

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dewasa ini pola konsumsi dan gaya hidup masyarakat perkotaan di Indonesia mulai bergeser ke arah yang lebih membutuhkan makanan siap saji. Hal ini menyebabkan banyak peluang usaha di bidang industri makanan mulai bermunculan. Salah satu makanan siap saji yang dapat diterima masyarakat di Indonesia adalah *pizza*.

Pizza merupakan makanan yang berasal dari Italia. *Pizza* merupakan roti berbentuk bulat datar dengan tambahan *topping* di atasnya. *Topping pizza* berupa campuran saus dan bahan lain seperti daging, sayur dan keju. Pilihan rasa *pizza* juga bermacam-macam, beberapa di antaranya adalah *pepperoni and beef, sausage, dan special tuna*.

Prospek penjualan *pizza* di pasaran Indonesia cukup menjanjikan dan pemasaran *pizza* saat ini telah menjangkau seluruh kalangan masyarakat. Masyarakat yang ingin berwirausaha dapat memanfaatkan kesempatan tersebut untuk mendirikan industri kecil untuk memproduksi *pizza*. Pendirian industri kecil *pizza* ini diharapkan dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar dan memenuhi kebutuhan konsumen akan roti *pizza* serta memberikan keuntungan bagi produsen.

Bentuk perusahaan industri kecil *pizza* adalah perusahaan perorangan. Perusahaan perorangan adalah suatu perusahaan yang dimiliki dan diselenggarakan oleh satu orang. Keuntungan dari bentuk perusahaan perorangan adalah seluruh keuntungan menjadi milik pribadi, rahasia perusahaan terjamin, biaya organisasi rendah karena tergolong sederhana, serta proses manajemennya relatif fleksibel (Sumarni dan John, 1999). Struktur organisasi yang diterapkan pada industri kecil *pizza* ini adalah

struktur organisasi lini (garis), sehingga wewenang dan tanggung jawab pimpinan kepada bawahan menurut garis vertikal. Industri kecil *pizza* ini melibatkan tujuh orang pekerja, yaitu satu orang direktur, satu orang di bagian keuangan, dua orang di bagian produksi, dua orang penjaga toko, satu orang di bagian pengiriman.

Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, Industri kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil. Kriteria Industri kecil menurut Undang-Undang Nomor 9 tahun 1995 yaitu, mempunyai kekayaan bersih paling banyak Rp. 200.000.000,00 dimana tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dan mempunyai hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 1.000.000.000,00.

Industri ini memulai proses produksinya pada pukul 07.00 hingga pukul 16.00 WIB dan pembukaan toko pada pukul 09.00 hingga pukul 18.00 WIB. Pendirian industri kecil *pizza* direncanakan dapat memproduksi 74 buah *pizza* per hari (10 kg tepung terigu per hari). *Pizza* yang akan dibuat terdiri dari enam maca pilihan rasa, yaitu *sausage* (isi sosis), *pepperoni* (isi *pepperoni*), *special tuna* (isi potongan daging ikan tuna, jamur, paprika, bawang bombay), *mushroom and corn* (isi jamur dan jagung), *pepperoni and beef* (*pepperoni* dan daging sapi), dan *barbeque chicken* (isi daging ayam saus *barbeque*, jamur, bawang bombay dan paprika).

Industri kecil ini didirikan dengan modal pribadi tanpa pinjaman pada bank. Sasaran pasar yang dituju adalah kalangan menengah ke bawah di daerah Medan dan sekitarnya. Pendirian industri kecil *pizza* direncanakan

dibangun di atas lahan seluas 147 m² dengan luas bangunan 126 m² yang terletak di Jalan Iskandar Muda No. 47, Kecamatan Medan Petisah, Kabupaten Kota Medan, Sumatera Utara. Alasan penentuan lokasi di Kota Medan karena belum terlalu banyak yang membuka usaha *pizza* sehingga tidak banyak saingan, selain itu juga Kota Medan merupakan kota yang padat penduduk sehingga mudah dalam mencari karyawan. Daerah Iskandar Muda dekat dengan jalan utama sehingga mempermudah transportasi dalam pengiriman bahan baku dan pembantu, selain itu juga mempermudah transportasi bagi karyawan.

Perencanaan industri kecil *pizza* ini perlu dikaji kelayakannya dari segi teknis maupun ekonomis. Segi teknis yang perlu diperhatikan adalah pemilihan bahan baku dan bahan pembantu, pemilihan alat dan mesin, tenaga kerja, upah, utilitas, pemasaran serta lokasi pabrik. Segi ekonomi yang perlu diperhatikan yaitu analisa ekonomi yang digunakan untuk menilai kelayakan suatu industri .

1.2. Tujuan

Perencanaan industri kecil *pizza* dengan kapasitas tepung terigu 10 kg/hari bertujuan untuk mengevaluasi kelayakannya berdasarkan aspek teknis maupun ekonomis.