

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Bisnis merupakan kegiatan dalam memperjualbelikan barang maupun jasa dengan tujuan memperoleh laba. Dalam membangun suatu bisnis pasti ada beberapa pertimbangan dalam menjalankannya. Salah satu bisnis yang paling banyak dijalankan adalah bisnis dalam kebutuhan pangan. Sebagian besar masyarakat yang memiliki kesibukan memilih untuk membeli makanan dikarenakan waktu yang terbatas. Di era modern usaha kuliner banyak dijalani dengan bermacam-macam produk yang ditawarkan. Produk yang banyak dicari oleh masyarakat Indonesia salah satunya merupakan *rice bowl* (Mardiana, 2022).

*Rice bowl* merupakan sajian makanan yang terdiri dari nasi dan lauk pauk didalam suatu *bowl* kecil. Nasi merupakan makanan pokok yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan energi dasar manusia dan mengandung karbohidrat (Gustinawati, 2023). Jumlah karbohidrat dalam satu porsi nasi putih biasanya lebih dari 53 gram. Sebagian besar karbohidrat terdiri dari pati dan gula. Pati merupakan bentuk karbohidrat paling umum dalam makanan. Karbohidrat terdiri dari rantai panjang glukosa yang disebut amilosa dan amilopektin (Fadli, 2023). Selain itu, nasi juga terdiri dari serat, protein, vitamin dan mineral.

Sumber protein biasanya didapatkan dari ayam, daging, ikan, dan lain-lain. Protein adalah molekul yang dapat ditemukan di setiap sel-sel tubuh yang berfungsi untuk sumber energi, memelihara dan membangun jaringan tubuh, membentuk antibodi, menyimpan nutrisi, mempercepat reaksi kimia, mengirim sinyal ke tubuh, membentuk hemoglobin dan plasma darah, menjaga kekuatan dan kelenturan tubuh, dan menjaga keseimbangan asam basa dan cairan tubuh (Makarim, 2022). Protein dibuat dari ratusan hingga ribuan senyawa kecil yang disebut asam amino. Protein ini yang digunakan di dalam menu *rice bowl* sebagai lauk pauk.

Berkembangnya *rice bowl* secara pesat terjadi pada tahun 2020 dengan kepraktisan yang dimiliki (Riskita, 2022). Beberapa masyarakat Indonesia yang memiliki gaya hidup serba cepat dan cenderung mencari sesuatu yang praktis sangat cocok untuk membeli produk *rice bowl*. Selain mudah dan praktis, proses produksi juga cukup mudah untuk dibuat dan modal yang tidak terlalu besar (Sukanto, 2022). Inovasi baru dapat diperoleh ketika penulis ingin mengembangkan konsep ini. Selain inovasi, persaingan diantara produsen juga semakin banyak sehingga harus ada keunikan yang membedakan ketika menjalankan usaha bisnis *rice bowl* ini. Semua produk yang dirancang memiliki keunikan tersendiri yang cukup signifikan terutama dari nasi yang diolah sebagai karbohidrat dari produk ini.

Pilihan menu yang akan disebarluaskan dengan konsep *rice bowl* ini ada 5 macam yaitu ayam korek sambal bawang *with lime leaf rice*, *popcorn chicken tartar sauce with garlic butter rice*, *spicy korean honey chicken with rice*, ayam sambal ijo *with liwet rice*, tongkol suwir pedas *with coconut rice*. Menu ini tentunya inovasi baru yang penulis lakukan supaya memiliki perbedaan dari tempat lainnya. Daya tarik dari menu-menu ini akan menjadi kekuatan tersendiri untuk penjualan yang akan penulis lakukan di Surabaya. Kemasan yang menarik dan praktis juga akan menjadi poin penting dalam produk ini.

## **1.2 Tujuan**

Pelaksanaan ide bisnis ini dirancang untuk mencapai beberapa tujuan berikut:

1. Mengetahui secara luas mengenai sistem bisnis *rice bowl*.
2. Meningkatkan kualitas diri dalam mengerjakan sesuatu hal yang baru.
3. Mendapatkan pengalaman baru dalam membuka bisnis sendiri terutama dalam bisnis *rice bowl*.
4. Menyediakan makanan praktis untuk dikonsumsi dan bermutu bagi masyarakat luas.

5. Memenuhi syarat studi dan kewajiban sebagai mahasiswa/i program studi Diploma TIGA di Akademi Sages

### **1.3 Manfaat**

Pelaksanaan bisnis ini tentunya akan memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang terlibat.

#### **1.3.1 Untuk Konsumen**

Konsumen mendapatkan produk dengan harga terjangkau tetapi memiliki kualitas dan kuantitas yang terbaik. Berbagai macam nasi yang membedakan menjadi keunikan tersendiri untuk produk *rice bowl* ini. Rasa yang berbeda-beda membuat para konsumen lebih tertarik dalam membeli produk ini. Dengan adanya usaha bisnis ini bisa menghemat waktu para konsumen yang sibuk dengan makanan yang praktis.

#### **1.3.2 Untuk Produsen**

Produsen mendapatkan pengalaman baru dan inovasi yang baru dalam mengembangkan suatu menu. Selain mendapatkan pembelajaran yang baru tentunya produsen mendapatkan keuntungan dari hasil penjualan. Kualitas dalam menjalankan suatu bisnis tentunya akan berkembang sehingga produsen menjadi lebih ada pengalaman untuk bisnis lainnya. Produsen juga menjalin koneksi dengan konsumen sehingga untuk pesanan berikutnya menjadi lebih mudah.

#### **1.3.3 Untuk Kampus**

Institusi banyak mendapatkan pengembangan baru yang berbeda-beda dan unik untuk bisa digunakan kepada generasi selanjutnya. Mendapatkan koneksi yang banyak dengan siswa sehingga bisa lebih menyebarluaskan nama kampus.