

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di tengah kesibukan dan dinamika kehidupan modern, menjaga kesehatan, dan menerapkan gaya hidup sehat telah menjadi prioritas utama (Widayati *et al.*, 2020). Dalam tantangan mencari pilihan makanan yang praktis dan bergizi. Banyak sekali pilihan makanan sehat yang hidup berdampingan dengan masyarakat. Salah satu makanan sehat yang sering masyarakat dengar yaitu salad. Salad sendiri juga merupakan sebuah inovasi kuliner yang merangkul konsep kesehatan dan kenyamanan. Namun, tidak dapat dipungkiri bahwa masyarakat pada zaman sekarang lebih banyak untuk memilih mengonsumsi makanan *junk food* dibandingkan makanan sehat. Hal ini dikarenakan pola pikir pada makanan sehat yang disajikan hanya dalam bentuk sayur-sayuran atau buah-buahan saja, sehingga tidak menggugah selera pada makanan sehat (Tanjung *et al.*, 2022).

Pertama, hasil survei penulis mengungkapkan bahwa 47,7% responden tidak menyadari bahwa konsumsi makanan tidak sehat seperti *junk food* secara sering dapat mengakibatkan penyakit perlemakan hati non-alkoholik (NAFLD). Meskipun 52,3% responden mengetahui risiko ini, fakta bahwa hampir setengah populasi tidak menyadarinya menunjukkan adanya kesenjangan pengetahuan yang signifikan dalam masyarakat.

Kedua, motivasi personal menjadi pendorong kuat dalam penelitian ini. Sebagai peneliti, penulis sendiri memiliki pengalaman langsung dengan NAFLD. Penulis didiagnosis dengan NAFLD beberapa waktu lalu, yang membuat penulis menyadari betapa minimnya informasi dan dukungan yang tersedia bagi penderita. Proses diagnosis dan upaya untuk mengelola kondisi ini membuka mata penulis akan pentingnya edukasi dan solusi praktis untuk mencegah dan menangani NAFLD.

Kombinasi antara data survei dan pengalaman pribadi ini menegaskan urgensi untuk mengembangkan solusi yang dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang NAFLD dan mempromosikan pola makan sehat. Oleh karena

itu, penelitian business plan ini bertujuan untuk mengembangkan solusi inovatif yang mencakup:

- Pengembangan produk atau layanan yang mendukung pola makan sehat untuk mencegah dan mengelola NAFLD.
- Strategi edukasi yang efektif untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang risiko NAFLD terkait pola makan.
- Menciptakan model bisnis yang berkelanjutan yang dapat memberikan dampak positif pada kesehatan masyarakat sekaligus memiliki potensi keuntungan ekonomi.

Dengan menggabungkan wawasan dari data statistik dan pengalaman pribadi penulis sebagai penderita NAFLD, penelitian ini bertujuan tidak hanya untuk mengisi kesenjangan pengetahuan yang ada, tetapi juga untuk mengembangkan solusi praktis yang dapat berkontribusi pada pencegahan, pengelolaan NAFLD, dan peningkatan kesehatan masyarakat secara keseluruhan.. Penyakit ini merupakan suatu permasalahan yang umum terjadi dan sangat berbahaya karena dapat mengancam pada jiwa. Penyakit ini mengakibatkan penumpukan lemak pada tingkat yang tidak normal di hati. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan memfokuskan pada dunia kesehatan melalui makanan sehat (NBC News, 2023).

Wrap N Roll lahir sebagai upaya penulis untuk memberikan solusi yang bermanfaat dengan memberikan dasar yang kuat bagi keputusan penulis untuk menjadikan makanan sehat sebagai solusi yang mendesak bagi masyarakat yang mengidap NAFLD. Penulis yakin bahwa dengan menyajikan pilihan makanan yang lezat dan bergizi, penulis tidak hanya memberikan kontribusi kepada kesejahteraan pribadi, tetapi juga memberikan opsi yang lebih sehat kepada masyarakat yang ingin hidup lebih sehat. Wrap N Roll bukan hanya sekedar bisnis melainkan adalah langkah positif dalam mengatasi tantangan kesehatan masyarakat.

Dalam beberapa tahun terakhir, konsep Wrap N Roll telah menyebar ke berbagai negara, termasuk Indonesia. Banyak restoran dan kedai makanan sehat telah mengadopsi ide ini, menghadirkan variasi salad yang menggoda selera

dengantampilan yang menarik. Kombinasi warna-warni dari sayur dan buah-buahan, potongan daging atau *seafood* yang lezat, serta saus yang diadaptasi sesuai selera. Semua bahan ini memiliki nilai gizi tinggi tanpa lemak berlebih, menjadikannya pilihan yang ideal untuk orang-orang yang ingin menjaga berat badan dan kesehatan jantung dan livers konsumen. Hal ini tentu saja menjadikan Wrap N Roll dalam salad sebagai pilihan yang populer bagi Konsumen yang menginginkan hidangan ringan dan bergizi.

Wrap N Roll merupakan konsep kuliner yang menggabungkan berbagai elemen makanan menjadi hidangan yang sehat, segar, dan lezat. Ide dasar di balik konsep Wrap N Roll adalah memanfaatkan tortilla sebagai dasar wrap yang berisikan sayur dan buah-buahan yang dibalut dengan bumbu khas Mexico yang lezat dan sehat, untuk proteinnya Wrap N Roll menggunakan daging, dan *seafood*, yang akan di kasi saos khas. Dalam perkembangannya, konsep ini telah menjadi populer sebagai salahsatu variasi salad wrap yang menarik dan nikmat. Selain sebagai alternatif makanansehat, Wrap N Roll dalam salad juga memiliki daya tarik estetis. Penyajian yang cantik dengan wrap salad yang terlihat segar dan beragam, menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan secara visual. Ini juga mencerminkan semangat keberagaman dalam penggunaan bahan-bahan makanan.

Bahan-bahan utama Wrap Salad untuk variasi pertama adalah daun selada, tomat merah segar, potongan nanas, dan protein sehat seperti dengan daging yang di bumbu dengan resep yang khas, semuanya terpapar dengan jelas dalam warna- warni yang cerah. Semua ini menggambarkan kesehatan dan nutrisi yang kaya darimakanan ini. Namun, yang membuat Wrap Salad menjadi istimewa adalah lapisan luarnya dengan lembaran tortilla yang tipis, lembut dan renyah yang digunakan untuk melapisi salad ini. Ini memberikan konsep tersebut sentuhan Mexico yang unik, serta memberikan kemudahan dalam menjalani makanan ini tanpa kekacauan. Selanjutnya, Cono salad yang merupakan variasi kedua dari konsep ini yang dapat memukau perhatian pandangan seseorang secara visual. Di dalamnya, terdapat lapisan-lapisan sayuran segar yang dikemas dengan rapi. Tetapi apa yang benar- benar mencolok dari cono salad adalah simplisitasnya. Tidak ada lapisan tambahan seperti seaweed, hanya salad yang terbungkus tortilla dengan isian yang terlihat menggiurkan yang muncul melalui

bagian atas kerucut. Di dalamnya, terdapat lapisan-lapisan sayuran segar yang dikemas dengan rapi. Letakkan selada, salsa tomat, salsa nanas, dan potongan-potongan seafood seperti udang dan cumi. Inimenciptakan gambaran makanan yang indah dan alami (Nadhifah Salsabila, 2022).

Kehadiran Salad Wrap sejalan dengan kesadaran global akan kesehatan dan kesejahteraan. Wrap N Roll adalah konsep makanan sehat yang cocok untuk orang-orang yang ingin menjaga Kesehatan bagi Konsumen tanpa mengorbankan citarasa yang lezat. Dengan bahan-bahan segar, Wrap N Roll menggunakan saus atau pelengkap tanpa minyak, dengan fleksibilitas dan keunikannya dalam setiap variasi, konsep ini menawarkan solusi yang praktis untuk menjalani gaya hidup yang sehat di dunia yang selalu bergerak. Dengan inovasi seperti ini, Wrap N Roll dapat menjadikan makan sehat sebagai bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari, dimana pun masyarakat berada.

Salad Wrap lebih dari sekadar tren kuliner, melainkan mencerminkan dinamika perubahan budaya makan. Ia menggambarkan permintaan masyarakat akan pilihan makanan bernutrisi yang dapat dengan mudah diintegrasikan ke dalam kehidupan yang sibuk. Dengan memadukan konsep kesehatan, kenyamanan, dan inovasi. Salad Wrap telah menjadi simbol pendekatan sadar dan holistik terhadap pemenuhan gizi dan sebagai pencegah penyebab penyakit *fatty liver*. Ketika masyarakat menjalani kehidupan modern, merangkul konsep makanan inovatif seperti ini bisa jadi kunci untuk mencapai keseimbangan yang harmonis antara kesehatan dan tuntutan hidup (Azkia Amalia Budiarti, 2022)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan terkait latar belakang di atas, rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Menghadirkan Produk Wrap yang sehat disukai banyak orang dengan cita rasa *junk food* namun dapat membantu mengurangi resiko penyakit seperti NAFLD (hati berlemak) dan jarang adanya restoran makanan sehat yang berpenampilan *Junk food* mengurangi resiko penyakit seperti NAFLD.

1.3 Tujuan Praktis

Terkait penjelasan pada rumusan masalah di atas, maka dapat disimpulkan terkait pada penulisan perencanaan bisnis Wrap N Roll. Maka, tujuan praktis dalam penulisan *capstone project* terhadap bisnis Wrap N Roll adalah untuk menghasilkan bisnis Wrap/Taco yang sehat namun terasa seperti *junk food* yang dapat *sustainable*.

1.4 Manfaat Praktis

Dilihat dari pembahasan pada tujuan praktis di atas. Maka, dapat diuraikan manfaat praktis terhadap bisnis Wrap N Roll, antara lain:

1. Bagi Wrap N Roll

Dapat menjadi suatu referensi untuk mengevaluasi finansial, pemilihan produk, perencanaan strategi, dan menganalisis pasar agar dapat berkembang ke tujuan yang lebih baik.

2. Bagi Akademis

Dapat dijadikannya sebuah acuan terhadap penelitian selanjutnya dimasa yang akan datang, sehingga penelitian ini akan lebih berguna, khususnya pada penelitian yang ingin merencanakan suatu bisnis.

3. Bagi UMKM

Dapat dijadikannya pedoman pada strategi yang telah dibentuk oleh Wrap N Roll, sehingga dapat menjadi suatu gagasan ide yang baru untuk membentuk suatu pengembangan dan perencanaan bisnis.