

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Indonesia merupakan salah satu negara di kawasan Asia Tenggara yang perkembangan pariwisatanya tumbuh positif. Perkembangan wisatawan yang masuk ke Indonesia dari masa ke masa mengalami peningkatan, dimana pariwisata Indonesia dimata wisatawan semakin membaik. Hal ini di dorong pula dengan sikap ramah tamah masyarakat setempat berada di setiap destinasi pariwisata dan di dukung pula dengan potensi wisata yang ada. Menurut BPS (Badan Pusat Statistik) tahun 2015 jumlah wisman tahun 2013 adalah 8.429.027 kemudian di tahun 2014 jumlah wisman 8.753.382. Jumlah ini tentu saja berpengaruh positif terhadap perkembangan wisatawan di Indonesia. Menurut BPS tahun 2015 penyumbang devisa terbesar di sektor Pariwisata adalah berasal dari Provinsi Bali dan Jawa Barat.

Menurut Undang-undang Nomor 9 Tahun 1990 tentang Kepariwisataan Bab 1 Pasal 1 menyatakan bahwa wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata. Jadi pengertian wisata mengandung unsur kegiatan perjalanan, dilakukan secara sukarela, bersifat sementara, perjalanan itu seluruhnya atau sebagian bertujuan untuk menikmati obyek dan daya tarik wisatawan.

Provinsi Jawa Barat adalah provinsi di tatar pasundan Indonesia, ibu kotanya berada di Kota Bandung perkembangan pariwisata di Jawa Barat meningkat dari tahun ketahun menurut Dinas Pariwisata Kota Bandung tahun 2013 jumlah wisatawan yang berkunjung di Kota Bandung adalah sebesar 5.564.724 sedangkan pada tahun 2014 mengalami kenaikan jumlah wisatawan sebesar 5.807.564. Hal ini bisa terjadi karena adanya potensi daerah tujuan wisata seperti wisata kesenian contohnya kesenian saung angklung mang udjo adalah sebuah tempat untuk pertunjukan, dan juga merupakan pusat kerajinan tangan yang terbuat dari bahan bambu. Wisata belanja juga merupakan salah satu wisata

favorit di Kota Bandung salah satunya di Jalan Cihampelas yang merupakan tempat berjualan pakaian yang paling populer di Bandung pengunjung bebas memilih barang yang dibutuhkan dan disana menjual berbagai barang seperti Tshirt, Topi, Jaket, Jeans, Dompot, Sepatu dan banyak lagi. Dan yang terakhir adalah wisata kuliner karena Bandung adalah salah satu pusat kuliner terbaik di Indonesia baik yang tersaji di Restoran, Tenda Makan, hingga Jajanan.

Wisata Kuliner adalah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan wisata (KBBI : 2003). Di Bandung sendiri dibuktikan dengan banyaknya industri kuliner yang khas dan banyak diminati oleh wisatawan seperti restoran sunda, cafe, pedagang kaki lima dan tenan-tenan di mall.

Di Kota Bandung berdiri berbagai macam restoran dengan berbagai keunikannya tersendiri. Menurut Marsum WA (2003:7) restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan atau minum. Macam macam restoran di Kota Bandung sangat beragam tetapi karena Bandung adalah daerah Parahayangan sunda maka persaingan restoran sunda di Kota Bandung cukup ketat di antaranya restoran Sari Sunda, Kampung Daun, Bumbu Desa, Sambel Hejo dan restoran Sangkuriang. Restoran Sangkuriang merupakan salah satu perusahaan yang ikut bergelut di bidang industri kuliner Kota Bandung. dengan mengangkat konsep sunda dan oriental berlokasi di jalan Karang Sari No 5 Setiabudi Bandung dengan konsep tradisional dan menggunakan interior kayu dan bambu. restoran Sangkuriang pun memiliki macam varian menu yang banyak dan beragam dengan menu spesial Sup Ikan Gurame, ikan gurame cobek koloyong dan menu lainya serta memiliki harga yang terjangkau dengan lokasi yang strategis sehingga bisa ditempuh oleh angkutan umum sekalipun. Tetapi karena pendapatan restoran yang naik turun maka berdampak terhadap target perusahaan. Tabel 1.1 di bawah ini menunjukkan data *revenue* selama 2013 dan 2014.

Tabel 1.1
Jumlah pendapatan Restoran Sangkuriang

No	Tahun 2013	Tahun 2014	Target 2014
----	------------	------------	-------------

Dhini Unggul Pramesti, 2016

EVALUASI KELAYAKAN BISNIS DI RESTORAN SANGKURIANG BANDUNG DARI ASPEK OPERASIONAL

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

	Bulan		Bulan		Bulan	
1	Januari	Rp 57.758.789	Januari	Rp 260.493.893	Januari	350.000.000
2	Februari	Rp 61.163.064	Februari	Rp 120.110.800	Februari	350.000.000
3	Maret	Rp. 59.221.456	Maret	Rp 157.857805	Maret	350.000.000
4	April	Rp 33.914.048	April	Rp 135.625.315	April	350.000.000
5	Mei	Rp 42.015.349	Mei	Rp 143.217.960	Mei	350.000.000
6	Juni	Rp 13.101.395	Juni	Rp 135.870.795	Juni	350.000.000
7	Juli	Rp 35.675.765	Juli	Rp 203.349.590	Juli	350.000.000
8	Agustus	Rp 51.816.244	Agustus	Rp 352.879.485	Agustus	350.000.000
9	September	Rp 90.027.369	September	Rp 136.025.505	September	350.000.000
10	Oktober	Rp 64.414.125	Oktober	Rp 151.497.520	Oktober	350.000.000
11	November	Rp 133.623.692	November	Rp 151.318.580	November	350.000.000
12	Desember	Rp 116.078.615	Desember	Rp 302.819.210	Desember	350.000.000
	Total	Rp 758.809.911	Total	Rp 2.251.066.458		
	Perbulan	Rp 63.234.159.25	Perbulan	Rp 187.588.871		

Sumber: Manajemen Sangkuriang, 2015

Tabel 1.1 menjelaskan bahwa pendapatan pada tahun 2013 dan 2014 terdapat perbedaan yang cukup signifikan pada tahun 2013 pendapatan berjumlah Rp.758.809.911 sedangkan pada tahun 2014 berjumlah Rp.2.251.066.458 walaupun mengalami kenaikan tetapi target restoran sangkuriang sebesar Rp.350.000.000 perbulan belum 100% tercapai, terlihat pada bulan februari, maret, april, mei, juni, september, oktober dan november penjualan di bawah target sedangkan pada bulan agustus tahun 2014 penjualan melampaui target namun hal ini terjadi lebaran dan liburan sekolah. Maka terlihat ada permasalahan yang timbul di Restoran Sangkuriang.

Tabel 1.2

Jumlah biaya operasional Restoran Sangkuriang

Food cost 2013	Rp 197.321.349
Food cost 2014	Rp 200.334.262

Sumber: Manajemen Sangkuriang 2015

Masalah terlihat dari perbandingan biaya operasional dengan pendapatan pertahun dimana jumlah biaya operasional lebih besar dari pada jumlah pendapatan. Mengakibatkan banyaknya kendala dalam masalah operasional seperti bayar sewa tempat, pajak, pembayaran gaji dan menghambat pada biaya produksi. oleh karena itu restoran Sangkuriang melakukan strategi penyusunan

Dhini Unggul Pramesti, 2016

EVALUASI KELAYAKAN BISNIS DI RESTORAN SANGKURIANG BANDUNG DARI ASPEK OPERASIONAL

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

aspek operasional seperti proses penyusunan fasilitas yang dipakai untuk memproduksi barang dan jasa karena di restoran Sangkuriang tidak adanya penerapan yang maksimal hal berdampak pada peralatan memasak sering terjadi kerusakan, persediaan pemesanan bahan baku di Restoran Sangkuriang juga mengalami masalah karena banyak bahan baku yang terbuang, kualitas dalam penerapan SOP dan SDM yang ada di dalam Restoran tersebut masih mengalami kekurangan dalam penerapannya.

Upaya yang dilakukan Restoran Sangkuriang untuk memperbaiki dan meningkatkan aspek operasional adalah dengan memperbaiki sistem kerja karyawan dan manager untuk saling menghargai agar mendapatkan suasana kerja yang nyaman, sehingga meningkatkan kualitas kerja yang baik antara manager dan karyawan dan melakukan *briefing* setiap harinya agar penerapan SOP bisa di terapkan dengan baik oleh para karyawan.

Berdasarkan uraian di atas, mengenai kendala dalam operasional restoran sangkuriang penulis tertarik untuk meneliti dengan judul **“EVALUASI KELAYAKAN BISNIS DI RESTORAN SANGKURIANG BANDUNG DARI ASPEK OPERASIONAL”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang di atas maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi hal apa saja yang sudah terjadi di restoran Sangkuriang Bandung dari segi aspek operasional?
2. Mengevaluasi kelayakan usaha restoran Sangkuriang Bandung dari segi aspek operasional ?
3. Langkah apa saja yang diupayakan untuk membuat perusahaan tersebut layak atau tidak layak untuk dilanjutkan dari segi aspek operasional ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan untuk memperoleh data yang sebenarnya dan objektif mengenai evaluasi kelayakan bisnis di restoran sangkuriang bandung dari aspek operasional

1. Untuk mengetahui sejauh mana aspek operasional yang sudah terjadi di restorang Sangkuriang Bandung.

2. Untuk mengetahui apakah aspek operasional di Restoran Sangkuriang Bandung apakah layak atau tidak layak.
3. Untuk mengetahui langkah apa saja yang diupayakan setelah restoran sangkuriang bandung dinyatakan layak atau tidak layak nya dari segi aspek operasional.

1.4.1 Kegunaan Penelitian

Penelitian dibuat dan disusun dengan maksud untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Strata Satu (S1) Sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering di Universitas Pendidikan Indonesia. Namun diharapkan pula penelitian ini juga mampu memberikan kontribusi, baik secara empiris maupun praktis.

1. Secara empiris, penelitian dapat di jadikan sebagaia salah satu referensi untuk menegetahui bahwa studi kelayakan bisnis sangatlah penting bagi banyak pihak yang ikut terlibat dalam pembangunan atau pengoperasian suatu usaha.. Sedangkan secara praktis, hasil dari penelitian dapat diterapkan langsung kepada perusahaan yang ditelit, yaitu Restoran Sangkuriang cabang Bandung, mudah-mudahan dengan diadakanya penelitian ini di harapkan segala permasalahan yang ada dapat dievaluasi kemudian di carikan solusi yang terbaik.
2. Sedangkan secara praktis, hasil dari penelitian ini dapat diterapkan langsung keapada perusahaan yang diteliti, yaitu restoran sangkuriang cabang Bandung. Dengan diadakanya penelitian ini diharapkan segala permasalahan yang ada dapat dievaluasi kemudian dicarikan solusi yang terbaik. Karena tujuan dari dibuatnya evaluasi kelyaakan bisnis ini adalah bagaimana caranya agar usaha yang dijalankan dapat menjadi layak untuk dilanjutkan dan dioperasionalkan secara rutin. Sehingga diharapkan perusahaan yang diteliti memiliki prospek yang baik untuk jangka panjang dan tujuan-tujuan dari perusahaan dapat tercapai dengan baik.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Di harapkan dengan adanya penelitian ini dapat berguna dalam bidang ilmu kepariwisataan tentan *Evaluasi Studi Kelayakan Bisnis Di Restoran Sangkuriang Dari Aspek Operasional*. Serta dapat berguna sebagai bahan kajian lebih lanjut mengenai kinerja dan mengelola sebuah perusahaan dengan baik.