



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi A

SK BAN-PT No.468/SK/BAN-PT/Akred/S/XII/2014

Start-Up Business GieBowl di Bandung

Skripsi

Oleh

Hashena

2015320031

Bandung

2019



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi A

SK BAN-PT No.468/SK/BAN-PT/Akred/S/XII/2014

Start-Up Business GieBowl di Bandung

Skripsi

Oleh

Hashena

2015320031

Pembimbing

Dr. Maria Widyarini, S.E., M.T.

Bandung

2019

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



Tanda Pengesahan Skripsi

Nama : Hashena
Nomor Pokok : 2015320031
Judul : Start-Up Business GieBowl di Bandung

Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana
Pada Jumat, 5 Juli 2019
Dan dinyatakan **LULUS**

Tim Penguji:

Ketua Sidang Merangkap Anggota

Fransiska Anita Subari, S.S., M.M. :

Sekretaris

Dr. Maria Widyarini, S.E., M.T. :

Anggota

Dr. Rulyusa Pratikto, S.AB., M.SE. :

Mengesahkan
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hashena

NPM : 2015320031

Jurusan / Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis

Judul : Start-Up Business GieBowl di Bandung

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya tulis ilmiah sendiri dan bukanlah merupakan karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik oleh pihak lain. Adapun karya atau pendapat pihak lain yang dikutip, ditulis sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan bersedia menerima konsekuensi apapun sesuai aturan yang berlaku apabila dikemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar.

Bandung, 17 Juni 2019

Hashena

ABSTRAK

Nama : Hashena
NPM : 2015320031
Judul : *Start-up* Business GieBowl di Bandung

Seseorang yang berani mengambil tantangan untuk memiliki dan membuka usaha sendiri memiliki jiwa *entrepreneurship*. Seorang entrepreneur harus memiliki ide kreatif mampu menyelesaikan dan menjadi solusi masyarakat. Dengan melalui *design thinking (emphaty, define, idea, prototype, test)* sebuah *start-up* bisnis mampu mengidentifikasi masalah dan menentukan ide bisnis dan produk yang sesuai. Ide bisnis divalidasi dengan menggunakan *Javelin Board* bersentuhan langsung dengan konsumen agar dapat diuji untuk dibuktikan sesuai dengan masalah dan produk yang dihasil merupakan solusi dari masalah, mengetahui target market produk, dan harga yang konsumen rela keluarkan untuk sebuah produk. Dari proses tersebut penulis memutuskan untuk melakukan bisnis di bidang kuliner vegetarian, yaitu Bakso Malang dengan *brand* GieBowl.

GieBowl menerapkan praktek uji pasar dengan menggunakan kuisisioner umpan balik melalui *Google Form* dan wawancara untuk mengetahui GieBowl masalah dan mengetahui minat calon konsumen terhadap produk inovasi Bakso Malang GieBowl. GieBowl sebagai pelaku *start-up business* merancang *business plan* untuk menjelaskan dan mempertajam konsep bisnis, dengan mempergunakan Business Model Canvas dan Value Proposition Canvas. Riset pasar dilakukan untuk mengetahui minat konsumen terhadap produk dan perusahaan agar mampu mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan produk sekaligus membuat strategi bisnis. Pemilik GieBowl harus mengenal kompetitor, mampu menentukan arah perkembangan bisnis, dan membuat perencanaan jangka pendek dan jangka panjang yang sesuai dengan visi dan misi.

GieBowl menggunakan bahan baku yang berkualitas dan menghasilkan cita rasa yang otentik dan enak. GieBowl memerhatikan aspek kemasan agar mudah dibawa oleh konsumen tahan panas ketika dimasukkan ke dalam *microwave*. Pembelajaran yang penulis dapatkan seorang pemilik harus bisa menjadi sumber daya kunci perusahaan dan mampu membuat keputusan. GieBowl melakukan sistem *pre-order* dan menerima pesanan melalui media sosial, informasi mulut ke mulut, dan juga aplikasi *online chatting*. Kritik dan saran dari konsumen salah satu aspek yang harus diperhatikan oleh perusahaan.

ABSTRACT

Name : Hashena
NPM : 2015320031
Title : *Start-up Business GieBowl in Bandung*

Someone who dares to take a challenge of owning and opening their own business is called as an entrepreneurship. An entrepreneur have creative ideas and capable of resolving and becoming a solution for society problems. Through design thinking (emphaty, define, idea, prototype, test) a business start-up is abled to identify problems, determine business ideas and products accordingly. Business idea is validated by using Javelin Board with direct contact with consumers so it can be tested and proven in accordance with the problems. Through Javelin Board, we can know the product's market target and the price that consumers are willing to spend on the product. Derived from this process, the author decided to create a business in vegetarian culinary, namely Bakso Malang with GieBowl as its brand.

Giebowl had researched the market situation by using feedback questionnaire through Google For, interview to find the GieBowl's problems and consumer interests of Giebowl's Bakso Malang innovation products, which is vegetarian Bakso Malang. GieBowl as an entrepreneurship is using a Business Model Canvas and Value Proposition Cavas to design a business plan for explaining and sharpening the business concepts. Start-up business must be able to identify the advantages and disadvantages of the product in order to make a business strategy. GieBowl's owner must know the competitor and be abled to determine the direction of business development, and make short and long-term plans that are in line with their vision and mission.

GieBowl is using the best quality raw ingredients for making a delicious authentic taste. GieBowl pays attention to the packaging aspect in order to be easily carried by the consumers. It is also to be reheated and saved when they put it into the microwave. From this process, Giebowl learned that the owner of a start-up has to be the key for decision making in a company. GieBowl also does pre-order and accept order through social medias, mouth-to-mouth information, and online chat applications. Critics and inputs from the consumers is the most crucial aspect that have to be considered by a start-up company.

KATA PENGANTAR

Rasa syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kasih, berkat, karunia, dan kesempatan yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Start-Up Business GieBowl di Bandung” dengan tujuan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan S1 Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Univeritas Khatolik Parahyangan Bandung.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis mendapatkan dukungan dan bantuan baik secara langsung dan tidak langsung dari rekan-rekan, dosen, maupun keluarga sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, atas semua penyertaan, kemurahan hati, dan anugrah-Nya yang melancarkan, membantu, memberikan kesabaran ,serta kebesaran hati kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Orangtua dan Wishnu sebagai kakak kandung penulis yang selalu mendukung, mendoakan, memberikan motivasi, pendapat, dan kasih sayangnya kepada penulis dalam kehidupan sehari-hari dan penyusunan skripsi. Orangtua yang menjadi panutan penulis, memberikan dukungan moral, tenaga, dan materi selama penulis bertumbuh besar dan berkuliah di Universitas Khatolik Parahyangan. Semoga penulis dapat menjadi anak yang membanggakan.

3. Ibu Dr. Maria Widyarini, S.E., M.T., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan waktu, dukungan, berbagi pengetahuan, dan motivasi kepada penulis untuk segera menyelesaikan skripsi ini dengan baik, bernilai, penuh kepercayaan diri karena memiliki keunikan dari skripsi lain pada umumnya.
4. Bapak Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
5. Ibu Dr. Margaretha Banowati Talim, M.Si., selaku Ketua Prodi Ilmu Administrasi Bisnis
6. Ibu Fiona Ekaristi Putri, selaku dosen Kewirausahaan dan memberikan waktu, ilmu, dan juga saran dalam proses penulisan skripsi penulis .
7. Seluruh dosen Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis yang sudah bersedia memberikan ilmu, waktu, dan berbagi pengalaman yang bermanfaat kepada penulis selama perkuliahan.
8. Rudy Rubyandi dan Lee Hwee Yann yang telah mengizinkan penulis menggunakan dapurnya dari proses pembuatan *trial & error* produk, pembuatan *prototype*, pembuatan bakso malang GieBowl untuk *pre-sale* dan pesanan, hingga pembuatan bakso malang GieBowl untuk sidang skripsi penulis. Berterimakasih juga atas tenaga, bantuan, saran dan pendapat yang telah diberikan kepada penulis.
9. Sahabat-sahabat penulis, yaitu : Natalia Margaretha, Priskila Haryo S., dan Rachael yang sebagai *positive innercircle* yang selalu mendukung dan memberikan semangat dalam suka & duka. Teman yang memberikan keceriaan dalam masa perkuliahan yang selalu ada saat dibutuhkan.

Terimakasih sudah hadir dan membuka hati berbagi canda tawa bersama tanpa kalian kehidupan perkuliahan tidak akan berkesan.

10. Teman-teman penulis selama masa kuliah, yaitu: Fransisca Lily Koswara, Maria Angelina, Maria Lovenia, Cynthia Sentosa , Tannia Suzanna, Jessica Setiadi, Angelica Saputri , Angelica Marvelyn, Carlo Pusparandi, Sulaiman Surya Jaya yang berbagi cerita suka & duka, belajar bersama, dan teman seperjuangan selama masa perkuliahan. Vincent Novaldy yang sebagai teman seperjuangan dalam menyelesaikan skripsi yang selalu memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi.
11. Teman SMP dan SMA penulis, yaitu Sintya Maharani yang membantu memberikan referensi buku dalam penulisan skripsi dan juga Dioni, Elsa, Fionna, dan Ricky yang telah memberikan semangat kepada penulis.
12. Sova Azmi Saputra selaku *Personal Trainer Golds Gym Ciwalk* dan Nicholas Glenn Hanafi sebagai teman berolahraga yang membantu penulis untuk hidup lebih sehat dan memberikan dukungan kepada penulis dalam proses penyusunan skripsi.
13. Seluruh keluarga, teman-teman, angkatan 2015 Jurusan Administrasi Bisnis UNPAR, rekan-rekan sepembina, rekan-rekan Golds Gym, dan rekan-rekan KuroKoffee yang memberikan dukungan dalam proses penyelesaian penulisan skripsi yang tidak dapat disebutkan satu per satu.
14. Seluruh pemasok bahan baku yang berguna dalam proses pembuatan Bakso Malang Vegetarian (GieBowl) dan pelanggan yang memberikan

kesempatan kepada penulis untuk belajar dan memberikan kritik, saran, maupun pujian.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman penulis, oleh karena itu penulis terbuka dengan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, semoga skripsi ini bermanfaat, menambah wawasan, dan membantu pembaca. Tak lupa penulis berdoa agar semoga semua makhluk dapat bahagia.

Bandung, Juni 2019

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	3
1.2. Peluang <i>Start-up</i> Business	8
1.3. Tujuan Bisnis	10
BAB 2 KAJIAN TEORITIS	12
2.1. Entrepreneurship	12
2.2. Komponen Bisnis.....	13
2.2.1. Pemasaran	13
2.2.2. Sumber Daya Manusia	15
2.2.3. Produksi	17
2.2.4. Keuangan (UKM)	19
2.3. Design Thinking.....	20
2.3.1. Empati	21
2.3.2. Define.....	22
2.3.3. Idea.....	22
2.3.4. Prototype	23
2.3.5. Test.....	23
2.4. Riset Pasar.....	23
2.5. Business Model Canvas	24
2.6. Value Proposition Canvas	26
2.7. Validasi Ide Javelin Board	28
2.8. Branding.....	29
2.9. Vegetarian	30
2.10. Bakso Malang	32
BAB 3 METODE PENELITIAN	33

3.1. Jenis Penelitian.....	33
3.2. Design Thinking.....	33
3.2.1. Empathy	33
3.2.2. Defining The Problem.....	36
3.2.3. Idea.....	37
3.2.4. Prototype	40
3.2.5. Test.....	47
3.3. Riset Pasar (Metode Penelitian).....	49
3.4. Value Proposition Canvas.....	60
3.5. Validasi Ide dengan Javelin Board.....	63
BAB 4 GIEBOWL <i>START-UP</i> BUSINESS	64
4.1. Profil Perusahaan	64
4.2. Visi dan Misi Perusahaan.....	66
4.2.1. Visi Perusahaan.....	66
4.2.2. Misi Perusahaan	66
4.3. Proses Produksi Barang dan Jasa	67
4.4. Business Model Canvas	69
4.5. Struktur Organisasi Giebowl.....	70
4.5.1. Pemilik	70
4.5.2. Bagian Pembelian	71
4.5.3. Bagian Produksi	72
4.5.4. Bagian Penjualan.....	72
4.6. GieBowl Strategy	73
4.6.1. SWOT	73
4.7. Laporan Keuangan	74
4.7.1. Perencanaan Modal Giebowl	76
4.7.1. Perencanaan Biaya Per porsi.....	78
4.7.2. Perencanaan Laba Rugi.....	80
4.7.3. Perencanaan Neraca	80
4.7.4. Perencanaan Perubahan Modal	83
4.8. Tantangan GieBowl	83
4.8.1. Pembentukan Konsep.....	85
4.8.2. Pemasaran	86

4.8.3. Posisi Pasar Giebowl.....	87
4.8.4. Customer Relationship.....	89
4.8.5. Keuangan	90
4.8.6. Break Even Point (BEP)	98
4.8.7. Short term Planning	101
4.8.8. Long term Planning.....	102
4.8.9. Kritik dan Saran Konsumen	102
4.8.10. Testimonial	105
BAB 5 KESIMPULAN	110
DAFTAR PUSTAKA.....	115
LAMPIRAN.....	118

DAFTAR TABEL

Tabel 4-1 Perencanaan Modal.....	76
Tabel 4-2 Perencanaan Biaya Per Porsi	78
Tabel 4-3 Perencanaan Laba-Rugi.....	80
Tabel 4-4 Perencanaan Neraca.....	80
Tabel 4-5 Perencanaan Perubahan Modal.....	83
Tabel 4-6 Daftar Aset GieBowl	90
Tabel 4-7 Biaya Per Porsi GieBowl.....	92
Tabel 4-8 Laporan Laba-Rugi GieBowl	94
Tabel 4-9 Laporan Neraca GieBowl	95
Tabel 4-10 Laporan Perubahan Modal GieBowl	97
Tabel 4-11 Pendapat, Kritik, dan Saran Konsumen GieBowl	102

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2-1 Alur Design Thinking	21
Gambar 2-2 Business Model Canvas	26
Gambar 2-3 Value Proposition Canvas.....	27
Gambar 2-4 Javelin Board	29
Gambar 3-1 Bahan Baku Kaldu Sayuran	41
Gambar 3-2 Bakso Nabati.....	42
Gambar 3-3 Tahu Isi Goreng Prototype 1.....	43
Gambar 3-4 Pangsit Isi Goreng Prototype 1	43
Gambar 3-5 Bakso Malang Vegetarian Prototype 1	44
Gambar 3-6 Pangsit dan Tahu Isi Goreng GieBowl	46
Gambar 3-7 Bakso Malang GieBowl.....	46
Gambar 3-8 Persentase Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	49
Gambar 3-9 Persentase Responden Berdasarkan Usia.....	50
Gambar 3-10 Persentase Responden Berdasarkan Pekerjaan	51
Gambar 3-11 Persentase Responden Berdasarkan Pengetahuan Konsumsi Serat	52
Gambar 3-12 Persentase Responden Berdasarkan Rutin Konsumsi Serat.....	52
Gambar 3-13 Persentase Responden Berdasarkan Pengetahuan Vegetarian	53
Gambar 3-14 Persentase Responden Berdasarkan Konsumsi Daging Nabati	54
Gambar 3-15 Persentase Responden Berdasarkan Kesukaan Terhadap Bakso Malang ...	55
Gambar 3-16 Persentase Responden Mengenai Pengetahuan Inovasi Bakso Malang.....	56
Gambar 3-17 Persentase Responden Berdasarkan Pengetahuan Inovasi Bakso Malang..	56
Gambar 3-18 Persentase Responden Berdasarkan Cita Rasa yang Paling Diminati	57
Gambar 3-19 Persentase Responden Berdasarkan Minat Mencoba Bakso Malang	58
Gambar 3-20 Persentase Responden Berdasarkan Harga Seporsi Bakso Malang	59
Gambar 3-21 Persentase Responden Mengenai Sumber Informasi Makanan Baru	60
Gambar 3-22 Customer Job (VPC).....	61
Gambar 3-23 Value Map (VPC)	62
Gambar 3-24 Javelin Board GieBowl.....	63
Gambar 4-1 Logo GieBowl	65
Gambar 4-2 Proses Produksi GieBowl	67
Gambar 4-3 BMC GieBowl	69
Gambar 4-4 Bagan Organisasi GieBowl.....	70
Gambar 4-5 SWOT Analisis	74
Gambar 4-6 SWOT Strategi.....	74
Gambar 4-7 Perencanaan Jangka Pendek GieBowl	101
Gambar 4-8 Perencanaan Jangka Panjang GieBowl.....	102
Gambar 4-9 Kumpulan Gambar Testimonial dari Konsumen	109

BAB 1

PENDAHULUAN

Makan adalah salah satu kebutuhan penting bagi setiap manusia sebagai sumber energi dan memenuhi nutrisi. Tubuh manusia memerlukan karbohidrat, lemak, protein, mineral, vitamin, serat, dan air dalam jumlah yang cukup sesuai dengan kebutuhan masing-masing individu. Memenuhi kebutuhan nutrisi dan mengonsumsi bahan makanan yang bervariasi merupakan hal penting untuk menjaga kesehatan. Setiap bahan makanan memiliki gizi dan nutrisi yang berbeda-beda dan melengkapi satu sama lain dan tidak ada satu jenis makanan yang mengandung semua gizi yang diperlukan oleh tubuh (Yuliarti, 2008). Makanan yang masuk ke tubuh akan berpengaruh terhadap kesehatan individu.

Menurut UU nomor 36 tahun 2009 pasal 1 kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Sehat adalah sebuah pilihan, kebiasaan untuk hidup sehat tanpa disadari menjadi pola hidup sehat. Gaya hidup menentukan pola makan seseorang (Witjaksono, 2017) Ketua Departemen Ilmu Gizi FKUI. Kunci penting untuk melakukan pola hidup sehat adalah kemauan dari dalam diri individu. Memerhatikan dan memilih makanan yang masuk kedalam tubuh adalah satu cara untuk menjaga kesehatan ditambah dengan istirahat yang cukup, minum air putih, berolahraga, dan istirahat yang cukup. Kesehatan adalah harta dan anugrah yang paling berharga.

Kesadaran masyarakat untuk pola hidup sehat mulai berkembang di Indonesia hal ini dikarenakan gaya hidup sehat menjadi tren masa kini. Hasil survei *Nielsen's New Global Health and Ingredient-Sentiment Survey* secara daring yang dipublikasikan pada 6 September 2016 bahwa masyarakat Indonesia sadar pentingnya pola hidup sehat dengan hasil survei delapan dari sepuluh responden atau 80 persen mengaku mengikuti suatu diet yang membatasi atau melarang konsumsi makanan atau minuman tertentu karena alasan kesehatan seperti alergi dan diet, dilansir dari artikel berita CNN Indonesia (Endro Priherdityo, 2016).

Tren hidup sehat ala *millennial* yang banyak dilakukan sekarang adalah melakukan kegiatan olahraga yang dilakukan dalam studio, seperti: *gym, muay thai, floating yoga, zumba, pound fit* , berlangganan katering sehat untuk membatasi kalori yang masuk dalam tubuh untuk jenisnya bermacam-macam mulai dari bebas MSG, diet mayo, hingga menu vegetarian, mengonsumsi buah dan sayur dalam bentuk *cold-pressed juice* , memilih produk kecantikan berbahan dasar organik, dan mengonsumsi obat-obatan atau vitamin berbahan dasar organik hal ini dilansir dari artikel Beauty Journal by Sociolla (Devina Ellora, 2018).

Salah satu pola hidup sehat adalah pola hidup vegetarian. Vegetarian adalah pola makan yang hanya mengonsumsi bahan makanan berbahan dasar nabati atau alami, seperti: padi-padian atau biji-bijian, kacang-kacangan, sayur-sayuran, buah-buahan, telur, susu, dan produk turunan susu. Pola makan vegetarian menjadi pola hidup untuk kesehatan, karena dapat mengurangi dan menghindari munculnya berbagai jenis penyakit.

1.1. Latar Belakang Masalah

Berdasarkan data riset yang dilakukan oleh Riskesdas (Riset Kesehatan Dasar) pada tahun 2013 bahwa masyarakat Indonesia kurang dalam konsumsi buah dan sayur mencapai 93.5% di usia diatas 10 tahun, sementara saran dari Kementerian Kesehatan Indonesia menyarankan penduduk Indonesia untuk mengonsumsi sayur sebanyak 3-5 porsi dan buah-buahan sebanyak 2-3 porsi per hari untuk memenuhi jumlah serat harian tubuh manusia (Radian Nyi Sukmasari, 2016).

American Heart Association & American Cancer Association dan WHO memaparkan fakta bahwa pemakan daging memiliki lebih besar resiko terkena penyakit ataupun memiliki gangguan kesehatan karena menumpuknya racun-racun dan bakteri yang dikonsumsi dari daging. Pestisida ataupun racun/ bakteri dari daging hewan tidak semuanya bisa dibersihkan dan hilang dengan dicuci dengan air ataupun dimasak dalam suhu tinggi dikarenakan telah menyatu dengan sel-sel hewani dan jaringan lemak hewan. *General Accounting Office (GAO)* dari Amerika Serikat menemukan 143 jenis obat/pestisida dalam daging, diantaranya : 42 senyawa pemicu kanker, 20 pemicu cacat bayi dalam kandungan, dan 6 jenis penyebab mutasi (Vegie , 2009).

Melihat video *Grading Day the Old Chick* dan membaca artikel majalah mengenai cara peternak sapi ,ayam, bebek, angsa, ikan, dan kambing untuk mempercepat pertumbuhan hewan dan mencapai berat yang sesuai untuk disembelih dengan menggunakan cara suntik hormon dan pemberian makan dalam jumlah besar secara paksa terhadap hewan ternak (Wibowo, 2016) . Proses penyembelihan secara massal dengan menggunakan mesin dan pembasmian bibit

hewan yang tidak sesuai dengan standar kualitas. Kekerasan terhadap hewan ternak merupakan tindakan yang tidak sesuai dengan *People for Ethical Treatment of Animals* (PETA) dan *World Wide Fun* (WWF) yang merupakan organisasi yang berkaitan dengan sikap etis manusia terhadap hewan atau organisasi yang mendukung hak asasi hewan (Wibowo, 2016) .

Banyaknya permintaan daging hewani menyebabkan peternakan harus mampu menyediakan daging hewani sesuai dengan permintaan konsumen. Hasilnya untuk memenuhi permintaan konsumen sejumlah peternak menggunakan *Hormone Growth Promotant* (HGP) untuk hewan ternaknya, yaitu sapi dan ayam. Penyuntikan *Hormone Growth Promotant* (HGP) berupa : estrogen, testosteron, zeranol, trenbolon acetat(TBA), progesterone, dan hormon perangsang pertumbuhan lainnya bertujuan agar hewan ternak bertumbuh lebih cepat daripada waktu yang diperlukan dan mempercepat proses reproduksi hewan ternak. Pemberian HGP dapat dilakukan dengan penyuntikan kepada hewan ternak, dicampurkan ke dalam pakan hewan, (Australia, Meat and Livestock, 2010).

Menurut Indriani (2016) dan Kusuma (2018), bahwa konsumsi daging hewani yang telah disuntik HGP secara berlebihan akan berakibat obesitas, mengganggu proses pubertas pada anak remaja, contohnya proses menstruasi remaja perempuan lebih cepat dibandingkan usia pada umumnya, mengganggu siklus menstruasi pada wanita, meningkatnya resiko kanker payudara karena ketidakseimbangan hormon, meningkatnya resiko kanker prostat pada pria, resiko terkena penyakit jantung karena kadar kolestrol jahat yang tinggi, dan menyebabkan tubuh menjadi kebal terhadap antibiotik, dan siklus pencernaan yang

tidak lancar. Selain itu, resiko daging hewani yang terkena virus flu burung, flu babi, dan antraks berbahaya bagi kesehatan manusia dan konsumsi ikan mentah ataupun daging sapi mentah dalam jumlah banyak juga berbahaya dikarenakan adanya bakteri dalam daging yang mentah.

Salah satu, pola makan untuk menghindari terkena penyakit atau virus dari hewan adalah pola makan vegetarian. Pola makan vegetarian telah menjadi pola makan yang mulai banyak dipilih masyarakat seiring dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat akan manfaat pola makan berbasis nabati untuk mengurangi risiko terhadap penyakit degenerative (Anggraini, Susetyowati, & Lestariana, 2015). Pola makan vegetarian menjadi diet untuk kesehatan, karena dapat mengurangi dan menghindari munculnya berbagai jenis penyakit seperti : wasir, penyakit saluran pencernaan, maupun penyakit degeneratif kronis seperti kanker, jantung, dan diabetes militus (Susianto, 2008).

Saat ini, pandangan vegetarian masih dianggap tidak baik bagi kesehatan karena pemikiran bahwa setiap manusia memerlukan nutrisi dari daging hewani, seperti protein, lemak, vitamin B12, omega 3, zat besi, mineral, dan kalsium. Jika tidak mengonsumsi daging akan mengalami defisiensi nutrisi . Masyarakat yang berpola hidup vegetarian harus bisa memenuhi kebutuhan nutrisi dengan mengkombinasikan bahan pangan nabati (Yuliarti, 2008). Pandangan masyarakat jika tidak mengonsumsi daging, maka manusia akan kekurangan zat besi. Hal ini tidak benar karena zat besi bisa didapatkan dari sumber makanan lain tidak hanya dari daging hewani. Zat besi bisa di dapatkan dari biji-bijian dan sayuran, kandungan zat besi dalam biji wijen lebih besar jika dibandingkan dengan zat besi

dalam daging sapi yaitu 14,6mg/ 100gr biji wijen , sementara daging sapi hanya 2,6 mg/ 100gr. Walaupun jumlah biji wijen dalam kandungan makanan hanya sebagai *garnish* seperti diatas salad, ternyata kandungan zat besinya cukup besar. Sayuran yang tinggi dengan zat besi adalah bayam (2,7mg/100gr), edamame (2,3mg/100gr), brokoli (0,7mg/100gr), kale (1,5mg/100gr), pokchoy (1,8mg/cup), telur (1,2mg/100gr), asparagus (2,2mg/6 batang), tomat (2mg/100gr), dan kacang-kacangan mengandung tinggi zat besi. Buah-buahan yang tinggi zat besi adalah buah kurma, markisa, alpukat, dan sukun, sumber (the National Agricultural Library, 2018)

Tren bervegetarian di Indonesia masih terus berjalan didukung dengan jumlah masyarakat Indonesia yang menjadi anggota *Indonesian Vegetarian Society* (IVS) dan cabang IVS di berbagai wilayah Indonesia yang terus meningkat. Saat ini jumlah cabang IVS di Indonesia sebanyak 50 cabang. *Indonesian Vegetarian Society* (IVS) berperan mengedukasi masyarakat mengenai gaya hidup bervegetarian/ memasyarakatkan vegetarianisme, mengembangkan cinta kasih universal, menyelamatkan bumi dengan bervegetarian, memberikan resep-resep, dan mengadakan acara demo masak menu vegetarian (Abisada, 2017).

Sebagai acuan mengukur nutrisi porsi makanan yang dikonsumsi Pemerintah melalui Kementerian Kesehatan dengan slogan “Isi piringku” melakukan kampanye hidup sehat dengan komposisi makan 50% buah dan sayur dan 50% karbohidrat dan protein dalam satu piring. *Indonesian Vegetarian Society* (IVS) menganjurkan vegetarian untuk memenuhi nutrisi dengan komposisi makanan 1/3 karbohidrat, 1/3 sayuran , 1/6 buah , 1/6 lauk pauk berbahan dasar

nabati. Pemerintah tidak menganjurkan protein dari hewani namun boleh dari nabati dan beberapa sayuran atau produk nabati memiliki jumlah protein yang lebih tinggi jika dibandingkan daging hewani. Plant based food mengurangi resiko penyakit degeneratif (DAAI TV, 2019).

Dalam seminar menyambut Hari Gizi Nasional pada 25 Februari 2012 diadakan oleh Kementerian Kesehatan dan Persagi bekerja sama dengan IVS menyatakan bahwa masyarakat yang bervegetarian rentan dengan kurangnya vitamin B12, vitamin D, dan kalsium. Vitamin B12 bisa didapatkan dari jamur, telur dan *yoghurt* (lacto-ovo vegetarian), vitamin D bisa didapatkan dari konsumsi telur, jamur shitake yang terkena paparan sinar matahari pagi atau dijemur dapat menyerap vitamin D dari sinar matahari pagi, dan kalsium didapatkan dari sayuran hijau (brokoli, bayam, pok choy, daun singkong, daun papaya, daun katuk dll) , kacang almond, edamame, alpukat, pisang, kedelai seperti tahu dan tempe.

Vegetarian tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan, tetapi bermanfaat untuk lingkungan, seperti : *save energy* karena bahan makanan berbahan dasar hewani membutuhkan waktu yang lebih lama dalam proses mengolah makanan/ produksi jika dibandingkan dengan mengolah makanan berbahan dasar nabati, mengurangi dampak *global warming* karena fakta FAO pada tahun 2006 mengungkapkan bahwa daging sebagai komoditas penghasil karbon dioksida (CO^2) paling tinggi sebesar 20% melebihi polusi yang dihasilkan semua kendaraan di dunia , melindungi hak asasi hewan yang disebabkan proses penyembelihan yang tidak etis (Rossi, 2012).

1.2. Peluang *Start-up Business*

Menurut Hendro (2011:p.133) sumber peluang bisnis berasal dari inspirasi, ide, atau kesempatan yang muncul untuk dimanfaatkan bagi kepentingan seseorang baik dalam kehidupan sehari-hari atau dalam bisnis. Bisnis kuliner merupakan salah satu peluang bisnis seorang entrepreneur *start-up business*. Menurut Menteri Pariwisata Indonesia, sektor kuliner merupakan salah satu sektor yang besar untuk pendapatan negara. Di tahun 2013 sektor kuliner memberikan kontribusi kepada pendapatan negara sebesar Rp 208,6 triliun dengan rata-rata pertumbuhan sekitar 4,5 persen dengan penyerapan tenaga kerja di sektor kuliner ini mencapai 3,7 juta orang dengan rata rata pertumbuhan mencapai 26 persen. Dari hasil survey Badan Pusat Statistik (SE2016), Kota Bandung sebagai penyedia akomodasi dan makan minum terbesar di Jawa Barat. Bandung menyumbangkan 10,59 persen atau sebanyak 91.793 usaha dari total 866.821 usaha kategori penyedia akomodasi dan makan minum se-Jawa Barat (Tumoutou, 2018). Hal ini membuktikan bahwa bisnis sektor kuliner merupakan salah satu bisnis yang bisa berkembang di wilayah Bandung. Bandung sebagai kota wisata menjadi salah satu faktor bisnis dapat kuliner berkembang.

Konsumsi sayur-sayuran di Indonesia masih rendah karena adanya pengalaman masyarakat bahwa rasa sayuran itu pahit dan lebih menyukai makanan dengan citarasa kuat seperti daging dan makanan olahan dapat menjadi peluang entrepreneur di bidang kuliner untuk memecahkan masalah tersebut. Penduduk Indonesia masih dikategorikan sedikit dalam mengonsumsi sayur-sayuran. Data dari FAO yang diolah oleh ASEAN DNA, Indonesia berada diperingkat terakhir

dalam jumlah konsumsi sayur perkapita/tahun jika dibandingkan dengan negara di wilayah ASEAN dan Tiongkok. Tiongkok berada di tingkat pertama dengan jumlah konsumsi 234 kilogram perkapita/tahun, sementara Indonesia dengan jumlah 33 kilogram perkapita/tahun (Bhaskara, 2016).

Berdasarkan *The Global Vegetarian Index* yang telah diterbitkan oleh *Oliver's Travel*, Indonesia menduduki peringkat ke-16 dari 20 negara tertinggi dalam index tersebut. Nilai dalam *The Global Vegetarian Index* di dapatkan dari jumlah penduduk suatu negara, jumlah restoran vegetarian dalam negara tersebut, jumlah konsumen setiap restoran vegetarian, dan tingkat perkapita konsumsi daging suatu negara (DAAI TV, 2019). Jumlah restoran vegetarian yang ada di Indonesia adalah sekitar 438 restoran dan dinilai lebih sedikit dibandingkan negara maju lainnya, contohnya Malaysia dengan jumlah restoran vegetarian sebanyak 1185 restoran (Bagus Ramadhan, 2018) dilansir dari berita *Good News From Indonesia*. Jumlah restoran atau café khusus vegetarian di Bandung berjumlah kurang lebih 7 restoran atau café (Fortunate Coffee, Vegetarian House Catering, Moey Resto Vegetarian, Kuang Ming Restaurant, Go green Vegan Café, Ahimsa, Mom's Bakery, Hanara Kafe, beberapa rumah makan vegetarian di daerah Kopo Bandung) dan beberapa café menyediakan menu vegan dalam daftar menu, yaitu: Monsoon Café, Amborgio, Gormetaria, Humming Bird, Beehive, Two HandsFull, Miss Bee, Noah Barn, dll menggambarkan adanya pasar atau segmen konsumen peminat makanan vegetarian.

Komunitas *Indonesia Vegetarian Society* (IVS) yang menghimpun masyarakat bervegetarian dan membantu memberikan pengetahuan tentang

bervegetarian serta membuka rumah makan atau café vegetarian, Indonesia termasuk dalam 20 besar negara yang ramah vegetarian, Bandung sebagai daya tarik wisata sehingga menarik banyak pendatang untuk berkuliner , dan jumlah restaurant / café khusus vegetarian masih sedikit menjadi peluang penulis untuk memulai bisnis kuliner vegetarian di Bandung dengan mengolah sayuran dan bahan vegetarian lainnya.

Bisnis kuliner di Indonesia, khususnya di Bandung semakin berkembang dengan adanya perusahaan yang menyediakan layanan virtual money yang menyediakan layanan pembayaran digital, seperti Go-Pay, T-Cash, OVO, Dana, dll yang memudahkan konsumen dalam melakukan transaksi dan memudahkan akses konsumen membeli barang/jasa sehingga mengurangi hambatan konsumen dalam melakukan kegiatan konsumsi, seperti membeli makanan bisnis kuliner yang sudah terdaftar di *Go-Food* dapat dilakukan dengan mengisi saldo di *Go-Pay* dan tidak memiliki uang *cash* sudah bukan menjadi hambatan dan juga hal ini dapat menjadi strategi promosi perusahaan *start-up* dalam memperkenalkan produknya kepada konsumen.

1.3. Tujuan Bisnis

Tujuan Bisnis adalah untuk mendorong jiwa pebisnis dengan mengidentifikasi sumber daya yang mendukung *start-up* dan pertumbuhan bisnis (Eagle,2016). Tujuan *start-up* business bagi penulis adalah bisnis yang baru mulai dirintis, memanfaatkan sumber daya yang ada untuk menghasilkan barang atau jasa inovatif berdaya saing, mampu memenuhi kebutuhan konsumen atau menyelesaikan masalah masyarakat, dengan tujuan menghasilkan profit tanpa

merusak lingkungan. Penulis ingin mengajak masyarakat untuk mengurangi konsumsi daging hewani dan meningkatkan konsumsi makanan berbahan dasar nabati (sayur-sayuran, umbi-umbian, kacang-kacangan, jamur, dan buah-buahan). Menggarap pasar bisnis kuliner dalam bidang *vegetarian food* yang masih sedikit persaingannya, khususnya di Bandung dan membuat inovasi makanan vegetarian serta mengubah pola pikir bahwa makanan vegetarian adalah makanan yang hambar.