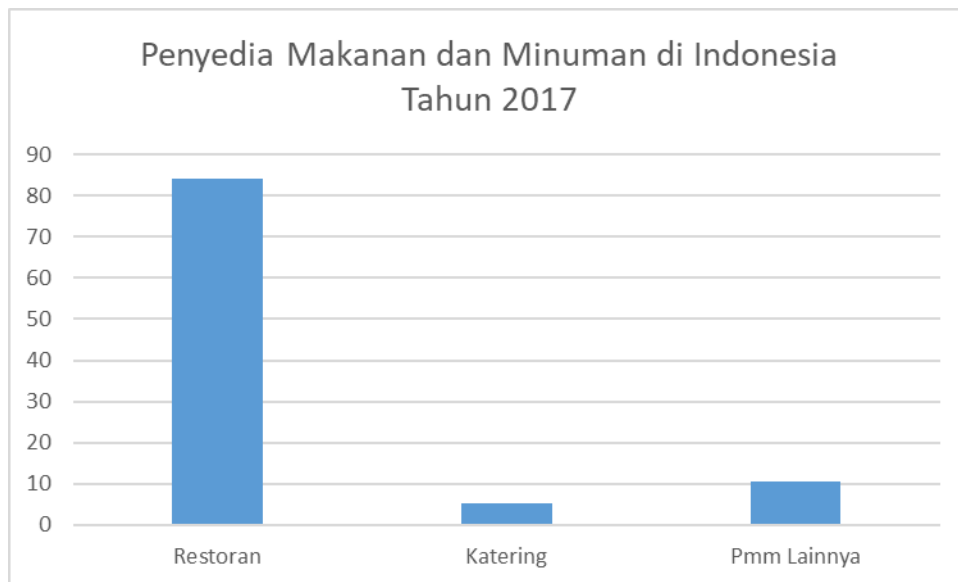


## BAB I PENDAHULUAN

### I.1 Latar Belakang

Pada tahun 2019, Indonesia menjadi negara dengan total jumlah penduduk tertinggi ke-4 sedunia dengan total populasi sebanyak 268,369,114 jiwa yang seiring waktu berjalan akan terus bertambah. Didasari pula oleh berkembangnya zaman, manusia selalu menciptakan suatu alat yang dapat membantu mendukung kebutuhan hidupnya. Mulai dari kebutuhan primer, sekunder, sampai tersier sehingga terciptalah sektor-sektor usaha yang mampu memproduksi kebutuhan-kebutuhan tersebut. Salah satu kebutuhan primer manusia adalah makanan dan minuman yang menjadi ide awal dari pembuatan usaha catering sebagai penyedia kebutuhan tersebut. Dengan keterbatasan yang serba tidak fleksibel, banyak orang membutuhkan jasa tersebut terutama pada suatu acara.



Gambar I. 1 Grafik Penyedia Makanan dan Minuman di Indonesia Tahun 2017

*Catering* menjadi penyedia makanan dan minuman di Indonesia yang memiliki kontribusi sebesar 5,11% dari total jenis usaha penyedia makanan dan minuman. Umumnya usaha ini banyak didirikan di rumahan karena pendirinya adalah kaum wanita yang menyalurkan hobi memasaknya untuk mendapatkan penghasilan tambahan. Namun walaupun hanya sebagian kecil dari jasa penyedia makanan dan minuman, usaha ini dapat dikategorikan sebagai usaha yang menjanjikan dilihat dari pertumbuhan penduduk Indonesia yang terus

meningkat setiap tahunnya dan membutuhkan jasa ini karena dapat menyediakan makanan sesuai dengan keinginan konsumen dengan banyak varian dan jumlah yang fleksibel. Berbeda dengan restoran yang mempunyai tema tertentu dengan jumlah yang terbatas seperti Rumah Makan Padang sampai Restoran Ayam Kenthucky. Itulah alasan mengapa catering lebih banyak ditemukan pada sector lokasi lainnya seperti rumah tangga dibanding mall, hotel, kawasan wisata, dan kawasan industri.

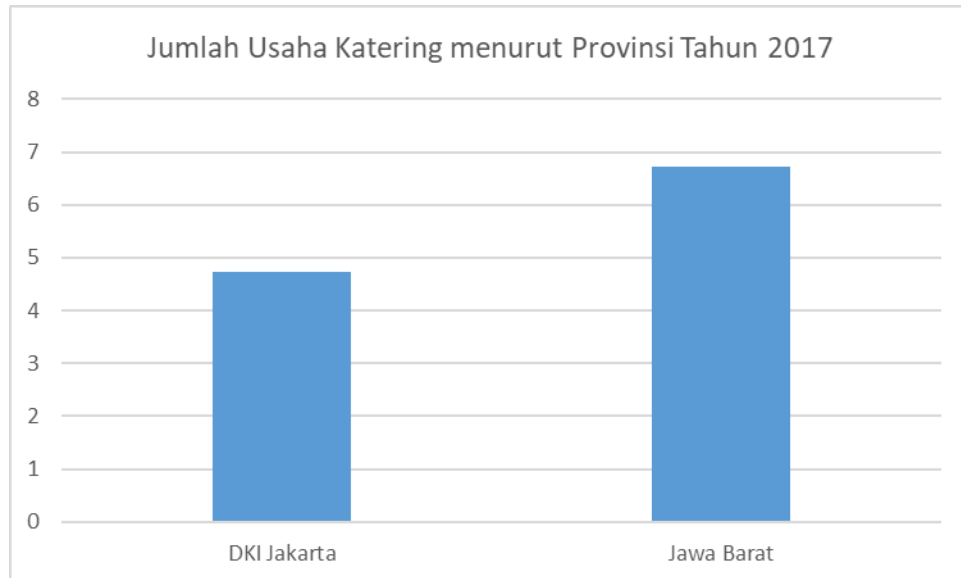


Gambar I. 2 Grafik Presentase Banyaknya Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman menurut Lokasi Usaha di Indonesia Tahun 2017

Umumnya catering terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu catering pesta, catering box, catering perusahaan, catering rumah sakit, catering transportasi, dan catering khusus. Salah satu bentuk dari catering adalah Katering Anggala yang didirikan di Jakarta pada tahun 2019 dan mulai aktif pesat pada tahun 2020 awal. Katering Anggala merupakan jasa penyedia makanan untuk sehari-hari sampai acara spesial seperti acara pernikahan. Usaha ini juga menyediakan paket makanan dan dekorasi di dalam ruangan acara dengan harga dan kualitas yang menjamin serta terpercaya sehingga menimbulkan banyak peminat.

Pada usaha jasa catering yang pada umumnya dibutuhkan oleh banyak kalangan masyarakat mulai dari berbagai latar, dibutuhkan tingkat pelayanan yang baik sehingga pelanggan dapat memberikan kepercayaannya. Selain itu dibutuhkan pula suatu rancangan yang dapat membantu perusahaan dalam membuat strategi dengan sebaik mungkin. Rancangan-

rancangan tersebut dapat menjadi berbagai macam bentuk dan disesuaikan dengan trend dari laporan-laporan Katering Anggala sebelumnya.



Gambar I. 3 Jumlah Usaha Katering menurut Provinsi Tahun 2017

Dalam bisnisnya, kantor Katering Anggala berlokasi di Jakarta. Melihat dari data, terdapat perbedaan jumlah sebesar 2% yang menunjukkan bahwa diperlukan analisis kelayakan usaha terhadap pembuatan cabang baru di Kota Bandung untuk memperluas jaringan perusahaan kepada konsumen. Hal ini diperkuat dengan hasil identifikasi hal-hal penting terutama analisis biaya yang akan dikeluarkan Katering Anggala dalam pembukaan cabang baru-nya dengan menyesuaikan kondisi pasar dan aspek-aspek kelayakan usaha lainnya. Terdapat beberapa hal yang mungkin akan timbul jika suatu perusahaan tidak merancang strategi dengan menggunakan analisis atau studi kelayakan dalam mengembangkan bisnis diantaranya adalah perencanaan tidak matang, pelaksanaan pekerjaan akan menjadi rumit, dan sulitnya melakukan pengawasan dan pengendalian yang berdampak kerugian. Namun, sebaliknya jika dilakukan rancangan awal berupa studi kelayakan, pemilik usaha akan tau hal-hal yang seharusnya dilakukan dalam mengembangkan bisnisnya sehingga mendapatkan keuntungan yang lebih.

## I.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah analisis kelayakan usaha Katering Anggala ditinjau dari aspek pasar?

2. Bagaimanakah analisis kelayakan usaha Katering Anggala ditinjau dari aspek teknis?
3. Bagaimanakah analisis kelayakan usaha Katering Anggala ditinjau dari aspek keuangan?
4. Bagaimanakah analisis sensitivitas dan resiko dari Katering Anggala?

### **I.3 Tujuan Penelitian**

1. Menganalisis kelayakan usaha Katering Anggala ditinjau dari aspek pasar.
2. Menganalisis kelayakan usaha Katering Anggala ditinjau dari aspek teknis.
3. Menganalisis kelayakan usaha Katering Anggala ditinjau dari aspek keuangan.
4. Menganalisis tingkat sensitivitas dan risiko dari Katering Anggala .

### **I.4 Manfaat Penelitian**

1. Dapat digunakan sebagai acuan perencanaan setelah meninjau analisis kelayakan dari aspek pasar, teknis dan keuangan serta tingkat kesensitivitasan usaha Katering Anggala.
2. Dapat menjadi acuan untuk pengembangan inovasi.
3. Dapat menambah pengetahuan dalam analisis kelayakan usaha kepada pembaca.

### **I.5 Batasan Penelitian dan Asumsi**

1. Tidak ada perubahan harga dan biaya selama penelitian berlangsung.
2. Tidak ada perubahan terhadap suku bunga selama penelitian berlangsung.