

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam beberapa tahun terakhir, sektor industri makanan dan minuman (F&B) di Indonesia telah mengalami pertumbuhan positif sebesar 4,85 juta unit pada tahun 2023 sesuai dengan *Statistik Penyediaan Makanan dan Minuman 2023* yang diterbitkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2024. Kenaikan ini mencerminkan adanya peningkatan dalam permintaan pasar terhadap produk kuliner yang beragam, salah satunya produk praktis dan bergizi yang sesuai dengan perubahan gaya hidup urban. Hal ini didukung berdasarkan pernyataan Cahya & Ramadhian (2020), bahwa saat ini terdapat tren *Grab-and-Go Meals* yang hadir sebagai solusi masyarakat urban yang sibuk dan menyukai kepraktisan, karena produk dapat langsung dikonsumsi sembari mengerjakan aktivitas lainnya.

Namun, realita yang sering terjadi adalah masyarakat urban, khususnya mahasiswa dan pekerja seringkali melewatkan waktu makan, sehingga pola makan menjadi tidak teratur. Menurut Thoriq & Ariati (2023), mahasiswa biasanya memiliki rutinitas padat, baik dari segi akademik maupun segi non akademik. Hal ini membuat mahasiswa seringkali menunda bahkan melewatkan waktu makan, sehingga pola makan menjadi tidak teratur. Hal ini turut didukung oleh pernyataan Nuraini, Shahab, & Zahra (2023), bahwa kesibukan dan beban tugas yang berat membuat mahasiswa memiliki kebiasaan mengonsumsi makanan yang tidak sehat dan tidak teratur. Padahal, pola makan teratur berperan dalam menjaga kesehatan mental dan berpengaruh terhadap kesehatan pencernaan. Menurut Purnama, et al. (2024), pola makan yang teratur dapat menjaga kesehatan mental dan pencernaan, sehingga dapat meningkatkan kualitas kesehatan dan menjamin produktivitas pada setiap individu. Sementara itu, menurut Nuraini, Shahab, & Zahra (2023), pola makan sehat, baik dalam frekuensi, jadwal, maupun jenis makanan merupakan hal yang penting untuk memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh, mempertahankan kesehatan, dan mencegah atau membantu pemulihan pencernaan tubuh.

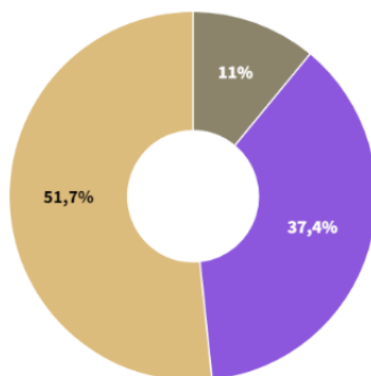
Sebaliknya, apabila pola makan tidak sehat dilakukan secara terus menerus, maka dapat menyebabkan dispepsia. Hal ini didukung oleh pernyataan Thoriq & Ariati (2023), bahwa pola makan tidak teratur, seperti sering terlambat atau menunda waktu makan, akan membuat produksi asam lambung berlebihan, sehingga dapat menimbulkan sakit perut dan sakit ulu hati, mual, muntah, dan bersendawa yang mengakibatkan dispepsia. Lebih lanjut lagi, menurut Kefi, et al. (2022), pola makan tidak teratur dapat memicu sindrom dispepsia, yang memberikan dampak pada kesehatan dan mengganggu aktivitas sehari-hari. Jika hal ini dilakukan dalam jangka waktu lama, dapat mengiritasi dinding mukosa pada lambung, karena produksi asam lambung yang berlebihan dan memicu gastritis hingga berlanjut menjadi tukak lambung. Dalam pola makan teratur, tidak hanya memperhatikan frekuensi makannya, namun juga jenis makanan dan jumlahnya. Hal ini didukung dari pernyataan Kefi, et al. (2022), dimana pola makan terdiri dari tiga komponen utama, yaitu jenis, frekuensi, dan jumlah makanannya. Dengan demikian, kebiasaan melewatkan waktu makan dan mengonsumsi makanan tidak bergizi dalam jumlah banyak secara berulang kali dapat mempengaruhi kesehatan pencernaan dan komplikasi lainnya.

Meskipun begitu, faktanya menurut data dari WHO, Indonesia menempati peringkat keempat di dunia dengan jumlah penderita dispepsia, dengan Jakarta sebagai salah satu wilayah dengan kasus tertinggi (Puteri & Yuristin, 2022). Dispepsia merupakan gejala yang terdiri dari rasa nyeri atau tidak nyaman pada bagian ulu hati, mual, muntah, kembung, sendawa, serta rasa cepat kenyang (Herman & Lau, 2020). Ditambah lagi, masyarakat Indonesia gemar mengonsumsi makanan yang kurang memenuhi nutrisi hariannya. Berdasarkan survei Kementerian Kesehatan (Kemenkes) tahun 2023, sesuai pada gambar 1.1, dimana tercatat bahwa 37.4% penduduk Indonesia mengonsumsi makanan yang tinggi lemak, kolesterol, atau gorengan setidaknya satu kali dalam sehari (Yonatan, 2024). Salah satu contohnya adalah provinsi Banten, di mana 40% penduduknya mengonsumsi gorengan setiap hari (Yonatan, 2024).

Proporsi Kebiasaan Konsumsi Makanan Berlemak/Berkolesterol/Gorengan

(Untuk Penduduk Usia ≥ 3 Tahun)
(2023)

■ ≥ 1 kali per hari ■ 1-6 kali per minggu ■ ≤ 3 kali per bulan



Sumber: SKI 2023 (Kementerian Kesehatan)

GoodStats

Gambar 1. 1 Proporsi Kebiasaan Konsumsi Makanan Berlemak/Berkolesterol/Gorengan

(Sumber: Kementerian Kesehatan, 2023)

Data ini diperkuat dari pernyataan WHO, dimana sekitar 35% kematian global disebabkan oleh penyakit kardiovaskular, yang salah satu faktor penyebabnya adalah tingginya asupan lemak jenuh dari gorengan (Hanifa et al., 2020). Gorengan sering menjadi pilihan makanan cepat karena dianggap praktis dan terjangkau. Padahal dengan mengonsumsi gorengan secara rutin dapat meningkatkan kadar lemak jenuh, kolesterol, dan menyebabkan gangguan pada sistem pencernaan (Rahayu, 2024). Selain gorengan, makanan manis seperti donat, kue, dan biskuit kerap kali dijadikan alternatif makanan ringan yang instan. Konsumsi berlebihan terhadap makanan manis dapat memicu *sugar spike*, yang akan mengganggu pola makan karena memunculkan keinginan untuk terus mengonsumsi makanan manis (Utami & Dewi, 2024). Kecenderungan ini berisiko menyebabkan berbagai penyakit, termasuk diabetes (Surapsari, 2024). Hal ini menegaskan bahwa pola makan harus teratur dan jenis makanan yang dikonsumsi juga harus diperhatikan. Mengandalkan gorengan dan makanan manis seperti donat, kue, dan biskuit sebagai makanan yang praktis bukanlah solusi yang sehat. Jenis makanan tersebut tidak mampu mencukupi kebutuhan tubuh akan protein dan gizi, apalagi apabila di

konsumsi dalam jangka panjang dapat meningkatkan risiko berbagai penyakit seperti penyakit kardiovaskular dan diabetes.

Berdasarkan kondisi tersebut, telah menunjukkan adanya celah pasar dalam industri makanan dan minuman, khususnya pada segmen produk makanan yang praktis dan bergizi. Meskipun kesadaran akan pentingnya pola makan sehat semakin meningkat, pilihan produk yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat urban yang serba cepat masih terbatas. Kebanyakan produk sarapan praktis yang beredar di pasaran masih didominasi oleh makanan tinggi gula, rendah protein, dan minim serat. Melihat peluang tersebut, kelompok mahasiswa peserta Program Wirausaha Merdeka (WMK) yang diinisiasi oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek) mencetuskan ide bisnis bernama FITNFULL. Program WMK sendiri bertujuan menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan mahasiswa melalui pelatihan, pendampingan, serta pengalaman langsung dalam merintis usaha. Melalui program ini, FITNFULL berupaya menghadirkan solusi konkret terhadap masalah pola makan masyarakat dengan menciptakan produk yang enak, bergizi, mengenyangkan, dan praktis. Hal ini sejalan dengan nama FITNFULL, dimana “FIT” diambil untuk merepresentasikan “sehat” dan “FULL” merepresentasikan “mengenyangkan”. Sementara, untuk motto “enak” dicerminkan melalui logo seperti gambar 1.2.



Gambar 1. 2 Logo FITNFULL

Berdasarkan proses *brainstorming*, ide bisnis FITNFULL dirancang melalui tahapan *design thinking*, dimana ide bisnis terinspirasi dari konsep produk *Cheese Toast* yang dijual di minimarket 7-Eleven Thailand, karena kepraktisannya. Kemudian, ide bisnis ini divalidasi melalui wawancara kepada kurang lebih 30 narasumber dari kalangan mahasiswa dan pekerja berumur 17-40 tahun yang memiliki pola makan tidak teratur akibat keterbatasan waktu. Dari rangkaian proses *design thinking*, telah didapat gambaran bahwa mayoritas narasumber membutuhkan makanan yang praktis namun tetap bergizi. Maka dari itu, FITNFULL hadir sebagai produk *sandwich toast* yang bergizi, lezat, dan mengenyangkan, serta dapat dikonsumsi kapan saja dan di mana saja. Hal ini didukung dari pernyataan Buchr (2023), dimana *sandwich* juga merupakan salah satu makanan *Grab and Go Meals* yang diminati oleh masyarakat. Dengan demikian, saat ini, FITNFULL menawarkan tiga *sandwich toast*, dimana pada varian pertama *sandwich toast savory* bernama “Signature Flavor” berisi roti gandum, dada ayam panggang, telur, *signature sauce*, dan empat jenis sayuran. Sementara, untuk varian kedua *sandwich toast savory* bernama “Garlic Etoffu” berisi roti gandum, tahu panggang, telur, *garlic sauce*, dan timun. Sementara, untuk varian ketiga *sandwich toast sweet* bernama “Ubee Cheese” berisi roti gandum, selai ubi, dan keju, seperti pada gambar 1.3. Roti gandum dipilih untuk setiap *sandwich toast* FITNFULL, karena lebih tinggi serat dengan isian kaya protein dan serat yang bermanfaat bagi kesehatan.



Gambar 1.3 Produk Makanan FITNFULL

FITNFULL tidak hanya menghadirkan produk makanan, tetapi juga menghadirkan minuman berbasis teh telang sebagai bagian dari rangkaian produknya. Pemanfaatan bunga telang dilakukan FITNFULL sebagai gerakan yang mengusung nilai-nilai budidaya, kesehatan, dan keberlanjutan. Hal ini diperkuat dari pernyataan Pelawi et al. (2024), bahwa teh telang dapat dimanfaatkan sebagai minuman kesehatan untuk memperbaiki fungsi organ, salah satunya berupa menurunkan tekanan darah. Sementara, menurut Widjajanti et al. (2023), teh telang memiliki khasiat tinggi antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Dengan demikian, saat ini, FITNFULL menawarkan dua minuman berbasis teh telang, dimana varian pertama adalah “Lemon Bliss Elixir” berisi teh telang, *honey syrup*, selasih, dan lemon. Sementara, varian kedua adalah “Ocean Sky” berisi teh telang, *honey syrup*, susu, dan *cheese foam*, seperti pada gambar 1.4.



Gambar 1. 4 Produk Minuman FITNFULL

Melalui pendekatan ini, FITNFULL tidak hanya hadir sekedar sebagai produk makanan dan minuman, tetapi juga sebagai bentuk kontribusi nyata tim dalam mempromosikan gaya hidup yang lebih sehat melalui produk yang bergizi dan praktis, serta masih bersahabat dengan kantung mahasiswa dan pekerja. Selain itu,

FITNFULL juga turut berkontribusi terhadap tujuan Pembangunan berkelanjutan, yaitu SDG 3 (*Good health and well-being*) melalui penyediaan produk bergizi, tinggi protein, dan rendah gula yang mendukung pola makan sehat dan teratur. Tidak hanya itu, FITNFULL juga berkontribusi terhadap SDG 8 (*Decent work and economic growth*) melalui penciptaan lapangan pekerjaan layak sebagai *freelance* FITNFULL. Ditambah lagi, FITNFULL juga berkontribusi terhadap SDG 12 (*Responsible Consumption and Production*) melalui penggunaan bahan baku lokal dengan sistem produksi yang efisien dan meminimalisir limbah, serta menggunakan kemasan ramah lingkungan, seperti *kraft PE* dan *greaseproof paper*.

Dengan demikian, FITNFULL adalah bentuk nyata dari bagaimana produk lokal dapat menjadi simbol perubahan gaya hidup yang lebih sehat sekaligus berkontribusi pada pembangunan berkelanjutan. Inisiatif ini diharapkan dapat memberikan dampak positif jangka panjang, baik bagi konsumen maupun lingkungan.

Dalam menjalankan peran *Chief Financial Officer* (CFO) pada *startup* FITNFULL, terdapat berbagai kendala yang dihadapi. Salah satu tantangan utama adalah perbedaan yang cukup signifikan antara omzet dan margin yang diperoleh, sehingga diperlukan pengendalian biaya yang lebih baik agar keuntungan yang dihasilkan dapat meningkat secara optimal. Selain itu, pada tahap awal operasional, FITNFULL menghadapi keterbatasan modal yang menyebabkan ruang gerak dalam kegiatan produksi dan pemasaran menjadi terbatas. Namun, kondisi tersebut mulai teratasi setelah FITNFULL berhasil memperoleh pendanaan dari Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW), sehingga kegiatan bisnis dapat berjalan lebih maksimal.

Kendala lainnya adalah ketidakstabilan penjualan yang masih dipengaruhi oleh fluktuasi permintaan dan variasi kegiatan pemasaran setiap bulan. Hal ini menuntut CFO untuk melakukan proyeksi arus kas yang lebih matang agar seluruh kebutuhan operasional tetap terpenuhi. Penyesuaian harga produk dengan kondisi pasar juga menjadi tantangan tersendiri, khususnya ketika menjual di lingkungan dengan daya beli lebih rendah seperti outlet kampus, sehingga CFO harus menjaga

keseimbangan antara harga jual yang kompetitif dan margin yang tetap menguntungkan.

Selain faktor eksternal, tantangan internal juga muncul dari sisi pengelolaan data keuangan. Sistem pencatatan yang masih sederhana dan dilakukan menggunakan *spreadsheet* membuat proses pelaporan dan analisis membutuhkan waktu lebih lama serta berpotensi menimbulkan *human error*. Oleh karena itu, CFO perlu meningkatkan kapabilitas sistem keuangan agar *monitoring* arus kas, perhitungan biaya, serta perencanaan keuangan dapat dilakukan dengan lebih akurat dan efisien.

1.2 Rumusan Masalah

Tingkat kesibukan masyarakat urban yang tinggi seringkali membuat masyarakat melewatkan waktu makan. Hal ini mengakibatkan masyarakat urban memilih makanan cepat saji karena keterbatasan waktu. Sayangnya, kebanyakan makanan cepat saji yang tersedia disajikan dalam bentuk makanan tidak sehat, seperti makanan berminyak, tinggi gula, dan lain sebagainya. Meskipun makanan tersebut dianggap praktis, namun tetap tidak mampu memenuhi gizi harian dan dapat mempengaruhi kesehatan. Sebaliknya, makanan yang dapat memenuhi gizi harian adalah makanan bergizi yang membantu masyarakat untuk menjadi lebih sehat dan produktif dalam melakukan aktivitas sehari-hari. Oleh karena itu, laporan bisnis ini dibuat untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan sebagai berikut:

1. Apakah konsep makanan FITNFULL mampu menjadi solusi bagi masyarakat yang seringkali melewatkan waktu makan dan memilih makanan cepat saji yang tidak sehat?
2. Bagaimana meningkatkan efektivitas pengelolaan keuangan FITNFULL agar biaya terkendali, penjualan stabil, dan pencatatan keuangan lebih akurat dalam mendukung keberlanjutan bisnis?

1.3 Manfaat Penulisan

Penyusunan tugas akhir ini diharapkan memberikan manfaat kepada konsumen, industri, dan penulis. Berikut penjelasan manfaat penulisan:

1.3.1 Manfaat untuk Konsumen

Melalui pembuatan laporan tugas akhir ini, penulis berharap mampu memberikan manfaat kepada konsumen dengan:

- a) Memberikan informasi yang transparan kepada konsumen tentang proses pembuatan bisnis FITNFULL, mulai dari latar belakang bisnis, solusi yang ditawarkan FITNFULL sebagai makanan praktis dan bergizi, aktivitas produksi, pemasaran, dan pengelolaan keuangan.
- b) Memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk FITNFULL telah melalui proses perencanaan bisnis yang terstruktur dan dapat dipertanggungjawabkan.

1.3.2 Manfaat untuk Industri

Melalui pembuatan laporan tugas akhir ini, penulis berharap mampu memberikan manfaat kepada industri dengan:

- a) Menjadi dokumen rujukan yang dapat memperkaya keragaman produk makanan pada industri *Food and Beverages* (F&B), terutama untuk konsep pengembangan produk *sandwich toast* di masa depan, baik dari segi inovasi rasa, desain kemasan, maupun strategi pemasaran.
- b) Menyediakan contoh inovasi produk makanan yang disusun sebagai tanggapan terhadap kebutuhan pasar akan makanan sehat, sehingga laporan ini diharapkan dapat memperkaya keragaman produk makanan sehat pada industri *Food and Beverages* (F&B) di Indonesia.

- c) Menjadi bukti tertulis yang dapat dimanfaatkan dalam menjalin kerja sama dengan mitra bisnis, baik mitra pemasaran, keuangan, investor, maupun lembaga pendukung industri.

1.3.3 Manfaat untuk Penulis

Pengembangan Kompetensi Akademik: Penulisan laporan melatih kemampuan analisis, sintesis, dan argumentasi ilmiah yang penting dalam dunia akademik maupun profesional.

Penerapan Ilmu dalam Praktik Nyata: Mahasiswa dapat mengintegrasikan teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan praktik bisnis riil, sehingga meningkatkan relevansi pembelajaran.

Portofolio Profesional: Laporan akhir kegiatan bisnis dapat dijadikan portofolio yang menunjukkan kemampuan mahasiswa dalam merancang, melaksanakan, dan mengevaluasi sebuah proyek bisnis, yang bermanfaat untuk karier di masa depan.

1.4 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada tugas akhir yang berjudul Pengelolaan FITNFULL: Evaluasi dan Rencana Strategi Keuangan FITNFULL terdiri atas lima bab dengan penjelasan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi uraian mengenai latar belakang permasalahan yang dihadapi oleh FITNFULL. Selanjutnya, dijelaskan rumusan masalah, tujuan penelitian, serta manfaat penulisan baik bagi konsumen, industri, maupun penulis. Pada akhir bab disajikan gambaran mengenai sistematika penulisan tugas akhir secara keseluruhan.

BAB II BADAN USAHA

Bab ini menguraikan profil badan usaha FITNFULL, meliputi bentuk badan usaha, struktur organisasi beserta pembagian tugas dan tanggung jawab setiap anggota, serta kegiatan operasional yang berlangsung di dalam usaha. Selain itu, bab ini juga memuat kelengkapan dokumen legal yang dimiliki FITNFULL sebagai pendukung legitimasi kegiatan usaha.

BAB III LANDASAN TEORI

Bab ini menyajikan dua bagian teori, yaitu teori umum yang membahas mengenai kewirausahaan dan pengelolaan bisnis secara menyeluruh. Sedangkan teori khusus berkaitan dengan fungsi dan *job description* masing-masing penulis dalam pengelolaan FITNFULL.

BAB IV GAMBARAN BISNIS

Bab ini menguraikan kondisi aktual yang sedang dijalankan oleh FITNFULL. Pembahasan mencakup deskripsi bisnis yang memberikan gambaran mengenai konsep usaha secara umum serta deskripsi fungsi bisnis yang menjelaskan secara detail kegiatan setiap divisi dalam organisasi FITNFULL.

BAB V PENGEMBANGAN BISNIS

Bab ini berisi strategi pengembangan yang disusun berdasarkan hasil evaluasi terhadap permasalahan yang telah dibahas pada bab sebelumnya. Permasalahan yang muncul dalam proses pengelolaan FITNFULL dijadikan dasar dalam merancang langkah perbaikan yang lebih efektif dan terarah.