Seri Buku Manajemen

GURIHNYA

Pembiayaan Kuliner di Indonesia

Pendekatan Praktis Memahami Profile Bisnis, Sektor-Sektor Bisnis di Indonesia

Nur Hidayat, SE., MM
Aprilya Fitriani SMB. MM

GURIHNYA

Pembiayaan Kuliner di Indonesia

Pendekatan Praktis Memahami Profile Bisnis, Sektor-Sektor Bisnis di Indonesia

Nur Hidayat SE., MM
Aprilya Fitriani SMB., MM

Qmedia

GURIHNYA PEMBIAYAAN KULINER DI INDONESIA

Pendekatan Praktis Memahami Profile Bisnis, Sektor-Sektor Bisnis di Indonesia

Hak cipta dilindungi undang-undang
All rights reserved

Penulis:
Nur Hidayat SE., MM
Aprilya Fitriani SMB., MM

Editor:
Mashudi, M.E.I

Layout:
Khairuddin

Cetakan I:
Mei 2019

Penerbit:
Q-MEDIA
Dabag No. 52C Rt.04 Rw.27
Condongcatur Depok Sleman Yogyakarta
0274-4333429

ISBN:
978-602-6213-26-6

Kata Pengantar

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberi rahmat serta hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan penyusunan buku ini. Walaupun jauh dari sempurna tetapi kami berharap buku dengan judul "Gurihnya Pembiayaan Kuliner Di Indonesia"ini dapat mewakili sedikit ide tentang perkembangan bisnis kuliner.

Penulisan buku ini didorong dari pengalaman kami sebagai praktisi perbankan dan pengalaman mengajar. Saat mengajar banyak mahasiswa yang kesulitan mengimplemen-tasikan akad – akad yang telah dipelajari dibangku kuliah dalam konteks nyata di perbankan khususnya di Prodi Perbankan Syariah yang kami ajar. Beberapa mahasiswa kami yang telah lulus dan masuk ke sektor perbankan juga masih sering konsultasi karena merasa kesulitan dan kebingungan untuk mendapatkan kerjasama dengan nasabah baru. Kami berpikir mungkin karena disebabkan bankir-bankir baru belum berpengalaman dan jeli dalam melihat peluang-peluang yang bisa dimanfaatkan dari pelaku-pelaku bisnis di sekitarnya. Saat ini kami memilih topik tentang kuliner karena bisnis ini mudah ditemukan di sekitar kita. Seperti kita ketahui dalam 10 tahun terakhir ini, bisnis kuliner berkembang begitu masif mulai dari restoran besar, baik yang menyajikan makanan dalam negeri maupun waralaba in-

ternasional, rumah makan, café, kuliner jalanan sampai dengan kuliner by order meramaikan per-saingan bisnis di sekitar kita.

Buku ini mudah-mudahan juga bermanfaat untuk para pelaku bisnis yang baru memasuki sector kuliner. Disini kami menyajikan prospek, aspek teknis mulai supplai bahan baku, layout, aspek pemasaran, aspek keuangan, risiko dan titik kritis bisnis kuliner, akad akad syariah terkait pembiayaan bisnis kuliner, serta prosedur sertifikasi halal produk kuliner.

Selanjutnya kami banyak mengucapkan terima kasih kepada keluarga yang banyak memberikan dukungan moril sehingga buku ini dapat diselesaikan. Tidak lupa juga kami mengucapkan terima kasih kepada teman-teman sejawat, baik yang ada di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, maupun teman teman di Fakultas Dakwah IAIN Jember yang telah membantu terutama dalam literature dan dorongan semangat.

Akhirnya kepada semua pihak, kami mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan tulisan ini sehingga dapat bermanfaat bagi kita semua terutama para akademisi, mahasiswa dan praktisi atau pihak mana pun juga.

Jember, 23 April 2019

Penulis

Daftar Isi

Kata Pengantar
Daftar Isi
Daftar Tabel
Daftar Gambar
Daftar Lampiran

BAB 1
Pendahuluan _1

A. Latar Belakang _1
B. Ruang Lingkup Pembahasan _5
C. Penyediaan Makanan dan Minuman _6

BAB 2
Gambaran Umum Bisnis Kuliner _9

A. Definisi Rumah Makan dan Restoran _9
B. Perkembangan Bisnis Rumah Makan dan Restoran _10
C. Profil Usaha dan Persebarannya _13
D. Pentingnya Aspek Legalitas Bisnis Kuliner _18
E. Beberapa Tinjauan Peraturan Tentang Perizinan Usaha _22
F. Contoh Persyaratan Umum Pendirian Restoran dan Rumah Makan _24

BAB 3
Aspek Teknis 🍽_29
A. Tinjauan Teknis 🍽_29
B. Jenis-jenis Produk 🍽_31
C. Kesesuaian Lokasi 🍽_32
D. Lay-Out Tempat Usaha 🍽_33
E. Peralatan dan Perlengkapan Restoran 🍽_38
F. Manajemen Operasional 🍽_40
G. Struktur Organisasi 🍽_40

BAB 4
Supply Bahan Baku 🍽_43
A. Sumber Bahan Baku dan Ketersediaannya 🍽_43
B. Supplier dan Cara Perolehannya 🍽_44
C. Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Restoran dan Rumah Makan 🍽_47

BAB 5
Aspek Pemasaran 🍽_51
A. Produk 🍽_53
B. Promosi 🍽_55
C. Harga 🍽_58
D. Penempatan 🍽_62
E. Pemasaran Online 🍽_62

BAB 6
Sistem Waralaba (Franchise) 🍽_67
A. Sistem Waralaba 🍽_67
B. Lingkup Bisnis Waralaba 🍽_72

C. Bentuk atau Jenis Usaha Waralaba 74
1. Waralaba produk dan merek dagang 74
2. Format Bisnis Waralaba 75
3. Waralaba Konversi 77
D. Format Waralaba 79
1. *Single Unit Franchise* 79
2. *Area Franchise* 79
3. *Master Franchise* 80

BAB 7
Risiko-Risiko Usaha Kuliner 81
A. Faktor-faktor yang Mempengaruhi 81
B. Faktor Kritis 83
C. Faktor yang Mempengaruhi Kegagalan dan Antisipasinya 84
D. Identifikasi dan Pembahasan Manajemen Risiko dalam Aspek Khusus 86
E. Identifikasi Dan Mitigasi Risiko 88
1. Aspek Pemasaran 88
2. Aspek Operasional 90
3. Aspek SDM 92
4. Aspek Keuangan 93

BAB 8
Aspek Finansial 97
A. Analisa Pembiayaan Usaha Kuliner Skala Besar dan Menengah 98
B. Analisa Pembiayaan Usaha Kuliner Skala Kecil dan Mikro 114

1. Neraca Awal UMKM _117
2. Laporan Laba Rugi UMKM _118
3. Laporan Arus Kas _119
4. Prediksi Laba Rugi 5 tahun ke Depan _120

BAB 9
Prospek Bisnis Kuliner dan Peluang Perbankan _123
A. Tingkat Kejenuhan _123
B. Peluang dan Hambatan Usaha _126
C. Peluang Perbankan _127
D. SKIM Pembiayaan / Kredit Yang Sesuai Untuk Industri Kuliner _128
1. Kredit Modal Kerja _127
2. Kredit Investasi _131

BAB
10 Akad-Akad Syariah Terkait Pembiayaan Usaha Kuliner _143
A. Akad Murabahah _144
B. Akad Salam _150
C. Akad Isthisna' _154

BAB 11
Sertifikasi Halal Produk Kuliner _161
A. Sertifikat Halal MUI (Majelis Ulama Indonesia) _161
B. Prosedur Sertifikasi Halal _162
1. Memahami persyaratan sertifikasi halal dan mengikuti pelatihan SJH _162
2. Menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH)

_166
3. Menyiapkan Dokumen Sertifikasi Halal _166
4. Melakukan pendaftaran sertifikasi halal (upload data) _170
5. Melakukan Monitoring Pre Audit dan Pembayaran Akad Sertifikasi _170
6. Pelaksanaan audit _170
7. Melakukan Monitoring Pasca Audit _170
8. Memperoleh Sertifikat halal _171

C. Kebijakan dan Prosedur Sertifikasi Halal _171
D. Daftar Lembaga Sertifikasi Halal Asing yang di-Rekomendasikan MU _173

BAB 12
Kesimpulan dan Rekomendasi _175

A. Kesimpulan _175
B. Rekomendasi _177

Daftar Pustaka _179
Profil Penulis _183

Daftar Tabel

Tabel 2.1 Jumlah Restoran dan Rumah Makan di Indonesia, 2007 – 2018 _12

Tabel 2.2 Produk Domestik Bruto atas Dasar Harga Konstan Sub-sektor Restoran **_13**

Tabel 2.3 Restoran, Rumah Makan dan Kuliner Jalanan Yang direkomendasikan di Jember _15

Tabel 3.1 Persentase Banyaknya Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman menurut Lokasi Usaha dan Jenis Usaha, Tahun 2017 _32

Tabel 6.1 Beberapa Waralaba di Bidang Kuliner _70

Tabel 6.2 Daftar Potensi Jenis Usaha Waralaba _68

Tabel 8.1 Struktur Biaya Investasi _98

Tabel 8.2 Sumber Pendanaan _99

Tabel 8.3 Kebutuhan Modal Kerja _99

Tabel 8.4 Proyeksi Penerimaan untuk 10 tahun _101

Tabel 8.5 Proyeksi Pengeluaran untuk 10 tahun _104

Tabel 8.6 Beban Depresiasi dan Amortisasi _104

Tabel 8.7 Laba Usaha Proyeksi Untuk 5 Tahun _105

Tabel 8.8 Laporan Arus Kas Proyeksi Untuk 5 Tahun _107

Tabel 8.9 Neraca Proyeksi Untuk 5 Tahun _108

Tabel 8.10 Ratio Keuangan 1◉|_111
Tabel 8.11 Analisa Keuangan 1◉|_113
Tabel 8.12 Analisa Sensitifitas 1◉|_114
Tabel 8.13 Neraca Awal UMKM 1◉|_117
Tabel 8.14 Laporan Laba Rugi UMKM 1◉|_118
Tabel 8.15 Laporan Arus Kas UMKM 1◉|_119
Tabel 8.16 Prediksi Laba Rugi 5 tahun ke Depan 1◉|_120
Tabel 9.1 Perbandingan Target Inflasi dan Aktual Inflasi 1◉|_124

Daftar Gambar

Gambar 2.1 Profil Jenis Pekerjaan di Bidang Food & Beverage _15
Gambar 3.1 Contoh Layout Café _34
Gambar 3.2 Rencana Denah / Layout Restoran _37
Gambar 3.3 Contoh Rencana Layout _38
Gambar 3.4 Struktur Organisasi Restoran _42
Gambar 5.1 Wilayah pemasaran *online* _63
Gambar 6.1 Kebab Turki Baba Rafi _72
Gambar 9.1 Prospek Pembiayaan Perbankan _128
Gambar 10.1 Skema Pembiayaan Murabahah _145
Gambar 10.2 Skema Pembiayaan Istishna' _155
Gambar 11.1 Tampilan Depan Aplikasi CEROL LPPOM MUI _167
Gambar 11.2 Alur Prosedur Sertifikasi Halal Online _169
Gambar 11.3 Proses sertifikasi halal dalam bentuk diagram alir _171

Daftar Lampiran

Lampiran 1
List atau Daftar Lembaga Penyertifikasi Halal yang direkomendasikan MUI

Lampiran 2
Term of Reference (TOR) Pelatihan

Daftar Pustaka

Abdelhafez, A.M., Qurashi, L.A., Ziyadi, R.A., Kuwair, A., Shobki, M., dan Mograbi, H., (2012) Analysis of Factors Affecting the Satisfaction Levels of Patients Toward Food Services at General Hospitals in Makkah, Saudi Arabia. American Journal of Medicine and Medical Sciences. Volume 2(6): 123-130. Available from: http://article.sapub.org. (Accessed 14 Maret 2019).

Alma, Buchari. 2008. Pengantar Bisnis. Bandung : Alfabeta

Amalia, Dina. 2017. "Jenis-jenis Bahan Baku dalam Industri". <https://www.jurnal.id/id/blog/2017/jenis-jenis-bahan-baku-dalam-industri> diakses pada 02 Mei 2019 pk. 23.10

Anang Sukandar, Drs, "Franchising di Indonesia", Asosiasi Franchise Indonesia, Jakarta, 2004

Anonim. (2010) Aerowisata. Food and Logistics. Available from: http://www.aerofood.co.id. (Accessed 23 April 2019).

Arifin Zaenal, 2005. Teori Keuangan dan Pasar Modal. Penerbit

Ekonisia FE UII Yogyakarta

Balqiah Ezni Tengku dan Setyowardhani Hapsari, 2016. Perilaku Konsumen. Universitas Terbuka.

Fahmi, Irham, 2016, Manajemen Sumber Daya Manusia, Alfabeta : Yogyakarta

Fathurrahman Djamil, ,2012. *Penerapan Hukum Perjanjian dalam Transaksi di Lembaga Keuangan Syariah, Sinar Grafika,* Jakarta.

Gregoire Mary B., Greathouse Karen R. (2010) Research Contribution. Who Will Direct Hospital Foodservice Departments in the Future? Journal of Foodservice Management & Education, Volume 4(1):1 – 4. Available from: http://fsmec.org.

Gregoire, Mary B. 2010. *Food Service Organizations: A Managerial and Systems Approach*. USA: Pearson Education.

Hanekom S. M., Vermeulen E. E., dan W, Oldewage-Theron (2010) Food Safety Risk Factors In A Hospital Food Service Unit Serving Low Microbial Diets to Immune-Compromised Patients. African Journal of Food Agriculture Nutrition and Development. Volume 10 No. 9. Available from: http://www.bioline.org.

Ikatan Bankir Indonesia, 2016. Manajemen Kesehatan Bank Berbasis Risiko. PT Gramedia Pustaka Tama Utama; Jakarta

Ikatan Bankir Indonesia, 2016. Tata Kelola Manajemen Risko Perbankan. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Imam Sjahputra tunggal, 2005, Franchising : Konsep dan Kasus, Harvarindo 2005, hlm. 42

Iswidharmanjaya , Derry, 2012, Dropshipping Cara Mudah Bisnis Online, Jakarta: PT Elex Media Komputindo

Joseph Mancuso & Donald Boroian,"peluang Sukses Bisnis Waralaba", Dolphin Books, 2006

Karim A Adiwarman, 2013. Bank Islam: Analisis Fiqih dan Keuangan. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Keputusan Menteri Perdagangan RI No. 12/M-DAG/PER/3/2006 tanggal 29 Maret 2006 tentang Ketentuan Tata Cara Penerbitan Surat Tanda Pendaftaran Usaha Waralaba

Khan Mohd Imran and Haleem Abid, 2016. Understanding "Halal" and "Halal Certification & Accreditation System"-A Brief Review. Saudi J. Bus. Manag. Stud.; Vol-1, Iss-1(Feb-Apr, 2016):32-42

Kotler P dan Armstrong G. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jilid 2. Edisi 12. Jakarta (ID): Erlangga. hlm 376.

Kotler, Philip., Keller, Kevin Lane. 2009. Manajemen Pemasaran Edisi Ketiga Belas Jilid 2. Jakarta : Erlangga

Majalah Info franchise, 04/XII/ April/ 2007, hlm 32

Muhammad Syafi'I Antonio, 2001. Bank Syari'ah: *Dari Teori ke Praktik*, Gema Insani, Jakarta.

Mulyadi, Nitisusastro. 2013. Perilaku Konsumen dalam perspektif kewirausahaan. Alfabeta: Bandung

Najmudin, 2011. Manajemen Keuangan dan Aktualisasi Syariyyah Modern. Penerbit Andi, Yogyakarta.

Panurach, G., Inmoung, Y. dan Suwannimitr, A., (2011) Hospitals' Food Safety Management Model in Thailand. Research Journal of Applied Sciences. Volume 6 (1): 61-65. Available from: http://www.medwelljournals.com.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 1997 tentang Waralaba

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 1997 tentang Kemitraan

PT. Data Consult Indonesia, " Market Intellegence Report on Retailer Industri di Indonesia", Januari 2007

Riaz N. Mian and Chaudry M. Muhammad, 2004. *Halal* Food Production. CRC Press Washington DC USA

Sewu, Lindaty P at. Al, 2004, Franchise Pola Bisnis Spektakuler dalam Perspektif Hukum danEkonomi, PT. Citra Aditya Bakti, Bandung.

Tjiptono, Fandy dan Gregorius Chandra. 2005. Service, Quality dan Satisfaction. Yogyakarta : Andi.

www.halalmui.org