

BAB I

DESKRIPSI USAHA

1.1. Latar Belakang

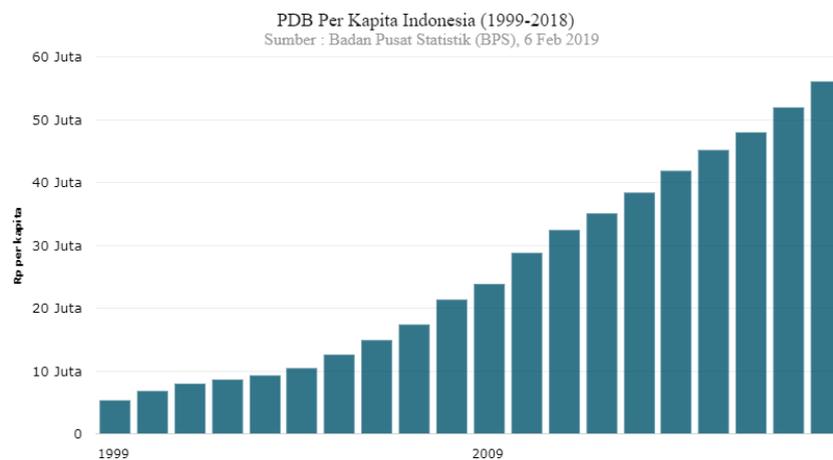
1.1.1 Identifikasi Peluang

Tingkat pertumbuhan ekonomi sebuah negara tentu tidak hanya terbentuk dari manajemen pengelolaan sumber daya alam yang profesional namun juga harus didukung dengan kualitas sumber daya manusia yang dapat memberikan dinamika perekonomian dunia dewasa ini ditandai oleh semakin tingginya volume aktivitas kegiatan ekonomi masyarakat. Adanya penambahan populasi, berdampak pada semakin tingginya permintaan input produksi dan tuntutan produk akhir yang ramah lingkungan merupakan ciri dalam perkembangan kegiatan ekonomi masyarakat solusi dan inovasi dalam setiap perkembangan sektor ekonomi yang dihasilkan (Sutrisno.A, 2019)

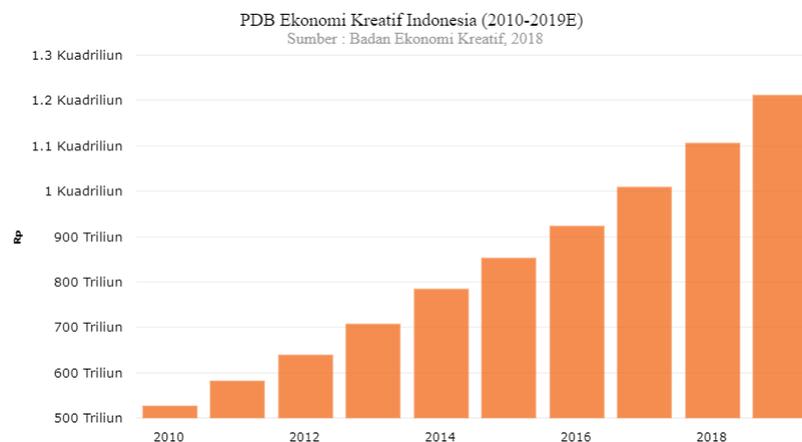
Salah satu strategi yang dilakukan oleh pemerintah dalam menopang pembangunan ekonomi yaitu memberdayakan dan menumbuhkan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) sebagai *basic* pembangunan ekonomi kerakyatan. Sejarah telah menunjukkan bahwa UMKM di Indonesia tetap eksis dan berkembang meski terjadi krisis ekonomi (Alyas dan Rakib, 2017).

Saat ini industri makanan dan minuman menempati urutan lima besar dengan tingkat pertumbuhan yang paling tinggi, bersama dengan industri alas kaki serta industri tekstil dan produk tekstil (TPT). Pertumbuhan industri makanan dan minuman di Indonesia pada tahun 2019 tercatat sebesar 7,91 persen dan berpotensi untuk mencapai angka 9 persen, seiring dengan perkembangan teknologi dan inovasi bisnis yang ada (Pebrianto dan Setiawan, 2019). Dengan begitu, dapat

dikatakan bahwa industri makanan merupakan industri yang selalu dibutuhkan oleh masyarakat. Faktor lain selain kebutuhan masyarakat yang mempengaruhi menguatnya keberadaan industri makanan di Indonesia terletak pada gaya hidup masyarakat yang tinggi (Juniman, 2017). Hal ini sejalan juga dengan tingkat pendapatan kapita masyarakat yang ikut bertumbuh sehingga kedepannya dapat mempengaruhi gaya hidup masyarakat dalam hal mengonsumsi makanan Yulianingsih (2018) .



Gambar 1. Grafik PDB Per Kapita Indonesia Tahun 1999-2018
Sumber: (Databoks, 2019)



Gambar 2. Grafik PDB Ekonomi Kreatif Indonesia Tahun 2010-2019
Sumber: (Databoks, 2018)

Berdasarkan data dari Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf), sektor kuliner di Indonesia telah menyumbang sebesar 41,4 persen dari total Produk Domestik Bruto (PDB) Ekonomi Kreatif Indonesia pada tahun 2018 (Handayani, 2019). Adapun jumlah Produk Domestik Bruto (PDB) Ekonomi Kreatif Indonesia pada tahun 2018 adalah sebesar Rp 1,1 kuadriliun, dimana sektor unggulan ekonomi. Pada tahun 2016, sektor UMKM kuliner berkontribusi 29 persen dari PDB manufaktur, 24 persen ekspor manufaktur, dan menyerap 33 persen tenaga kerja sektor manufaktur. Jika dibandingkan dengan negara lain, sektor makanan dan minuman Indonesia memiliki potensi pertumbuhan yang besar karena didukung oleh sumber daya pertanian yang berlimpah dan permintaan domestik yang besar. Selain itu, revolusi industri 4.0 yang berbasis teknologi membuat para pemilik UMKM harus ikut berkembang juga. Menurut Kominfo, dari 57,9 juta UMKM di Indonesia, hanya 9% yang memiliki kemampuan *e-commerce*. Sisanya hanya mengandalkan penjualan secara langsung, tanpa melalui media-media pemasaran lainnya.

Melihat perkembangan aktivitas kreatif yang semakin banyak di berbagai wilayah disertai dengan semakin tingginya antusiasme berbagai kota dan daerah untuk menjadi kota kreatif turut mengindikasikan bahwa ekonomi kreatif telah mengambil peran dalam aktivitas perekonomian nasional. Setiap daerah/wilayah pada umumnya memiliki potensi produk yang bisa diangkat dan dikembangkan termasuk di dunia pendidikan (Sukardi, 2017). Keunikan atau kekhasan produk lokal itulah yang mesti menjadi intinya lalu ditambah unsur kreatifitas dengan sentuhan teknologi.

Selain itu perlu ada pelatihan khusus yang bisa meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan idenya (Moenada dan Riofita, 2018). Inovasi yang dikembangkan oleh pelaku usaha terkait dengan adanya peningkatan tren kuliner di kalangan masyarakat Indonesia, tidak membuat Bakso Binal ikut memperhatikan kandungan gizi dari produk makanan yang dijualnya. Selain itu perlu ada pelatihan khusus yang bisa meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan idenya (Moenada dan Riofita, 2018). Dalam beberapa kasus inovasi yang dikembangkan oleh pelaku usaha terkait dengan adanya peningkatan tren kuliner di kalangan masyarakat Indonesia, tidak membuat pelaku usaha ikut memperhatikan kandungan gizi dari produk makanan yang dijualnya.

Berdasarkan fenomena yang telah terjadi di Indonesia, maka Bakso Binal memutuskan untuk menawarkan produk Bakso Beton Milenial atau yang disingkat “Bakso Binal” sebagai produk hasil olahan biji nangka yang memberikan banyak manfaat kesehatan bagi konsumennya. Bakso Binal merupakan suatu usaha yang menghasilkan produk berupa bakso yang berbahan dasar dari biji nangka yang dijadikan tepung sebagai bahan dasar pengganti tepung pada umumnya pada olahan bakso. Tentunya produk Bakso Binal ini diproduksi dengan bahan-bahan yang alami dan bukan dari pengawet buatan sehingga tidak berbahaya bagi kesehatan tubuh walaupun dikonsumsi dalam jumlah yang banyak.

Banyak usaha bakso yang ada di Indonesia yang dalam pembuatannya menggunakan bahan pengawet karena berbagai alasan. Mulai dari harga bahan dasar yang relatif mahal, menggunakan pewarna alami seperti daun, bunga dan biji masih menemui kendala seperti harganya yang relatif mahal dan tidak tahan lama (Nardin, Tahir, dan Juhra, 2019). Untuk mengantisipasi hal tersebut “Bakso Binal”

memberikan makanan bakso yang bebas bahan pengawet berbahaya karena terbuat dari bahan alami biji buah nangka yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Bakso adalah salah satu jenis makanan yang sudah tidak asing bagi masyarakat Indonesia, eksistensi masyarakat untuk kuliner makanan bakso seakan tidak pernah habis. Dalam menyikapi antusiasme masyarakat Indonesia terhadap makanan bakso, Bakso Binal ingin mencoba menawarkan kreasi menu bakso yang sehat, enak dan besar.

Adapun keunggulan dari produk Bakso Binal ini terletak pada bahan dasar yang digunakan untuk membuat bakso. Bakso Binal dibuat dengan bahan alami yang baik untuk tubuh, Bakso Binal tidak menggunakan bahan pengawet dalam membuat bakso. Berbicara tentang bakso memang makanan ini sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, tetapi tidak sedikit bakso yang sering menggunakan bahan pengawet yang berbahaya bagi kesehatan tubuh. Dalam menyikapi hal ini, penting bagi pelaku usaha untuk tetap menjaga kesehatan dan keselamatan para konsumennya. Keselamatan dan kesehatan masyarakat harus dilindungi terhadap pangan yang tidak memenuhi syarat dan terhadap kerugian sebagai akibat produksi, peredaran dan perdagangan pangan yang tidak benar (Monijung, Umboh, dan Sondakh, 2016). Cara produksi dan peredaran pangan yang tidak benar dapat merugikan dan membahayakan kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, Bakso Binal hadir di masyarakat untuk memberikan bakso yang enak. Sehat dan terjangkau. Hal ini dikarenakan Bakso Binal menggunakan bahan alami dengan memanfaatkan bahan berupa olahan biji nangka yang kaya akan kandungan manfaat serta mudah didapatkan.

Pemanfaatan olahan biji nangka mungkin masih terdengar asing, dan olahannya mungkin masih jarang ditemukan. Tetapi sudah terbukti bahwa biji nangka banyak memiliki kandungan gizi bagi tubuh, menurut penelitian yang dilakukan oleh Dewi (2013) yaitu biji buah nangka kaya akan gizi terutama oleh kandungan karbohidrat, potasium/kalium, fosfor dan lemak. Menurut kesimpulan dari penelitiannya, didalam kandungan energi yang dihasilkan yaitu (165 kcal) dan karbohidrat (36,7 kcal). Selain itu produk Bakso Binal ini ingin mengenalkan bahwa olahan biji beton itu memang baik adanya dan patut dilestarikan karena manfaat yang dihasilkan sangat baik bagi kesehatan. Tidak hanya itu adapun tujuan lainnya dalam memperkenalkan olahan biji beton adalah memberdayakan para petani nangka yang ada di Indonesia supaya tanaman nangka tetap bisa dilestarikan.

Penggunaan tepung biji nangka digunakan sebagai pengganti tepung tapioka yang terdapat pada bahan bakso pada umumnya. Pada umumnya bakso dibuat dengan campuran tepung tapioka sebagai bahan pembuatannya, tetapi untuk Bakso Binal pelaku usaha memutuskan untuk membuat inovasi dengan memanfaatkan tepung biji nangka sebagai bahan penggantinya. Tepung biji nangka memang sudah dibuat dan diolah sebagai bahan pengganti tepung tapioka, jadi tidak akan menyebabkan bau jika sudah dijadikan bakso. Tepung biji nangka akan menjadi bahan pembuat Bakso Binal bersama semua bahan yang sudah disiapkan untuk membuat bakso pada umumnya seperti telur, daging, bawang putih, garam dan lain-lain.

Adapun manfaat gizi tinggi yang terkandung di dalam tepung biji nangka apabila dikonsumsi tubuh adalah karbohidrat, mineral dan protein. Karbohidrat menurut Siregar (2014) merupakan salah satu zat gizi yang diperlukan oleh tubuh

manusia yang berfungsi untuk menghasilkan energi bagi tubuh manusia, sedangkan kegunaan protein bagi tubuh adalah untuk pemeliharaan jaringan tubuh, pembentukan ikatan-ikatan esensial tubuh, mengatur keseimbangan air, memelihara netralitas tubuh, mengatur keseimbangan air dan lain-lain Menurut Almatsier dalam Laenggeng, Budiarsa, dan Sari, (2017).

1.2. Idea Generation

Kegemaran masyarakat Indonesia mengonsumsi makanan bakso sudah bukan menjadi rahasia lagi, bahkan mengonsumsi bakso sudah menjadi hobi dan bukan sekedar kuliner lagi bagi sebagian masyarakat. Hal ini dibuktikan dengan semakin maraknya usaha-usaha bakso kreatif di Indonesia, contohnya seperti bakso lobster, bakso granat, bakso mercon dan lain-lain. Bakso merupakan makanan yang sangat populer di Indonesia, hampir semua lapisan masyarakat menyukai makanan ini sehingga tidak heran jika pedagang bakso menjamur di setiap daerah (Fauziah, 2015).

Menurut asal usulnya bakso merupakan makanan yang berasal dari Tiongkok. Kata bakso itu berasal dari asal kata bakso dalam bahasa *Hokkien* berarti “Daging Babi Giling”. Karena penduduk di Indonesia ini sebagian besar umat muslim, maka masyarakat melakukan perubahan atau memodifikasi model asal bakso tersebut dengan membuat bakso dari gilingan daging sapi, ayam atau ikan yang dicampur dengan tepung. Bakso dapat dimodifikasi menjadi menu yang lebih variatif dengan menambah atau mencampur dengan ikan, keju, tahu, tomat, udang, wortel dan sebagainya (Aryani, Husfani, dan Wulandari, 2013).

Di tahun 2021 ini Bakso Binal ingin membuat suatu inovasi baru di bidang kuliner makanan khususnya pada makanan bakso yaitu produk Bakso Binal. Dalam penjualannya produk Bakso Binal akan dipasarkan di sekitar wilayah Kota Malang. Dengan banyaknya wisatawan kuliner di Indonesia khususnya pada Kota Malang sendiri, pelaku usaha melihat itu sebagai sebuah kesempatan besar untuk menciptakan produk bakso kepada warga Malang. Kota Malang telah dijuluki sebagai kota bakso (Septiarini, Wingsih, dan Hartono, 2011). Hal ini membuktikan bahwa masyarakat Kota Malang sangat gemar dalam mengonsumsi produk olahan bakso sejak dahulu.

Saat ini Kota Malang banyak sekali dikembangkan tempat makan yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman, tetapi dalam pengembangan wisata kuliner lokal masih belum optimal padahal potensi sumber pangannya sendiri cukup besar (Prayogi, 2017). Oleh karena itu, pelaku usaha juga ingin memaksimalkan potensi alam yang dimiliki oleh Kota Malang yaitu biji buah nangka. Pelaku usaha tertarik untuk menciptakan bakso di Kota Malang yang tidak hanya enak tetapi juga sehat untuk tubuh. Kota Malang adalah salah satu alasan kuat pelaku usaha ingin menawarkan produk Bakso Binal pada masyarakat yang berdomisili di wilayah tersebut. Karena Kota Malang adalah salah satu kota yang menjadi tujuan utama para wisatawan yang memiliki makanan khas kuliner bakso (Zubaidah dan Wulandari, 2016).

Produk Bakso Binal menawarkan olahan beton sebagai produk olahan biji beton yang mempertimbangkan nilai gizi bagi konsumennya. Produk Bakso Binal tidak hanya dibuat dengan mengedepankan kualitas rasa saja, tetapi juga mempertimbangkan manfaat yang apa yang diperoleh oleh tubuh sehingga bakso

baik untuk dikonsumsi. Dalam perkembangannya, kesadaran masyarakat Indonesia akan hidup sehat sudah mulai terlihat dari munculnya tren pemeriksaan kesehatan rutin (Handayani, 2019). Hal ini menunjukkan bahwa, meskipun masyarakat masih belum terlalu memperhatikan faktor gizi dari makanan yang dikonsumsi. Pola hidup sehat akan lebih bagus apabila juga diimbangi dengan mengonsumsi makanan yang tidak hanya mempunyai cita rasa yang enak dan mudah untuk dikonsumsi, melainkan juga mempunyai manfaat bagi kesehatan tubuh seperti buah. Bahan dasar untuk membuat Bakso Binal adalah buah nangka yang akan diolah menjadi tepung sebagai bahan pengganti tepung pada umumnya. Kelebihan dari tepung biji nangka sendiri adalah tepung biji nangka memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh.

Tabel. 1 Kandungan Gizi Biji Buah Nangka

Kandungan	Tepung Biji Nangka	Tepung Tapioka
Air (Water)	57.7 g	46,52
Energi (Energy)	165 Kal	363 Kal
Protein (Protein)	4.2 g	2 g
Lemak (Fat)	0.1 g	3.9 g
Karbohidrat (CHO)	36.7 g	22 g
Serat (Fibre)	1.8 g	0,6 g
Abu (ASH)	1.3 g	0,6 g
Kalsium (Ca)	33 mg	0
Fosfor (P)	200 mg	0
Besi (Fe)	1.0 mg	0.1 mg
Natrium (Na)	69 mg	149 mg
Kalium (K)	179.0 mg	92 mg
Tembaga (Cu)	0.12 mg	10 mg
Seng (Zn)	0.2 mg	0.5 mg
Retinol (Vit.A)	0 mcg	0
Beta-Karoten (Carotenes)	0 mcg	0
Thiamin (Vit.B1)	0.20 mg	0
Riboflavin (Vit. B2)	0.03 mg	0
Niasin (Niacin)	1.4 mg	0
Vitamin C (Vit. C)	10 mg	0.3 mg

Sumber: panganku.org/id-ID/view

Bakso Binal melakukan diskusi dengan menggunakan metode *Scamper*. Metode *Scamper* merupakan singkatan dari *Substitute, Combine, Adapt, Modify, Put to Another Use, Eliminate, dan Reverse*. Metode *Scamper* merupakan suatu hal esensial untuk *entrepreneurs*. Teknik *brainstorming* kreatif SCAMPER membantu disaat kehabisan ide dan ingin mengembangkan suatu ide dengan cara mendorong pemikiran perancang usaha untuk bagaimana meningkatkan hal yang sudah ada dan digunakan untuk menghasilkan ide-ide orisinal oleh adanya proses kreatif yang berkembang pada persiapan dan konsentrasi (Risnani, 2019).

Teknik *Scamper* bertujuan untuk menemukan berbagai ide dan solusi inovatif dan kreatif dengan menggunakan 7 teknik pendekatan yaitu :

- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| 1. <i>S- Substitute</i> | : Mengganti |
| 2. <i>C- Combine</i> | : Menggabungkan |
| 3. <i>A- Adapt</i> | : Menyesuaikan |
| 4. <i>M- Modify</i> | : Modifikasi |
| 5. <i>P- Put to Other Uses</i> | : Fungsi lain |
| 6. <i>E- Eliminate</i> | : Menghapuskan |
| 7. <i>R- Reverse</i> | : Balik |

Dari 7 teknik di atas, Bakso Binal menemukan bahwa Bakso Binal memakai beberapa teknik berikut:

1. *Substitute*, pelaku usaha melakukan penggantian bahan tepung tapioka menjadi tepung biji beton sebagai bahan pembuat Bakso Binal.
2. *Combine*, yaitu dengan mengombinasikan tepung biji nangka dengan bahan dasar pembuat bakso lainnya.
3. *Modify*, karena dalam penjualannya Bakso Binal dibagi dalam paket dimana

masing-masing paket tersebut diisi oleh varian *toping* bakso.

4. *Eliminate*, karena produk Bakso Binal tidak menggunakan tepung tapioka lagi sebagai bahan pembuat bakso.

1.3. Deskripsi Perusahaan

Badan usaha produk Bakso Binal berbentuk Firma, alasannya adalah para anggota atau pelaku usaha terlibat langsung dalam pengelolaan produk. Menurut Molengraaff dalam Abdulkadir Muhammad pengertian firma adalah suatu persekutuan atau perkumpulan yang didirikan untuk menjalankan perusahaan di bawah nama bersama dan yang mana anggota-anggotanya tidak terbatas tanggung jawabnya terhadap perikatan perseroan dengan pihak ketiga.



Gambar 3. Rumah Produksi

Sumber: *Google Maps*



Gambar 4. Peta Tempat Bakso Binal
 Sumber: *Google Maps*

Jika terdapat perubahan komposisi atau anggota, secara ekonomis produk Bakso Binal tetap dapat terus beroperasi untuk melanjutkan usaha. Proses produksi Bakso Binal sendiri bertempat di Perumahan Tidar Villa Estate Blok AH-16, sedangkan untuk tokonya Bakso Binal akan menyewa tempat berukuran kurang lebih 6x5 di Jalan Perumahan Green Kalijaga Eksekutive no B-6. Toko akan buka setiap hari mulai pukul 09:00 pagi sampai 20:00 malam dan akan dilayani oleh para pelaku usaha sendiri dengan menggunakan metode *shift* kerja yaitu bergantian.

1.4. Visi Dan Misi Perusahaan

Bakso Binal memiliki visi utama yaitu, “menjadi perusahaan yang mengedepankan inovasi dalam menghasilkan produk bakso dari tepung olahan biji nangka yang berkualitas dan sehat untuk masyarakat khususnya warga Malang Raya”. Visi ini diciptakan karena Bakso Binal memfokuskan kepada pengolahan bahan dasar biji beton yang berlimpah menjadi produk inovasi bakso dengankualitas yang baik dan sehat serta menawarkan penyajian serta konsep yang unik.

Bakso Binal diharapkan dapat membuka banyak cabang di berbagai daerah dan bisa lebih dikenal oleh masyarakat Indonesia.

Dalam rangka mencapai visi tersebut pelaku usaha merumuskan misi Bakso Binal, yaitu sebagai berikut :

1. Memproduksi Tepung yang terbuat dari olahan biji beton sebagai bahan dasar pembuatan bakso untuk dipasarkan di wilayah Kota Malang.
2. Terus melakukan inovasi produk bakso dengan olahan biji beton sebagai bahan dasar utama
3. Menjadi perusahaan yang memproduksi varian produk bakso yang sehat, setia pada pelanggannya dan aman untuk dikonsumsi

1.5. Nilai

Dalam operasional usaha dan menjalin hubungan dengan konsumen, mitra usaha, dan pemegang saham, Bakso Binal akan senantiasa berjalan dengan mengutamakan nilai-nilai perusahaan. Berikut ini merupakan nilai-nilai utama dalam perusahaan Bakso Binal yaitu:

1. Kualitas

Kualitas produk adalah hal yang paling utama bagi perusahaan . Kualitas sendiri terbagi menjadi beberapa karakteristik meliputi ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, manfaat dan rasa. Perusahaan ingin membuat suatu produk yang berkualitas serta aman untuk dikonsumsi. Perusahaan akan terus berusaha mempertahankan kualitas produk sebagai wujud kepedulian terhadap konsumen Bakso Binal. Dengan mempertahankan kualitas produk, harapannya Bakso Binal dapat tumbuh menjadi produk yang bisa mampu bersaing dengan produk bakso lainnya.

2. Sehat

Produk Bakso Binal yang dibuat oleh perusahaan tidak hanya soal rasa, tetapi perusahaan ingin membuat produk bakso yang sehat serta baik untuk kesehatan. Hal ini dibuktikan lewat bahan pembuat bakso yang terbuat dari bahan alami yang punya banyak manfaat bagi kesehatan tubuh sehingga aman untuk dikonsumsi.

3. Kreatif

Kreativitas perlu terus dikembangkan oleh semua perusahaan, tidak ada kata berhenti berkreasi untuk membuat sesuatu hal baru yang dapat membuat suatu produk itu lebih sempurna lagi. Perusahaan akan terus mengembangkan produk Bakso Binal ini lewat ide-ide kreatif yang muncul, sehingga produk Bakso Binal bisa terus berinovasi dari hari ke hari.

1.6. Deskripsi Produk

1.6.1 Logo Produk Bakso Binal “Rasanya Yummy”



Gambar 5 . Logo Bakso Binal

Logo merupakan gambar yang memiliki arti serta filosofinya sendiri untuk mewakili identitas sebuah perusahaan. Logo dari Bakso Binal bergambar seorang *chef* yang sedang tersenyum saat membawa sepiring bakso dengan tangan yang membentuk tanda “ok”. Hal ini memiliki filosofi bahwa pelaku usaha merupakan

chef Bakso Binal yang telah membuat produk Bakso Binal dengan sebaik mungkin untuk menciptakan rasa lezat (*Yummy*) untuk para konsumen. Pada bagian bawah terdapat bentuk 2 gambar buah nangka yang mengartikan bahwa produk Bakso Binal ini dibuat dari bahan dasar olahan buah nangka yang mempunyai banyak manfaat bagi tubuh. Adapun tulisan Bakso Binal pada logo dibuat dengan huruf kapital untuk menunjukkan nama produk. Tulisan Bakso Binal diberi perpaduan warna hitam dengan warna yang selaras dengan warna buah nangka. Warna kuning pada buah nangka akan memberikan kesan mencolok sehingga dapat terlihat jelas.

1.6.2 Penjelasan Produk Bakso Binal

Produk Bakso Binal merupakan produk bakso yang bahan dasarnya adalah tepung biji beton dari buah nangka sebagai bahan pengganti tepung tapioka untuk membuat bakso. Tepung biji beton yang digunakan sifatnya adalah sebagai bahan pengganti dan akan digunakan bersama bahan pendukung lainnya untuk membuat produk Bakso Binal. Bakso Binal menawarkan produk bakso yang tidak hanya mengedepankan kualitas rasa saja, tetapi juga manfaat apa yang diperoleh bagi kesehatan tubuh. Hal ini sangat cocok untuk masyarakat Indonesia khususnya warga Malang, karena melihat antusiasme masyarakat Kota Malang terhadap bakso yang meningkat akan lebih baik jika menyediakan bakso yang lezat, sehat dan harganya terjangkau. Produk Bakso Binal akan bertempat di Jalan Perumahan Green Kalijaga Eksekutive no B-6. Toko akan siap melayani konsumen setiap hari dari pagi hingga sore hari dan akan langsung dilayani oleh pelaku usaha sendiri.

Dalam penjualannya Bakso Binal menawarkan paket porsi bakso biasa dengan harga Rp. 15.000 isinya adalah 1 bakso kasar, 1 bakso halus, 1 bakso besar dan 2

variasi *topping* bebas pilih. Paket yang kedua adalah paket porsi bakso medium yang harganya Rp. 20.000 isinya adalah 1 bakso kasar, 1 bakso halus, 1 bakso besar, 1 bakso bakar dan 2 variasi *topping* bebas pilih. Paket bakso yang ketiga adalah porsi bakso *mix* yang harganya Rp. 23.000 isinya adalah 1 bakso kasar, 1 bakso halus, 1 bakso besar, 1 bakso bakar ditambah 4 variasi *topping* bebas pilih. Paket yang keempat adalah porsi bakso lengkap yang harganya Rp. 27.000 isinya 1 bakso kasar, 1 bakso halus, 1 bakso besar, 1 bakso bakar, 1 bakso telur ditambah 6 variasi *topping* bebas pilih. Bakso Binal menawarkan beberapa *topping* yang bisa dipilih yaitu tahu goreng, tahu putih, gorengan bulat, gorengan panjang dan siomay. Selain berbagai macam paket bakso yang bisa dinikmati di tempat (*dine in*), kami juga menyediakan paket Bakso *frozen* lengkap dengan kaldu untuk kuah bakso. Produk Bakso Binal *Frozen* dapat bertahan hingga 1 minggu lamanya jika disimpan di dalam *freezer*.

