

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) serta Djiemesha & Prasastyo (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. Sejalan dengan hal tersebut, Nestlé Professional (2024) juga menyebutkan bahwa lebih dari setengah pelaku usaha yang menghadirkan menu *grab-and-go* mengalami peningkatan penjualan, serta mayoritas konsumen saat ini juga mempertimbangkan pilihan makanan siap saji sebelum melakukan pembelian. Kondisi ini menunjukkan bahwa permintaan terhadap produk praktis dan siap konsumsi terus meningkat dan menjadi peluang bagi FITNFULL.

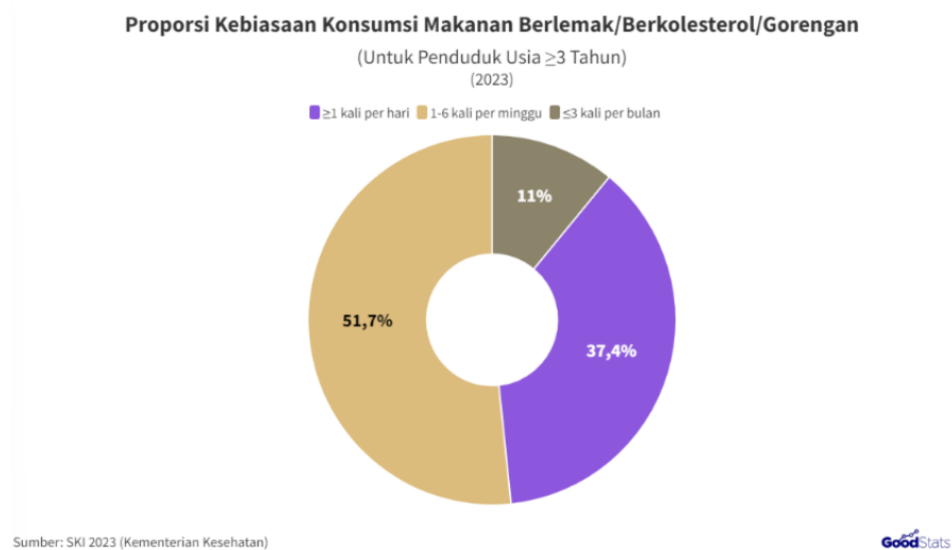
Namun, realita yang sering terjadi adalah masyarakat urban, khususnya mahasiswa dan pekerja seringkali melewatkan waktu makan, sehingga pola makan menjadi tidak teratur. Menurut Thoriq & Ariati (2023), mahasiswa biasanya memiliki rutinitas padat, baik dari segi akademik maupun segi non akademik. Hal ini membuat mahasiswa seringkali menunda bahkan melewatkan waktu makan, sehingga pola makan menjadi tidak teratur. Hal ini turut di dukung 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 melewati 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).



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 dikonsumsi 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 pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (*Sustainable Development Goals/SDGs*), yaitu SDG 3 (*Good Health and Well-Being*), khususnya Target 3.4, yaitu mengurangi risiko penyakit tidak menular melalui pencegahan dan pola hidup sehat. FITNFULL mendukung target ini melalui penyediaan produk makanan dan minuman yang mengedepankan kandungan gizi seimbang, tinggi protein, serta rendah gula dan lemak jenuh. Upaya ini diharapkan dapat mendorong konsumen untuk menerapkan pola makan yang lebih sehat dan teratur, sehingga secara tidak langsung berkontribusi pada pencegahan penyakit tidak menular seperti diabetes dan penyakit kardiovaskular, sebagaimana tercermin dalam indikator 3.4.1.

Selanjutnya, FITNFULL juga berkontribusi terhadap SDG 8 (*Decent Work and Economic Growth*), khususnya pada Target 8.3, yang menekankan pada pengembangan kewirausahaan serta penciptaan lapangan kerja yang produktif.

Kontribusi ini diwujudkan melalui pembukaan lowongan tenaga kerja sebagai freelancer operasional penjualan FITNFULL, dengan sistem kerja yang fleksibel namun tetap mengedepankan pembagian tugas yang jelas dan adil. Dengan demikian, FITNFULL turut mendukung peningkatan kualitas pekerjaan dan mendorong pertumbuhan usaha mikro di sektor food and beverage, sejalan dengan indikator 8.3.1 terkait proporsi tenaga kerja informal yang produktif.

Selain itu, FITNFULL juga berkontribusi terhadap SDG 12 (*Responsible Consumption and Production*), khususnya Target 12.5, melalui penerapan sistem produksi yang efisien dan meminimalisir limbah produksi. FITNFULL juga menggunakan bahan baku lokal untuk mendukung hasil produk lokal, melakukan pengendalian porsi produksi untuk mengurangi sisa bahan makanan, serta menggunakan kemasan ramah lingkungan seperti *kraft PE* dan *greaseproof paper*. Langkah-langkah tersebut sejalan dengan indikator 12.5.1, yaitu pengurangan limbah melalui pencegahan dan pengelolaan material secara berkelanjutan, sehingga mendukung praktik konsumsi dan produksi yang lebih bertanggung jawab.

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.

Sebagai *Chief Product Office* (CPO) dalam FITNFULL, penulis bertanggung jawab dalam seluruh proses operasional, khususnya pada kegiatan produksi dan pengembangan inovasi. Dalam menjalankan perannya, penulis menghadapi berbagai tantangan operasional yang menghambat efektivitas, efisiensi, serta keberlanjutan bisnis. Permasalahan ini terletak pada penerapan manajemen operasional dan produksi yang masih kurang efisien. Hal ini dapat terjadi karena adanya alur kerja yang belum optimal, terbatasnya sumber daya manusia, SOP yang belum sepenuhnya terstandarisasi, serta ketidaksesuaian antara kapasitas produksi dan volume permintaan, sehingga menyebabkan waktu produksi menjadi lebih

panjang. Hal ini mengakibatkan meningkatnya biaya operasional, produktivitas menjadi berkurang, serta FITNFULL menjadi tidak konsisten dalam memenuhi permintaan konsumen.

Selain itu, FITNFULL juga mengalami hambatan dalam pengembangan inovasi, khususnya dalam segi pengembangan produk. Hal ini dikarenakan adanya keterbatasan dalam hal inovasi dan diferensiasi. Proses inovasi sering mengalami keterbatasan dalam segi waktu, biaya, dan sumber daya. Keterbatasan waktu dalam pengembangan produk pada proses *research and development* (R&D) terjadi karena aktivitas pengembangan sering terbagi dengan aktivitas operasional harian. Apalagi, proses R&D biasanya memakan waktu yang cukup lama, mulai dari proses riset dan *brainstorming* ide, *screening* dan pengembangan ide, riset dan pencarian *supplier* bahan baku dan *packaging, prototyping* produk, survei pasar untuk validasi pasar, hingga kegiatan *photoshoot* produk untuk kebutuhan pemasaran dan peluncuran produk baru. Selain itu, keterbatasan dalam segi biaya juga dirasakan penulis, karena proses R&D yang dilakukan berkali-kali, hingga menemukan bahan, cara memasak, dan takaran resep yang pas membutuhkan banyak biaya. Adapun, hasil dari proses R&D juga memiliki risiko kegagalan, sehingga tidak semua hasil R&D bisa menjadi produk akhir, yang membuat kerugian bagi FITNFULL. Selain itu, keterbatasan dalam segi sumber daya juga dirasakan penulis karena adanya keterbatasan peralatan untuk R&D, yang mengakibatkan terbuangnya waktu dan tenaga, serta tingginya tingkat risiko kegagalan R&D. Tidak hanya itu, pengembangan produk baru juga mengalami hambatan dalam proses uji coba di pasar yang terbatas. FITNFULL hanya mengandalkan pengujian rasa hanya dari pelanggan yang sudah ada, sehingga belum menjangkau segmen baru. Tidak hanya itu, adanya risiko ketidaksesuaian hasil produk baru dengan kapasitas operasional juga menjadi salah satu hambatan dalam melakukan pengembangan produk.

Secara keseluruhan, permasalahan-permasalahan tersebut menunjukkan bahwa FITNFULL perlu melakukan evaluasi menyeluruh dan mengembangkan strategi peningkatan efisien dan efektivitas terhadap sistem manajemen operasionalnya,

serta memperkuat proses inovasi produk. Permasalahan inilah yang menjadi dasar pentingnya penelitian dilakukan, khususnya dari perspektif peran *Chief Product Officer* (CPO) dalam merancang perbaikan yang tepat dan berkelanjutan.

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?

Sebagai *Chief Product Officer* (CPO) FITNFULL, terdapat permasalahan mengenai penerapan manajemen operasional dan produksi yang masih kurang efisien, dan adanya keterbatasan inovasi serta diferensiasi produk baru, baik dari segi waktu, biaya, sumber daya, dan sebagainya. Oleh karena itu, diperlukan adanya upaya optimalisasi alur kerja, SOP, dan kapasitas produksi dengan volume permintaan pasar. Tidak hanya itu, upaya memperkuat strategi inovasi produk juga diperlukan.

1.3 Manfaat Penulisan

Penyusunan tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada seluruh kalangan yang membaca, khususnya kepada:

1.3.1 Manfaat bagi Konsumen

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

- 1) 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.
- 2) Memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk FITNFULL telah melalui proses perencanaan bisnis yang terstruktur dan dapat dipertanggungjawabkan.

1.3.2 Manfaat bagi Industri

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

- 1) 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.
- 2) 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.

- 3) 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 bagi Penulis

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

- 1) Menjadi sarana untuk menerapkan ilmu manajemen dan mengembangkan bisnis FITNFULL kedepannya.
- 2) Menjadi acuan penulis dalam membuat laporan bisnis yang komprehensif dalam memperoleh kemitraan pasar dan pendanaan di masa depan.
- 3) Menjadi pengalaman langsung dalam menganalisis pasar, merancang strategi bisnis, dan memahami proses validasi produk, yang dapat menjadi bekal berharga dalam karier profesional di bidang bisnis dan kewirausahaan.

1.4 Sistematika Penulisan

Tugas akhir ini disusun ke dalam lima bab, yang masing-masing memuat pembahasan terstruktur mengenai “PENGELOLAAN FITNFULL: EVALUASI DAN RENCANA OPTIMALISASI OPERASIONAL SERTA PENGEMBANGAN INOVASI FITNFULL” dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN Pada Bab Pendahuluan berisi latar belakang permasalahan di FITNFULL, perumusan masalah yang dibahas dalam tugas akhir, manfaat penulisan, serta sistematika penyusunan tugas akhir.

BAB II BADAN USAHA	Pada Bab Badan Usaha membahas bentuk usaha yang diterapkan, struktur organisasi beserta pembagian peran tiap posisi, serta kelengkapan dokumen legal yang dimiliki FITNFULL.
BAB III LANDASAN TEORI	Pada Bab Landasan Teori memaparkan konsep-konsep yang menjadi dasar analisis tugas akhir, yang terdiri atas dua subbab, yaitu teori umum mengenai manajemen kewirausahaan dan teori khusus yang menitikberatkan pada fungsi-fungsi manajemen operasional.
BAB IV GAMBARAN BISNIS	Pada Bab Gambaran Bisnis menjelaskan kondisi terkini FITNFULL yang mencakup gambaran usaha, serta subbab deskripsi fungsi bisnis yang menguraikan secara rinci aktivitas operasional perusahaan.
BAB V PENGEMBANGAN BISNIS	Pada Bab Pengembangan Bisnis membahas tahap-tahap pengembangan usaha yang dirumuskan berdasarkan hasil analisis sebelumnya. Bab ini mencakup subbab pengembangan bisnis untuk meningkatkan kinerja usaha serta pengembangan sumber daya yang berfokus pada peningkatan aspek manusia, proses, dan fasilitas guna memperkuat fungsi manajemen, sekaligus merangkum arah implementasi pengembangan FITNFULL ke depan.