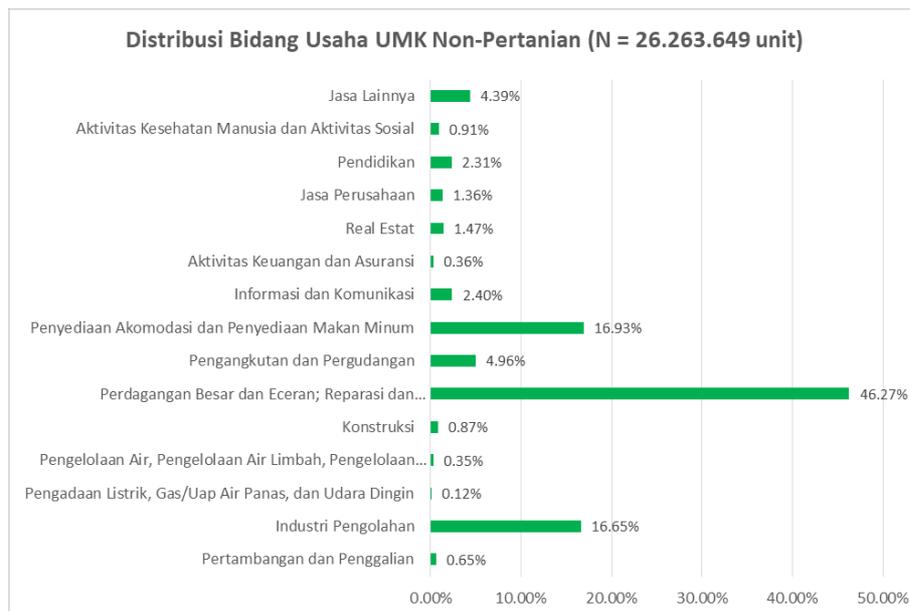


# BAB I PENDAHULUAN

## I.1 Latar Belakang

Dengan adanya perkembangan zaman dan gaya hidup saat ini, masyarakat lebih menyukai makanan yang praktis, ekonomis, cepat saji dan tentunya memiliki cita rasa yang enak. Makanan tersebut disebut cepat saji atau *ready to serve*. Menurut MMI (2009) dalam (Wicaksana, Paramastri & Ardyanfitri, 2021) *Ready to serve food* atau makanan cepat saji adalah Makanan siap saji yang mengacu pada makanan yang telah dimasak, terlepas dari menggunakan bahan pengawet atau tidak, dapat dimasak dan disimpan melalui berbagai cara penyimpanan, seperti makanan olahan beku atau makanan yang biasa disebut *frozen food*. Mulai dari anak-anak, dewasa hingga lansia, segala usia bisa menyantap makanan olahan ini. Bisnis pada bidang kuliner memiliki peluang yang cukup besar, dapat dilihat pada grafik distribusi bidang usaha UMK non-pertanian berikut ini.



Gambar I. 1 Distribusi Bidang Usaha UMK Non-Pertanian di Indonesia (2018)

(Sumber : Sensus Ekonomi,2016)

Berdasarkan Gambar I.1 diatas, dapat dilihat penyedia akomodasi dan penyedia makan minum yang dapat mencakup jenis usaha rumah makan, pusat penjualan makanan, restoran cepat saji, katering dan sebagainya berada di urutan kedua

dengan presentase sebesar 16,93 persen. Gambar berikut ini merupakan pengeluaran per kapita sebulan untuk makanan pada setiap provinsi di Indonesia.

Provinsi Province	Perkotaan Urban		Perdesaan Rural		Perkotaan+Perdesaan Urban+Rural	
	Makanan Food	Bukan Makanan Non Food	Makanan Food	Bukan Makanan Non Food	Makanan Food	Bukan Makanan Non Food
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Aceh	50,89	49,11	61,01	38,99	56,75	43,25
Sumatera Utara	52,59	47,41	62,00	38,00	56,21	43,79
Sumatera Barat	50,75	49,25	59,49	40,51	54,61	45,39
Riau	46,52	53,48	55,75	44,25	51,16	48,84
Jambi	53,02	46,98	56,64	43,36	55,14	44,86
Sumatera Selatan	49,11	50,89	57,81	42,19	53,71	46,29
Bengkulu	44,94	55,06	54,44	45,56	50,53	49,47
Lampung	50,21	49,79	55,81	44,19	53,60	46,40
Kepulauan Bangka Belitung	48,95	51,05	56,12	43,88	51,73	48,27
Kepulauan Riau	51,47	48,53	58,56	41,44	51,94	48,06
DKI Jakarta	42,95	57,05	-	-	42,95	57,05
Jawa Barat	47,70	52,30	60,56	39,44	49,93	50,07
Jawa Tengah	48,68	51,32	53,71	46,29	50,80	49,20
DI Yogyakarta	39,78	60,22	50,97	49,03	41,77	58,23
Jawa Timur	47,74	52,26	57,01	42,99	51,11	48,89
Banten	47,27	52,73	58,98	41,02	49,64	50,36
Bali	42,11	57,89	50,55	49,45	44,11	55,89
Nusa Tenggara Barat	47,57	52,43	55,51	44,49	51,19	48,81
Nusa Tenggara Timur	47,71	52,29	66,06	33,94	59,68	40,32
Kalimantan Barat	49,66	50,34	59,16	40,84	54,94	45,06
Kalimantan Tengah	48,88	51,12	54,77	45,23	52,17	47,83
Kalimantan Selatan	47,47	52,53	55,81	44,19	51,04	48,96
Kalimantan Timur	43,99	56,01	52,54	47,46	46,16	53,84
Kalimantan Utara	47,08	52,92	57,38	42,62	50,57	49,43
Sulawesi Utara	48,87	51,13	53,91	46,09	50,98	49,02
Sulawesi Tengah	47,14	52,86	56,43	43,57	52,86	47,14
Sulawesi Selatan	47,30	52,70	56,65	43,35	51,68	48,32
Sulawesi Tenggara	43,12	56,88	50,90	49,10	47,22	52,78
Gorontalo	44,80	55,20	50,56	49,44	47,63	52,37
Sulawesi Barat	44,61	55,39	56,25	43,75	52,47	47,53
Maluku	46,38	53,62	56,78	43,22	50,95	49,05
Maluku Utara	42,24	57,76	55,45	44,55	49,75	50,25
Papua Barat	46,77	53,23	51,37	48,63	49,14	50,86
Papua	50,23	49,77	63,07	36,93	58,08	41,92
<b>Indonesia</b>	<b>47,31</b>	<b>52,69</b>	<b>57,25</b>	<b>42,75</b>	<b>50,65</b>	<b>49,35</b>

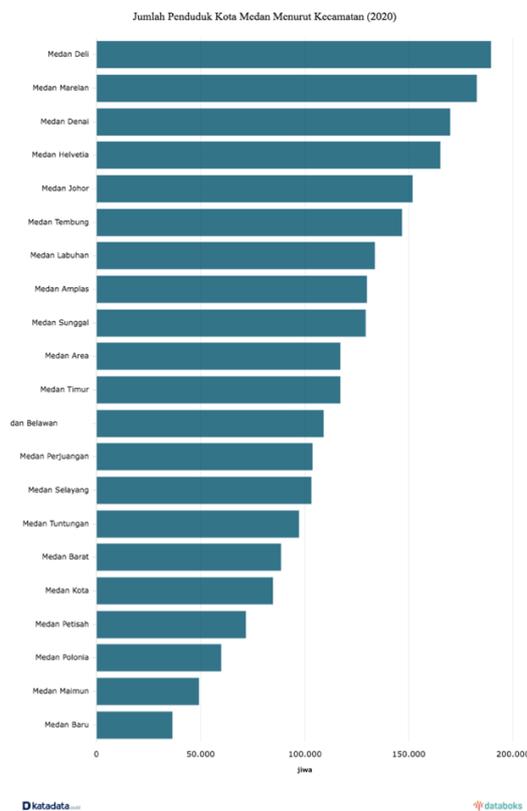
Gambar I. 2 Persentase Pengeluaran per Kapita Sebulan untuk Makanan dan Bukan Makanan menurut Provinsi dan Daerah Tempat Tinggal, September 2018

(Sumber : Badan Pusat Statistik, 2018)

Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) pada Gambar I.2 persentase pengeluaran per kapita sebulan untuk makanan dan bukan makanan menurut provinsi dan daerah tempat tinggal, september 2018, pola konsumsi jumlah makanan penduduk Perkotaan di Sumatera Utara yaitu salah satunya Kota

Medan relatif tinggi yaitu sebesar 52,59 persen dari total pengeluaran. Angka tersebut diketahui angka yang sangat besar dikarenakan rata-rata pengeluaran makanan per kapita masyarakat perkotaan di Sumatera Utara berada di urutan kedua se-Indonesia.

Sebagian besar penduduk Sumatera Utara berpusat di Kota Medan, Kota Medan merupakan kota yang memiliki tingkat pertumbuhan penduduk cukup padat yaitu mencapai 2,44 juta jiwa pada tahun 2020, hal tersebut dapat dilihat berdasarkan data statistik dari Badan Pusat Statistik (BPS). Berikut ini merupakan jumlah penduduk Kota Medan menurut kecamatan pada tahun 2020.



Gambar I. 3 Jumlah Penduduk Kota Medan Menurut Kecamatan 2020

(Sumber: Databoks, 2020)

Berdasarkan Gambar I.3 dapat dilihat bahwa jumlah penduduk di Kota Medan cukup padat, secara spasial kecamatan Medan Deli merupakan Kecamatan dengan penduduk terbanyak di Kota Medan, yakni 189,32 ribu jiwa. Gambar berikut ini merupakan pertumbuhan laju penduduk Kota Medan.

Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Medan, 2010, 2014, dan 2015

Kecamatan Subsubdistricts	Jumlah Penduduk Population			Laju Pertumbuhan Penduduk per Tahun Annual Population Growth Rate (%)	
	2010	2014	2015	2010-2015	2014-2015
-1	-2	-3	-4	-5	-6
1. Medan Tuntungan	80 942	84 775	85 613	5,77	0,99
2. Medan Johor	123 851	130 414	132 012	6,59	1,23
3. Medan Amplas	113 143	121 362	123 850	9,46	2,05
4. Medan Denai	141 395	145 677	146 061	3,30	0,26
5. Medan Area	96 544	98 955	98 992	2,54	0,04
6. Medan Kota	72 580	74 406	74 439	2,56	0,04
7. Medan Maimun	39 581	40 624	40 663	2,73	0,10
8. Medan Polonia	52 794	55 369	55 949	5,98	1,05
9. Medan Baru	39 516	40 519	40 540	2,59	0,05
10. Medan Selayang	98 317	104 454	106 150	7,97	1,62
11. Medan Sunggal	112 744	115 687	115 785	2,70	0,08
12. Medan Helvetia	144 257	149 806	150 721	4,48	0,61
13. Medan Petisah	61 749	63 333	63 374	2,63	0,06
14. Medan Barat	70 771	72 620	72 683	2,70	0,09
15. Medan Timur	108 633	111 369	111 420	2,57	0,05
16. Medan Perjuangan	93 328	95 790	95 882	2,74	0,10
17. Medan Tembung	133 579	137 062	137 178	2,69	0,08
18. Medan Deli	166 793	178 147	181 460	8,79	1,86
19. Medan Labuhan	111 173	116 357	117 472	5,67	0,96
20. Medan Marelan	140 414	156 394	162 267	15,56	3,76
21. Medan Belawan	95 506	98 020	98 113	2,73	0,09
<b>Kota Medan Medan City</b>	<b>2 097 610</b>	<b>2 191 140</b>	<b>2 210 624</b>	<b>5,39</b>	<b>0,89</b>

Gambar I. 4 Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Medan

(Sumber: Badan Pusat Statistik)

Pada Gambar I.4 dapat dilihat laju pertumbuhan penduduk di Kota Medan dalam kurun waktu 2010 – 2015 sebesar 5,39 persen dengan laju setahun dalam kurun waktu 2014 – 2015 sebesar 0,89 persen.

Dengan meningkatnya pertumbuhan penduduk dan pengeluaran untuk konsumsi makanan di Kota Medan, maka terdapat peluang yang cukup besar untuk berbisnis di bidang usaha makanan dan minuman. Pada tahun 2020, penjualan makanan minuman khususnya *frozen food* mengalami peningkatan yang signifikan. Hal ini diakibatkan masyarakat enggan sering berbelanja ke pasar, sehingga lebih memilih membeli *frozen food* yang awet. Salah satu alasan mengapa produk olahan *frozen food* banyak diminati karena produk yang dapat

disimpan dalam jangka panjang sehingga ketika biaya pangan mengalami kenaikan, *owner* bisnis *frozen food* dapat mempertahankan harga jual produknya tanpa mengalami kenaikan juga sehingga ketika biaya pangan sedang mengalami penurunan harga bahan baku *owner* dapat memproduksinya dalam jumlah yang banyak dan dapat disimpan terlebih dahulu. Paxel Buy & Send Insight II (2020) menemukan bahwa salah satu cara UKM bertahan di tengah pemberlakuan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) adalah dengan mengubah jenis produk yang dijual. Dari survei Paxel Buy & Send Insight II (2020) diperoleh data, 52% UKM banting setir beralih menjual makanan, dimana UKM yang menjual makanan beku sebanyak 33,1% dan berbagai jenis kue 17,1%. Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat, perubahan tersebut mulai bertransformasi dari cara tradisional ke cara modern, sehingga mulai beradaptasi dan mempengaruhi pola konsumsi masyarakat Indonesia, salah satunya adalah makan-makanan beku. Produk *frozen food* dapat berupa nugget, sosis, bakso, dimsum, donat, bakpao, dll. Kenaikan konsumsi makanan beku setiap tahunnya menunjukkan adanya potensi peluang bisnis *frozen food* di Indonesia. Peningkatan konsumsi tersebut juga dipengaruhi oleh pertumbuhan penduduk di Indonesia yang memiliki gaya hidup modern, serba praktis, dan instan.

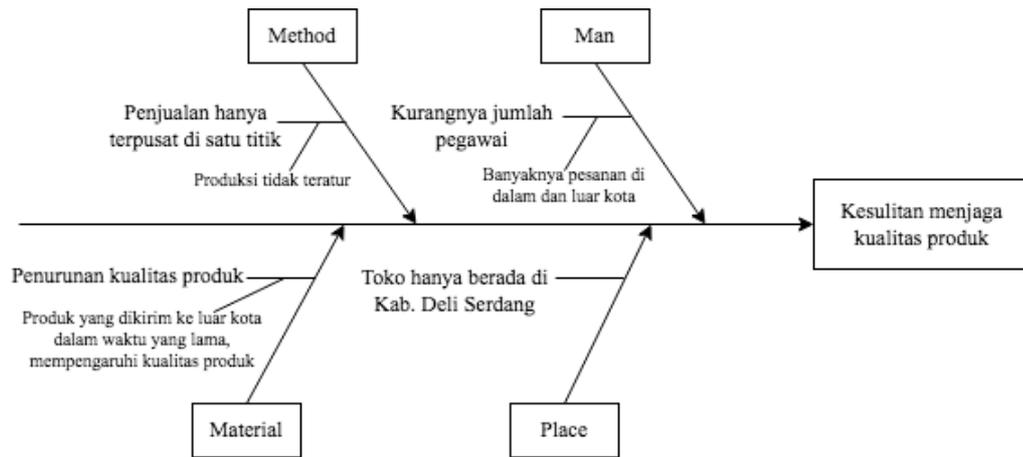
Donita Food adalah suatu bisnis UMKM di Kabupaten Deli Serdang yang bergerak di bidang kuliner khususnya menyediakan berbagai produk makanan olahan beku atau biasa disebut *frozen food*. Donita Food merupakan sebuah bisnis yang sudah berjalan sejak tahun 2014. Donita Food saat ini memiliki beberapa macam produk yang di produksi dan dijual sendiri seperti Donat, bakpao, kebab, dan risol yang tidak memiliki pengawet, sehingga produk harus dalam keadaan suhu yang disarankan, jika tidak maka kualitas produk akan berkurang terutama pada bentuk donat dan bakpao akan sedikit mengalami perubahan bentuk. Donita Food juga menjual jenis makanan *frozen food* lainnya namun tidak diproduksi sendiri, adapun produk lainnya seperti dimsum, pempek, pastel, dan lain sebagainya. Awal mula berdirinya Donita Food berada di Jalan Setiabudi kota Medan, namun sekarang Donita Food berada di Jl. Ps. V No.81, Dusun Salak, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang.

Tabel I. 1 Jumlah Penjualan Keseluruhan Produk Donita Food Selama Tahun 2021

Bulan	Jumlah Item Terjual	Pendapatan (Rp)
Januari	9094	179.370.900
Februari	8163	162.248.350
Maret	7497	148.125.000
April	10849	217.671.650
Mei	7381	160.168.300
Juni	10303	198.782.300
Juli	10543	217.402.650
Agustus	10349	209.312.500
September	9693	188.093.100
Oktober	9442	184.421.400
November	8917	174.793.300
Desember	8259	158.478.700

(Sumber : Donita Food dan diolah oleh penulis, 2021)

Setelah melihat pada Tabel I.1 diatas, penjualan dari Donita Food terjual 118.849 item dalam satu tahun terakhir. Pemilik usaha atau *owner* menginginkan peningkatan jumlah pendapatan dan memperluas pangsa pasarnya dengan kualitas produk yang tetap sama tanpa mengalami penurunan kualitas.



Gambar I. 5 *Fishbone Diagram* Pembukaan Cabang Baru Donita Food

Berdasarkan *fishbone diagram* di atas, terdapat beberapa faktor yang memengaruhi penjualan Donita Food dari konsumen di Kota Medan. Faktor pertama yaitu *man*, hal tersebut menjadi salah satu faktor penyebab akar masalah yang terjadi, karena pegawai Donita Food pada divisi pengiriman tidak begitu banyak, sedangkan aktivitas bisnis yang dijalankan cukup banyak. Ketika harus memenuhi permintaan pengiriman ke Kota Medan dalam jumlah yang banyak dan berada di berbagai lokasi, sering kali menyebabkan kualitas produk mengalami penurunan dan perubahan bentuk.

Faktor kedua yaitu *place*, dikarenakan aktivitas penjualan dilakukan di toko yang hanya berada di Jl. Ps. V No.81, Dusun Salak, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang dan sulit untuk memenuhi permintaan ke Kota Medan. Hal itu menyebabkan penjualan dan pengiriman produk ke Kota Medan yang pemesanannya dilakukan melalui aplikasi *whatsapp* bisnis Donita Food membuat kualitas produk mengalami penurunan yang tidak dapat dihindarkan karena menempuh jarak tidak dekat dan waktu tidak sebentar karena lokasi konsumen berada di tempat yang berbeda-beda dan lalu kondisi jalan yang selalu berubah. Oleh sebab itu, banyak konsumen yang menerima produk dengan kondisi bentuk yang sudah berubah dan penurunan kualitas.

Faktor ketiga yaitu *material*, dikarenakan produk Donita Food tidak memiliki pengawet sehingga produk harus dalam keadaan suhu yang disarankan, jika tidak akan terdapat penurunan kualitas produk dan perubahan pada bentuk produk terutama pada produk donat dan bakpau akan terlihat dengan cepat jika

produk dikirim dalam waktu yang lama. Hal tersebut terjadi jika pengiriman yang dilakukan banyak dan lokasi konsumen berada di berbagai lokasi yang berjauhan sehingga waktu pengiriman membutuhkan waktu yang lama dan berada di tempat dan suhu yang tidak sesuai.

Faktor keempat yaitu *method*, dikarenakan aktivitas penjualan hanya terpusat di satu titik mengakibatkan jumlah penjualan yang tidak menentu setiap bulannya, sehingga aktivitas produksi menjadi tidak teratur jumlah produk yang akan diproduksi.

## I.2 Alternatif Solusi

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang telah dijabarkan, maka akan diberikan solusi pada masing-masing akar masalah yang telah diidentifikasi pada *fishbone diagram* pada latar belakang. Berikut merupakan daftar alternatif solusi disajikan pada Tabel I.2.

Tabel I. 2 Daftar alternatif solusi

No	Akar Masalah	Potensi Solusi
1	Toko hanya berada di Kabupaten Deli Serdang	Perancangan bisnis dan kelayakan dalam pembukaan cabang di Kota Medan untuk memperluas pangsa pasar dan tetap menjaga kualitas produk.
2	Penurunan Kualitas Produk	
3	Jumlah produksi tidak teratur karena permintaan penjualan hanya terfokus pada satu tempat	
4	Kurangnya jumlah pegawai yang mengantarkan produk kepada konsumen	Menganalisis kebutuhan tenaga kerja dan melakukan perekrutan sesuai dengan kebutuhan Donita Food

Dari Tabel I.2, dapat diketahui beberapa potensi solusi pada setiap akar masalah yang dialami Donita Food dalam perencanaan pembukaan cabang Donita Food di Kota Medan.

### **I.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang pada tugas akhir ini, berikut ini rumusan masalah yang akan digunakan :

1. Bagaimana mengukur besarnya permintaan pasar pada pembukaan *official store* Donita Food di Kota Medan ditinjau dari aspek pasar?
2. Bagaimana merancang aspek teknis dan operasional pada pembukaan *official store* Donita Food di Kota Medan?
3. Bagaimana mengukur kelayakan aspek finansial pada pembukaan *official store* Donita Food di Kota Medan?
4. Bagaimana mengukur tingkat sensitivitas pada pembukaan *official store* Donita Food di Kota Medan?

### **I.4 Tujuan Tugas Akhir**

Adapun tujuan dari tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Mengukur besarnya permintaan pasar pada pembukaan *official store* Donita Food di Kota Medan.
2. Merancang aspek teknis dan operasional pembukaan *official store* Donita Food di Kota Medan.
3. Mengukur kelayakan finansial pembukaan *official store* Donita Food di Kota Medan.
4. Mengukur tingkat sensitivitas pembukaan *official store* Donita Food di Kota Medan.

### **I.5 Manfaat Tugas Akhir**

Manfaat yang didapat dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, sebagai pengaplikasian dari ilmu-ilmu yang telah didapatkan selama kuliah dan sebagai syarat untuk mendapatkan gelar sarjana.
2. Bagi perusahaan, dapat dijadikan dasar dalam pertimbangan perusahaan dalam pengambilan keputusan untuk pembukaan cabang di Kota Medan.
3. Bagi pihak entitas, diharapkan dapat dijadikan sebagai informasi dan referensi mengenai studi kelayakan usaha dan dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.

## **I.6 Sistematika Penulisan**

Sistematika dalam penyusunan tugas akhir ini hingga memperoleh kesimpulan tugas akhir adalah sebagai berikut :

### **Bab I    Pendahuluan**

Pada bab ini berisi uraian mengenai latar belakang penelitian, alternatif solusi, rumusan masalah, tujuan tugas akhir, manfaat tugas akhir, dan sistematika penulisan.

### **Bab II   Tinjauan Pustaka**

Pada bab ini terdapat dasar teori yang berhubungan dengan tugas akhir perancangan bisnis yang akan dibahas. Adapun tujuan dari bab ini adalah membentuk kerangka berpikir dan landasan teori yang akan digunakan dalam pelaksanaan tugas akhir dan perancangan hasil akhir serta berisi literatur yang relevan dengan permasalahan yang diteliti.

### **Bab III  Metodologi Penyelesaian Masalah**

Pada bab ini berisi menguraikan tentang pendekatan, metode, dan teknik yang digunakan dalam mengumpulkan dan menganalisis data sehingga dapat menjawab atau menjelaskan masalah penelitian.

### **Bab IV  Perancangan Sistem Terintegrasi**

Pada bab ini berisi data-data yang diperoleh pengumpulan dan pengolahan data yang terkait dalam penelitian ini.

### **Bab V   Analisa Hasil Dan Evaluasi Perancangan**

Pada bab ini merupakan penjelasan analisa yang dilakukan pada data-data yang telah didapatkan serta usulan perbaikan yang diberikan.

### **Bab VI  Kesimpulan Dan Saran**

Pada bab ini merupakan kesimpulan dari penelitian yang telah dijalankan dan saran yang diberikan berdasarkan penelitian ini.