

## BANGKIT DARI KETERPURUKAN MASA PANDEMIK USAHA KULINER DI RUMAH SENDIRI

**Nur Sahid Gatot Nugroho**

Prod Manajemen Fakultas Hukum Bisnis ,Universitas Duta Bangsa  
JL Pinang no 47 Jati,Cemani kec Grogol Kabupaten Sukoharjo,jawa Tengah 57552  
Telp (0271)7470050  
nursahid083@gmail.com

### **Abstrak**

Di tahun 2020 bangsa Indonesia terkena pandemi covid 19 yang mengakibatkan Banyak jutaan warga Indonesia yang meninggal.Dan banyak pula perusahaan besar pun terkena dampaknya ,banyak karyawan yang kena PHK dan penghentian massal di masa itu.Banyak yang bangkit dari keterpurukan dengan membuka usaha dirumah.

Bisnis kuliner menjadi salah satu bisnis yang berkembang sangat pesat. Saat ini hampir setiap hari selalu bermunculan bisnis kuliner baru. Mulai dari kuliner yang sudah ada dengan tambahan inovasi maupun kuliner yang benar-benar baru. Bisnis kuliner juga dianggap bisnis yang sangat menjanjikan karena setiap hari orang membutuhkan makan lebih dari satu kali.Mie pedas level99 adalah usaha kami di rumah saat ini.kami sudah kerja sama dengan go food,grapfood Yang bertempat tinggal di desa karang ijo ,blimbing,gatak sukoharjo jawa tengah 5775

**Kata kunci:** pandemi , COVID \_19 strategi, onlineshop, penjualan online

### **Abstract**

*In 2020 the Indonesian nation was affected by the covid 19 pandemic that resulted in many millions of Indonesians dying. And many large companies were also affected, many employees were subjected to layoffs and mass terminations at that time. Many rise from adversity by opening businesses at home.*

*Culinary business becomes one of the businesses that are growing very rapidly. Nowadays almost every day there is always a new culinary business. Starting from the existing culinary with the addition of innovation and culinary that is completely new. Culinary business is also considered a very promising business because every day people need to eat more than once.Spicy noodle level99 is our business at home at this time.we have cooperated with go food, grapfood Who lives in the village of karang ijo, blimbing, gatak sukoharjo central Java 5775*

**Keywords:** *pandemic, COVID-19, strategi, online shop, online sales*

### **• Pendahuluan**

Di masa era perkembangan teknologi seperti sekarang ini, segala sesuatu beralih menggunakan teknologi, termasuk dalam berbisnis. Banyak bisnis yang kini menggunakan teknologi, baik untuk produksi maupun untuk penjualan.

Salah satu bisnis yang kini menggunakan teknologi untuk penjualan adalah bisnis kuliner. Karena penggunaan teknologi ini membuat masyarakat mendapatkan kemudahan untuk menjual dan membeli makanan.

Bagi penjual, dengan adanya aplikasi pemesanan makanan membuat promosi jauh lebih mudah. Pemilik bisnis tinggal mendaftarkan bisnisnya di aplikasi pengantar makanan dan menunggu pesanan muncul di sana. Selain itu pemilik bisnis juga bisa mengadakan promo atau mengikuti promo yang diadakan oleh pemilik aplikasi.

Fenomena ini merupakan sebuah peluang tersendiri untuk membuka bisnis secara online. Saat ini banyak toko grosir yang menjual pakaian harga grosir dengan hanya membeli secara ecer atau satuan. Kita dapat mencarinya dengan mudah di internet. Sehingga kita hanya perlu

mempromosikan produknya dan memesan ketika ada orang yang membeli produk tersebut kepada kita. Sangat mudah dan bisa dilakukan oleh siapa saja.

### **Metodologi**

#### **Peluang Bisnis Dalam Bidang Kuliner**

Di dunia ini semua makhluk hidup pasti membutuhkan makanan dan minuman. Karena semua makhluk hidup pasti menginginkan kelangsungan hidup yang panjang, dengan demikian pula banyak orang yang mencari makanan dan minuman, sehingga banyak pula peluang bisnis dalam bidang ini. Kita juga bisa memasarkan makanan kita dengan cara online,

#### **GO-FOOD**

Go-Food merupakan fitur pesan antar makanan yang menjadi bagian dari aplikasi Go-Jek. Untuk menggunakan fitur ini, pemesanan bisa masuk lewat aplikasi Go-Jek dan pilih Go-Food. Saat ini Go-Food telah tersebar di berbagai daerah yang ada di Indonesia. Tidak hanya di kota, Go-Jek beserta Go-Food ini juga sudah ada di kabupaten-kabupaten yang ada di Indonesia.

Untuk pendaftarannya bisa mengikuti langkah berikut ini:

Unduh aplikasi Go-Biz, kemudian pilih daftar Go-Food, lalu klik buka restoran baru milik pribadi, pilih kota tempat membuka restoran tersebut. Setelah itu lanjut.

Pada kolom pengguna masukkan nama pemilik usaha, lalu email dan nomor ponsel yang masih aktif, klik buat akun. dan akan mendapatkan kode konfirmasi ke nomor ponsel.

Masukkan nomor KTP, lalu upload foto NPWP setelah mengklik kolom NPWP. Setelah memasukan nomor NPWP dan nama yang ada di NPWP, klik simpan. Masukkan informasi rekening bank. Pilih bank yang di gunakan buat transaksi lalu masukan nama dan nomor rekening. Klik verifikasi jika nama pada rekening berbeda dengan pemilik restoran.

Masukkan nama pemilik restoran dan pemilik rekening. Lalu Klik centang dan upload surat kuasa, lalu simpan. Setelah itu pilih informasi pajak dan lainnya.

Masukkan info tarif pajak PB1 dan juga tarif pelayanan dengan maksimal 10%. Simpan. Setelah semua data sudah diisi, klik lanjut dan kirim data usaha. Kawan Kleido selanjutnya menunggu pendaftaran diproses oleh Go-Jek.

#### **GRAB-FOOD**

Grab Food merupakan fitur pesan antar makanan yang ada di aplikasi Grab. Sama seperti Go-Food, untuk menggunakan fitur pesan antar makanan ini, Kawan Kleido harus mengunduh aplikasi Grab terlebih dahulu, kemudian memilih fitur Grab Food. Saat ini Grab Food sudah tersebar di seluruh Indonesia dan menjadi pesaing Go-Food. Untuk memesannya, Kawan Kleido cukup masuk ke fitur Grab Food kemudian pilih makanan yang ada di sana. Bisa pilih restoran paling dekat, paling laris, atau juga bisa mencari kategori makanan yang diinginkan. Lalu untuk mendaftarkan bisnis menjadi mitra Grab Food bagaimana caranya? Berikut cara yang dilakukan untuk mendaftarkan bisnis menjadi mitra Grab Food: Buka *website* Grab Food.

Pilih layanan “Bantuan” kemudian pilih “Yuk Jadi Mitra Grab Food”. Isilah form yang tertera secara lengkap, mulai dari nama restoran, alamat restoran, lalu pilih jumlah pembeli setiap hari dan juga pilih jenis restoran di Grab Food. Setelah mencentang “Saya Bukan Robot,” klik DAFTAR. Setelah itu isi jadwal buka restoran dan juga kapan restoran tutup. Lanjutkan proses pendaftaran, isi

kolom “Menu” dan kirim permintaan.

Tambahkan menu dengan tombol (+) dan hapus dengan tombol (X). Isilah nama restoran, jenis makanan, nama menu, dan harga, lalu klik kirim untuk menyelesaikan pendaftaran. Tunggulah sampai verifikasi selesai dilakukan oleh pihak Grab Food. Grab Food akan menghubungi pengusaha jika pendaftaran diterima.

#### **• Hasil dan Pembahasan**

• Seperti untuk memulai semuanya ada berbagai hal yang perlu diperhatikan, yaitu :

#### **a. Pemilihan Lokasi pembuatan Warung**

kami memilih lokasi di rumah yang menurut kami akan mengurangi modal juga

Pemilihan lokasi yang strategis tentu akan menunjang penghasilankita dalam hariannya. Karena suatu lokasi memiliki karakteristik yang berbeda, seperti di areal keramaian misalkan kampus, taman kota, ataupun daerah yang ramai lalu-lalang pembeli tentunya.

**b. Pemilihan Nama Masakan ataupun Warung**

Ini merupakan hal yang sangat penting untuk memperoleh pembeli. Karena dengan nama masakan atau nama toko yang pengunjung masih awam, mereka akan merasa penasaran dan akan mendatangi lokasi toko atau warung tempat bisnis kuliner anda.

**c. Target Pasaran**

Ini juga merupakan hal penting dalam memulai bisnis kuliner. Target pasar ini membahas mengenai pelanggan yang akan kita datangi mencakup umur maupun profesi.

**d. Media Periklanan**

Anda juga dapat mendapatkan pelanggan secara maksimal melalui media periklanan. Dengan mengiklankan warung anda yang tentunya diberi slogan ataupun rayuan misalkan sebuah promo mingguan atau harian beli 1 gratis 1 dan sebagainya

**e. Kebersihan dan kenyamanan warung**

Kebersihan warung anda harus tetap terjaga, sehingga makanan yang dihidangkan pun akan terlihat indah dan menggurikan.

**f. Peningkatan Mutu dan Kualitas Pelayanan**

Layanilah konsumen dengan keramahan dan senyuman, insyallah pelanggan akan terus kembali ke warung anda.

**Kesimpulan dan Saran**

Kesimpulannya yaitu usaha kuliner sangat menjanjikan karena manusia pasti membutuhkan makan dan minum apalagi jika sedang dalam perjalanan dan istirahat mereka pasti tak lepas dari yang namanya makan.

Dalam melakukan bisnis makana ini ada 3 hal penting yaitu :

Membentuk atau membuat makanan yang baru

Maksudnya ialah kita membuat makanan yang baru dengan bahan lama. Membuat makanan yang belum pernah ada walaupun dengan bahan yang lama. Atau pun menciptakan suatu makanan dengan bahan yang baru yang sebelumnya belum pernah ada yang mengolahnya

Membuat makanan yang sudah ada namun dengan ciri khas yang berbeda  
Maksudnya ialah kita membuat makanan seperti yang sudah ada dan sudah ada yang pernah membuatnya namun di beri sisi yang berbeda ataupun mempunyai cirri khas yang berbeda, mulai dari rasa, tampilan atau cara penyajiannya.

Membuat makanan yang sama dengan cara yang sama

Maksudnya ialah kita membuat makanan yang sudah umum pada kalangan masyarakat. Mulai dari bahan, rasa, cara pembuatan dan penyajian yang sama

Jadi, sebaiknya jika kita ingin berbisnis dalam bidang kuliner ini kita harus memperhatikan :Rasa

Rasa yang unik, enak, atau pada umumnya

Bahan

Sesuai dengan kebutuhan serta yang menjamin mutu baik

Wifi

Sangat membantu pembeli dengan nyamannya sampai bisa balik dan bisa jadi cust tetap

Alat

Sesuaikan dengan jenis makanan apa yang ingin di buat

Lingkungan

Lihat sekitar lingkungan tempat kita ingin mendirikan bisnis, makanan yang sering di sukai orang sekitar

Cara Pembuatan

Pembuatan makanan di sesuaikan dengan cara cara yang benar ataupun sesuai pada umumnya

Cara Penyajian

Cara menghadirkan atau cara penyajiannya ini sangat penting, karena semua orang jika ingin makan pasti memperhatikan tampilannya terlebih dahulu

Jenis-Jenis Usaha Kuliner

Makanan Ringan (Snack, Roti, Gorengan)

Makanan Khas Daerah (Pempek, Gudeg, Tahu)

Makanan Manca (Pasta, Seafood,

Selain mie kita juga menjual berbagai camilan olahan dari ikan Cham burger ,roti maryam



Cara packing dan berbagai informasi bisa cek di intragram [MIE PEDASLEVEL99](https://www.instagram.com/miepedaslevel_99)



Lokasi mie pedaslevel99

<https://maps.google.com/maps?q=-7.5985087%2C110.7365679&z=17&hl=id>

Daftar pusaka

\*.aplikasi bisnis kuliner online kledo2021 pornawan sigit ogi

\*.miepedaslevel99 onlin 2021