

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Bisnis yang saat ini berkembang pesat di Indonesia adalah bisnis kuliner. Hal ini terbukti bahwa pada kuartal II 2022, berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), subsektor makanan dan minuman menjadi kontributor sektor industri PDB terbesar, yakni sebesar 38,38% terhadap PDB Industri Non Migas. Menteri Perindustrian Agus Gumiwang Kastasasmita mengatakan meski terdampak pandemic Covid-19. Industri makanan dan minuman masih menunjukkan ketahanannya dengan tumbuh 3,68% pada kuartal II tahun 2022, meningkat signifikan dibandingkan periode yang sama pada tahun 2021 sebesar 2,95%. Menurut pernyataan Nonto (2011) pertumbuhan bisnis makanan dan minuman masih tercatat sebagai pertumbuhan yang tinggi di berbagai belahan dunia. Alasan rasional outlet makanan tumbuh berkembang adalah karena bisnis ini menjajikan keuntungan yang besar. Perubahan gaya hidup masyarakat indonesia yang lebih konsumtif disertai dengan meningkatnya daya beli masyarakat menyebabkan bergesernya pola konsumsi yang mengarah pada intensitas masyarakat dalam membeli makanan di tempat makan dari pada memasak sendiri dirumah (Tiwa, Tasik, and Purwanto 2022).

Menurut ketua perhimpunan Waralaba dan Lisensi Indonesia (WALI) Levita Ginting Supit, bisnis kuliner adalah jenis usaha yang tidak pernah ada matinya. Karena makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok setiap orang (Saverus 2019). Hal ini juga di dukung oleh data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, pada tahun 2020, ekonomi kreatif memiliki kontribusi yang tinggi bagi Produk Domestik Bruto (PDB), dimana dari 16 subsektor ekonomi kreatif, tiga subsector yaitu fesyen, kuliner, dan kriya merupakan penyumbang terbesar struktur PDB dan ekspor produk kreatif ke mancanegara. Kontribusi tiga subsektor tersebut, merujuk pada data BPS dan Kemenparekraf adalah sebesar 41% untuk kuliner, 17% untuk fesyen dan 14,9% untuk kriya (Hariwibowo et al. 2022).

Bandung terkenal dengan sebutan kota Paris Van Java karena memiliki banyak pelaku industri kreatif hingga disebut juga sebagai *Emerging Creative City*. Branding kota kreatif telah mampu mengangkat Kota Bandung menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan mancanegara ataupun lokal serta sebagai penggerak perekonomian Jawa Barat (indonesiakreatif.net, 2015: diakses 2 Oktober 2022). Selain itu, Bandung juga dikenal dengan warganya yang mandiri dalam menciptakan produk baru ataupun cerdas dalam mengambil peluang untuk mengembangkan sesuatu yang ada menjadi sesuatu yang baru (Wardhani 2012). Salah satu bagian dari industry kreatif atau subsector industry kreatif yang memiliki kontribusi besar di Bandung adalah kuliner. Berikut dapat dilihat pada tabel 1.1 data dari Hasil analisis SE 2016 KBLI Ekraf yaitu jumlah usaha/perusahaan ekraf di Kota Bandung:

Tabel 1.1 Hasil analisis SE 2016 KBLI Ekraf Jumlah usaha/perusahaan ekraf di Kota Bandung

No	Jenis Usaha	Jumlah (Unit)
1	Arsitektur	371
2	Disain Interior	41
3	Disain Komunikasi Visual	34
4	Disain Produk	81
5	Film Animasi dan Vidio	55
6	Fotografi	526
7	Kriya	7.986
8	Kuliner	88.524
9	Musik	570
10	Fesyen	23.550
11	Aplikasi dan Game	632
12	Penerbitan	2.706
13	Periklanan	140
14	Televisi dan Radio	62
15	Seni Pertunjukan	513
16	Seni Rupa	393

Sumber : <https://kotakreatif.kemenparekraf.go.id>, 2020

Dilansir dari laman umkmindonesia.id, Jumat (11/9/2020), menjelaskan kuliner memiliki berbagai ragam varian baik dari makanan dan minuman, namun

umunya semua itu terbagi pada dua kategori yakni *Food Services* dan *Food Retail*. *Food services* adalah kuliner yang mengedepankan pelayanan yang manfaatnya dirasakan konsumen pada tempat tersebut, sifat produknya adalah kuliner siap saji untuk langsung dikonsumsi pada waktu tersebut. Contohnya; Restoran, Warteg, *Food Truck*, Warung Kaki Lima, *Café*, *Coffe Shop* Dan *Catering*. Sedangkan *Food Retail* adalah kuliner yang mengutamakan jangkauan area distribusi yang luas untuk diedarkan, sifat produknya adalah kuliner yang tahan lama (lebih dari tujuh hari) dan dapat disimpan dalam waktu tertentu. Contohnya; *Frozen Food*, makanan atau minuman kering dalam kemasan, dan lain-lain.

Perkembangan zaman yang modern, padatnya aktivitas, secara bersamaan merubah gaya hidup khususnya pada masyarakat perkotaan yang cenderung memilih sesuatu yang praktis dalam pemilihan bahan makanan. Masyarakat Indonesia saat ini lebih menyukai makanan yang praktis, ekonomis, dan mudah dalam penyajiannya (Alfian, 2021). Pemenuhan kebutuhan tersebut dapat dipenuhi dengan produk pangan *ready to serve*. *Ready to serve food* merupakan makanan yang telah dimasak dan disimpan dengan menggunakan pengawet ataupun dengan berbagai metode penyimpanan, contohnya produk makanan olahan beku (*frozen food*) (MMI, 2009). Produk makanan olahan beku dapat dihasilkan melalui pengolahan daging ayam, daging ikan, serta *seafood* lainnya, seperti salah satu produk olahan yang banyak digemari dan dijumpai di masyarakat adalah Dimsum (Ridlo, 2021).

Dimsum merupakan makanan tradisional Cina yang populer karena keindahan bentuk dan rasanya yang enak, selain bentuk dan rasanya terdapat pula keunikan lainnya seperti keindahan warna dan variasinya (<https://Kompas.com>, 2017). Biasanya dimsum disajikan di restoran, maka dari itu jenis kuliner tersebut termasuk kedalam kategori kuliner *Food Services*. Pembuatan dimsum sendiri sangatlah mudah dan praktis, bahan untuk membuatnya pun mudah dicari dipasaran. Bahkan kini dimsum dijual tidak hanya siap saji di restoran tetapi banyak pengusaha *homemade* yang menghadirkan dimsum *frozen* (dimsum beku) yang mana dapat memperluas jangkauan pasar dan sifatnya tahan lama, hal ini menjadikan dimsum *frozen* termasuk dalam kategori kuliner *Food Retail*. Dengan begitu menjadikan dimsum sebagai peluang bisnis yang sangat menggiurkan.

Apalagi modal membuka bisnisnya juga terjangkau serta resiko kerugiannya juga kecil, tak heran kini banyak pelaku usaha yang terjun dalam bisnis dimsum tersebut (cermati.com, 2020: diakses 7 Oktober 2022).

Di Kota Bandung sendiri sudah banyak restoran/gerai dimsum. Tidak hanya di restoran saja tetapi saat ini dimsum banyak kita jumpai di beberapa streetfood di Kota Bandung. Seperti yang kita ketahui Bandung dikenal sebagai kota dengan sejuta kuliner, tak heran setiap sudut di kota Bandung banyak dijumpai *streetfood* yang menjual berbagai aneka ragam makanan, baik makanan berat maupun makanan ringan. Dimana dimsum merupakan salah satu makanan yang selalu menjadi menu camilan yang banyak diminati oleh konsumen. (ayobandung.com, 2022 diakses 7 Oktober 2022).

Tabel 1.2 Jumlah Gerai Dimsum pada Street Food di Kota Bandung

No	Nama Street Food	Jumlah gerai dimsum
1	Sudirman <i>Street Food</i>	20
2	Cibadak <i>Food Street</i>	17
3	Cisangkuy <i>Food Street</i>	17
4	Pungkur <i>Street Food</i>	19
5	Lengkong <i>Night Street Food</i>	20
6	Dipatiukur <i>Night Street Food</i>	31
7	Braga <i>Culinary Night</i>	20
8	Jl. Japati	10
Jumlah Total		154

Sumber : data survey (mapping) peneliti 20 November 2022

Dapat dilihat pada Tabel 1.2 bahwa jumlah gerai dimsum terbanyak di Kota Bandung adalah kawasan *Street Food* Dipatiukur. Hal ini berdasarkan hasil survei peneliti terhadap jumlah usaha dimsum di sejumlah *Street Food* di Kota Bandung.

Tabel 1. 3 Pendapatan Pengusaha Kedai Dimsum disepanjang Jl. Dipatiukur Bulan Juni – Agustus Tahun 2022

Nama Kedai	Juni (Rp)	Juli (Rp)	Agustus (Rp)	Rata-rata Laba (Rp)	Perkembangan Laba (%)
Ong dimsum	12.000.000	11.500.000	10.000.000	11.166.666	-17
Hello Dimsum	8.000.000	7.800.000	6.000.000	7.266.666	-25
Red Dimsum	30.000.000	28.000.000	28.500.000	28.833.333	-5
Majana Dimsum	18.000.000	17.800.000	17.200.000	17.666.666	-4
Cakama Dimsum	21.000.000	20.800.000	20.400.000	20.733.333	-3
Kirai Dimsum	21.000.000	20.700.000	20.100.000	20.600.000	-4
Dimsum Jos Premium	18.000.000	17.600.000	17.000.000	17.533.333	-6
Lokal Dimsum	15.800.000	15.000.000	14.300.000	15.033.333	-9

Sumber: data Pra-penelitian diolah, 16 September 2022

Berdasarkan Tabel 1.3 diatas, terlihat dengan jelas bahwa pendapatan pengusaha kedai dimsum selama bulan Juni sampai dengan Agustus 2022 cenderung mengalami penurunan. Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa pengusaha kedai dimsum diperoleh kesimpulan bahwa penurunan laba terjadi karena beberapa hal, diantaranya karena jumlah permintaan terhadap dimsum menurun setelah Hari Raya Idul Adha yang mana adanya pergeseran pemenuhan prioritas konsumsi, disini pelanggan lebih memprioritaskan konsumsinya pada kebutuhan yang lain sehingga berkurangnya jumlah pelanggan dimsum. Selain itu, penurunan pendapatan tersebut juga disebabkan oleh penurunan jumlah produksi imbas adanya kenaikan sejumlah bahan baku di pasaran dan bahan bakar (BBM) yang mana pelaku usaha memilih untuk meminimalisir kerugian dengan mengurangi jumlah produksi.

Berdasarkan hasil observasi terhadap beberapa pengusaha dimsum pada saat pra penelitian, diperoleh gambaran mengenai perilaku kewirausahaan yang di

miliki oleh pengusaha dimsum. Hal tersebut terlihat dari cara menghadapi masalah mengenai kenaikan sejumlah bahan baku dan rendahnya permintaan produk. Para pengusaha cenderung kurang berani mengambil resiko dan meluaskan jangkauan pemasaran dan justru lebih memilih untuk mengurangi jumlah produksi untuk meminimalisir kerugian yang bisa saja terjadi. Hal ini jelas akibat lemahnya perilaku kewirausahaan dan belum optimalnya peran manajerial dalam mengelola usaha pada lingkungan bisnis yang cepat

Dalam menjalankan usaha tentunya tujuan pengusaha adalah memperoleh laba. Laba yang dimaksud adalah pendapatan bersih pengusaha setelah dikurangi dengan biaya produksi. Laba tersebut akan diperoleh dengan maksimal apabila jumlah produksinya maksimal dan biaya yang dikeluarkan efisien. Namun tidak dapat dipungkiri bahwa dalam perjalanannya pengusaha pasti akan menghadapi berbagai kendala. Menurut Hendarawan (dalam Anggiani, 2018) masalah-masalah yang sering dihadapi oleh pengusaha kecil pada umumnya terkait dalam segi pemasaran, permodalan, bahan baku, teknologi yang digunakan, manajemen, kemitraan, peraturan, masalah desain. Adapun masalah tersebut tentunya akan berdampak pula pada laba yang di peroleh.

Menurut Edward De Bono dalam Bukunya berjudul *Serious Creativity* (dalam Setiawan, 2012) menyebutkan bahwa salah satu faktor yang menentukan suksesnya suatu usaha adalah kemampuannya mengelola asset utamanya. Kemampuan mengelola usaha tersebut adalah kemampuan yang harus dimiliki oleh seorang wirausaha berupa kemampuan untuk mengerjakan sesuatu yang baru, kemampuan mencari peluang, keberanian atau kemampuan menanggung risiko, dan kemampuan untuk mengembangkan ide dan sumber daya. Perilaku kewirausahaan yang baik akan menjadikan kegiatan usahanya akan berjalan dengan lebih baik. Dari paparan tersebut menandakan bahwa perilaku kewirausahaan sangat penting dimiliki bahkan menjadi hal yang harus dilakukan oleh pelaku usaha dalam menjalankan usahanya. Hasil penelitian sebelumnya yang disampaikan Furqon (2018), Zainul Muis (2022), San Petro & Warjeni Antrianingsih (2021), Alda Fatrisia & Edy Rahardja (2015) terdapat pengaruh positif dan signifikan sikap kewirausahaan terhadap pendapatan, artinya semakin tinggi perilaku kewirausahaan maka pendapatan yang didapat akan meningkat

pula. Sedangkan hasil riset lain dari (Sihombing, Mangunwihardjo, and Mahfudz 2016) menunjukkan perilaku kewirausahaan tidak berpengaruh positif terhadap kinerja usaha hal tersebut terjadi karena kurangnya kemampuan berwirausaha, dan belum sesuaiya potensi yang dimiliki wirausahawan. Hal ini yang menjadi penghambat kemajuan bisnis, dan apabila tidak diperbaiki maka dalam jangka waktu dekat pengusaha akan makin kalah bersaing dengan perusahaan swasta.

Kewirausahaan sendiri merupakan proses pengembangan dari sikap kreatif dan inovatif yang dijadikan dasar, kiat dan sumber daya untuk mencari peluang menuju kesuksesan (Hubeis, 2009). Pada saat membuat kegiatan bisnis baru atau yang sudah berjalan, pelaku usaha kecil setidaknya memiliki sikap kewirausahaan untuk mencapai tujuan, berani mengambil resiko, dan mampu memanfaatkan ide-ide baru diintegrasikan dengan pemanfaatan sumber daya yang dimiliki, dan imajinasi secara pribadi sehingga mampu membuat perbedaan besar tidak hanya membuat usaha sebagai cara untuk bertahan hidup sehari-hari.

Pandangan yang harus dimiliki pelaku usaha kecil berkaitan dengan perilaku kewirausahaan akan menjadi lebih maksimal jika didukung dengan inovasi dan kemitraan. Memiliki sikap kewirausahaan dapat menciptakan suatu inovasi baru atau gagasan dari buah pemikiran seorang pelaku usaha. Inovasi memiliki makna yaitu transformasi pengetahuan kepada produk, proses dan jasa baru, Tindakan menggunakan sesuatu yang baru (Rosenfeld, 2002). Inovasi merupakan eksploitasi yang berhasil dari suatu gagasan baru atau dengan kata lain merupakan mobilisasi pengetahuan, keterampilan teknologi dan pengalaman untuk menciptakan produk, proses dan jasa baru. Secara konvensional istilah inovasi diartikan sebagai terobosan yang berkaitan dengan produk baru. Jimenez and Valle (2010) mendefinisikan inovasi sebagai konsep yang lebih luas yang membahas penerapan gagasan, produk, atau proses yang baru. Artinya pelaku usaha kecil harus mengembangkan konsep yang dimiliki secara lebih luas dalam hal penyampaian produk baru atau proses yang efisien.

Beberapa studi yang meneliti tentang laba/keuntungan, membuktikan bahwa variabel inovasi berpengaruh positif terhadap laba seperti penelitian yang dilakukan oleh Andi Gunawan Ratu Chakti dan Nursahdi Saleh (2021), Ishak dan

Khamdan Suriyok (2022) dan Muhammad Berla (2017) yang salah satu kesimpulan dari penelitiannya menyebutkan bahwa inovasi berpengaruh positif dan signifikan terhadap pendapatan/laba usaha, maka dari itu variabel inovasi mempunyai peranan penting dalam upaya meningkatkan pendapatan/laba usaha. Artinya semakin besar inovasi yang dilakukan dalam menjalankan usaha, maka laba yang didapat akan meningkat pula. Namun penelitian yang dilakukan oleh Sulistyio Anung dkk (2022) mengatakan bahwa inovasi, tanggap terhadap peluang dan bekerja keras tidak berpengaruh signifikan terhadap variabel pendapatan

Adapun kemitraan yang mana mempunyai peranan penting dalam meningkatkan pendapatan. Kemitraan merupakan suatu bentuk Kerjasama yang perlu dilakukan untuk pengembangan sebuah usaha agar mampu berdaya saing global. Kemitraan memiliki tujuan yaitu untuk meningkatkan kemampuan usaha kecil agar menjadi kuat dan berkembang melalui dukungan modal serta pelatihan sumber daya yang professional dan terampil agar dapat meningkatkan pendapatan perusahaan dan kelanjutan sebuah usaha (Halik et al, 2020).

Ada beberapa studi yang membuktikan bahwa variabel kemitraan berpengaruh secara positif terhadap pendapatan/laba seperti penelitian yang dilakukan oleh Fatkhurahman (2018), Yusuf Iskandar (2016), Palito Tigor Pature Sihombing, Suryadi Mangunwihardjo, dan Mahfudz (2016) yang salah satu kesimpulan dari salah satu penelitiannya menyebutkan bahwa kemitraan berpengaruh positif dan signifikan terhadap pendapatan/laba usaha, maka dari itu variabel kemitraan mempunyai peranan penting dalam upaya meningkatkan pendapatan/laba usaha. Artinya semakin besar kemitraan yang dilakukan dalam menjalankan usaha, maka laba yang didapat akan meningkat pula. Namun pada penelitian yang dilakukan oleh Susanti dkk (2014) menyatakan kemitraan belum mampu meningkatkan hasil produksi sehingga pengaruh pada peningkatan pendapatan belum terlihat secara signifikan.

Penelitian ini sangat menarik untuk dilakukan karena terdapat inkonsistensi dalam hasil penelitian terdahulu. Peneliti menduga adanya variabel lain yang ikut berperan dalam mempengaruhi perilaku kewirausahaan terhadap pendapatan. peneliti menduga terdapat faktor internal yaitu variabel inovasi dan faktor eksternal yaitu variabel kemitraan terhadap pendapatan. Berdasarkan bukti

empiris (Ishak dan Khamdan Suriyok, 2022) inovasi dapat menjadi mediasi untuk Pendapatan usaha. Begitu pula dengan bukti empiris (Fatkhurahman, 2018) kemitraan dapat menjadi mediasi untuk Pendapatan usaha.

Penelitian terdahulu menunjukkan masih adanya perbedaan hasil antara penelitian satu dan lainnya. Maka dari itu peneliti tertarik untuk mencari solusi dari permasalahan tersebut dengan mengidentifikasi peran inovasi dan kemitraan dalam memediasi pengaruh perilaku kewirausahaan terhadap pendapatan. Dengan judul penelitian **“Peran Inovasi Dan Kemitraan Dalam Memediasi Pengaruh Perilaku Kewirausahaan Terhadap Pendapatan Usaha Kuliner (Studi Pada Usaha Dimsum di Kota Bandung)”**.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

1. Apakah Perilaku Kewirausahaan berpengaruh terhadap Pendapatan pada Usaha dimsum?
2. Apakah Perilaku Kewirausahaan berpengaruh terhadap Inovasi pada Usaha dimsum?
3. Apakah Perilaku Kewirausahaan berpengaruh terhadap Kemitraan pada usaha dimsum?
4. Apakah Inovasi berpengaruh terhadap Pendapatan pada Usaha dimsum?
5. Apakah Kemitraan berpengaruh terhadap Pendapatan pada Usaha dimsum?
6. Apakah Perilaku Kewirausahaan yang di mediasi oleh Inovasi berpengaruh terhadap Pendapatan pada Usaha dimsum?
7. Apakah Perilaku Kewirausahaan yang di mediasi oleh Kemitraan berpengaruh terhadap Pendapatan pada Usaha dimsum?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan yang telah disusun sebelumnya, maka tujuan dari penelitian ini diantaranya:

1. Untuk menganalisis pengaruh Perilaku Kewirausahaan terhadap Pendapatan pada Usaha dimsum?
2. Untuk menganalisis pengaruh Perilaku Kewirausahaan terhadap Inovasi pada Usaha dimsum?

3. Untuk menganalisis pengaruh Perilaku Kewirausahaan terhadap Kemitraan pada Usaha dimsum?
4. Untuk menganalisis pengaruh Inovasi terhadap Pendapatan pada Usaha dimsum?
5. Untuk menganalisis pengaruh Kemitraan terhadap Pendapatan pada Usaha dimsum?
6. Untuk menganalisis pengaruh Perilaku Kewirausahaan yang di mediasi oleh Inovasi terhadap Pendapatan pada Usaha dimsum?
7. Untuk menganalisis pengaruh Perilaku Kewirausahaan yang di mediasi oleh Kemitraan terhadap Pendapatan pada Usaha dimsum?

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan sumbangan pemikiran dari segi akademik maupun praktisi

1. Manfaat Teoritis
 - a. penelitian ini dapat mengembangkan ilmu pengetahuan bagi akademis. Memberikan sumbangsih pengetahuan dan memberikan penilaian terhadap Peran Inovasi dan Kemitraan Dalam Memediasi Pengaruh Perilaku Kewirausahaan, Terhadap Pendapatan Usaha Kuliner (Studi Pada Usaha Dimsum di Kota Bandung).
 - b. Dan juga dapat menambah literatur dilingkungan Fakultas Pendidikan Ekonomi dan Bisnis Universitas Pendidikan Indonesia Bandung, khususnya pada jurusan Pendidikan Ekonomi.
2. Manfaat Praktis
 - a. Bagi Pengusaha, dimsum dapat menerapkan perilaku kewirausahaan untuk pengembangan usaha dan peningkatan pendapatan.
 - b. Bagi Pemerintah, penelitian ini bisa dijadikan pertimbangan arah kebijakan oleh pemerintah atau instansi terkait di bidang kewirausahaan.
 - c. Bagi Peneliti dan Peneliti selanjutnya, dapat menambah wawasan pengetahuan sehingga dapat dijadikan bekal di masa yang akan datang. Dapat memberikan informasi terkait dengan konsep keilmuan tentang inovasi dan kemitraan memediasi pengaruh perilaku kewirausahaan

terhadap pendapatan pengusaha baik secara teoritis ataupun praktis kepada peneliti selanjutnya.

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan skripsi dalam penelitian ini terdiri dari lima bab sebagai berikut:

1. BAB I Pendahuluan

Bab ini berisi pendahuluan penelitian menjelaskan mengenai latar belakang masalah penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

2. BAB II Kajian Pustaka, Penelitian Terdahulu dan Kerangka Pemikiran

Bab ini menjelaskan teori yang berkaitan dengan penelitian, penelitian terdahulu yang telah dilakukan, dan kerangka pemikiran

3. BAB III Metode Penelitian

Bab ini berisi mengenai metode penelitian, objek dan subjek penelitian, populasi dan sampel penelitian, definisi operasional variabel, sumber dan jenis data, Teknik pengumpulan data, pengujian instrument penelitian dan teknis analisis data dalam penelitian ini.

4. BAB IV Hasil dan Pembahasan

Bab ini menjelaskan mengenai hasil penelitian yang telah diperoleh dan pembahasan dari hasil penelitian yang dilakukan.

5. BAB V Kesimpulan, Implikasi dan Saran

Bab ini menjelaskan tentang penafsiran dan pemaknaan terhadap hasil dari analisis sekaligus mengajukan hal-hal penting agar dapat dimanfaatkan terkait hasil penelitian tersebut.