mengenai cokelat.

### 4. Konsep Bisnis

Kakao Chocolate Studio merupakan lembaga pendidikan non-formal dengan mendirikan kursus cokelat, dimana peserta dapat menambah pengetahuan pada cokelat dan mengembangkan keterampilannya pada teknik-teknik pembuatan cokelat beserta dengan variasinya. Karena salah satu tujuan dari Kakao Chocolate Studio adalah untuk memajukan produk cokelat lokal Indonesia, maka bahan-bahan utama biji kakao yang digunakan untuk berlangsungnya

program kursus berasal dari produsen lokal. Dimana bahan dasar tersebut diambil langsung dari petani daerah yang ada di Indonesia dengan kualitas yang terbaik.

Kakao Chocolate Studio menawarkan beberapa pilihan program mulai dari program *basic* yang merupakan tahap awal bagi peserta yang ingin belajar membuat produk-produk dari bahan cokelat, seperti variasi *tarts*, *black forest cake*, dan *cookies*. Selanjutnya adalah program *master* yang berada di tingkat yang lebih tinggi dan lebih rumit, dimana program ini fokus pada teknik mendetil pengolahan cokelat seperti *chocolate tempering*, membuat *chocolate praline*, dan *glazing*. Program ini ditujukan bagi calon peserta yang ingin mendalami secara rinci teknik-teknik pengolahan cokelat.

Setiap peserta *Kakao Chocolate Studio* juga diharapkan untuk dapat memiliki komunikasi yang baik dengan pengajar dan dapat bersosialisasi dengan sesama peserta lain. Di samping itu, Kakao Chocolate Studio menyediakan tempat atau *chocolate store* untuk menjual produk makanan dan minuman berbahan cokelat yang diproduksi sendiri. Makanan yang dijual berupa cokelat dengan berbagai variasi dari *chocolate bar*, *chocolate dragees*, sampai *chocolate soft serve* dengan bermacam-macam rasa. Sedangkan minuman yang dijual terdiri dari *iced chocolate drink*. Produk makanan dan minuman tersebut ditujukan bagi para pengunjung atau peserta kursus. Penjualan makanan dan minuman tersebut dilakukan sebagai bentuk dukungan usaha serta untuk menambah pemasukan.

Area studio kursus dan area untuk menjual produk-produk tersebut akan dipisah. Area *chocolate store* sendiri memiliki kesan desain seperti museum, dimana terdapat beberapa tampilan pohon kakao sampai tulisan pada dinding yang menjelaskan sejarah singkat dari coklat.

