

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Usaha kuliner merupakan proses memproduksi makanan maupun minuman yang selanjutnya akan dijual ke masyarakat luas. Saat ini usaha dibidang kuliner merupakan salah satu sektor yang sedang bertumbuh dan berkembang secara cepat di masyarakat luas. Produk makanan dan minuman yang dijual sekarang semakin beragam dan kreatif, adanya tren kuliner juga merupakan salah satu faktor yang mendorong perkembangan bisnis di bidang kuliner ini. Kenaikan jumlah pelaku bisnis ini merupakan fenomena yang terjadi karena adanya pertumbuhan yang sangat pesat dan kemudahan untuk membuka suatu usaha kuliner. Bisnis kuliner tentunya juga dipengaruhi dengan adanya perkembangan teknologi yang akan memudahkan para pelaku bisnis untuk melakukan proses jual beli dengan masyarakat luas.

Salah satu usaha kuliner yang sedang digemari para masyarakat adalah di bidang *bakery*, dimana pelaku usaha menjual berbagai macam jenis roti yang memiliki bentuk yang cantik serta rasa yang enak. Pengertian *bakery* sendiri Menurut (Pratiwi, 2012) “Bakery merupakan bagian dari pastry yang bertanggung jawab pada pembuatan roti, danish, croissant dan produk yang lain dan disajikan setelah di oven atau *baking*”. Keberadaan roti yang saat ini mulai disukai oleh masyarakat menjadikan sebuah peluang usaha yang cukup besar bagi industri roti dan semakin menjanjikan kedepannya. Sekarang mulai banyak usaha roti ini dengan berbagai skala, ada *home bakery*, menengah, maupun usaha dengan skala besar.

Menurut (Sumartorjon, 2019) “Hampir sepuluh tahun belakangan, bisnis roti dan kue terus berkembang. Banyak gerai bakery bermunculan, baik mereka lama yang menambah outlet baru maupun brand anyar yang ingin menggarap peluang bisnis ini”, hal ini membuat penulis ingin terjun ke dunia usaha kuliner terutama di bidang *bakery*, dimana penulis melihat bahwa peluang di bidang ini sangatlah besar. Juga penulis ingin memulai usaha ini dengan tujuan mempelajari dunia usaha kuliner yang sebenarnya, melakukan perhitungan-perhitungan ekonomi yang

seharunya dilakukan. Berdasarkan pengalaman penulis, usaha *bakery* di Surabaya sendiri masih bisa berkembang dimana varian dan bentuk roti yang dijual masih bisa dikembangkan dan dikreasikan lagi dengan tujuan untuk menarik pelanggan agar tertarik untuk membeli produk yang dijual. Penulis ingin terjun di usaha *bakery* ini dengan skala *home bakery* terlebih dahulu, dan dengan strategi jual *online*.

Konsep yang penulis ingin gunakan adalah *homemade bakery product* dengan varian yang digemari banyak orang dan akan diproduksi dengan bentuk yang menarik agar bisa menjadi daya tarik tersendiri, tentunya harga yang ditawarkan akan ramah di kantong dan dapat dibeli serta konsumsi oleh seluruh kalangan. Sistem pembelian yang akan digunakan oleh penulis adalah dengan sisten *pre order*, hal ini dilakukan karena skala yang digunakan adalah *home bakery* dimana di awal usaha masih tidak memungkinkan untuk penulis untuk memiliki produk *ready stock* karena tentunya penulis harus melakukan tes pasar.

Menurut (Widiyana 2023) ”Dalam beberapa tahun terakhir, perkembangan usaha *pastry* dan *bakery* semakin baik, terbukti dari semakin maraknya perkembangan usaha yang muncul, mulai dari usaha rumahan, kaki lima, hingga *café*. Hal ini terjadi karena bisnis tersebut memiliki peluang lapangan kerja yang menjanjikan”, maka dari itu penulis semakin optimis bahwa kedepannya usaha ini bisa meningkat penghasilannya, sehingga penulis bisa membuka cabang baru *bakery* tentunya dengan produk yang siap untuk di beli setiap harinya, dan akan ditambahkan beberapa menu minuman.

Beberapa menu yang akan dipasarkan oleh penulis saat ini ada lima macam yaitu, *chocolate babka bun*, *garlic butter bun*, *cinnamon rolls*, *roti sobek coklat keju*, juga *barbeque sausage bread*. Alasan penulis memilih lima produk diatas karena sesuai dengan pengalaman penulis dan menurut (Basoni, 2022) “Begitu juga dengan penyebaran roti jadul yang kembali tren sekarang. Sosial media dan internet menjadi alasan utama mengapa orang-orang mulai membicarakan dan melirik roti jadul lagi yang hanya ada di Indonesia dan tidak bisa ditemukan di mana pun”penulis memilih untuk memilih varian roti jadul atau klasik yang memang digemari oleh masyarakat, juga konsumen gemar akan roti yang berasal dari luar negeri tentunya dengan bentuk yang cantik dan unik sertga rasa yang cocok di lidah

masyarakat Indonesia. Menurut (Chef Yongki, 2022) “Orang Indonesia lebih suka roti manis. Tapi faktor utamanya itu orang-orang Indonesia dari dulu suka roti yang punya tekstur lembut dan legit.”, Maka beberapa menu diatas juga menggunakan roti yang lembut sehingga cocok di lidah masyarakat Indonesia yang cenderung lebih gemar akan roti yang bertekstur lembut. Tentunya menu-menu diatas akan dibentuk sedemikian rupa akan bisa menjadi daya tarik produk itu sendiri, dan dijual dengan harga yang ramah dikantong.

1.2. Tujuan

Berdasarkan latar belakang diatas maka yang berikut merupakan beberapa tujuan dari tugas akhir ini, yaitu :

- 1) Mengetahui proses awal pembukaan usaha kuliner terutama di bidang *bakery*.
- 2) Meningkatkan ilmu bisnis terutama dalam dunia usaha kuliner.
- 3) Meningkatkan penguasaan dalam pengolahan roti.
- 4) Mempelajari cara pengendalian mutu produk selama proses produksi.
- 5) Memenuhi syarat kelulusan program studi diploma tiga seni kuliner di Akademi Sages Surabaya.

1.3. Manfaat

1.3.1. Manfaat untuk Konsumen

Berikut merupakan beberapa manfaat yang didapat oleh pihak konsumen:

- 1) Memiliki pilihan bakery yang baru yaitu .
- 2) Bisa menikmati roti yang enak dengan harga yang ramah di kantong.
- 3) Bisa menikmati roti dirumah tanpa perlu keluar rumah.

1.3.2. Manfaat untuk Produsen

Berikut merupakan beberapa manfaat yang didapat oleh pihak produsen:

- 1) Untuk mendapatkan pengalaman baru terutama di bidang usaha kuliner.
- 2) Mengembangkan bakat dengan cara inovasi varian-varian roti yang baru.
- 3) Untuk mendapatkan keuntungan dari hasil penjualan roti di .

- 4) Untuk menjalin koneksi dengan para konsumen maupun dengan produsen lainnya.

1.3.3. Manfaat untuk Kampus

Berikut merupakan beberapa manfaat yang didapat oleh pihak kampus :

- 1) Sebagai inspirasi bahan atau materi pengajaran generasi selanjutnya.
- 2) Sebagai koneksi kedepannya bila membutuhkan tenaga kerja bantuan, maupun untuk acara workshop.
- 3) Memberikan institusi nama yang baik jika dapat menghasilkan mahasiswa yang bisa membuka usaha kuliner yang sukses.