

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kepariwisata di Indonesia kini telah tumbuh dan berkembang menjadi salah satu sumber pendapatan negara karena kekayaan Indonesia dalam dunia wisata sangat melimpah sehingga menjadi daya tarik wisatawan, baik wisatawan lokal maupun wisatawan asing. Melalui sektor pariwisata yang dimiliki oleh Indonesia diharapkan dapat membantu menaikkan pendapatan daerah dan juga membantu perekonomian masyarakat, salah satunya dengan bertambahnya lapangan pekerjaan. Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia No.10 Tahun 2009, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah. Adapun tujuan kepariwisataan yang sesuai dengan latar belakang diatas, tertulis dalam Bab II pasal 4 UU. No 10 Tahun 2009 yakni meningkatkan pertumbuhan ekonomi, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, mengatasi pengangguran, dan sebagainya.

Kegiatan wisata tentu tidak terlepas dari kebutuhan makan dan minum, Kota Bandung adalah kota yang terkenal dengan wisata kulinernya yang beragam. Usaha di bidang kuliner merupakan salah satu usaha yang menggiurkan bagi para pelaku usaha. Para pelaku usaha berlomba-lomba agar produk yang ditawarkan perusahaannya dapat bersaing di pasaran.

Seiring dengan pesatnya kemajuan kuliner di Indonesia khususnya di Kota Bandung, bukan hanya industri makanan skala besar saja yang berkembang, namun industri makanan skala kecil pun menjamur. Salah satu industri makanan kecil yang berkembang di Kota Bandung yakni Javatop Bakery. Javatop bakery merupakan industri rumahan yang dirintis oleh Bapak Bobby Nugroho sejak 1 November 2007. Industri makanan yang digelutinya

adalah produk olahan berupa roti dan kue. Modal awal usaha ini tidaklah besar, namun karena kegigihan Bapak Bobby, Javatop Bakery ini mampu bersaing di pasaran dan mampu bertahan bahkan sampai saat ini sudah memasuki tahun ke tujuh.

Pada saat melaksanakan suatu usaha pastilah ditemukan suatu hambatan atau kendala, tak terkecuali Javatop Bakery. Menurut Husein Umar (2003:8) studi kelayakan bisnis merupakan penelitian terhadap rencana bisnis yang tidak hanya menganalisis layak atau tidak layak bisnis dibangun, tetapi juga saat dioperasionalkan secara rutin dalam rangka pencapaian keuntungan yang maksimal untuk waktu yang tidak ditentukan, misalnya rencana peluncuran produk baru. Jika dinilai dari aspek-aspek yang terdapat pada studi kelayakan bisnis, permasalahan yang dihadapi Javatop bakery ini adalah sebagai berikut:

1. Aspek Pemasaran

Pemasaran pada Javatop Bakery masih belum luas. Javatop bakery belum mampu melebarkan sayap secara besar-besaran karena faktor kerjasama dengan perusahaan lain pun masih belum maksimal.

2. Aspek Teknis dan Teknologi

Dari informasi yang didapat penulis, jumlah produksi Javatop Bakery menunjukkan bahwa usaha ini cenderung konstan, meskipun adanya kenaikan produksi hampir dua kali lipat pada tahun 2012, tetapi pada tahun 2013 terdapat kelesuan pasar untuk produksi roti Javatop Bakery. Untuk lebih jelasnya bisa dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 1.1
Jumlah Produksi dan Penjualan per Tahun Javatop Bakery

| Tahun | Jumlah Produksi | | Jumlah Penjualan | | Sisa Produk | |
|-------|-----------------|------------------------|------------------|------------------------|-------------|------------------------|
| | Roti (pcs) | Bolu Gulung Mini (pcs) | Roti (pcs) | Bolu Gulung Mini (pcs) | Roti (pcs) | Bolu Gulung Mini (pcs) |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|------|---------|---------|---------|---------|-----|-------|
| 2009 | 80.000 | - | 79.452 | - | 548 | - |
| 2010 | 95.500 | - | 95.102 | - | 398 | - |
| 2011 | 85.600 | - | 85.215 | - | 385 | - |
| 2012 | 171.000 | - | 170.430 | - | 570 | - |
| 2013 | 65.800 | 152.400 | 65.383 | 151.200 | 417 | 1.200 |

Sumber : Data diolah, 2014.

Dari tabel diatas dapat dilihat jumlah produksi, jumlah penjualan dan jumlah sisa produk dalam kurun waktu lima tahun terakhir. Pada tahun 2009 sampai dengan tahun 2012, Javatop Bakery masih fokus dengan hanya memproduksi roti dalam berbagai varian rasa. Dapat dilihat pada tabel diatas bahwa pada tahun 2012 Javatop masih hanya memproduksi roti dan permintaan pasar sudah mulai melonjak pesat jika dibandingkan dengan periode sebelumnya. Pada tahun 2013 Javatop mengurangi produksi rotinya karena permintaan pasar sudah mulai menurun, dan pada tahun inilah Javatop Bakery mulai memproduksi *mini roll cake* atau bolu gulung mini sebagai produk andalannya. Berikut adalah tabel rincian per bulan setelah adanya produksi bolu gulung mini pada tahun 2013.

Tabel 1.2
Volume Produksi dan Penjualan per Bulan Javatop Bakery
Pada Tahun 2013

| Bulan | Rata-Rata Produksi | | Rata-Rata Penjualan | | Sisa Barang | |
|----------|-----------------------|---------------------------------|------------------------|---------------------------------|---------------|---------------------------------|
| | Roti (pcs) | Bolu Gulung Mini (pcs) | Roti (pcs) | Bolu Gulung Mini (pcs) | Roti (pcs) | Bolu Gulung Mini (pcs) |
| Januari | 5600 | 12.700 | 5570 | 12.580 | 30 | 120 |
| Februari | 4400 | 12.700 | 4352 | 12.604 | 48 | 96 |
| Maret | 5300 | 12.700 | 5260 | 12.580 | 40 | 120 |
| April | 5600 | 12.700 | 5570 | 12.580 | 30 | 120 |
| Mei | 5600 | 12.700 | 5568 | 12.574 | 32 | 126 |
| Juni | 5600 | 12.700 | 5572 | 12.610 | 28 | 90 |

Linda Pratiwi, 2014

Analisis studi kelayakan bisnis pada Jawatop Bakery di Kelurahan Pasteur, Kecamatan Sukajadi Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

| | | | | | | |
|--------------|--------------|----------------|---------------|----------------|------------|-------------|
| Juli | 4200 | 12.700 | 4169 | 12.580 | 31 | 120 |
| Agustus | 5600 | 12.700 | 5560 | 12.700 | 40 | 0 |
| September | 5600 | 12.700 | 5566 | 12.628 | 34 | 72 |
| Oktober | 5600 | 12.700 | 5564 | 12.580 | 36 | 120 |
| November | 5800 | 12.700 | 5772 | 12.580 | 28 | 120 |
| Desember | 6900 | 12.700 | 6860 | 12.604 | 40 | 96 |
| TOTAL | 65800 | 152.400 | 65.383 | 151.200 | 417 | 1200 |

Sumber : Data diolah, 2014

Dapat dilihat dari tabel diatas bahwa jumlah produksi Javatop Bakery cenderung konstan pada setiap bulannya di tahun 2013, dan masih terdapat produk yang tidak terjual dipasaran baik roti maupun bolu gulung mini.

3. Aspek Manajemen dan Aspek Sumber Daya Manusia

Pengelolaan pada Javatop Bakery mulai dari proses produksi sampai ke pemasaran hanya dilakukan oleh satu orang, yakni oleh *owner*/pengembang itu sendiri, Bapak Bobby Nugroho. Meskipun industri ini telah memiliki 3 orang karyawan, sebagian besar kegiatan usaha masih ditangani oleh *owner*. Penulis menilai ini adalah suatu masalah karena sebaiknya suatu usaha mempunyai struktur organisasi yang jelas dan spesifik sehingga masing-masing pegawai bisa lebih fokus dalam menjalankan tugasnya.

4. Aspek Finansial

Keuntungan belum dapat dicapai secara optimal karena produknya ada yang tidak terjual di pasaran.

Dari permasalahan yang telah dikemukakan tadi, bisa dilihat industri rumahan Javatop Bakery ini sebenarnya mempunyai potensi untuk dikembangkan. Beberapa asumsi pengembangan usaha yang mungkin akan dilakukan oleh pihak Javatop Bakery perlu dilandasi dengan ilmu Studi

Kelayakan Bisnis agar bisa menghindari kegagalan atau mengurangi resiko yang mungkin terjadi di masa yang akan datang.

Dengan melihat latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka penulis mencoba mengkaji dan merumuskan penelitian ini dengan judul **“Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Javatop Bakery di Kelurahan Pasteur, Kecamatan Sukajadi, Bandung”**.

1.2 Rumusan Masalah

Dalam studi kelayakan bisnis dibutuhkan penilaian dari berbagai aspek. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana gambaran aspek pemasaran pada Javatop Bakery ?
2. Bagaimana gambaran aspek teknis dan teknologi pada Javatop Bakery ?
3. Bagaimana gambaran aspek manajemen pada Javatop Bakery ?
4. Bagaimana gambaran aspek Sumber Daya Manusia pada Javatop Bakery ?
5. Bagaimana gambaran aspek finansial pada Javatop Bakery ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang sudah penulis rumuskan, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui gambaran aspek pemasaran pada Javatop Bakery.
2. Untuk mengetahui gambaran aspek teknis dan teknologi pada Javatop Bakery.
3. Untuk mengetahui gambaran aspek manajemen pada Javatop Bakery.
4. Untuk mengetahui gambaran aspek Sumber Daya Manusia pada Javatop Bakery.
5. Untuk mengetahui gambaran aspek finansial pada Javatop Bakery.

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian ini adalah :

1. Kegunaan ilmiah

Dengan penelitian ini penulis berharap dapat memberikan manfaat untuk pengembangan ilmu studi kelayakan bisnis khususnya dalam aspek internal perusahaan yakni aspek pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek sumber daya manusia, aspek manajemen, serta aspek finansialnya.

Selain itu penulis berharap penelitian ini dapat menjadi referensi yang mudah dipahami dalam meneliti permasalahan yang sama dengan penulis.

2. Kegunaan Praktis

Hasil dari penelitian diharapkan dapat menjadi masukan positif yang bermanfaat bagi pihak Javatop Bakery demi perbaikan dan dapat dijadikan acuan untuk mengembangkan usahanya di masa yang akan datang.