

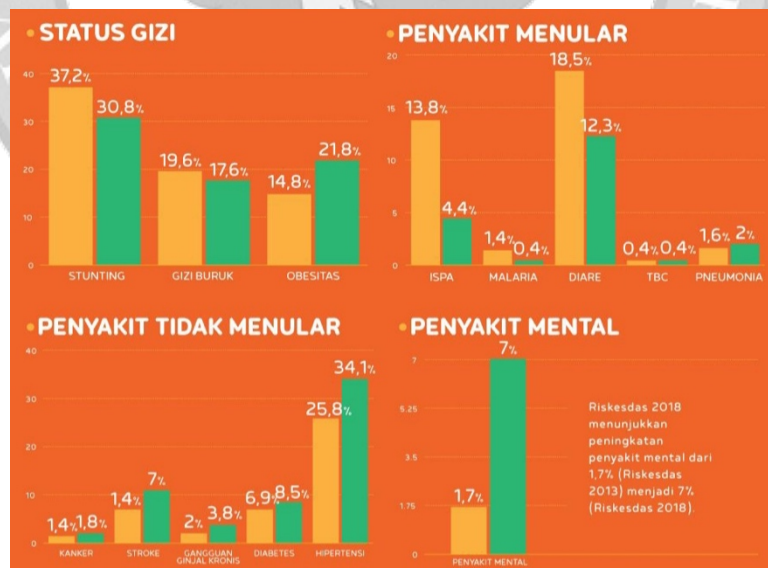
BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Dewasa ini, angka pertumbuhan di Indonesia semakin meningkat begitu pula dengan masalah kesehatan masyarakat Indonesia. Hal ini salah satunya disebabkan oleh banyaknya makanan tidak sehat yang bermunculan, juga pola hidup masyarakat Indonesia yang tidak diperhatikan dengan baik. Masyarakat Indonesia saat ini masih sangat kurang dalam memperhatikan asupan gizi yang masuk ke dalam tubuh setiap harinya sehingga pada saat mereka berusia lanjut, muncul berbagai penyakit akibat pola hidup di masa muda. Berikut adalah potret kesehatan Indonesia menurut hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018.

GAMBAR 1
Potret Kesehatan Indonesia



Sumber: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2019)

Dapat dilihat dari hasil di atas, untuk saat ini, penyakit yang paling banyak diderita oleh masyarakat Indonesia adalah hipertensi dengan angka peningkatan

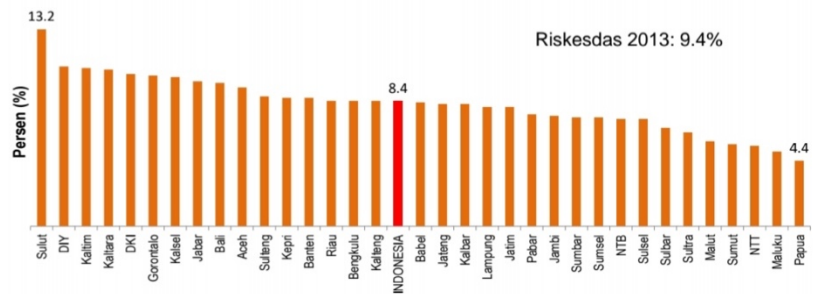
yang cukup signifikan dari tahun 2013 sebesar 25,8% hingga 34,1% di tahun 2018.

Meskipun angka harapan hidup di Indonesia meningkat, saat ini Indonesia juga menghadapi tantangan dalam meningkatnya berbagai penyakit tidak menular seperti hipertensi, diabetes, stroke, kanker, penyakit jantung, dan lainnya. Hal ini diperkuat dengan survei yang telah dilakukan oleh Badan Penyelenggaraan Jaminan Sosial (BPJS) mengenai penyakit yang paling sering diderita oleh masyarakat Indonesia yang menyebabkan kematian, yaitu hipertensi, stroke, gagal jantung, dan diabetes. Semua penyakit tersebut salah satu penyebabnya adalah pola hidup yang tidak sehat, makanan yang tidak diperhatikan asupan gizi dan nutrisinya dengan baik.

Menurut pusat data dan informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, hipertensi atau tekanan darah tinggi adalah peningkatan tekanan darah sistolik lebih dari 140 mmHg dan tekanan darah diastolik lebih dari 90 mmHg pada dua kali pengukuran dengan selang waktu lima menit dalam keadaan cukup istirahat. Peningkatan tekanan darah yang berlangsung dalam jangka waktu lama dapat menimbulkan kerusakan pada ginjal, jantung dan otak yang dapat menyebabkan stroke bila tidak terdeteksi sejak dini. Faktor resiko hipertensi adalah umur, jenis kelamin, riwayat keluarga, genetik, kebiasaan merokok, konsumsi garam, alkohol, obesitas, kurangnya aktivitas fisik, dan stres. Untuk itu, perlu adanya tindakan pencegahan dari awal agar tidak berlanjut hingga keadaan yang lebih parah. Berikut adalah data hipertensi di Indonesia menurut provinsi.

GAMBAR 2
Prevalensi Hipertensi Berdasarkan Diagnosis Dokter

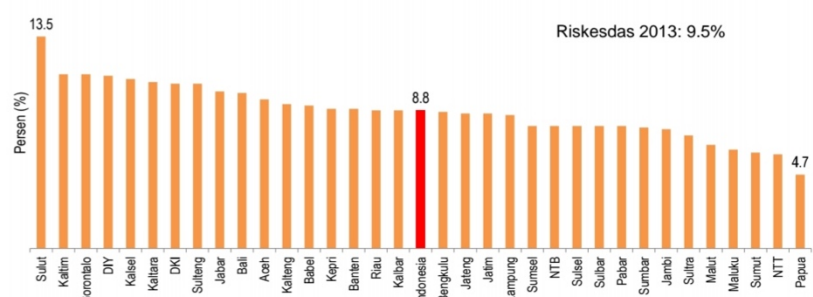
PREVALENSI HIPERTENSI BERDASARKAN DIAGNOSIS DOKTER PADA PENDUDUK UMUR ≥ 18 TAHUN MENURUT PROVINSI, 2018



Sumber: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2019)

GAMBAR 3
Prevalensi Hipertensi Berdasarkan Diagnosis Dokter atau Minum Obat Antihipertensi

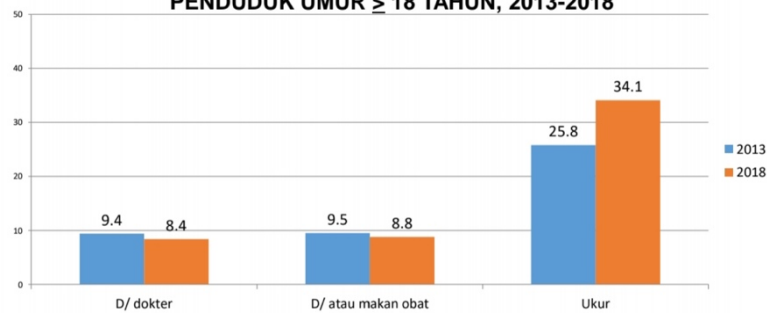
PREVALENSI HIPERTENSI BERDASARKAN DIAGNOSIS DOKTER ATAU MINUM OBAT ANTIHIPERTENSI PADA PENDUDUK UMUR ≥ 18 TAHUN MENURUT PROVINSI, 2018



Sumber: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2019)

GAMBAR 4
Prevalensi Hipertensi menurut Diagnosis Dokter, Minum Obat dan Hasil Pengukuran pada Penduduk

PREVALENSI HIPERTENSI MENURUT DIAGNOSIS DOKTER, DIAGNOSIS DOKTER ATAU MINUM OBAT, DAN HASIL PENGUKURAN PADA PENDUDUK UMUR ≥ 18 TAHUN, 2013-2018



Sumber: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2019)

Berdasarkan Gambar 2 dan 3, dapat dilihat bahwa angka hipertensi di Indonesia dengan diagnosa dokter adalah sebesar 8,4% dan angka hipertensi dengan minum obat sebesar 8,8%.

Berdasarkan Gambar 4, dapat disimpulkan bahwa kesadaran masyarakat akan hipertensi masih sangat sedikit untuk melakukan pencegahan dini.

Data *World Health Organization* (WHO) tahun 2015 menunjukkan sekitar 1,13 miliar orang di dunia menyandang hipertensi, artinya 1 dari 3 orang di dunia terdiagnosis hipertensi. Jumlah penyandang hipertensi terus meningkat setiap tahunnya, diperkirakan pada tahun 2025 akan ada 1,5 miliar orang yang terkena hipertensi, dan diperkirakan setiap tahunnya 10,44 juta orang meninggal akibat hipertensi dan komplikasinya.

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, estimasi jumlah kasus hipertensi di Indonesia sebesar 63.309.602 orang, sedangkan angka kematian di Indonesia akibat hipertensi sebesar 427.218 kematian. Hipertensi terjadi pada kelompok umur 31-44 tahun (31,8%), umur 45-54 tahun (45,3%), umur 55-64 tahun (55,2%). Hipertensi juga dikenal sebagai *silent killer* karena sering terjadi tanpa keluhan sehingga penderita tidak mengetahui mereka memiliki hipertensi dan baru menyadarinya ketika terjadi komplikasi. Kerusakan organ apabila sudah terjadi komplikasi dapat terjadi pada otak, mata, jantung, ginjal karena semua organ yang memiliki pembuluh darah akan rusak akibat tekanan darah yang tinggi.

Berdasarkan data Riskesdas 2018 pada penduduk usia 15 tahun keatas didapatkan faktor risiko hipertensi yaitu masyarakat yang kurang makan sayur dan buah sebesar 95,5%, proporsi kurang aktivitas fisik 35,5%, merokok 29,3%,

dan obesitas 52%. Hipertensi dapat dicegah dengan mengendalikan perilaku beresiko seperti merokok, diet yang tidak sehat seperti kurang konsumsi sayur, buah, konsumsi gula, garam, lemak yang berlebih, konsumsi alkohol, stres dan kurangnya aktivitas fisik.

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia di tahun 2013, prevalensi hipertensi di Provinsi Sumatera Utara mencapai 6,7% dari jumlah penduduk di Sumatera Utara, berdasarkan data Badan Litbangkes Kementerian Kesehatan. Ini berarti bahwa jumlah penduduk Sumatera Utara yang menderita hipertensi mencapai 12,42 juta jiwa yang tersebar di beberapa kabupaten.

Berdasarkan data dari Sumut Pos, pada tahun 2015, tercatat penderita Hipertensi di Sumut pada bulan Januari-Oktober 2015, mencapai 151.939 orang. Penderita terbanyak adalah wanita dengan jumlah 87.774 orang. Usia penderita paling banyak terlihat juga penderita dengan usia di atas 55 tahun dengan jumlah sebanyak 85.254 orang, disusul usia 45 sampai 55 tahun dengan jumlah sebanyak 44.909 orang dan usia 18 sampai 44 tahun dengan jumlah sebanyak 21.776 orang.

Berdasarkan pernyataan dari Dinas Kesehatan, masyarakat di Indonesia sendiri kesadaran dan pengetahuan tentang penyakit hipertensi masih sangat rendah, sehingga dukungan keluarga terhadap anggota keluarga penderita hipertensi juga rendah. Hal ini terbukti masyarakat lebih memilih makanan siap saji yang umumnya rendah serat, tinggi lemak, tinggi gula dan mengandung banyak garam. Pola makan yang kurang sehat ini merupakan pemicu penyakit hipertensi. Hal inilah yang menjadi motivasi bagi Cure Kitchen untuk mengajak masyarakat mengubah pola hidup sejak dini.

Berdasarkan data dari salah satu rumah sakit ternama di Kota Medan pada tahun 2016, sepanjang bulan Januari-November 2016, tercatat sebanyak 1.351 orang yang dirawat akibat penyakit hipertensi dan sebanyak 186 penderita hipertensi yang dirawat tersebut meninggal dunia. Dan berdasarkan pernyataan dari Kasubbag Hukum dan Humas RSUD dr Pirngadi Medan, Edison Peranginangin, jenis penyakit yang paling tinggi yang dirawat sepanjang tahun 2016 adalah hipertensi.

Melihat fenomena di atas, muncul peluang usaha baru untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Indonesia dalam menghadapi pencegahan terhadap hipertensi sebelum mengakibatkan penyakit yang lebih serius. Peluang usaha ini diwujudkan dengan didirikannya Cure Kitchen yang berada di Medan, Sumatera Utara. Alasan didirikannya Cure Kitchen di Medan, karena Medan merupakan kota dengan jumlah penduduk terbanyak di Sumatera Utara. Begitu pula dengan jumlah penduduk dengan kelompok umur 30 tahun keatas yang terus meningkat setiap tahunnya. Berikut tabel data jumlah penduduk menurut kota dan kelompok umur di Sumatera Utara dalam tiga tahun terakhir.

TABEL 1
Jumlah Penduduk menurut Kota (jiwa)

Kota	2016	2017	2018
Sibolga	86.519	86.789	87.090
Tanjung Balai	167.012	169.084	171.187
Pematang Siantar	247.411	249.505	251.513
Tebing Tinggi	156.815	158.902	160.686
Medan	2.210.624	2.229.408	2.247.425
Binjai	264.687	267.901	270.926
Padang Sidempuan	209.796	212.917	216.013
Gunung Sitoli	135.995	137.693	139.281
Sumatera Utara	13.937.797	14.102.911	14.262.147

Sumber: BPS Sumatera Utara (2019)

TABEL 2
Jumlah Penduduk menurut Kelompok Umur (jiwa) Tahun 2018

Kelompok Umur	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
0 – 4	98.687	94.951	193.638
5 – 9	106.390	109.903	216.293
10 – 14	124.947	130.357	255.304
15 – 19	97.802	99.146	196.948
20 – 24	86.871	89.944	176.815
25 – 29	81.444	86.181	167.625
30 – 34	75.738	78.107	153.845
35 – 39	65.952	68.349	134.301
40 – 44	56.367	59.993	116.360
45 – 49	47.432	50.094	97.526
50 – 54	36.370	37.574	73.944
55 – 59	22.198	23.629	45.827
60 – 64	11.609	14.553	26.162
65+	8.202	13.121	21.323
Jumlah	1.118.402	1.145.743	2.264.145

Sumber: BPS Kota Medan (2019)

Cure Kitchen menyediakan jasa katering dengan memfokuskan target pasar terhadap penduduk usia 30 tahun keatas. Cure Kitchen menyediakan makanan yang sehat dengan memperhatikan gizi dan asupan yang seimbang. Cure Kitchen mengutamakan kebersihan dan kesegaran produk serta keseimbangan nutrisi dalam produk yang ditawarkan. Selain itu, Cure Kitchen menggunakan bahan alami, tanpa bahan pengawet, tanpa bahan penyedap, dan yang terpenting, Cure Kitchen menggunakan bumbu dapur yang organik seperti garam yang rendah sodium untuk mengontrol kadar natrium yang masuk dalam tubuh, *virgin coconut oil*, kecap yang berbahan dasar kedelai organik yang bebas pemanis buatan dan bumbu dapur lainnya yang baik bagi tubuh sehingga pelanggan tidak perlu khawatir akan makanan yang hambar. Proses pemasakan juga sangat diperhatikan yaitu menggoreng dengan menggunakan *air fryer*, dikukus, direbus dan ditumis sehingga minyak dalam makanan dapat terkontrol dengan baik.

Keunggulan Cure Kitchen yaitu bekerjasama dengan ahli gizi dan dokter yang akan membantu memberikan jasa konsultasi, pemeriksaan kesehatan dan mengawasi asupan nutrisi pada makanan yang akan diberikan kepada pelanggan. Cure Kitchen akan memberikan pemeriksaan terhadap tekanan darah, asam urat, diabetes, kolestrol bagi pelanggan setiap Hari Sabtu, dua kali dalam sebulan. Pelanggan juga dapat berkonsultasi dengan ahli via *chat online* apabila memiliki pertanyaan lebih lanjut. Cure Kitchen juga memiliki menu yang bervariasi dengan tema yang berbeda setiap hari selama satu minggu yaitu hari Senin dengan tema Indonesia, hari Selasa dengan tema Jepang, hari Rabu dengan tema *Chinese*, hari Kamis dengan tema Korea dan hari Jumat dengan tema *Western* pada makanan utama sehingga pelanggan tidak merasa bosan dengan makanan yang sama. Cure Kitchen menawarkan paket yang berisi dua makanan utama, satu *snack* dan satu jus sayur atau buah.

TABEL 3

Pengeluaran Rata-Rata Perkapita Sebulan untuk Makanan menurut Jenis Pengeluaran dan Daerah Perkotaan (rupiah)

Jenis Pengeluaran	2016	2017	2018
Padi-padian	59.476	66.921	62.764
Umbi-umbian	3.496	4.443	4.698
Ikan	52.627	56.520	65.688
Daging	15.792	18.153	20.867
Telur, susu	30.470	33.487	35.301
Sayur-sayuran	29.137	46.652	41.827
Kacang-kacangan	5.957	6.515	7.999
Buah-buahan	18.078	20.098	25.401
Minyak dan Lemak	15.466	16.263	16.751
Bahan Minuman	12.388	14.382	15.104
Bumbu-bumbuan	6.277	6.878	7.348
Konsumsi Lainnya	4.932	5.608	6.878
Makanan dan Minuman yang sudah jadi	104.326	127.320	175.470
Tembakau, sirih	57.650	69.902	67.594
Jumlah Makanan	416.073	493.142	553.691

Sumber: BPS Sumatera Utara (2019)

Berdasarkan Tabel 3, dapat dilihat bahwa pengeluaran dalam makanan dan minuman jadi meningkat drastis dari tahun ke tahun sehingga memberikan peluang besar bagi adanya usaha ini. Pangsa pasar Cure Kitchen adalah orang dewasa yang sibuk beraktivitas serta orangtua lanjut usia yang perlu diberikan perhatian khusus pada jenis makanan dan nutrisi yang dibutuhkan dapat dilihat pada jumlah rumah tangga yang meningkat dari tahun sebelumnya. Cure Kitchen akan menjangkau setiap wilayah di Kota Medan.

TABEL 4
Proyeksi Jumlah Rumah Tangga di Kota Medan

2018	2019	2020
519.485	523.098	526.565

Sumber: BPS Sumatera Utara (2019)

Cure Kitchen akan memperkenalkan produk melalui media massa, media sosial, serta penyebaran brosur dan kerjasama dengan rumah sakit seperti pemasangan banner. Cure Kitchen juga akan menyelenggarakan penyuluhan tentang pentingnya kesehatan di tempat umum dengan memberikan pemeriksaan gratis di tempat umum, satu kali setiap bulannya untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kesehatan.

Cure Kitchen merupakan jasa katering pertama di Medan yang mengusung konsep makanan sehat dengan fokus pada pencegahan hipertensi. Untuk itu, Cure Kitchen masuk ke dalam pasar pemain tunggal dengan belum adanya fenomena bisnis katering serupa di Kota Medan sehingga diharapkan penempatan *brand image* Cure Kitchen dapat kuat di masyarakat.

B. Tujuan Studi Kelayakan

Dalam mendirikan suatu usaha dibutuhkan modal yang jumlahnya harus disesuaikan dengan tujuan perusahaan dan bentuk badan usahanya. Untuk menentukan jumlah tersebut, dibuatlah studi kelayakan bisnis yang mempunyai peran penting bagi beberapa kalangan, seperti para investor, bank dan pemerintah. Adapun tujuan dari studi kelayakan bisnis Cure Kitchen ini terbagi menjadi dua, yaitu tujuan utama (*major objectives*) dan sub tujuan (*minor objectives*).

Tujuan utama dilakukannya studi kelayakan bisnis ini adalah:

1. Aspek Pasar dan Pemasaran

Menganalisa dan menyajikan informasi tentang kondisi pasar secara keseluruhan.

2. Aspek Operasional

Memaparkan analisa mengenai lokasi, peralatan dan perlengkapan, analisa aktivitas, analisa hubungan fungsional antara aktivitas dan fasilitas serta perhitungan kebutuhan ruang fasilitas.

3. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia

Menganalisa struktur organisasi dan sumber daya manusia yang berkaitan dengan pengelolaan proyek yang direncanakan seperti kepemilikan usaha, analisa pengelolaan usaha, analisa struktur organisasi, kebutuhan tenaga kerja dan legalitas usaha.

4. Aspek keuangan

Memaparkan aspek keuangan yang meliputi modal yang dibutuhkan serta jangka waktu pengembalian modal sehingga dapat memudahkan penanam modal untuk memprediksi tingkat keberhasilan proyek, biaya operasional, investasi, pendapatan dan beberapa hal teknis lainnya.

Adapun sub tujuan dari studi kelayakan bisnis ini adalah:

1. Menciptakan lapangan pekerjaan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal.
2. Meningkatkan pendapatan daerah melalui pembayaran pajak.
3. Membantu pemilik untuk memperkecil risiko penanaman modal apabila usaha ini dijalankan.
4. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan yang dari sisi pola hidup masyarakat.

C. Metodologi

Dalam melakukan studi kelayakan bisnis diperlukan metodologi dalam melakukan penelitian. Metodologi bermanfaat sebagai panduan dalam menghasilkan penelitian yang terstruktur dan terencana dengan baik.

Studi kelayakan bisnis adalah sebuah metode terencana, sistematis, berdasarkan data, kritis, obyektif, ditelusuri dengan teliti dalam menghadapi sebuah permasalahan, dengan tujuan untuk menemukan solusi dan jawaban dari permasalahan tersebut (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 3).

Metodologi adalah pengkajian terhadap langkah-langkah dalam menggunakan metoda. Pengertian metodologi penelitian adalah pembahasan mengenai konsep teoritik berbagai metoda, kelebihan dan kelemahannya, yang dalam karya ilmiah dilanjutkan dengan pemilihan metoda yang digunakan (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 18).

Metodologi pengumpulan data yang digunakan dalam studi kelayakan ini akan menggunakan beberapa metode, yaitu:

1. Data Primer

Data primer adalah informasi yang diperoleh langsung dari sumber pertama melalui survei, wawancara, jajak pendapat dan observasi (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 38). Dalam pengumpulan data primer akan digunakan teknik pengambilan data melalui:

a. Kuesioner

Kuesioner adalah kumpulan pertanyaan yang telah disusun secara tertulis dan diberikan kepada responden untuk dijawab secara tertulis, dilakukan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan dari responden (Sekaran dan Bougie, 2016, hal. 142).

Informasi yang hendak didapat melalui kuesioner adalah mengenai data pribadi dari responden, hal yang menjadi kendala dalam memperhatikan asupan gizi dan nutrisi, masalah kesehatan dan bagaimana tanggapan mereka terhadap konsep baru yang ditawarkan oleh Cure Kitchen.

Teknik yang digunakan dalam pengumpulan sampel adalah *non-probability sampling* dengan metode *purposive sampling*. Menurut

Sekaran dan Bougie (2016, hal. 247), teknik *non-probability sampling* digunakan saat jumlah elemen dalam suatu populasi tidak diketahui jumlahnya secara pasti, sehingga setiap anggotanya tidak memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih sebagai sampel, dan metode *purposive sampling* meliputi pemilihan yang didasarkan atas ciri-ciri tertentu yang dipandang mempunyai keterkaitan erat dengan ciri-ciri populasi yang sudah diketahui sebelumnya. Dengan kata lain, unit sampel yang dihubungi disesuaikan dengan kriteria-kriteria tertentu yang diterapkan berdasarkan tujuan penelitian. Metode ini dipilih untuk mengambil sasaran pasar secara spesifik sehingga hasil yang didapatkan akan lebih akurat. Kriteria yang diinginkan Cure Kitchen yaitu masyarakat dengan usia 30 tahun keatas, pendapatan menengah ke atas dan merupakan penderita / memiliki riwayat hipertensi. Kuesioner akan dibagikan secara merata di kota Medan.

Menurut Hair dalam Prawira (2010, hal. 46), pengukuran sampel yang *valid* dan *reliable* adalah jumlah indikator dikalikan lima untuk hasil yang akurat. Jadi, jumlah kuesioner yang disebar oleh Cure Kitchen dengan jumlah indikator 30 pertanyaan adalah 150 kuesioner.

b. Observasi

Menurut Sekaran dan Bougie (2016, hal. 127), observasi merupakan kegiatan mengawasi, merekam, menganalisis dan menginterpretasi suatu perbuatan, aksi atau kegiatan acara. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan observasi untuk mendapatkan data lingkungan sekitar untuk melihat potensi Cure Kitchen.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang sudah ada sehingga peneliti hanya mencari dan mengumpulkan. Data dapat diperoleh dengan lebih mudah dan cepat karena sudah tersedia. Data sekunder dapat diperoleh baik dari instansi pemerintah maupun swasta. Dalam pengumpulan data sekunder akan menggunakan sumber data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik dan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Selain itu, akan ada tambahan lain yang diperoleh dari buku referensi, jurnal ilmiah, *website* resmi dan sumber lainnya yang mendukung.

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

1. Pengertian Katering

Menurut asal kata, katering memiliki beberapa pengertian yaitu:

- a. Katering adalah sebuah perusahaan yang menyediakan makanan dan atau minuman serta dikenal juga sebagai penyedia produk dan layanan (Gardiner dan Housley, 2009, hal. 4)
- b. Katering berasal dari kata *cater* yang berarti menyediakan makanan dan layanan jasa untuk berbagai acara, terutama acara untuk bersosialisasi. Katering merupakan usaha yang paling populer dibidang boga (Amalia, 2010, hal. 6)

2. Sejarah Katering

Awal mulanya katering berasal dari Eropa pada sekitaran pertengahan abad ke-17 yang bersamaan dengan revolusi industri di Eropa. Dahulu orang mengenal katering sekedar untuk keramah-tamahan, belum

terpikir untuk menjadi tujuan komersial (bisnis) atau untuk mendapatkan penghasilan. Robert Owen adalah pelopor industri katering dari Eropa. Beliau adalah tokoh industri yang memelopori pemberian makan kepada para pekerja industri (pekerja pabrik). Beliau memberikan makanan kepada pekerja dengan memperhatikan cita rasa dan penyajian dari makanan tersebut. Beliau berharap dengan memberikan makanan yang memiliki cita rasa dan penyajian baik akan meningkatkan produktivitas para pekerja. Sejak saat itu Robert Owen disebut sebagai pelopor penyelenggaraan makanan karena telah berjasa mengembangkan usaha penyelenggaraan makanan bagi para pekerja di pabrik-pabrik. Sejak saat itu juga industri penyediaan makanan mulai dikembangkan dan semakin berkembang pesat sampai sekarang.

3. Tipe-tipe Katering

Menurut Shirke (2016), tipe katering terbagi menjadi dua, yaitu:

a. *On-Premise Catering*

Katering jenis ini diperuntukkan bagi *banquet*, resepsi maupun *event* tertentu dimana makanan dan minuman dimasak dan disiapkan langsung di tempat yang bersangkutan.

b. *Off-Premise Catering*

Katering jenis ini memproduksi makanan dan minuman di satu dapur pusat, kemudian makanan dan minuman akan didistribusikan ke lokasi masing-masing pelanggan.

4. Klasifikasi Katering

Menurut Shrike (2016), katering terbagi menjadi dua, yaitu:

a. *Social Catering*

Katering jenis ini termasuk didalamnya acara-acara seperti pernikahan, reuni sekolah, ulang tahun dan amal.

b. *Business Catering*

Katering jenis ini merupakan katering untuk acara seperti konvensi dan pertemuan asosiasi, pertemuan sipil, penjualan perusahaan, pertemuan pemegang saham, katering di hotel, pertemuan edukasi dan persetujuan antara penjual dan pembeli.

5. Jenis-jenis Menu

Menurut Walker (2013), terdapat 6 jenis menu yaitu:

a. *A la carte menu*

A la carte menu adalah menu yang di dalamnya terdapat berbagai jenis makanan dengan menawarkan harga per jenis secara individual.

b. *Table d'hote menu*

Table d'hote menu adalah menu yang menawarkan pilihan dari satu atau lebih item menu untuk setiap *course* (sajian) dengan satu harga yang telah ditentukan. Jenis menu ini banyak digunakan di hotel-hotel Eropa. Keuntungan dari menu ini adalah persepsi yang ada di benak tamu akan nilai yang baik (*good value*).

c. *Du jour menu*

Du jour menu adalah menu dengan jenis makanan yang hanya ditawarkan pada hari tersebut. Contoh: *soup of the day*.

d. *Tourist menu*

Tourist menu adalah menu yang ditawarkan untuk menarik perhatian para wisatawan ke suatu restoran tertentu.

e. *California menu*

California menu adalah menu yang sangat populer terutama di beberapa restoran di California dimana tamu dapat memesan item menu manapun pada setiap saat sepanjang hari.

f. *Cyclical menu*

Cyclical menu adalah menu-menu yang berputar atau berulang dalam periode waktu tertentu.

6. Aplikasi Konsep pada Usaha

Cure Kitchen adalah katering komersial (*business catering*) yang mengkhususkan diri pada jasa penyediaan makanan yang berfokus pada pencegahan risiko hipertensi dengan target pelanggan 30 tahun keatas dengan penghasilan menengah keatas. Cure Kitchen memiliki konsep katering berbasis rumahan yang menyediakan paket makanan mingguan dan bulanan. Cure Kitchen juga memberikan pemeriksaan gratis setiap dua minggu sekali sehingga pelanggan dapat mengetahui kadar gula darah, kolesterol, asam urat dan tekanan darah. Makanan yang disajikan Cure Kitchen juga dipantau nutrisinya oleh ahli gizi sehingga dapat dipastikan pelanggan memenuhi asupan gizi harian mereka. Pemesanan bisa dilakukan secara langsung ke kantor maupun online selama *weekdays* dalam jam operasional pukul 09.00 sampai 18.00 dan pada hari Sabtu dalam jam

operasional pukul 09.00 sampai 16.00, pada hari Minggu kegiatan operasional Cure Kitchen libur. Pemesanan bisa dilakukan maksimal tiga hari sebelumnya. Cure Kitchen juga menyediakan layanan konsultasi. Konsultasi bisa dilakukan secara online melalui *whatsapp* dan *line*, dapat juga pada hari Sabtu ketika melakukan pemeriksaan. Cure Kitchen menawarkan paket makanan yang bervariasi, lengkap, sehat dan memenuhi asupan nutrisi harian. Cure Kitchen mengusung konsep *cyclical menu* seperti jasa catering pada umumnya dengan variasi menu yang berbeda setiap harinya. Sistem pengantaran yang diterapkan Cure Kitchen yaitu bekal-bekal makanan diantarkan langsung dari dapur setelah dikemas dengan wadah makanan dan minuman berstandar *food grade* dan *BPA free* lalu diantar menggunakan *mobil box* khusus ke alamat-alamat pelanggan dua kali dalam satu hari untuk menjamin mutu makanan agar tetap baik sampai kepada pelanggan.

