

# MERENCANAKAN USAHA RESTORAN

# Motivasi Berwirausaha

- (1) energi atau motor penggerak,
- (2) pengatur dalam memilih alternatif diantara dua atau lebih kegiatan yang bertentangan
- (3) pengatur arah atau tujuan dalam melakukan aktivitas.

# MOTIVASI

- Motivasi sebagai suatu keadaan dimana seseorang mempunyai perhatian atau dorongan terhadap sesuatu obyek dan disertai dengan adanya kecenderungan untuk berhubungan dengan lebih aktif terhadap obyek tersebut
- Motivasi adalah bagian dari jiwa (secara umum).

- motivasi berwirausaha adalah bagian dari jiwa kewirausahaan.
- Bimo Walgito (1994: 3) menyatakan bahwa jiwa adalah kekuatan yang menjadi penggerak manusia

- Wirausaha dapat diartikan orang yang mempunyai semangat, sikap, perilaku dan kemampuan kewirausahaan.
- Kewirausahaan yaitu semangat, sikap, perilaku dan kemampuan seseorang dalam menangani usaha dan atau kegiatan yang mengarah pada upaya mencari, menciptakan, menerapkan cara kerja, teknologi dan produk baru dengan meningkatkan efisiensi dalam rangka memberikan pelayanan yang lebih baik dan atau memperoleh keuntungan yang lebih besar (Umi Sukamti Nirbito, 2000: 58).

- Thoby Mutis (1995: 2) mengemukakan bahwa kewirausahaan selalu tidak terpisahkan dari kreativitas dan inovasi. Inovasi tercipta karena adanya daya kreativitas yang tinggi.
- Kreativitas adalah kemampuan untuk membawa sesuatu yang baru ke dalam kehidupan (Webster).
- Kreativitas merupakan sumber yang penting dari kekuatan persaingan, karena lingkungan cepat sekali berubah, sehingga untuk dapat memberikan respon terhadap perubahan manusia harus kreatif.

# CIRI-CIRI WIRAUSAHA

- (1) keinginan kuat untuk berusaha,
- (2) ketahanan untuk gagal
- (3) percaya diri
- (4) Mandiri
- (5) mampu mengelola risiko
- (6) perubahan dipandang sebagai kesempatan
- (7) toleran terhadap perbedaan
- (8) berinisiatif dan memiliki kemauan untuk maju
- (9) berorientasi mendetail dan perfeksionis
- (10) menghargai waktu
- (11) Kreatif
- (12) berpandangan luas dan
- (13) memiliki banyak motivasi.

# PERSIAPAN MEMULAI SUATU USAHA BOGA

1. Mengidentifikasi berbagai persyaratan yang ada, misalnya: peraturan menteri kesehatan tentang penyelenggaraan usaha jasa boga dan peraturan yang memungkinkan dilakukannya pengawasan.
2. Persyaratan kesehatan makanan. Persyaratan kesehatan makanan mencakup: (a) persyaratan bahan makanan, (b) persyaratan makanan terolah, (c) persyaratan makanan jadi.
3. Persyaratan kesehatan pengolahan makanan. Persyaratan dalam hal ini mencakup (a) kesehatan tenaga kerja pengolah makanan, (b) peralatan yang digunakan untuk menyimpan, mengolah dan menyajikan makanan, (c) ketentuan tentang tata cara mengolah makanan dan perilaku karyawan sewaktu bekerja di ruang pengolahan makanan.



# PERSIAPAN (SISI INTERNAL)

1. Dari segi keuangan, apakah dana sudah tersedia sesuai yang kita butuhkan.
2. Bagaimana aspek pengetahuan dan kemampuan mengelola usaha boga, antara lain meliputi: kemahiran memasak, kemampuan mempromosikan usaha yang akan kita jalankan, pengetahuan tentang pelayanan makanan, kepandaian mengelola dan mengatur tenaga kerja, waktu dan sebagainya.

# PERENCANAAN

## Analisis SWOT

- Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan suatu kekuatan (strengths) dan peluang (opportunities), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (weaknesses) dan ancaman (threats).
- Analisis SWOT dapat digunakan untuk pengenalan diri dan sekaligus sebagai analisis atau kajian mengenai kedudukan perusahaan pada suatu saat, khususnya dikaitkan dengan strategi dalam rangka mencapai tujuan. Dengan diketahuinya posisi usaha kita untuk selanjutnya dapat menentukan kemana unit usaha akan diarahkan untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan.

# Menetapkan Tujuan dan Sasaran

- 1) kuantitatif (artinya sasaran dapat diukur dengan angka)
- 2) realistik (artinya sasaran dapat dicapai berdasarkan sumber daya dan kesempatan yang dimiliki perusahaan)
- 3) konsisten (artinya sasaran yang ditentukan harus selaras). Sasaran dapat dibuat untuk jangka panjang atau jangka pendek.

# TUJUAN

Tujuan umum:

Misalnya: tersusunnya rancangan suatu restoran sebagai salah satu unit usaha dan sumber belajar untuk meningkatkan ketrampilan dan jiwa kewirausahaan siswa serta memberikan income generating bagi lembaga.

# Tujuan khusus

- Tersusunnya hasil identifikasi kondisi fisik dan fasilitas di mana restoran akan didirikan/dibuka.
- Menggambarkan secara umum peralatan dan furniture yang dimiliki serta rancangan desain tata ruang atau lay out .
- Tersusunnya rancangan konsep pengelolaan restoran yang akan diterapkan
- Tersusunnya rancangan teknis dan produksi yang akan diterapkan di restoran yang akan dibuka.
- Tersusunnya rancangan struktur SDM yang akan diterapkan.
- Tersusunnya rancangan sistem keuangan yang akan diterapkan.

Tersusunnya rancangan sistem pemasaran yang akan diterapkan. Menggambarkan:

- a) analisis kebutuhan pasar (calon konsumen potensial yang diharapkan, kebiasaan makan, makanan favorit, harga yang diinginkan sistem pelayanan dan sebagainya).
- b) penentuan target market
- c) strategi bauran pemasaran (marketing mix) 7P (product, price, place, promotion, physical evident, process, people) yang akan digunakan

# Spesifikasi Usaha

- a) siapa yang akan mengelola apakah siswa, siswa dan guru atau melibatkan juga tenaga dari luar.
- b) konsep restoran yang akan didirikan (misalnya: bangunan, arsitektur, tata ruang dan sebagainya),
- c) jenis restoran (formal, informal atau specialties) d) jenis menu yang akan di jual (ala Carte , Table d'hote, Special party
- d) sistem pelayanan apa yang akan digunakan (French service, Russian service, American Service, English service atau Buffet service/prasmanan) dan
- e) harga produk yang dirancang akan dijual di restoran