

## ***Business Plan Finessen Catering***

**Novita Tommy Lasmono Putra**

Magister Manajemen Peminatan *Management Operational*

Fakultas Bisnis Dan Ekonomika Universitas Surabaya

[novita.tommy@gmail.com](mailto:novita.tommy@gmail.com)

**Abstrak:** Bisnis *Finessen* didasarkan realita adanya peningkatan taraf hidup masyarakat, penguatan kesadaran serta pertumbuhan kebutuhan masyarakat Surabaya terhadap makanan sehat. Target konsumen utama adalah mereka yang berpotensi terserang penyakit degeneratif. Hasil survey menunjukkan bahwa terdapat pasar potensial untuk *Finessen* sebesar 502 pelanggan setiap harinya. Hasil analisa ekonomi menunjukkan bahwa *Finessen catering* layak didirikan dengan *payback period* selama dua tahun satu bulan dengan nilai IRR = 92% dan WACC 10,39%.

**Abstract:** *Finessen catering*

### **Tentang Perusahaan**

*Finessen* adalah sebuah usaha *catering* yang berlokasi di Kota Surabaya. *Finessen* berasal dari kata “*fit*” yang artinya sehat dan “*essen*” berasal dari bahasa Jerman yang artinya makan, sehingga arti keseluruhan adalah makan sehat. *Finessen catering* fokus ke golongan A dengan konsep *wellnes catering* bertujuan agar konsumen mempunyai pola makan yang sehat (*healthy eating habit*) dan menjadikannya sebagai pola hidup. Konsep usaha ini didasari atas kesadaran dan kebutuhan akan hidup sehat, karena semakin meningkat potensi dan jumlah penderita penyakit degeneratif mulai usia 30 tahun.

Bentuk bisnis yang *Finessen catering* adalah berbentuk *microbusiness* dan perorangan. Kegiatan operasional dipimpin oleh satu orang pemilik yang sekaligus sebagai pengelola (direktur dan manajer). Kegiatan produksi dan pengiriman dibantu oleh tujuh orang staf meliputi juru masak, admin, keuangan, pengiriman dan Desain-IT. *Contact person* yang dapat dihubungi adalah Novita Tommy Lasmono Putra, dengan alamat *e-mail* [novita.tommy@gmail.com](mailto:novita.tommy@gmail.com) selaku pemilik dan pengelola.

### **Bisnis, Produk dan Permasalahan**

Kontributor utama terjadinya penyakit degeneratif adalah pola hidup yang tidak sehat seperti pola makan (*eating habit*), Makanan dan minuman yang akan diproduksi *Finessen* berbasis makanan sehat (alami dan bebas MSG) yang bisa dikonsumsi oleh semua usia. Disediakan juga *catering* yang disesuaikan dengan kebutuhan asupan gizi setiap pelanggan sesuai dengan permintaan.

Pendirian bisnis *Finessen catering* potensial melihat pertumbuhan industri makanan dan minuman rata-rata sebesar 4,82%. Tahap pendirian *Finessen* terdiri dari penentuan visi misi, analisa bisnis, penentuan strategi, pemasaran, kegiatan

operasional (sumber daya manusia dan produksi). Selain itu analisa ekonomi juga diperlukan untuk mengevaluasi kelayakan pendirian bisnis *Fitness catering*. Tulisan ini akan merinci dan membahas secara detail mengenai tahap perencanaan serta mengukur kelayakan keuangan bisnis *Fitness*.

### **Strategi**

Perumusan strategi berdasarkan teori Porter *Fitness* dengan keputusan (*decision*) *market penetration* dan *product development*. *Market penetration* dilakukan dengan cara *brand awareness* lalu membangun *brand image*. *Value* yang ditawarkan oleh *Fitness catering* adalah *product quality*, *customer communication*, *Concern for public image*, *survival growth* dan *profitability*.

### **Kondisi Keuangan dan Sumber Pendanaan**

Sumber pendanaan pada *Fitness Catering* 53% berasal dari dana pribadi pemilik, yaitu Novita Tommy dan 47% berupa pinjaman orang tua. Sistem pembayaran kepada *supplier* diberikan waktu jatuh tempo. Nilai WACC sebesar 8,47% dan *Payback periode* pada 2 tahun dan 1 bulan.

### **Kesimpulan**

Karya ilmiah yang berupa *business plan* ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pemilik untuk mengetahui langkah-langkah yang tepat dalam menjalankan bisnis. Selain itu, penulis dapat membantu pemilik untuk memberikan masukan mengenai kegiatan operasional terbaik yang dapat dilakukan untuk mengembangkan perusahaan.