

RENCANA BISNIS: LAPO MASIHOL SAMOSIR (THE REAL SAMOSIR CUISINE)

Gustine Taruli Sari

Abstrak

Lapo adalah kedai dalam budaya orang Batak. Semua makanan yang disediakan adalah masakan khas orang Batak. Sekarang ini makanan tradisional khas dari kampung Samosir sulit ditemukan. Hal inilah yang membuat penulis memilih untuk berbisnis rumah makan batak, terutama masakan Batak Toba. Lapo Masihol Samosir menawarkan konsep “*back to village*” dengan harapan agar konsumen dapat merasakan suasana seperti saat mereka berada di kampung Samosir. Keunggulan kompetitif dari Lapo Masihol Samosir adalah berupaya memberikan konsistensi terhadap kualitas dan kuantitas akan penyajian masakan khas makanan Samosir terhadap konsumen dalam hal penyajian makanannya, cara memasaknya dan kelestarian dari bumbu-bumbu tradisional yang digunakan. Selain itu Lapo Masihol Samosir akan menggunakan ulos khas kampung Samosir Batak dan lukisan alam khas yaitu kampung wisata Tuk Tuk untuk mendesain ruangnya.

Kata Kunci: lapo, khas Samosir, back to village

Abstract

Lapo is a restaurant in Batak culture. All the food served is particular Batak cuisine. Nowadays the specific traditional food from Samosir village is not easy to find. This is why the author decides to establish a Batak restaurant special for Batak Toba cuisine. Lapo Masihol Samosir offers the concept of "back to village" with expectations that consumers can feel the atmosphere as they were in the Samosir village. The competitive advantage of Lapo Masihol Samosir is strive to provide consistency to the quality and quantity of serving Samosir's food dishes to consumers in terms of serving the food, how to cook it and the using of the traditional spices. In addition, Lapo Masihol Samosir will use the traditional ulos of Batak Samosir village and a typical natural painting to design the room that is "Tuk Tuk" tourist village.

Keywords: Batak restaurant, Samosir cuisine, bact to village

PENDAHULUAN

Latar Belakang Usaha

Lapo adalah kedai dalam budaya orang Batak. Semua makanan yang disediakan adalah masakan khas orang Batak, seperti Mie Gomak, Itak gur-gur, sangsang, Dali ni Horbo, dan identik dengan minuman tuak. Dari sisi *entertainment*, lapo adalah sebuah tempat hiburan. Banyak lapo yang menyediakan gitar, sehingga orang bisa bernyanyi kapan saja dan dengan siapa saja. Lapo telah menjadi bagian hidup dari orang-orang Batak (www.pabersinaga.wordpress.com).

Lapo Masihol Samosir menawarkan konsep "*back to village*". Masihol yang berarti kenangan dan Samosir yang merupakan sebuah nama kampung yang ada di daerah Sumatera Utara dengan harapan agar konsumen dapat merasakan suasana seperti saat mereka berada di kampung Samosir. Sekarang ini makanan tradisional dari Sumatera Utara sangat sulit ditemukan, terutama makanan khas dari kampung Samosir. Hal inilah yang membuat penulis memilih untuk berbisnis rumah makan batak, terutama masakan Batak Toba.

Dengan latar belakang kedua orang tua yang berasal dari Samosir, saya berkeyakinan bahwa lapo ini bisa berkembang dan menjadi salah satu tempat yang terbaik dan terkemuka dalam penyajian masakan khas makanan Samosir terhadap konsumen. Lapo Masihol Samosir juga berupaya memberikan konsistensi terhadap kualitas dan kuantitas akan penyajian masakan khas makanan Samosir terhadap konsumen.

Visi, Misi dan Inti Bisnis Perusahaan

Visi

"Menjadi tempat yang menyajikan khas Samosir dengan memberikan konsistensi kualitas dan kuantitas untuk menjadi lapo terbaik dan terkemuka di Bekasi"

Misi

1. Memberikan kenyamanan dan suasana "*back to village*" kepada konsumen.
2. Menyediakan bahan-bahan dasar yang segar dan berkualitas dalam menyajikan masakan untuk konsumen dengan sebaik-baiknya.
3. Konsisten terhadap originalitas khas Samosir dalam melakukan proses memasak baik cita rasa maupun porsi yang akan dipesan oleh konsumen

Inti Bisnis

Lapo Masihol Samosir adalah sebuah bisnis rumah makan Batak yang menyajikan makanan khas kampung Samosir yang menawarkan perbedaan dalam jenis makanan, cara memasaknya, dan kelestarian dari bumbu-bumbu tradisional yang digunakan. Lapo Masihol Samosir akan mempertahankan kelestarian dari bumbu-bumbu tradisional di setiap makanan dan juga menjaga kelestarian cara memasak yang menjadi ciri khas dari kampung Samosir.

Nuansa kampung Samosir yang diberikan Lapo Masihol Samosir terdapat dalam dekorasi ruangan. Dekorasi ruangan dengan menggunakan ulos dari kampung Samosir. Selain itu juga ada dilengkapi dengan lukisan alam khas kampung Samosir seperti

pemandangan kampung wisata Tuk Tuk, Samosir. Untuk membangkitkan kerinduan pada kampung Samosir, Lapo Masihol Samosir akan merekrut orang Batak sebagai tenaga SDM di Lapo Masihol Samosir. Hal tersebut diatas membuat saya sebagai penulis memilih orang Batak sebagai tenaga SDM untuk memberikan rasa nyaman bagi para konsumen selagi mereka memesan yang ada.

ANALISIS EKSTERNAL

Analisis Pasar

Berdasarkan data yang penulis dapatkan dari Kompas, 3 Februari 2013 mengatakan bahwa etnis Batak termasuk kaum perantau terbesar di Indonesia. Hasil sensus Badan Pusat Statistik pada tahun 2010 mencatat, jumlah orang Batak di Jakarta mencapai 326.332 orang.

Letak kota Bekasi sangat strategis karena berbatasan langsung dengan Ibukota Negara DKI Jakarta, sehingga Kota Bekasi merupakan salah satu daerah penyangga DKI Jakarta. Jumlah penduduk di Bekasi pada tahun 2010 sebanyak 2.536.498 jiwa menempati tingkat ke tiga terbanyak di Jabodetabek setelah Jakarta (9.607.787 jiwa) dan Bogor (4.771.932 jiwa) berdasarkan data yang di dapat dari BPS (www.bps.go.id).

PDRB (Produk Domestik Regional Bruto) Kota Bekasi tahun 2010 tercatat pendapatan riil masyarakat Bekasi per tahun adalah sebesar Rp 35.049.860. Angka tersebut jauh lebih tinggi bila dibandingkan dengan PDRB Kota Bogor yang diperkirakan mencapai Rp 15.440.350 (www.kotabogor.go.id).

Kecamatan Rawalumbu menjadi salah satu wilayah Bekasi yang cukup baik untuk dijadikan tempat berbisnis kuliner. Jumlah penduduk Kecamatan Rawalumbu adalah 310.198 jiwa. Kecamatan ini memiliki luas wilayah 1681, 92 Ha yang terdiri dari 4 kelurahan: Kelurahan Pengasinan, Kelurahan Bojong Rawa Lumbu, Kelurahan Bojong Menteng, dan Kelurahan Sepanjang Jaya. Lapo Masihol Samosir memilih untuk berlokasi di Rawa Lumbu Selatan karena terdapat 2 buah Gereja HKBP yang pertama berlokasi di Kelurahan Bojong Rawa Lumbu (HKBP MARANATHA) dan yang kedua berlokasi di Kelurahan Bojong Menteng (HKBP BOJONG MENTENG). Kedua Gereja HKBP tersebut memiliki jemaat lebih dari 5000 orang dan berjarak 1 km dan 3 km dari lokasi Lapo Masihol Samosir. Kelebihan dari lokasi Rawa Lumbu Selatan ini bisa dilihat dari banyaknya tempat makan. Lokasi yang strategis dengan jalan besar, sehingga mudah dijangkau walaupun kadangkala terjadi kemacetan dan sempitnya lahan kosong untuk parkir kendaraan.

Peluang (*opportunities*):

- Bisnis kuliner mengalami peningkatan
- Kepadatan penduduk Bekasi menempati posisi ke tiga terbanyak di wilayah Jabodetabek
- Perekonomian Bekasi yang menempati posisi teratas bila dibandingkan dengan Bogor
- Banyaknya jumlah etnis Batak di wilayah Rawalumbu Selatan – Bekasi

Ancaman (*threat*):

- Sulitnya mendapatkan bumbu – bumbu tradisional yang alami dan berkualitas dari Sumatera Utara seperti bumbu rempah – rempah seperti andaliman yang hanya tumbuh di daerah – daerah pegunungan sehingga membutuhkan waktu yang sangat lama dapat diterima oleh Lapo Masihol Samosir.

Usaha lapo yang menjadi pesaing Lapo Masihol Samosir adalah Lapo Aeksibundong. Lokasi Lapo Aeksibundong berjarak 3 km dari lokasi Lapo Masihol Samosir. Keunggulan Lapo Aeksibundong adalah sudah memiliki banyak konsumen karena sudah berdiri sejak tahun 2010 di Rawa Panjang, serta lokasinya yang tepat berada di depan jalan raya sehingga sangat mudah dijangkau oleh konsumen. Adapun kelemahannya adalah tidak fokus sebagai lapo yang sepenuhnya menawarkan kuliner spesial kampung Samosir.

ANALISIS INTERNAL**Kekuatan (*strength*):**

- Lapo pertama yang menawarkan konsep “*back to village*” Konsep “*back to village*” yang diberikan Lapo Masihol Samosir memiliki tujuan agar etnis Batak sudah lama tidak pulang ke kampung halamannya ketika datang ke Lapo Masihol Samosir mampu membangkitkan kerinduan mereka pada kampung halaman.
- Memberikan khas Samosir ke dalam Lapo Masihol Samosir Lapo Masihol Samosir menyajikan makanan serta

dekorasi ruangan yang bernuansa khas kampung Samosir. Nuansa kampung Samosir berupa nama usaha, dekorasi Lapo, dan terutama bumbu – bumbu tradisional yang kami gunakan

Kelemahan (*weakness*):

- Konsumen menganggap bahwa antara konsep lapo yang satu dengan lapo yang lainnya sama
- Keterbatasan ruangan

Keunggulan Kompetitif

Keunggulan kompetitif dari Lapo Masihol Samosir adalah “*back to village*” yang akan membangkitkan kerinduan konsumen pada kampung Samosir. Dalam penyajian makanannya Lapo Masihol Samosir mempunyai karakteristik yang berbeda dari jenis makanan, cara memasaknya, dan kelestarian dari bumbu-bumbu tradisional yang digunakan. Selain itu Lapo Masihol Samosir akan menggunakan ulos khas kampung Samosir Batak untuk mendesain ruangan, dan dilengkapi dengan lukisan alam khas kampung Samosir seperti pemandangan kampung wisata Tuk Tuk, Samosir.

RENCANA PEMASARAN***Segmentation, Targeting, Positioning***

Lapo Masihol Samosir membagi pasar menjadi segmentasi demografi berdasarkan etnis/ras dan jumlah penduduk di Kota Bekasi yang terdiri dari 12 kecamatan. Data dapat dilihat pada tabel 1. Terlihat bahwa kecamatan Rawalumbu menempati urutan pertama baik secara jumlah penduduk maupun persentase etnis batak yang bermukim di wilayah tersebut.

Tabel 1
Data Jumlah Penduduk dan
Jumlah Etnis Batak di 12
Kecamatan Kota Bekasi

No	Kecamatan	Jumlah Penduduk (orang)	Jumlah Etnis Batak (%)
1	Rawalumbu	310.198	19,62
2	Bekasi Barat	270.569	17,18
3	Pondok Gede	246.413	16,70
4	Bekasi Utara	207.484	15,40
5	Bekasi Selatan	203.596	15,16
6	Bekasi Timur	248.046	13,50
7	Jatiasih	199.496	12,10
8	Medan Satria	161.617	11,13
9	Mustika jaya	160.381	11,01
10	Jatisampurna	103.513	10,60
11	Pondok Melati	129.219	10,23
12	Bantar Gebang	95.957	10,05

Sumber: (www.bekasikota.bps.go.id)

Berdasarkan segmentasi pasar di atas pasar sasaran yang dituju oleh Lapo Masihol Samosir adalah etnis Batak yang tinggal di Bekasi dan Rawalumbu pada khususnya.

Lapo Masihol Samosir memiliki *positioning statement* yaitu *The Real Samosir Cuisine*. Nuansa khas Samosir di dalam Lapo Masihol Samosir yaitu dalam jenis makanan, cara memasak, dan bumbu – bumbu tradisional yang digunakan yang di distribusikan langsung dari Sumatera Utara. *Positioning Statement* ini dibuat untuk menjadikan Lapo Masihol Samosir sebagai sebuah bisnis kuliner yang membawa

konsumen untuk kembali kepada kenangan terhadap kampung Samosir untuk orang Samosir asli yang sudah lama tidak pulang ke kampung halamannya.

Strategi Bauran Pemasaran

Produk (*product*):

Beberapa kategori makanan yang terdapat dalam Lapo Masihol Samosir yaitu:

- Untuk masakan yang khusus untuk satu orang seperti mie gomak.
- Untuk masakan ikan seperti ikan mas arsik, ikan pora – pora, dan ikan naniura yang dihidangkan bersamaan dengan sambal andaliman.
- Untuk masakan berupa lauk – pauk (utama dan tambahan) seperti sangsang, babi panggang, dan itak gur – gur.
- Untuk masakan sayur – sayuran seperti sayur daun singkong dan sayur terong tauco.
- Untuk minuman dan pelengkap seperti teh tong, kopi susu dan kopi hitam, jus martabe (markisa terong belanda), jus markisa, dan jus tom *and* jerry (tomat dan jeruk).

Harga (*price*):

- Untuk masakan yang khusus untuk satu orang harga berkisar Rp.10.000 – Rp.15.000 per porsi
- Untuk masakan ikan harga berkisar Rp.25.000 – Rp.35.000 per porsi
- Untuk masakan berupa lauk – pauk harga berkisar Rp.20.000 – Rp.50.000 per porsi
- Untuk masakan sayur – sayuran harga berkisar Rp.18.000 – Rp.23.000 per porsi
- Untuk minuman dan pelengkap

harga berkisar Rp.6.000 – Rp.10.000 per porsi

Tempat (place)

Lokasi Lapo Masihol Samosir itu sendiri akan didirikan di Rawa Lumbu Selatan, Bekasi tepatnya di Jl. Tri Satya No. 22 yaitu berada di depan restoran *seafood* 99 dan berada di seberang pasar Rawa Lumbu. Lokasi ini strategis karena berrdekatan dengan Gereja HKBP Maranatha dan HKBP Bojong Menteng. Lokasi ini tersedia lahan parkir yang luas dengan aman dan nyaman dan daerah ini jarang terkena banjir.

Promosi (promotion)

Lapo Masihol Samosir akan memberikan beberapa promosi yang cukup unik dan untuk menarik perhatian para konsumen. Promosi yang akan diberikan yaitu:

- Komunitas arisan orang Batak, untuk setiap pembelian di atas Rp300.000 mendapat potongan harga sebesar 10%.
- Perkumpulan orang Batak yang tergabung seperti dalam perkumpulan di Parsahutaon akan mendapat potongan harga sebesar 20% dengan minimum pembelian Rp 2.000.000.
- Untuk hari Sabtu dan Minggu minggu ketiga di setiap bulannya Lapo Masihol Samosir akan memberikan potongan sebesar 15% dengan minimum pembelian Rp 500.000.

RENCANA OPERASIONAL

Waktu operasional harian dilakukan setiap hari Senin sampai Minggu. Kegiatan operasional Lapo Masihol Samosir hari Senin – Jumat dimulai

pada pukul 11:00 – 21:00 WIB, sedangkan untuk hari Sabtu dan Minggu dimulai pada pukul 09:00 – 22:00 WIB.

Lapo Masihol Samosir berdiri di sebuah bangunan sendiri milik penulis dengan luas tanah sebesar 260 m² dan luas bangunan lantai 1 sebesar 26 x 10 m², sedangkan luas bangunan lantai 2 sebesar 10 x 10 m² yang berbentuk memanjang ke belakang. Di bagian luar tersedia lahan parkir yang berukuran 10m x 5m yang dapat menampung 4 – 5 buah mobil.

Kemudian masuk ke bagian lapo terdapat kantor administrasi, ruangan tempat penyimpanan bahan baku, dan delapan meja berukuran kecil yang dapat menampung 4 – 6 orang dan dapur yang berukuran 5m x 2m. Kemudian ada tangga yang dapat digunakan untuk menuju ke lantai 2. Di bagian ujung ruangan terdapat *private room* yang berukuran 7,5m x 7m dapat menampung 3 buah meja berukuran besar masing – masing meja dapat menampung 12 orang. Lantai kedua digunakan untuk *private room* yang berukuran 7,5m x 2,5m. Terdapat 3 buah meja berukuran besar, masing – masing meja dapat menampung 12 orang. Di sebelah kanan ada kamar tidur karyawan yang berukuran 7,5m x 2,5m. Masing – masing meja tersedia garpu, sendok, tisu, tusuk gigi, dan menggunakan taplak meja dengan motif ulos Batak.

Di setiap meja yang ada dalam Lapo Masihol Samosir menggunakan taplak meja dengan motif ulos Batak Samosir. Motif ulos yang dipilih untuk dijadikan taplak adalah motif ulos sedum, ulos sibolang, ulos bintang maratur, ulos

jugia, dan ulos ragi hotang. Masing – masing dari ulos tersebut memiliki makna masing – masing. Tetapi Lapo Masihol Samosir memilih kelima motif tersebut dengan tujuan agar kekerabatan dari konsumen semakin erat dan setiap konsumen yang datang ke Lapo Masihol Samosir selalu merasakan sukacita.

Lapo Masihol Samosir menggunakan peralatan dan perlengkapan seperti pada umumnya seperti: kompor gas, kulkas, lemari penyimpanan *stock* makanan dan lemari *display* yang digunakan untuk menampung bumbu–bumbu yang digunakan, piring, gelas, cangkir kopi, penyeduh kopi dan teh, sedotan, dan satu meja yang digunakan untuk memotong dan mengolah bahan masakan.

Di tengah–tengah ruangan di lantai 1 terdapat pemandangan kampung wisata Tuk Tuk, Samosir dan tarombo (silsilah keluarga) penulis yaitu tarombo dari marga Nainggolan yang digantung di ruangan tersebut. Sedangkan di tengah–tengah ruangan lantai 2 digantung tarombo dari seluruh marga orang Batak, dan digantung salah satu lagu Batak dengan judul dekke (ikan) naniura. Menurut sejarahnya, lagu dekke naniura tersebut dinyanyikan sebelum memasak ikan naniura.

Menu makanan yang terdapat dalam Lapo Masihol Samosir menggunakan bahasa Indonesia sesuai dengan nama masing – masing makanan yang khas Samosir. Konsumen yang datang ke Lapo Masihol Samosir dilayani oleh orang-orang Batak asli. Lapo Masihol Samosir akan membuat jadwal belanja keperluan dapur

setiap satu minggu sekali. Bahan baku yang dibelanjakan setiap 1 minggu sekali adalah bahan baku atau bumbu–bumbu yang digunakan untuk proses operasional Lapo Masihol Samosir. Bumbu – bumbu atau bahan baku yang tahan lama yang disimpan seperti mie, bumbu dapur seperti kunyit, dan lain – lainnya. Tetapi untuk bahan baku seperti daging babi, berbagai jenis sayur – sayuran, buah markiza, dan ikan akan dipesan setiap 2 hari sekali agar terjaga kualitas kesegarannya.

RENCANA SUMBER DAYA MANUSIA

Lapo Masihol Samosir membutuhkan 17 karyawan dengan 15 karyawan tetap dan 2 karyawan tidak tetap. Ahli masak sebanyak 2 orang, keuangan sebanyak 2 orang, pelayan 9 orang (2 orang diantaranya merupakan karyawan tidak tetap), *helper* 3 orang dan satpam 1 orang.

Tabel 2
Deskripsi Pekerjaan di Lapo Masihol
Samosir

No.	Pekerjaan /Jabatan	Deskripsi Pekerjaan
1.	Pemilik	<ul style="list-style-type: none"> • Mencatat dan bertanggung jawab atas seluruh kegiatan operasional perusahaan. • Membuat konsep unuk kemajuan usaha termasuk marketing
2.	Pelayan	<ul style="list-style-type: none"> • Melayani segala kebutuhan konsumen atas pemesanan produk. • Bertanggung jawab atas kebersihan keseluruhan Lapo Masihol Samosir. • Bertanggung jawab menjaga kebersihan peralatan makanan yang telah digunakan • Menjaga hubungan harmonis dengan para konsumen dan menjaga citra seorang pelayan.
3.	<i>Helper</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu terhadap kebersihan Lapo Masihol Samosir • Membantu atas kesegaran atau mutu bahan baku serta bumbu –bumbu yang digunakan.
4.	Ahli masak	<ul style="list-style-type: none"> • Bertanggung jawab atas pembuatan menu yang telah dipesan oleh konsumen. • Melakukan pengontrolan dan pengawasan terhadap mutu serta kualitas masakan yang disajikan. • Laporan mengenai bahan baku kepada pemilik (<i>owner</i>).

5.	Keuangan	<ul style="list-style-type: none"> • Bertanggung jawab atas keuangan Lapo Masihol Samosir. • Memberikan laporan rutin terhadap pemilik (<i>owner</i>). • Membuat pembukuan (<i>cashflow</i>).
6.	Satpam	<ul style="list-style-type: none"> • Bertanggung jawab atas keamanan kendaraan konsumen.

Tabel 3
Spesifikasi Pekerjaan di Lapo
Masihol Samosir

No.	Pekerjaan	Syarat penerimaan
1.	Pelayan	<ul style="list-style-type: none"> • Pendidikan terakhir SMA atau sederajat. • Mampu bekerja dengan tim. • Dapat mengikuti pelatihan selama 2 minggu.
2.	<i>Helper</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Laki – laki • Bertempat tinggal di sekitar daerah Lapo Masihol Samosir • Mampu bekerja dengan tim
3.	Ahli masak	<ul style="list-style-type: none"> • Pendidikan terakhir SMK jurusan tata boga. • Mempunyai keahlian untuk menggunakan bumbu sesuai standard Lapo Masihol Samosir. • Mampu bekerja satu sama lain.
4.	Keuangan	<ul style="list-style-type: none"> • Pendidikan terakhir minimal SMK atau sederajat. • Mampu membuat laporan keuangan sederhana. • Diutamakan wanita.
5.	Satpam	<ul style="list-style-type: none"> • Pendidikan terakhir minimal SMK atau sederajat.

Para karyawan Lapo Masihol Samosir akan mendapatkan gaji pokok bulanan sesuai dengan pekerjaan dan spesifikasinya. Disamping itu akan diberikan juga uang transportasi dan uang makan di luar gaji pokok bulanan. Di luar itu mereka akan mendapatkan Tunjangan Hari Raya dan juga bonus yang diberikan 6 bulan sekali berdasarkan kriteria kemampuan bekerja, keuletan dan kejujuran yang dinilai oleh pemilik. Besaran uang transportasi dan uang makan berbeda-beda sesuai dengan pekerjaannya. Selain itu apabila ada anggota keluarga dari karyawan Lapo Masihol Samosir yang meninggal dunia atau mengalami kesulitan maka pemilik akan memberi bantuan dana.

Pemilik beserta karyawan akan mengadakan rapat setiap 1 bulan sekali untuk memberikan petunjuk dan melatih karyawan agar berpikir tentang rencana kemajuan Lapo Masihol Samosir kedepannya. Disitu pemilik memberikan kesempatan kepada para karyawan untuk menemukan produk baru yang bisa dijadikan keunggulan dengan racikannya sendiri.

Kondisi lingkungan kerja tentu memegang peranan penting. Lingkungan kerja yang nyaman dan komunikasi antar karyawan berjalan lancar, maka dipastikan produktivitas karyawan akan maksimal. Untuk menciptakan lingkungan kerja yang kondusif atau nyaman Lapo Masihol Samosir akan merekrut karyawan orang Samosir asli, dengan marga yang bukan berasal dari 1 lotung yang sama seperti Simanjuntak Horbo Jolo (kerbau depan) dan Simanjuntak Horbo Pudi (kerbau belakang). Lapo Masihol Samosir secara umum akan memilih karyawan dengan marga Hutabarat, Hutagalung, atau dari marga Hutapea. Karena apabila ada dua orang karyawan yang berasal dari Simanjuntak Horbo Jolo

dan Simanjuntak Horbo Pudi, maka lingkungan kerja di Lapo Masihol Samosir yang kondusif atau nyaman tersebut tidak akan tercipta, bahkan juga dapat membuat lingkungan kerja yang tidak nyaman untuk karyawan lainnya.

RENCANA INOVASI

Rencana inovasi Lapo Masihol Samosir yaitu: menambah varian baru menu makanan khas Samosir. Sebagai sebuah lapo yang menampilkan nuansa khas Samosir maka Lapo Masihol Samosir akan memberikan inovasi kepada konsumen dengan menambah varian dalam menu makanan khas Samosir agar melestarikan makanan khas Samosir yang sudah mulai menghilang dalam ingatan orang – orang Samosir asli.

RENCANA KEUANGAN

Investasi awal yang dibutuhkan untuk mulai usaha ini sebesar Rp. 225.020.000. Proyeksi rata-rata pendapatan per tahun sebesar Rp.917.633.333. Dengan asumsi rata-rata biaya operasional per tahun sebesar Rp.776.583.333 maka diperoleh laba per tahun Rp.141.050.000 atau sebesar 15,37%. Return on Investment diperkirakan sebesar 62,68% dan periode pengembalian hasil (*payback period*) 19 bulan.

KESIMPULAN

Lapo Masihol Samosir merupakan sebuah peluang usaha baru untuk membangkitkan kerinduan konsumen pada kampung Samosir. Lapo Masihol Samosir akan menjawab penilaian masyarakat atau konsumen yang sudah lama tidak pulang ke kampung halamannya di Samosir. Lapo Masihol Samosir menghadirkan berbagai macam menu makanan yang sudah lama tidak dikonsumsi oleh orang – orang Batak yang sudah lama menetap di daerah

Rawalumbu Selatan, Bekasi. Persaingan lapo dengan nuansa khas Samosir yang ada saat ini belum terlalu ketat dan ancaman dari pendatang baru pun masih sangat rendah.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku:

Kotler, Phillip (2013). *Manajemen Pemasaran*, Jilid 1. PT. Indeks, Jakarta.

Sumber Internet

<http://pabersinaga.wordpress.com/2008/07/02/lapo/>

<http://megapolitan.kompas.com/read/2013/02/03/09135265/Melacak.Jejak.Batak.di.Jakarta>

http://bekasikota.bps.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=152&Itemid=117

<http://bogorkota.bps.go.id/index.php/pendapatan-regionalpdrb/54-produk-domestik-bruto-pdrb-kota-bogor-menurut-lapangan-usaha-atas-dasar-harga-berlaku>

http://bekasikota.bps.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=115&Itemid=127