

BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Bisnis kuliner merupakan bisnis yang terus berkembang seiring berjalannya waktu dan menjanjikan untuk dijalankan karena makanan merupakan kebutuhan dasar manusia dan akan terus berkembang. Bisnis kuliner tidak hanya tentang memasak makanan yang memanjakan lidah kita juga tentang memahami peran pentingnya dalam ekonomi. Ribuan lapangan kerja tercipta melalui industri makanan, mulai dari koki dan pelayan hingga petani dan produsen makanan. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), PDB industri makanan dan minuman tumbuh menjadi 5,70% pada triwulan II tahun 2024. Tabel I.1 menunjukkan pertumbuhan PDB pada Q4/2020-Q2/2024 pada industri makanan dan minuman.

Tabel I. 1 Pertumbuhan PDB Industri Makanan Q4/2020-Q2/2024

	Laju Pertumbuhan Kumulatif PDB (Seri 2010) Industri Makanan dan Minuman				
	2020	2021	2022	2023	2024
Tahunan	1.58%	2.54%	4.90%	4.47%	5.70%

Sumber : BPS (2024)

Berdasarkan Tabel I.1 laju pertumbuhan kumulatif PDB industri makanan dan minuman di Indonesia meningkat menjadi 5.70% pada kuartal 2 tahun 2024. Peningkatan ini dapat disebabkan pertumbuhan penduduk dan urbanisasi serta peningkatan pendapatan per kapita masyarakat.

Kota Cilegon merupakan kota industri yang berada di Provinsi Banten, terdapat banyak industri yang berada di Kota Cilegon. Dengan banyaknya industri yang berada di Kota Cilegon maka pertumbuhan penduduk pun terus meningkat dengan seiring berjalannya waktu. Berdasarkan pernyataan di atas, berikut merupakan Tabel I.2 yang menunjukkan laju pertumbuhan penduduk tahun 2020-2022 di Provinsi Banten.

Tabel I. 2 Laju Pertumbuhan Penduduk Provinsi Banten 2020-2022

Kabupaten/Kota	Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Banten (persen)		
	2020	2021	2022
Kab Pandeglang	0.99	1.64	1.54
Kab Lebak	1.38	2.03	1.93
Kab Tangerang	1.32	1.97	1.87
Kab Serang	1.42	2.07	1.97
Kota Tangerang	0.51	1.16	1.05
Kota Cilegon	1.46	2.11	2.01
Kota Serang	1.76	2.42	2.31
Kota Tangerang Selatan	0.47	1.12	1.01
Provinsi Banten	1.1	1.76	1.66

Sumber: BPS Banten (2023)

Berdasarkan Tabel I. 2 persentase laju pertumbuhan penduduk di Kota Cilegon meningkat menjadi 2.01%, dengan persentase usia 15-45 tahun sebesar 54.43%. Bertumbuhnya penduduk pada Kota Cilegon akan memberikan efek pada industri makanan dan minuman di lingkungan sekitarnya. Pertumbuhan penduduk yang semakin meningkat akan memberikan peluang yang lebih besar dalam menjalankan bisnis kuliner. Dengan meningkatnya jumlah penduduk, kebutuhan akan barang dan jasa pun semakin beragam, yang akan memengaruhi tingkat pengeluaran individu di Kota Cilegon. Tabel I. 3 merupakan rata-rata pengeluaran per kapita sebulan menurut kelompok komoditas di Kota Cilegon (BPS Cilegon, 2024).

Tabel I. 3 Rata-rata Pengeluaran per Kapita di Kota Cilegon (Rupiah)

Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Menurut Kelompok Komoditas Makanan di Kota Cilegon (Rupiah)		
Komoditas Makanan	2022	2023
Padi-padian	Rp 61,327	Rp 68,591
Umbi-umbian	Rp 5,718	Rp 6,518
Ikan/udang/cumi/kerang	Rp 65,052	Rp 67,630
Daging	Rp 38,930	Rp 46,630
Telur dan Susu	Rp 37,816	Rp 38,690
Sayur-sayuran	Rp 53,341	Rp 58,831
Kacang-kacangan	Rp 15,121	Rp 15,432
Buah-buahan	Rp 36,099	Rp 36,473
Minyak dan Kelapa	Rp 22,534	Rp 17,928
Bahan Minuman	Rp 19,768	Rp 19,917
Bumbu-bumbuan	Rp 14,798	Rp 14,457
Konsumsi Lainnya	Rp 17,085	Rp 15,726
Makanan dan Minuman Jadi	Rp 294,181	Rp 346,234
Rokok	Rp 117,242	Rp 127,228
Jumlah	Rp 798,922	Rp 880,286

Sumber: BPS Cilegon (2024)

Berdasarkan Tabel I. 3 terdapat empat belas kelompok komoditas makanan diantaranya kelompok makanan dan minuman jadi, ikan/udang/cumi/kerang, padi-padian, dan sayur-sayuran. Kelompok komoditas makanan dengan rata-rata pengeluaran per kapita terbanyak yaitu kelompok makanan dan minuman jadi selama dua tahun berturut-turut, hal ini menggambarkan bahwa masyarakat Cilegon memiliki daya beli dan permintaan berkembang untuk produk makanan dan minuman jadi. Kelompok makanan dan minuman jadi terdiri dari makanan cepat saji, makanan olahan siap konsumsi, makanan ringan dan camilan cepat saji, makanan instan, produk roti dan kue, minuman siap konsumsi dan makanan tradisional siap konsumsi, oleh karena itu dimsum termasuk ke dalam kelompok makanan dan minuman jadi.

Dimsum merupakan hidangan tradisional dari masakan Tionghoa yang biasanya terdiri dari berbagai macam makanan ringan seperti pangsit, bakpao, siomay, lumpia dan lainnya. Dimsum biasa dihidangkan dengan berbagai metode seperti kukus dan goreng. Keberagaman hidangan ini membuat dimsum menjadi pilihan populer di seluruh dunia. Berikut merupakan jumlah rumah makan/restoran menurut kecamatan di Kota Cilegon.

Tabel I. 4 Jumlah Rumah Makan di Kota Cilegon

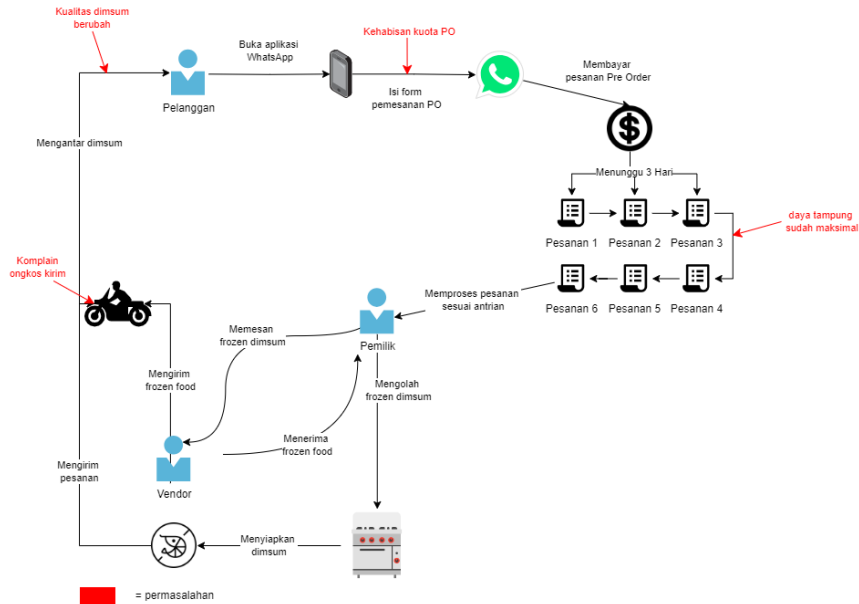
Kecamatan	Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Cilegon		
	2023	2022	2020
Ciwandan	24	102	1
Citangkil	85	48	12
Pulomerak	65	56	15
Purwakarta	63	37	45
Grogol	53	60	12
Cilegon	85	38	5
Jombang	140	94	74
Cibeber	134	79	77

Sumber: BPS Cilegon (2024)

Berdasarkan Tabel I. 3 diketahui bahwa jumlah rumah makan/restoran di Kota Cilegon terus meningkat di setiap tahunnya. Pada tahun 2022 terdapat 514 rumah makan/restoran dan meningkat menjadi 649 rumah makan/restoran pada tahun 2023, persentase kenaikan jumlah rumah makan di Kota Cilegon sebesar 44.70%, sehingga dapat dikatakan pasar restoran menjanjikan.

Kayoemanis merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang makanan olahan siap saji yang berdiri sejak tahun 2021 beralamat di Jl. Kayumanis No. 28, Cilegon, Banten. Kayoemanis merupakan *mini resto* makanan yang menjual dimsum seperti dimsum original, dimsum ayam, dimsum udang, dan dimsum mentai. Pemasaran yang dilakukan oleh pemilik diawali dengan menyebarkan ke teman dan saudara lalu pemilik telah membuat media sosial untuk meningkatkan *brand awarness* ke masyarakat lebih luas. Pada saat ini Kayoemanis memberlakukan sistem Pre Order untuk memenuhi

permintaan namun terjadi permasalahan pada *mini resto* Kayoemanis. Permasalahan dapat dipetakan dalam rich picture diagram pada Gambar I. 1.



Gambar I. 1 Rich Picture Diagram Permasalahan Kayoemanis

Gambar I. 1 menggambarkan kondisi eksisting Kayoemanis dengan penjualan via WhatsApp dengan sistem pemesanan *Pre Order*. Dilakukan wawancara terhadap pelanggan kayoemanis untuk mengetahui permasalahan yang terjadi, permasalahan yang terjadi pada Kayoemanis antara lain kuota PO yang terbatas, kualitas dimsum pada saat diterima oleh pelanggan, adanya biaya ongkos kirim, serta daya tampung yang sudah maksimal. Dengan tercapainya titik maksimal daya tampung kayoemanis, membuat permintaan tidak dapat dipenuhi lagi. Data permintaan yang tidak terpenuhi oleh Kayoemanis dapat dilihat pada Tabel I.5.

Tabel I. 5 Ketidaktercapaian Permintaan Kayoemanis

Ketidaktercapaian Permintaan Kayoemanis Tahun 2023			
Jenis Dimsum	Daya Tampung	Jumlah Pesanan	Demand Tidak Terpenuhi
Dimsum Original	576	698	122
Dimsum Ayam	384	467	83
Dimsum Udang	384	530	146
Dimsum Mentai	1152	1354	202

Daya tampung yang sudah mencapai titik maksimal menunjukkan bahwa kapasitas yang ada saat ini tidak mampu menampung tambahan permintaan lebih lanjut. Hal ini tercermin dari data ketidaktercapaian permintaan, di mana terdapat jumlah permintaan yang tidak dapat terpenuhi karena keterbatasan kapasitas. Daya tampung Kayoemanis dapat dilihat pada tabel I.6.

Tabel I. 6 Daya Tampung Kayoemanis Tahun 2023

Daya Tampung Dimsum Kayoemanis Tahun 2023			
Jenis Dimsum	Waktu produksi per porsi	Frekuensi produksi	Daya Tampung per Tahun
Dimsum Kukus	11.25	13	1344
Dimsum Mentai	15		1152

Tabel I.6 menunjukkan kapasitas maksimum yang dapat ditampung oleh Kayoemanis, mencakup jenis dimsum, waktu produksi per porsi, frekuensi produksi dalam satu hari dan daya tampung per tahun. Jenis dimsum dipisahkan berdasarkan kelompok proses produksi. Dimsum kukus terdiri dari dimsum original, dimsum ayam dan dimsum udang. Dalam satu hari pemilik kayoemanis dapat memproduksi 13 kali dengan masing-masing produksi menghasilkan 2 porsi dimsum yaitu 1 porsi dimsum kukus dan 1 porsi dimsum mentai, sehingga dalam satu tahun akan memproduksi 2496 porsi.

Permasalahan seperti kehabisan kuota PO, perubahan kualitas dimsum selama perjalanan, keluhan mengenai biaya ongkos kirim, dan kapasitas yang sudah mencapai batas maksimal dapat berdampak pada kepuasan pelanggan. Untuk mengatasi isu-isu tersebut, pemilik mempertimbangkan pembukaan *mini resto* sebagai solusi potensial. Dukungan terhadap ide pembukaan *mini resto* ini juga terlihat dari antusiasme pelanggan Kayoemanis, yang tercermin dalam data survei mengenai pendapat pelanggan tentang pembukaan *mini resto* pada Gambar I.2.



Gambar I. 2 Kuesioner Pembukaan *Mini resto* Kayoemanis

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan, dijelaskan bahwa dari 35 responden terdapat 91.42% atau sebanyak 32 responden setuju bila Kayoemanis membuka *mini resto*. Sedangkan 8.58% sisanya atau sebanyak 3 responden tidak setuju bila Kayoemanis membuka *mini resto*. Dengan membuka *mini resto*, maka pelanggan dapat melakukan *dine in* sehingga kualitas dimsum terjaga saat sampai ke tangan pelanggan, daya tampung akan semakin besar sehingga tidak ada lagi pelanggan yang tidak kebagian kuota PO karena pelanggan dapat langsung ke *mini resto* untuk memesan sehingga tidak ada biaya ongkos kirim. Pelanggan Kayoemanis saat ini didominasi oleh penghuni kompleks perumahan BBS 3 dengan pembelian dimsum sebanyak dua kali dalam sebulan. Penjualan setiap bulannya didominasi oleh jenis dimsum original dan dimsum mentai.

Mini resto Kayoemanis akan dibangun pada Kecamatan Cilegon, kondisi persaingan *mini resto* dimsum pada saat ini masih sangat sedikit. Terdapat 3 UMKM dimsum yang menyediakan tempat *dine in* di Kota Cilegon yaitu Dimsum Family, Dimsum Fika Bratasena dan Arga Dimsum. Kompetitor ini dipilih karena memiliki kesamaan antara lain menu yang dijual, harga produk, serta lokasi *mini resto*. Sedikitnya kompetitor yang ada di Kecamatan Cilegon membuat peluang pasar masih terbuka lebar dan ruang untuk perkembangan pasar pun besar, oleh karena itu pemilik memutuskan untuk membuka *mini resto* Kayoemanis di Kecamatan Cilegon.

I.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah yang akan menjadi pembahasan pada penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagaimana estimasi permintaan pasar pada pembukaan *mini resto* Kayoemanis di Kota Cilegon?
2. Bagaimana rancangan teknis operasional pada pembukaan *Mini resto* Kayoemanis di Kota Cilegon?
3. Bagaimana kelayakan finansial pada pembukaan *Mini resto* Kayoemanis di Kota Cilegon?
4. Bagaimana mengukur tingkat sensitivitas pada pembukaan *Mini resto* Kayoemanis di Kota Cilegon?

I.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian yang dilakukan berdasarkan permasalahan yang terjadi sebagai berikut.

1. Mengestimasi besarnya permintaan pasar pembukaan *Mini resto* Kayoemanis di Kota Cilegon.
2. Merancang teknis operasional pembukaan *Mini resto* Kayoemanis di Kota Cilegon.
3. Mengukur kelayakan finansial pembukaan *Mini resto* Kayoemanis di Kota Cilegon.
4. Mengukur tingkat sensitivitas pada pembukaan *Mini resto* Kayoemanis di Kota Cilegon.

I.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diambil dari adanya penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai masukan dan data pendukung yang membantu usaha Kayoemanis dalam mengambil keputusan dalam menjalankan usaha dan sebagai solusi agar terhindar dari kerugian.
2. Hasil dari penelitian ini dapat menjadi referensi dan bahan pembelajaran untuk generasi selanjutnya.

I.6 Sistematika Penulisan

Sistematika yang digunakan dalam penulisan penelitian ini adalah sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini menjelaskan uraian mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan tugas akhir, manfaat tugas akhir serta sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab ini menjelaskan mengenai teori dan literatur yang relevan dan digunakan sebagai acuan penelitian.

BAB III METODOLOGI PENYELESAIAN MASALAH

Pada bab ini dijelaskan metode penelitian yang dilakukan untuk mendapatkan data yang diperlukan dan langkah-langkah penelitian secara rinci serta sistematika pemecahan masalah.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab ini menjelaskan proses pengumpulan data yang dibutuhkan pada penelitian ini dan pengolahan data sebagai hasil dari penelitian ini.

BAB V ANALISIS DATA

Pada bab ini menjelaskan hasil analisis data yang sudah dikumpulkan dan diolah pada penelitian ini untuk menjawab pertanyaan penelitian.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini menjelaskan kesimpulan dari penelitian yang dilakukan dan memberikan saran untuk penelitian selanjutnya berdasarkan kesimpulan yang didapatkan.