

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bisnis *frozen food* merupakan salah satu bisnis yang paling diminati dan memiliki prospek baik. Sudah banyak pelaku usaha yang memperoleh *profit* besar dari bisnis *frozen food*. Hal tersebut dibuktikan dengan semakin banyaknya usaha *frozen food* yang berdiri dari waktu ke waktu dan tentunya dengan penawaran produk andalan masing-masing. Namun ada juga pelaku usaha *frozen food* yang gulung tikar atau bangkrut, karena strategi pemasaran yang digunakan kurang tepat dan kualitas pelayanan yang kurang optimal. Artinya keberhasilan sebuah bisnis *frozen food* dalam memenangkan persaingan ditentukan oleh penerapan strategi pemasaran yang tepat serta hubungan baik yang dijalani dengan konsumen dan juga mengetahui minat dan perhatian konsumen.

Disamping itu, kematangan strategi juga didukung dengan produk yang mempunyai *competitive advantage* untuk meningkatkan kekuatan daya saing terhadap *competitor*. Kemudian ada faktor harga yang menjadi penentu dari sebuah keputusan pembelian suatu produk, penentuan harga yang strategis dapat memenangkan produk dalam persaingan di pasaran.

Tidak sekedar mengutamakan minat dan perhatian konsumen, menciptakan kepuasan konsumen juga adalah hal terpenting yang menjadi target para pengusaha bisnis *frozen food*. Konsumen yang puas akan mendatangkan calon konsumen baru bagi perusahaan. Konsumen yang puas akan menceritakan pengalamannya atas menggunakan produk atau jasa kepada orang lain atau dapat disebut *word of mouth*. Selain memasarkan di berbagai media cara yang tradisional seperti hal tersebut adalah yang paling efektif dalam menarik dan menumbuhkan konsumen baru.

Masuknya industri makanan cepat saji di Indonesia membuat pelaku usaha bisnis *frozen food* berlomba-lomba dalam menciptakan inovasi. Makanan cepat saji juga memiliki jenis-jenis lainnya seperti yang sudah ada saat ini dalam bentuk kemasan dalam keadaan setengah matang seperti *nugget*, sosis, kentang

dan lainnya. Konsumen hanya butuh waktu beberapa menit untuk melakukan proses penyajian sampai makanan tersebut benar-benar dapat di konsumsi. Makanan cepat saji dalam kemasan ini dapat ditemukan di pusat perbelanjaan seperti pasar swalayan ataupun *minimarket*. Selain mudah untuk dikonsumsi makanan setengah matang dalam kemasan juga tentu memiliki asupan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh terutama pada kalangan anak-anak sampai remaja yang gemar mengkonsumsi makanan siap saji sebagai pilihan favorit untuk memenuhi kebutuhan gizi dalam beraktivitas sehari-hari.

Pertumbuhan industri makanan & minuman di Indonesia mengalami peningkatan. Hal ini yang mendasari PT. BEFINDO FOOD mengambil industri makanan sebagai fokus bisnis, khususnya bisnis *frozen food*. Berbagai jenis makanan cepat saji terdapat di Indonesia yang umum di pilih oleh masyarakat mulai dari kentang, sosis, dan *nugget*. Sosis atau *nugget* umumnya masing-masing jenis tersebut menggunakan bahan dasar daging olahan, berupa ayam, sapi, ataupun ikan.

Mayoritas masyarakat memilih menu tersebut karena bahan yang digunakan berdasarkan dari makanan sehari-hari yang mereka konsumsi. Disamping itu ketiga sumber tersebut mudah untuk disajikan dan bisa dikatakan sudah menjadi makanan pokok masyarakat Indonesia.

Daging bebek sebagai sumber protein hewani, ternyata masih belum populer di kalangan masyarakat, dikarenakan beberapa faktor yaitu tingginya kadar lemak dan kolesterol, padahal perbandingan daging bebek yang disajikan tanpa kulit dengan daging ayam tanpa kulit memiliki kandungan kolesterol yang relatif sama dan masih dalam kategori sehat.

Selain itu, tidak semua masyarakat menyukai aroma khas daging bebek. Bau amis pada daging bebek merupakan hasil proses oksidasi lemak yang terjadi dalam tubuh bebek. Proses oksidasi lemak terjadi karena terdapat radikal bebas yang berikatan dengan asam lemak tidak jenuh di dalam tubuh bebek. Cara untuk meningkatkan konsumsi daging bebek adalah dengan mengurangi kadar lemak dan bau amis serta perlu adanya inovasi pengolahan yang akan dilakukan oleh PT. BEFINDO FOOD.

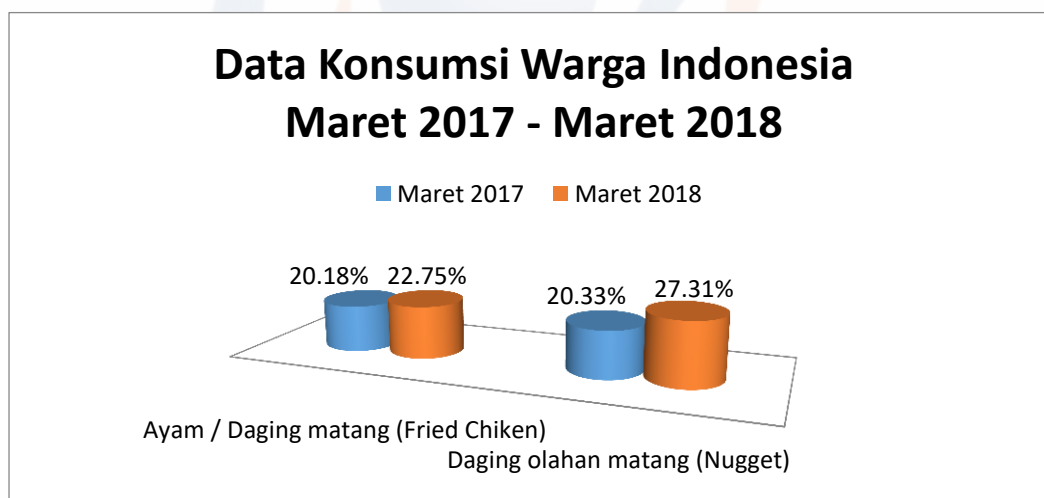
Manfaat yang banyak dari daging bebek tentu menjadi alasan pilihan

sumber bahan baku makanan daging olahan. Daging olahan merupakan daging yang mentah kemudian diproses dengan campuran bumbu dasar seperti garam, penyedap, yang hasilnya sebagai bahan baku utama dalam pembuatan suatu produk. Beberapa produk daging olahan juga bergantung pada bahan pengawet. Bahan pengawet pada makanan berupaya untuk mencegah, menghambat pertumbuhan mikroba yang terdapat dalam pangan. Pengawetan dapat dilakukan dengan berbagai cara, yaitu penggunaan suhu rendah, suhu tinggi atau dengan penambahan bahan pengawet makanan.

Tabel 1.1 Konsumsi Warga Indonesia Maret 2017 - 2018

Data Makanan Siap Saji	Maret 2017	Maret 2018
Ayam/daging matang (<i>fried chicken</i>)	20,18%	22,75%
Daging olahan matang (<i>nugget</i>)	20,33%	27,31%

Sumber: Badan Pusat Statistik



Sumber :Badan Pusat Statistik

Gambar 1.1 Grafik Konsumsi Warga Indonesia Maret 2017 - 2018

Dari grafik di atas menjelaskan bahwa tingkat partisipasi konsumsi untuk daging olahan matang (*nugget*) tahun 2018 sebesar 27,31% dan meningkat 6,98% dibandingkan tahun 2017 sebesar 20,33%.

Tingkat partisipasi konsumsi untuk daging olahan matang (*nugget*) memiliki peningkatan lebih tinggi dibandingkan tingkat partisipasi konsumsi

untuk ayam atau daging matang (*fried chicken*) yang hanya meningkat sebesar 2,57% dari data tahun 2017 sebesar 20,18% menjadi 22,75% pada tahun 2018.

Pangsa pasar daging olahan matang cukup tinggi, ini salah satu alasan kami terjun dalam bisnis daging olahan. Konsumsi masyarakat Indonesia terhadap daging olahan matang yang terus meningkat. Hal tersebut menjadikan PT. BEFINDO FOOD mempunyai ide memproduksi daging olahan matang.

Tantangan besar para pelaku bisnis *frozen food* saat ini ialah menciptakan suatu produk yang mempunyai nilai gizi tinggi dan inovatif. Bagaimanapun inovasi adalah hal penting, khususnya bisnis *frozen food* untuk menyesuaikan keinginan pelanggan serta mengikuti perkembangan zaman. Pada era saat ini makanan cepat saji menjadi salah satu daya tarik yang kuat bagi masyarakat, terutama memang yang menyukai produk-produk olahan yang juga memiliki nutrisi yang baik untuk tubuh.

Nugget merupakan salah satu makanan cepat saji yang dicintai oleh banyak masyarakat sejak lama. *Nugget* adalah produk olahan daging yang pada umumnya terbuat dari daging giling berbentuk potongan segi empat serta dilapisi tepung berbumbu. *Nugget* digemari masyarakat karena praktis dan *ready to cook*, terutama di perkotaan yang lebih memilih makanan praktis yang mempunyai kandungan gizi. *Ready to cook* artinya hanya membutuhkan sedikit waktu untuk menyiapkan dan menghidangkannya.

Contoh paling populer dari makanan *ready to cook* adalah makanan instan, yang umumnya membutuhkan waktu pemasakan 1 - 5 menit. *Nugget* biasanya banyak dijumpai dipasar swalayan atau *supermarket*. Saat *nugget* yang telah banyak dikonsumsi masyarakat adalah *nugget* ayam, selain *nugget* ayam ada juga *nugget* ikan dan sapi yang telah populer di masyarakat.

Dalam perencanaan bisnis ini, perusahaan yang memiliki nama PT. BEFINDO FOOD akan membuat produk makanan cepat saji dalam kemasan yaitu “*Nugget Bebek*” dengan nama produk “*Duck-Duckan*”.

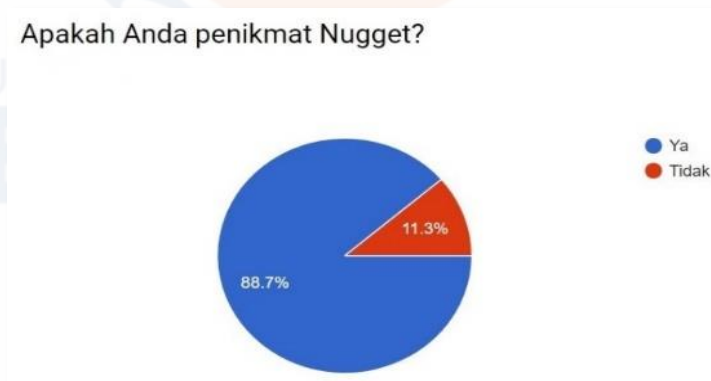
Dengan menggunakan bahan dasar daging bebek, serta bahan-bahan yang alami dan aman. Melihat data peningkatan jumlah konsumsi daging bebek dalam negeri yang meningkat tentu hal ini menjadi langkah yang tepat dalam menciptakan produk *nugget* dengan terobosan baru. Hal itu juga dikarenakan

masyarakat yang selernya berubah-ubah terhadap makanan. Adanya pilihan baru berupa produk *nugget* ini, diharapkan dapat menjadi alternatif lain selain *nugget* ayam. Di sisi lain para pecinta bebek juga mempunyai alternatif pada saat bosan dalam mengkonsumsi daging bebek yang biasanya digoreng langsung dengan menggunakan berbagai macam bumbu.

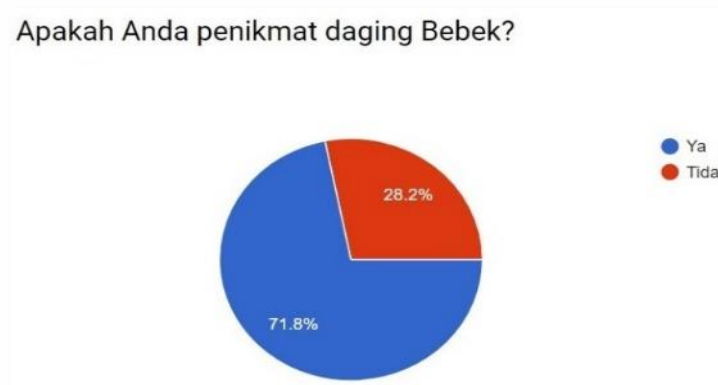
Tidak mudah merealisasikan *nugget* yang menggunakan bahan dasar daging bebek, seperti yang kita ketahui daging bebek mempunyai kandungan kolesterol lebih tinggi dibandingkan dengan ayam, hal ini dapat diantisipasi dengan cara memisahkan bagian kulit yang menyatu dengan daging bebek sehingga kandungan kolesterol berkurang. Selain itu, aroma khas yang cenderung amis dari daging bebek menjadi persoalan mengapa daging bebek jarang diinovasikan, karena tidak semua proses dapat menetralkan aroma khas amis dari daging bebek. Contohnya pada perusahaan besar penyedia produk *nugget* di Indonesia belum mencapai inovasi *nugget* bebek. Tekstur dari daging bebek jika dibandingkan ayam berbeda, karakteristik daging bebek mempunyai tekstur kasar dan sedikit keras. Kekurangan tersebut dapat dikondisikan melalui beberapa tahap, namun tetap akan mempertahankan cita rasa khas daging bebek yang nikmat.

Tidak sedikit juga manfaat dari *nugget* bebek sebagai asupan nutrisi sehari-hari. Harapannya *nugget* bebek menjadi alternatif produk *nugget* ayam, mengingat *nugget* bebek dapat memberikan rasa yang lebih lezat dibandingkan dengan *nugget* ayam. Kandungan yang terdapat pada *nugget* bebek dinilai akan tetap sama dengan daging bebek, hal ini karena formulasi *nugget* Duck-Duckan tidak banyak campuran bahan yang dapat mengurangi cita rasa khas daging bebek maupun kandungannya. Nilai gizi yang didapat dari *nugget* Duck-Duckan antara lain, protein yang berperan menjaga kekebalan tubuh dan melawan infeksi. Lemak, untuk memenuhi kebutuhan kalori. Vitamin dan mineral, termasuk juga vitamin B6 dan B12 untuk menghasilkan energi.

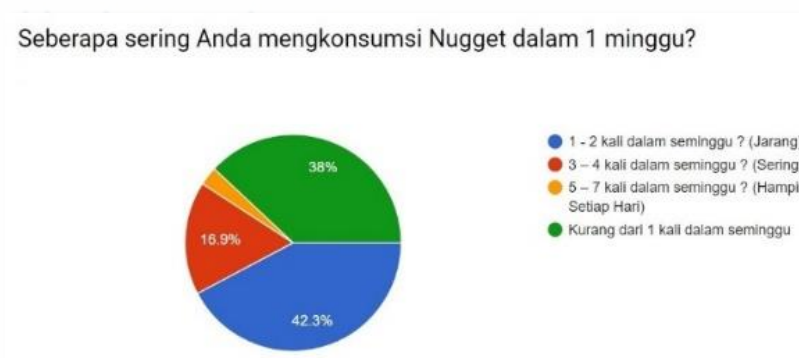
Untuk membuktikan bahwa *nugget* bebek layak menjadi kompetitor baru *nugget* ayam maka dalam perencanaan bisnis ini diadakan *survey digital* konsumsi produk *nugget* bebek. PT. BEFINDO FOOD mengarahkan *survey* pada segmen pecinta *nugget*. Berikut terdapat data hasil *survey* tentang produk



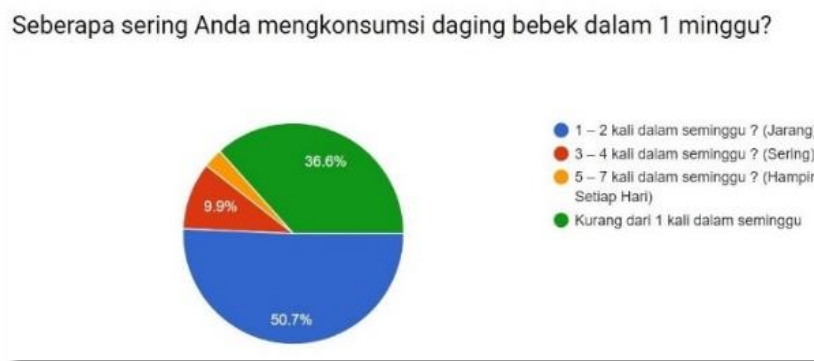
Gambar 1.5 Pertanyaan ke-1 Untuk Responden



Gambar 1.6 Pertanyaan ke-2 Untuk Responden



Gambar 1.7 Pertanyaan ke-3 Untuk Responden



Gambar 1.8 Pertanyaan ke-4 Untuk Responden



Gambar 1.9 Pertanyaan ke-5 Untuk Responden

Dari hasil *survey digital* tersebut dapat dikatakan bahwa produk *nugget* bebek akan disambut antusias oleh masyarakat terutama pecinta *nugget*.

1.2 Masalah Bisnis

Berdasarkan uraian latar belakang maka dibuatlah rumusan masalah mengenai perencanaan bisnis *nugget* bebek dengan nama produk Duck-Duckan. Rumusan masalah akan disajikan dalam tabel beserta peluang yang terdapat dalam masalah tersebut.

Tabel 1.2 Permasalahan Bisnis

No	Permasalahan
1	Belum terdapat produk <i>nugget</i> bebek di pasaran
2	Pangsa pasar penikmat <i>nugget</i> cukup besar

Dari *point* yang sudah disebutkan dalam tabel permasalahan utama yaitu belum terdapat *nugget* bebek secara luas. Masyarakat kebanyakan akan mengunjungi pasar swalayan jika ingin membeli berbagai macam *nugget*, namun belum ada jenis *nugget* bebek yang tersedia di swalayan, dengan begitu ini akan menjadi peluang yang menguntungkan.

Sebagian masyarakat mungkin akan merasa bosan atau ingin beralih ke pilihan *nugget* yang lain, namun varian yang ada belum cukup menarik dan beralasan mengapa harus memilih produk yang baru.

Dengan adanya *nugget* bebek, *nugget* yang sudah ada di pasaran memiliki pesaing baru, *nugget* bebek akan memiliki daya tarik tersendiri karena akan menjadi satu-satunya yang ada di pasaran sehingga orang akan mempunyai hasrat untuk membeli dan mencobanya. *Nugget* bebek Duck-Duckan diharapkan menjadi alternatif *nugget* yang lainnya, terlebih bagi konsumen yang tidak terpaku dengan satu produk.

Kemudian pangsa pasar *nugget* cukup besar, berdasarkan dari tabel 1.1 konsumsi warga Indonesia dapat dilihat *nugget* mengalami kenaikan, artinya ini bisa menjadi landasan dan dasar yang kuat untuk menciptakan *nugget* bebek Duck-Duckan untuk melakukan penetrasi di bidang *frozen food* yang menyasar pada para pecinta *nugget* di Indonesia. Tidak menutup kemungkinan bahwa ini akan menarik *market share* daging bebek yang akan memilih *nugget* bebek sebagai alternatif.

1.3 Peluang Bisnis

Setelah uraikan masalah, maka didapat peluang dari permasalahan usaha. Berikut adalah peluang usaha *nugget* Duck-Duckan:

Tabel 1.3 Peluang Bisnis

No	Peluang Bisnis
1	Memproduksi <i>nugget</i> bebek
2	Menyuplai <i>nugget</i> bebek ke pasaran secara luas

Dari masalah yang telah disebutkan maka peluang usaha yang didapat adalah memproduksi *nugget* bebek. Hal ini membutuhkan kerjasama antara perusahaan penyuplai daging bebek dan juga bahan rempah-rempah serta terigu. Dari beberapa *input* tersebut barulah produksi *nugget* bebek dilakukan. Tantangannya adalah bagaimana memproduksi *nugget* bebek dengan rasa ciri khas daging bebek alami serta menggunakan bahan baku yang sehat dan aman. Sehingga mutu yang dihasilkan di atas rata-rata sekaligus untuk membangun kepuasan pelanggan. Bagaimanapun kepuasan pelanggan adalah hal penting dalam menciptakan loyalitas kepada sebuah produk. PT. BEFINDO FOOD akan menjadi *pioneer* sebagai perusahaan yang memproduksi *nugget* bebek dengan target produksi yang cukup besar untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari masyarakat Indonesia.

Selain memproduksi, PT. BEFINDO FOOD mempunyai strategi untuk memasarkan produk *nugget* Duck-Duckan secara luas ke seluruh daerah di Indonesia terutama di kota-kota besar. *Distributor* dan *supermarket* adalah sebagai sarana pemasaran yang tepat untuk menempatkan produk. Fungsi lainnya adalah memudahkan para konsumen untuk menjangkau produk.

1.4 Definisi Bisnis

<i>Suppliers</i>	<i>Inputs</i>	<i>Processes</i>	<i>Outputs</i>	<i>Channel</i>	<i>Customers</i>
<ul style="list-style-type: none"> • PT. Charoen Pokphan • PT. Waluyo • PT. Putra Genetika • PT. Dapur Rempah Indonesia • PT. ISM Bogasari • PT. Indonesia Topan Printing • PT. Ramesia Mesin Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Daging Bebek Mentah • Rempah-rempah • Tepung Terigu 	<ul style="list-style-type: none"> • PT. BEFINDO FOOD 	<ul style="list-style-type: none"> • Nugget Bebek Duck-Duckan 	<ul style="list-style-type: none"> • Carrefour • Indomaret • Alfamart 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanita karir (20 - 45 tahun) dan ibu rumah tangga (23 - 58 tahun).

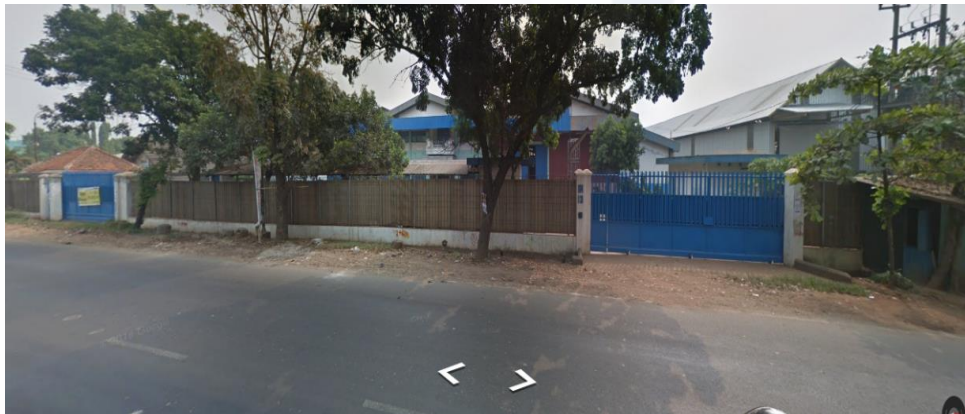
Gambar 1.10 Alur Diagram *SIPOCC* PT. BEFINDO FOOD

PT. BEFINDO FOOD memilih lokasi perusahaan pada Jl. Raya Narogong Blok PV. Timur RT.3/RW.1, Ciketing Udik, Bantargebang, Kota Bekasi, Jawa Barat 17153. Hal ini diperhitungkan dari kemudahan akses transportasi yang cukup strategis. Letaknya tidak terlalu jauh dengan jalan tol sebagai jalur yang akan dilalui pemasok maupun aktivitas pengiriman. Lokasi tersebut masuk dalam kategori zona industri, ini akan menjadi nilai tambah. Dengan luas tanah 3.600 m² dan luas bangunan 2.000 m² sudah cukup ideal sebagai bangunan pabrik produksi serta kantor. Berikut adalah gambar visual dari letak lokasi perusahaan yang diambil dari google *maps* menggunakan satelit.



Gambar 1.11 Denah Lokasi PT. BEFINDO FOOD

Kemudian tampak depan dari denah perusahaan juga dapat dilihat pada Gambar 1.12 yang diambil dari google *maps* menggunakan google *street*.



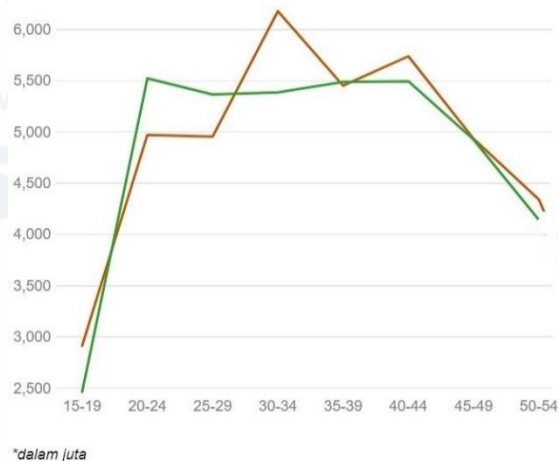
Gambar 1.12 Tampak Depan PT. BEFINDO FOOD

Pada proses awalnya sumber daging bebek didapat dari mengandalkan *supplier* penyedia daging bebek. Saat ini telah banyak *supplier* penyedia hewan ternak khususnya bebek seperti PT. Pokphan yang dinilai menjadi *supplier* daging hewan ternak terkemuka di Indonesia. Hal ini juga sebagai bentuk efisiensi agar menghemat *cost*. Perusahaan juga bekerjasama dengan produsen penyedia bahan baku campuran yang dibutuhkan dalam pengolahan *nugget* Duck-Duckan seperti rempah-rempah dan tepung terigu yang bekerjasama dengan PT. ISM Bogasari. Semua bahan baku dikirim menggunakan armada yang sesuai dengan spesifikasi muatan masing-masing.

Setelah mendapatkan *inputs* dari *supplier* kemudian dilakukan pengecekan terhadap bahan-bahan untuk memastikan bahwa semua bahan siap dalam keadaan untuk di proses. Proses produksi dilakukan menggunakan mesin dan teknologi *modern* yang ramah lingkungan dan bebas dari kebisingan. Seluruh proses akan dikontrol oleh tenaga ahli untuk menjaga standar mutu produk untuk menghasilkan kualitas yang baik.

Pada tahap akhir sebelum produk dilakukan *packaging* dilakukan kembali pengecekan standar mutu untuk memastikan pada tahap pembuatan hingga akhir sudah berjalan sesuai yang direncanakan. Setelah itu dikemas dalam kemasan plastik dengan proporsi yang sudah ditentukan, tahap akhirnya ialah disimpan kedalam tempat penyimpanan dengan suhu dingin untuk menjaga kualitas produk dan mencegah pertumbuhan mikroorganisme.

Proses bisnis *nugget* bebek adalah memasarkan produk secara luas. *Distribution channel* dari produk *nugget* Duck-Duckan adalah pasar swalayan atau *supermarket*. Dikarenakan di pasar swalayan belum terdapatnya *nugget* bebek, maka PT. BEFINDO FOOD memilih pasar swalayan sebagai *channel distribution* yang tepat. Disamping itu pasar swalayan juga menyediakan banyak varian *nugget* untuk menarik konsumen pecinta *nugget*.



Sumber: Badan Pusat Statistik

Gambar 1.13 Pekerja Wanita Berdasarkan Umur 2014 (merah) - 2015 (hijau)

Segmentasi yang dipilih wanita karir berumur 20 - 45 tahun dan ibu rumah tangga berumur 23 - 58 tahun. Kesimpulannya bahwa ibu sebagai *decision maker* sedangkan peran anak dan bapak sebagai *influencer buyer*. *Nugget* bebek

adalah sebuah produk inovasi dengan sumber daging bebek yang digiling dan diproses sedemikian rupa sehingga menghasilkan *nugget* yang beraroma khas, tekstur yang berbeda dari *nugget* sejenisnya dan rasa yang lezat.

Nugget bebek diharapkan dapat mencukupi asupan gizi protein, vitamin & mineral dari semua kalangan mulai dari anak-anak hingga lanjut usia yang dikemas praktis serta mudah untuk mendapatkannya. *Nugget* bebek diharapkan menjadi alternatif yang dapat memberi sensasi mengkonsumsi daging bebek langsung dengan cara yang lebih mudah. Memberikan pilihan rasa lain terhadap pecinta *nugget* sebagai variasi konsumsi sehari-hari sehingga konsumen tetap mendapatkan kenikmatan dari sebuah *nugget*.

1.5 *Vission and Mission*

1.5.1 Visi dan Misi

Visi perusahaan adalah menjadi produsen *nugget* bebek yang terkemuka di Indonesia yang berorientasi pada *profit*, kualitas, pelayanan dan kepuasan pelanggan.

Misi perusahaan adalah mengaplikasikan sistem keuangan yang baik untuk mencapai *profit* maksimal, menciptakan strategi pemasaran dan saluran distribusi yang tersebar di seluruh Indonesia, merekrut sumber daya manusia yang handal, berintegritas, memiliki loyalitas tinggi terhadap perusahaan, memproduksi daging olahan bebek yang selalu menjaga cita rasa serta dengan proses yang higienis, memberikan pelayanan prima kepada pelanggan.

1.5.2 Logo Perusahaan

Logo perusahaan dibuat berdasarkan dengan nama perusahaan yaitu Befindo Food. Dengan latar warna kuning yang memiliki makna dari budaya China yang dipercaya sebagai warna yang dapat meningkatkan gairah nafsu makan yang relevan dengan bisnis yang dijalankan. Simbol daun melambangkan produk yang alami dan warna merah pada font yang memiliki arti semangat.



Gambar 1.14 Logo PT. BEFINDO FOOD

1.5.3 Profil Perusahaan

PT. BEFINDO FOOD adalah perusahaan yang memproduksi daging olahan “*nugget*” yang berasal dari daging bebek pilihan dengan kualitas standar produksi yang higienis agar menghasilkan *nugget* bebek yang berkualitas serta aman untuk dikonsumsi. Alamat PT. BEFINDO FOOD berada di Jl. Raya Narogong Blok Pv. Timur RT.3/RW.1, Ciketing Udik, Bantargebang, Kota Bekasi, Jawa Barat 17153

Brand produk kami adalah “*Nugget Bebek Duck-Duckan*”. Nama *brand* tersebut diambil dari kata “*Duck*” yang berarti bebek dengan ucapan kata “*dadakan*” yang artinya masih baru, *fresh* dan siap saji. Produk yang kami tawarkan sangat diperhitungkan kalori yang terkandung di dalamnya sesuai dengan kebutuhan pasar. Produk ini diproduksi untuk mereka yang suka dengan *nugget* yang terbuat dari daging bebek atau yang suka dengan daging bebek namun ingin mencoba olahan daging bebek yang berbentuk *nugget*.

1.5.4 Tagline

PT. BEFINDO FOOD dengan produk *nugget* bebek Duck-Duckan nya memiliki tagline “*Semua pasti suka*” dimana *tagline* tersebut memiliki maksud bahwa masyarakat akan menyukai *nugget* terobosan atau produk yang berbeda yang di produksi PT BEFINDO FOOD, dimana *nugget* tersebut tentunya memiliki rasa yang nikmat, bergizi dan juga higienis untuk dikonsumsi. Selain itu produk ini adalah produk *nugget* dengan inovasi yang baru ada pasaran.