

RENCANA BISNIS: *GRANNY CATERING “A SMART CHOICE FOR DIABETIC”*

Gabriela Oktaviani

Abstrak

Katering yang bertujuan untuk menyediakan makanan bagi pelanggan yang memerlukan kebutuhan khusus jumlahnya belum begitu banyak seperti bisnis katering pada umumnya. *Granny Catering* hadir sebagai penyedia layanan jasa katering dengan terapi dan edukasi khusus penderita diabetes yang terbaik di Kota Bekasi. Kunci keberhasilan *Granny Catering* adalah memberikan terapi pola makan yaitu pagi, siang dan malam dengan pengantaran yang tepat waktu agar kualitas makanan yang diantar tetap terjaga dan menu seimbang karbohidrat, protein dan lemak bagi penderita diabetes

Kata kunci: katering, khusus penderita diabetes, kota Bekasi

Abstract

Catering that provide food served for customers who need special needs not so many as the ordinary catering. Granny Catering established in Bekasi City is a catering service provider with the best therapy and education specifically for diabetic patients. The key to the success of Granny Catering is to provide eating therapy that is 3 times a day morning, day and evening with a timely delivery so that the quality of food delivered is maintained and a balanced menu of carbohydrates, proteins and fats for diabetics.

Keywords: catering, diabetics, Bekasi City

PENDAHULUAN

Latar Belakang Usaha

Bisnis makanan terdiri dari tiga jenis (www.bukausaha.com), yaitu usaha makanan pokok, jajanan, dan makanan ringan. Bisnis makanan yang akan dijalankan oleh penulis merupakan usaha katering yang masuk kedalam peluang usaha makanan pokok. Menurut informasi yang penulis dapatkan dari www.ukmkecil.com, katering terbagi menjadi enam jenis yaitu katering pesta, katering box, katering perusahaan, katering rumah sakit, katering transportasi dan katering khusus.

Katering khusus bertujuan untuk menyediakan makanan bagi pelanggan yang memerlukan kebutuhan khusus seperti diet, vegetarian, olahragawan dan lainnya. Katering ini dapat dijumpai kebanyakan di wilayah Ibu Kota, namun jumlahnya belum begitu banyak seperti bisnis katering biasanya. Beberapa jenis katering khusus yang cukup terkenal di Jakarta misalnya My Meal Catering (www.mymealcatering.com), Katering Organik (www.katering-organik.blogspot.com), Primadiet Catering (www.primadiet-catering.com).

Penderita penyakit diabetes ada tiga jenis. Pertama diabetes Tipe 1 atau *Insulin Dependent Diabetes Melitus* (IDDM) akibat berkurangnya rasio insulin dalam sirkulasi darah. Kemudian Diabetes Tipe 2 atau *Non Insulin Dependent Diabetes Melitus* (NIDDM) akibat kelainan metabolisme dan diabetes Tipe 3 atau *gestasional* yang diderita oleh ibu hamil selama masa kehamilan dan akan pulih setelah melahirkan.

Disebutkan dalam www.tempo.co data yang dikemukakan oleh WHO (*World Health Organization*), Indonesia sebagai negara ke-4 terbesar di dunia. Berdasarkan data dari www.indodiabetes.com WHO memperkirakan pada tahun 2030, penderita diabetes di Indonesia akan mengalami lonjakan sekitar 152 %.

Hal-hal inilah yang menjadikan peluang bagi penulis untuk membentuk

Granny Catering yang merupakan bisnis makanan dibidang pelayanan jasa katering untuk kebutuhan khusus berupa katering kesehatan bagi para penderita diabetes. Penderita diabetes harus mengikuti pola makan dan hidup sehat sehingga membutuhkan terapi khusus dalam bentuk makanan yang akan dipenuhi oleh *Granny Catering* dan olah raga rutin yang dibentuk dalam beberapa sesi sebanyak 3 – 4 kali dalam seminggu.

Visi, Misi dan Inti Bisnis Perusahaan

Visi

Menjadikan *Granny Catering* sebagai penyedia layanan jasa katering dengan terapi dan edukasi khusus penderita diabetes yang terbaik di Kota Bekasi.

Misi

1. Menawarkan catering bagi penderita diabetes dengan tujuan untuk mengurangi risiko dari penyakit tersebut.
2. Menyediakan catering khusus diabetes yang memberikan pola makan dan hidup sehat maupun edukasi kepada konsumen yang melekat dalam jasa katering.
3. Hadir di Kota Bekasi untuk melayani penderita diabetes yang menyadari pentingnya hidup sehat.

Inti Bisnis

Granny Catering merupakan layanan jasa katering bagi penderita penyakit diabetes yang memperhatikan pentingnya pola hidup sehat dan memberikan edukasi tentang penyakit diabetes yang terbaik di Kota Bekasi. Dengan tujuan untuk mengurangi resiko dari penyakit tersebut dan resiko menderita penyakit yang lebih parah akibat tidak menjaga pola makan dan hidup sehat sebagai penderita diabetes.

Terapi khusus diberikan kepada konsumen kami yang menderita penyakit diabetes yang memperhatikan pentingnya pola hidup sehat dan kami memberikan pola makan 6 kali sehari dengan 3 kali makan berat dan 3 kali makan ringan, yang terdiri dari menu makan pagi, makan siang, makan malam dan 3 kali snack sebagai selingan. Setiap menu yang

diberikan telah diukur sebelumnya secara seimbang oleh ahli gizi kami, berdasarkan kebutuhan setiap konsumen yang berbeda-beda yang telah dikonsultasikan oleh konsumen kepada ahli gizi kami. Semua produk bahan dasar makanan yang digunakan di *Granny Catering* menggunakan bahan – bahan organik yang sehat dan aman bagi tubuh.

Selain memberikan terapi pola makan sehat bagi penderita penyakit diabetes. *Granny Catering* memberikan edukasi kepada konsumen kami dan keluarganya. Edukasi yang diberikan setiap pengiriman catering kami akan memberikan “*message health cards*” berupa kartu kecil yang menarik berisi pesan-pesan singkat tentang penyakit diabetes yang berbeda setiap harinya. Selain itu, edukasi diberikan juga dalam bentuk seminar pada *event-event* tertentu dimana konsumen kami dapat mengikutsertakan keluarga dan kerabat untuk mendapat pengetahuan lebih tentang penyakit diabetes.

ANALISIS EKSTERNAL

Analisis Pasar

Menurut sebuah informasi dari www.marketing.co.id, perkembangan bisnis catering yang meluas dapat dilihat dari permintaan terhadap bisnis catering yang terus meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini dikarenakan semakin meningkatnya jumlah rumah tangga berpendapatan tinggi, angka pernikahan dan acara perusahaan. Ditambah gaya hidup menjadi salah satu peluang bagi bisnis catering karena semakin meningkat jumlah yang menggunakan layanan jasa catering untuk pesta ulang tahun, acara kelulusan, maupun resepsi pernikahan hingga untuk makanan harian di rumah.

Penulis melakukan observasi pada hari Sabtu, 20 September 2014 dengan wawancara terhadap tiga orang ibu rumah tangga di wilayah tempat tinggal penulis yaitu perumahan Jaka Sampurna, Bekasi Barat. Ibu A merupakan karyawan di suatu perusahaan, Ibu B merupakan seorang Ibu

Rumah Tangga yang tidak bekerja, Ibu C merupakan seorang wirausaha. Ibu A, mengatakan untuk kebutuhan makan keluarga sehari-hari, ia memilih untuk menggunakan layanan jasa catering karena praktis. Sementara Ibu B sehari – hari menggunakan layanan jasa catering karena sudah merasa letih setelah sibuk melakukan pekerjaan rumah tangga. Ibu C lebih senang menggunakan catering tertentu karena harganya yang sesuai dengan rasa dan porsi catering yang ditawarkan. Selain itu alasannya adalah keinginan untuk mencicipi berbagai jenis masakan untuk menambah pengetahuannya dalam bidang memasak.

Penulis juga melakukan wawancara terhadap salah satu pengusaha catering rumahan yang berdomisili di Bekasi Selatan. Menurut Ibu Monica selaku pemilik catering, kendala yang di alami oleh Ibu Monica berupa kurangnya tenaga kerja karena kesulitan untuk mencari tenaga kerja yang sesuai. Selain itu kendala lain berasal dari harga di pasar yang berubah-ubah dan cenderung melonjak tinggi. Namun demikian kini usaha Ibu Monica sudah mencapai omzet Rp.15.000.000 dengan mempekerjakan 8 orang. Bisnis catering khusus kesehatan juga sangat menguntungkan dan berpotensi cerah. Menurut situs www.swa.co.id pertumbuhan usaha catering ini terbilang bagus, yaitu 10 % per tahun.

Dalam www.indodiabetes.com data yang dikemukakan oleh WHO (*World Health Organization*), jumlah penderita diabetes di Indonesia pada tahun 2000 mencapai 8,4 juta orang dan tahun 2030 diperkirakan akan naik 152%. Menurut data Riset Kesehatan Dasar (Riskesmas) pada tahun 2007, sebagaimana dikutip dari www.infodokterku.com, Diabetes Melitus merupakan 3 besar penyakit tidak menular pada semua kelompok umur di Indonesia.

Peluang (*opportunities*):

- Perkembangan bisnis kuliner mengalami kemajuan, khususnya pertumbuhan usaha catering meningkat

10 % setiap tahunnya.

- Perubahan gaya hidup dimana banyak ibu rumah tangga yang bekerja dan ingin hemat serta praktis sehingga berlangganan katering menjadi pilihan bagi mereka.
- Bisnis katering merupakan usaha yang menguntungkan, khususnya bisnis katering kesehatan yang berpotensi cerah kedepannya.
- Semakin meningkatnya jumlah penderita diabetes dari tahun ke tahun terutama penderita diabetes tipe 2.

Ancaman (*threat*):

- Jumlah pelaku jasa boga yang sangat banyak sehingga terjadi persaingan ketat dalam menarik konsumen.
- Menu katering rumahan yang membosankan dan relatif sama antar pengusaha katering.
- Sulit dalam mencari tenaga kerja.
- Harga bahan makanan yang cenderung melonjak tinggi.

Di wilayah Bekasi banyak sekali dijumpai katering, namun untuk katering kesehatan sangat sulit ditemukan. Untuk katering kesehatan sendiri ada beberapa usaha katering seperti My Meal Catering, Prima Diet Catering, Katering Organik, White Lotus, dan lainnya yang berdomisili di Jakarta. Berdasarkan observasi yang penulis lakukan, penulis memilih My Meal Catering milik Ignatius Zaldy untuk melakukan analisa pesaing. Hal ini dikarenakan My Meal Catering melayani *delivery service* ke wilayah Bekasi yang juga merupakan wilayah *Granny Catering* berdomisili dan merupakan area penjualan dari *Granny Catering*. My Meal Katering ini didirikan oleh Ignatius Zaldy pada tahun 2005 yang diklaim sebagai katering pertama di Indonesia yang menggunakan *bio scan* untuk mendiagnosis komposisi tubuh dan *software* gizi modern yang akan mengkalkulasi gizi makanan secara akurat. Saat ini, My Meal Catering sudah memiliki 4 dapur pengolahan dengan cakupan area pengantaran ke seluruh Jakarta, Tangerang dan sekitarnya, Bekasi dan sekitarnya, Depok, Cimanggis,

Cibubur hingga Bogor.

Kekuatan (*strength*) “My Meal Catering” :

- Sudah dikenal secara luas dan memiliki banyak konsumen.
- Katering pertama di Indonesia yang menggunakan *bio scan* dan *software* gizi modern.
- Jangkauan pelayanan/pengantaran yang luas.
- Sudah memiliki 3 cabang di Jakarta Pusat, Cibubur, dan Kota Semarang.

Kelemahan (*weakness*) “ My Meal Catering ” :

- Melayani jenis katering yang terlalu banyak yaitu katering kesehatan, penurunan berat badan, ibu hamil dan menyusui, bayi dan anak – anak. Sehingga tidak fokus pada satu jenis katering.

ANALISIS INTERNAL

Kekuatan (*strength*) :

1. Katering diabetes pertama yang berdomisili di Jaka Sampurna, Bekasi Barat, yang melayani wilayah Bekasi.
2. Semua produk *Granny Catering* menggunakan bahan makanan yang organik dengan proses memasak sebanyak 3 kali dan pengiriman 3 kali sehari.
3. Memberikan terapi pola makan sehat dan edukasi kepada konsumen *Granny Catering* yang merupakan penderita penyakit diabetes.

Kelemahan (*weakness*) :

1. Jangkauan terbatas hanya melayani 8 kecamatan di Kota Bekasi.
2. *New brand* dalam dunia bisnis katering sehingga belum banyak dikenal oleh masyarakat di wilayah tersebut.

Keunggulan Kompetitif

Granny Catering fokus sebagai katering kesehatan di Kota Bekasi yang dapat mengantar katering 3 kali sehari yaitu pagi, siang dan malam secara tepat waktu dan kualitas makanan yang diantar tetap terjaga sampai ke tangan konsumen. *Granny Catering* memberikan terapi pola makan untuk penderita diabetes dan menu seimbang karbohidrat, protein dan lemak.

RENCANA PEMASARAN

Segmentation, Targeting, Positioning

Dalam proses *segmenting*, menurut Philip Kotler (2009), tugas pemasar adalah mengidentifikasi dan memutuskan segmen yang akan dibidik terdiri dari kelompok-kelompok pelanggan yang memiliki kebutuhan dan keinginan yang serupa. *Granny Catering* membagi pasar berdasarkan :

1. Aspek Demografis :

Granny Catering membagi konsumen penderita diabetes berdasarkan 3 variabel, yaitu :

a. Berdasarkan umur dan jenis kelamin :

Berdasarkan survei dari Poliklinik Endokrin dan Metabolik bagian Ilmu Penyakit Dalam RSUD Prof.Dr. R.D. Kandou periode pada bulan Mei – Oktober tahun 2011 pengelompokan data penderita diabetes tipe 2 berdasarkan usia dan jenis kelamin yang dijabarkan di dalam tabel 1 dibawah ini

Tabel 1
Data Penderita Diabetes Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin

Kelompok Usia	Jumlah Pasien		Jumlah	%
	Laki - Laki	Wanita		
21 – 30 tahun	0	1	1	0,7 %
31 – 40 tahun	0	8	8	5,8 %
41 – 50 tahun	6	18	24	17,4%
51 – 60 tahun	29	28	31	41,3%
61 – 70 tahun	21	19	40	29 %
Di atas 70 tahun	4	4	8	5,8 %
Jumlah	60	78	138	100

Sumber dari www.ejournal.unsrat.ac.id

b. Berdasarkan Pendapatan :

Menurut

www.bisniskeuangan.kompas.com, pembagian kelompok masyarakat yaitu Sosial Ekonomi Status (SES) sebagai berikut :

- SES A dengan pendapatan utama Rp 8.000.000 per bulan dan pendapatan sampingan sebesar 48 % atau menjadi Rp 11.800.000 per bulan
- SES B dengan pendapatan utama Rp 4.600.000 per bulan dan pendapatan sampingan sebesar 65 % atau menjadi Rp 7.600.000 per bulan.
- SES C dengan pendapatan utama Rp 3.500.000 per bulan dan pendapatan sampingan sebesar 49 % atau menjadi Rp 5.200.000 per bulan.
- SES D dengan pendapatan utama Rp 2.200.000 per bulan dan pendapatan sampingan sebesar 45 % atau menjadi Rp 3.200.000 per bulan.

1. Aspek Psikografis :

Granny Catering membagi konsumen penderita diabetes berdasarkan gaya hidup. Berikut ini merupakan jumlah penderita diabetes tipe II yang terdiri dari 85 – 90 % dari seluruh penderita diabetes dengan kelompok usia 20 tahun ke atas di Indonesia.

Tabel 2
Pengelompokan Penderita Diabetes Tipe 2 berdasarkan Kelompok Masyarakat

Kelompok masyarakat	Persentase
Urban	14,7 %
Rural	7,2 %

sumber dari www.etd.ugm.ac.id

Target penjualan *Granny Catering* kepada konsumen di Kota Bekasi dengan konsumen terutama wanita, wanita lebih banyak menderita diabetes dibanding laki

– laki dengan kisaran usia 41 – 70 tahun. Memiliki jumlah pendapatan berdasarkan Sosial Ekonomi Status (SES) pada kelompok SES A, SES B, dan SES C serta merupakan kelompok masyarakat urban atau masyarakat perkotaan.

Granny Catering memosisikan diri di mata konsumen sebagai layanan jasa katering kesehatan untuk penderita diabetes dengan motto “ *A Smart Choice for Diabetic* ” yang merupakan pengertian bahwa *Granny Catering* merupakan katering yang cocok untuk dipilih bagi penderita diabetes karena *Granny Catering* memberikan terapi yang sesuai untuk penderita diabetes dan memberikan ilmu pengetahuan tentang penyakit diabetes bagi para konsumen melalui edukasi.

Strategi Bauran Pemasaran

Produk (product)

Paket menu katering yang ditawarkan oleh *Granny Catering* :

- *Happy yummy (complete menu)*: terdiri dari 3 kali makanan berat (makan pagi, makan siang, dan makan malam) dan 3 kali makanan ringan. Paket ini diperuntukan kepada penderita diabetes yang menginginkan menu lengkap terdiri dari daging, sayuran, dan buah.
- *Veggie yummy (vegetarian menu)*: terdiri dari 3 kali makanan berat (makan pagi, makan siang, dan makan malam) dan 3 kali makanan ringan. Paket ini diperuntukan kepada penderita diabetes yang hanya mengkonsumsi sayuran dan tidak menginginkan ada menu berupa daging di setiap makanan.

Harga (price)

- *Happy yummy (complete menu)*: harga paket Rp.219.000 per hari
- *Veggie yummy (vegetarian menu)*: harga paket Rp.201.000 per hari

Tempat (place)

Dapur *Granny Catering* akan didirikan di Kota Bekasi. Tepatnya di Perumahan Jaka Sampurna, Bekasi Barat.

Promosi (promotion)

Beberapa promosi yang akan dilakukan oleh *Granny Catering*.

- Menggunakan media cetak berupa

brosur dan pamflet. Brosur akan berisikan penjelasan singkat tentang *Granny Catering* dan nomor telepon yang dapat dihubungi. Brosur akan dibagikan ke perumahan di Kota Bekasi, seperti Jaka Permai, Persada Kemala, Jaka Sampurna, Grand Galaxy City, Kemang Pratama, Taman Century, Harapan Indah, Summarecon Bekasi, dan lainnya.

- Armada pengiriman dengan menggunakan motor box yang menggunakan logo *Granny Catering* dan keterangan singkat tentang *Granny Catering* sehingga menjadi media iklan berjalan agar *Granny Catering* semakin dikenal.
- Mengadakan acara olah raga bersama dengan para konsumen *Granny Catering* di akhir pekan dan seminar kesehatan yang berhubungan dengan penyakit diabetes yang akan diadakan dua kali selama setahun.

RENCANA OPERASIONAL

Kegiatan operasional yang dilakukan oleh *Granny Catering* dilakukan setiap hari dan terbagi menjadi dua yaitu kegiatan pemesanan katering dan kegiatan produksi sebagai berikut:

1. Kegiatan Pemesanan

- a. Kegiatan pra-pemesanan merupakan tahapan kegiatan memperkenalkan *Granny Catering* kepada calon konsumen, memberikan informasi yang lebih lengkap kepada calon konsumen, interaksi tanya jawab dengan calon konsumen perihal informasi yang lebih detil dan akurat, hingga kepada tahapan calon konsumen memutuskan untuk memesan *Granny Catering*.
- b. Kegiatan pemesanan merupakan proses yang terjadi saat konsumen melakukan pemesanan katering

2. Kegiatan produksi

Kegiatan produksi terdiri dari kegiatan produksi di dapur mulai dari persiapan

bahan-bahan makanan hingga proses memasak yang terdiri dari 3 sesi yang dimulai pada pukul 04.00, 08.00 dan 15.00. Kemudian kegiatan pengiriman catering yang dilakukan oleh *delivery man* dibagi menjadi 3 kali pengiriman yaitu pukul 05.30, 10.15, 16.30.

Kegiatan operasional *Granny Catering* menempati tempat tinggal pemilik dengan dua lantai dengan luas tanah sebesar 13m x 15m. *Granny Catering* akan menempati ruangan lantai 2 yang memiliki ukuran 9m x 7m yang terdiri dari 3 ruangan yaitu dapur *Granny Catering* dengan luas ruangan sebesar 6m x 7m, Kantor *Granny Catering* dengan luas ruangan sebesar 3m x 4m, dan ruang tamu dengan luas ruangan sebesar 3m x 3m.

RENCANA SUMBER DAYA MANUSIA

Granny Catering mempekerjakan 12 karyawan dengan pembagian tugas sebagai berikut:

1. Pemilik (1 orang), deskripsi pekerjaannya sebagai berikut:
 - Merencanakan strategi *marketing*. keuangan dan operasional bersama dengan para karyawan di setiap bagian.
 - Bertanggung jawab atas keuangan perusahaan.
 - Mengatur penghasilan yang diterima oleh masing – masing karyawan.
 - Bertanggung jawab atas seluruh kegiatan di *Granny Catering*.
2. Bagian keuangan (1 orang), deskripsi pekerjaannya sebagai berikut:
 - Membuat laporan keuangan *Granny Catering* secara rutin dan melaporkan kepada pemilik.
 - Bertanggung jawab atas seluruh keuangan *Granny Catering*.
 - Membayar gaji kepada para karyawan
3. *Customer service* (1 orang), deskripsi pekerjaannya sebagai berikut:
 - Menerima pesanan dari konsumen

secara langsung maupun melalui telepon.

- Menjelaskan mengenai *Granny Catering* kepada calon konsumen.
 - Menjawab setiap pertanyaan yang diberikan oleh konsumen dengan sopan dan jelas.
 - Membuat daftar konsumen yang akan berlangganan catering.
 - Melayani kebutuhan konsumen seperti keluhan dan mengirim faks atau email berupa formulir pendaftaran catering dan nota pembelian.
4. Ahli gizi (2 orang) deskripsi pekerjaannya sebagai berikut:
 - Melakukan konsultasi kepada konsumen.
 - Membuat daftar menu makanan yang sesuai untuk masing – masing konsumen.
 - Bersama dengan koki membuat resep dengan ukuran gizi yang sesuai untuk konsumen.
 - Menyusun formulasi pemenuhan kebutuhan gizi berdasarkan pedoman kebutuhan kalori.
 5. Koki (5 orang) deskripsi pekerjaannya sebagai berikut:
 - Bertanggung jawab dan memasak catering sesuai menu dan resep yang sudah ditentukan oleh ahli gizi untuk konsumen.
 - Menjaga kebersihan dan kualitas setiap masakan.
 - Membuat masakan untuk seluruh karyawan sesuai menu dan bahan yang telah disiapkan oleh pemilik.
 - Membuat laporan bahan – bahan makanan yang dibutuhkan.
 6. Asisten koki (5 orang) deskripsi pekerjaannya sebagai berikut:
 - Menyiapkan bahan – bahan masakan sebelum di masak oleh koki untuk catering dan seluruh karyawan.
 - Membantu koki saat proses memasak untuk catering dan seluruh karyawan.

- Mengerjakan *packing* makanan untuk konsumen.
- Bertanggung jawab atas kebersihan dapur, alat masak, dan bahan – bahan makanan.

7. *Delivery* (6 orang) deskripsi pekerjaannya sebagai berikut:

- Mengantar catering ke rumah konsumen.
- Membagikan brosur ke perumahan di Kota Bekasi.

Dalam melakukan penerimaan SDM *Granny Catering* membagi spesifikasi berdasarkan dua hal, yaitu: persyaratan umum (misal jujur, pekerja keras, bertanggung jawab, bersih dalam bekerja maupun berpakaian, rajin), serta persyaratan khusus. Masing-masing posisi memiliki persyaratan khusus yang berbeda. Untuk bagian keuangan adalah kemampuan membuat laporan keuangan, untuk *customer service* dipersyaratkan dapat berkomunikasi dengan baik. Untuk ahli gizi disyaratkan memiliki pendidikan ahli gizi/teknologi pangan serta mempunyai pengalaman kerja sebagai ahli gizi jasa catering atau di rumah sakit minimal 2 tahun. Untuk koki disyaratkan mempunyai pengalaman kerja minimal 2 tahun sebagai koki di bidang jasa catering atau perhotelan. Untuk *delivery man* disyaratkan menguasai jalan-jalan di kota Bekasi.

Untuk kompensasi dan benefit, semua karyawan berhak atas gaji pokok, uang transpor harian, kemudian Tunjangan Hari Raya (THR) sebesar 1 bulan gaji, serta disediakan fasilitas makan dan minum. Jam kerja karyawan untuk bagian keuangan dan *customer service* dimulai pukul 09.00 – 17.00 (Senin – Jumat) dan 08.00 – 13.00 (Sabtu dan Minggu). Sedangkan untuk ahli gizi, koki, asisten koki bekerja pukul 04.00 – 16.30 (Senin – Minggu) serta *delivery* memiliki jam kerja pukul 04.30 – 18.00 (Senin-Minggu). Setiap karyawan mempunyai hari libur satu hari selama satu bulan.

Pengembangan sumber daya manusia di *Granny Catering* wajib diikuti

oleh setiap karyawan berdasarkan posisinya masing-masing. Pengembangan tersebut dilakukan berupa pelatihan internal maupun pelatihan secara eksternal. Pelatihan pertama dilakukan di awal, saat pertama kali karyawan bekerja di *Granny Catering*. Pelatihan berikutnya diadakan setiap 6 bulan sekali untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan dalam pekerjaan di bidang masing-masing. *Granny Catering* mengadakan dan mengikuti seminar kesehatan maka semua karyawan wajib mengikuti seminar untuk turut menambah pengetahuan tentang penyakit diabetes.

RENCANA INOVASI

Rencana inovasi yang akan dilakukan oleh *Granny Catering* ke depannya adalah menyediakan catering *Granny Catering* ke Rumah Sakit yang terletak di Kota Bekasi. Catering yang diberikan ke rumah sakit diperuntukan kepada pasien penderita diabetes yang melakukan rawat inap di masing – masing rumah sakit.

RENCANA KEUANGAN

Investasi awal yang dibutuhkan untuk mulai usaha ini sebesar Rp.331.639.900. Proyeksi pendapatan per bulan dengan asumsi normal sebesar Rp.478.800.000, kemudian perkiraan biaya variabel asumsi normal sebesar Rp.226.372.000. Proyeksi pendapatan per bulan dengan asumsi optimis adalah sebesar Rp.567.000.000, serta perkiraan biaya variabel untuk asumsi optimis sebesar Rp.265.820.000. Biaya tetap per bulan diperkirakan sebesar Rp.111.183.866. Dengan demikian diperkirakan akan laba asumsi normal Rp. 141.244.134 dan laba untuk asumsi optimis sebesar Rp.189.996.134.

Usaha ini mencapai *break even* pada pendapatan sekitar Rp.210.000.000 per bulannya atau kira-kira Rp.7.000.000 per hari, setara dengan kurang lebih 34 porsi per hari. Adapun *payback period*-nya antara 2-3 bulan.

KESIMPULAN

Peluang pasar untuk catering kesehatan khusus diabetes yang memberikan terapi dan edukasi masih sangat luas. *Granny Catering* membatasi kuota penjualan maksimal kepada 100 konsumen per hari untuk setiap bulan. Tujuan pembatasan di angka tersebut agar konsumen dapat dilayani dengan baik, karena seluruh karyawan mempunyai waktu yang cukup dan fokus dalam melayani 100 konsumen tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku :

Kotler, P., Kevin, K., (2009), *Manajemen Pemasaran*, Edisi 13, Jilid 1, Erlangga, Jakarta.

Sumber Internet :

Bisniskuangan.kompas.com, 2014, “*Survei: Kelas Ekonomi Atas Banyak yang Punya Side Job*”, <http://bisniskuangan.kompas.com/read/2014/04/29/1521558/Survei.Kelas.Ekonomi.Atas.Banyak.yang.Punya.Side.Job>, (Diakses 17 november 2014).

Bukausaha.com, 2013, “*Jenis Peluang Usaha Makanan Yang Bisa Kita Pilih*”, <http://bukausaha.com/ini-jenis-peluang-usaha-makanan-yang-bisa-kita-pilih-965>, (Diakses 07 September 2014).

Ejournal.unsrat.ac.id, 2013, “*Gambaran Faktor Resiko Pasien Diabetes Melitus Tipe II Di Poliklinik Endokrin Bagian/SMF FK-UNSRAT RSU Prof.Dr.R.D Kandou Manado Periode Mei 2011 – Oktober 2011*”, http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/e_biomedik/article/viewFile/1160/936, (Diakses 22 Oktober 2014).

Indodiabetes.com, 2012, “*Data Statistik Jumlah Penderita Diabetes di Dunia versi WHO*”, [http://indodiabetes.com/data-statistik-jumlah-penderita-diabetes-di-dunia-](http://indodiabetes.com/data-statistik-jumlah-penderita-diabetes-di-dunia-versi-who.html)

[versi-who.html](http://indodiabetes.com/data-statistik-jumlah-penderita-diabetes-di-dunia-versi-who.html), (Diakses 07 September 2014).

Infodokterku.com, 2011, “*Perempuan Merupakan Kelompok Yang Paling Banyak Terserang Kanker*”, <http://www.infodokterku.com/infod2/index.php/22-artikel-yang-sudah-dipublikasi/data/data-dan-informasi/34-data-risikedas-perempuan-merupakan-kelompok-yang-paling-banyak-terserang-kanker>, (Diakses 22 Oktober 2014).

Marketing.co.id, 2013, “*Bagaimana Memulai Bisnis Catering Rumahan*”, <http://www.marketing.co.id/bagaimana-memulai-bisnis-catering-rumahan/>, (Diakses 21 September 2014).

Swa.co.id, 2007, “*Peluang di Bisnis Catering Sehat*”, <http://swa.co.id/listed-articles/peluang-di-bisnis-catering-sehat>, (Diakses 22 September 2014).

Tempo.co, 2013, “*Indonesia Masuk 10 Besar Negara dengan Pengidap Diabetes*”, <http://www.tempo.co/read/news/2013/11/14/060529766/Indonesia-Masuk-10-Besar-Negara-dengan-Pengidap-Diabetes>, (Diakses 07 September 2014).

Ukmkecil.com, “*Jenis Usaha Catering*”, <http://www.ukmkecil.com/peluang-usaha/jenis-usaha-catering>, (Diakses 07 September 2014).

www.etd.ugm.ac.id

www.katering-organik.blogspot.com

www.mymealcatering.com

www.primadiet-catering.com