

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Minat investor menanamkan modalnya di sektor pariwisata dan kawasan semakin meningkat. Sepanjang periode Oktober 2014 hingga Juni 2015 terdapat pengajuan izin prinsip untuk sektor pariwisata dan kawasan sebesar Rp. 168,9 triliun. Jumlah ini naik 102,89 % dibandingkan periode yang sama tahun sebelumnya, yaitu sebesar Rp. 83,24 triliun (<http://finansial.bisnis.com>, 22/07/2015, 16:38 WIB). Hal tersebut mendorong pembangunan dunia kepariwisataan Indonesia.

Pembangunan kepariwisataan mempunyai peranan penting dalam meningkatkan penyerapan tenaga kerja, mendorong pemerataan kesempatan berusaha, mendorong pemerataan pembangunan nasional, dan memberikan kontribusi dalam penerimaan devisa negara yang dihasilkan dari jumlah kunjungan wisatawan mancanegara, serta berperan dalam mengentaskan kemiskinan yang pada akhirnya akan meningkatkan kesejahteraan rakyat (Yudananto, dkk., 2013:1).

Sarana pariwisata sebagai fasilitator dan perusahaan yang memberikan pelayanan kepada wisatawan, baik secara langsung maupun tidak langsung, merupakan faktor penting dalam pengembangan kepariwisataan. Salah satu sarana pariwisata adalah restoran atau rumah makan. Apabila dilihat dari segi ekonomi, di luar perannya sebagai sarana pariwisata, restoran atau rumah makanpun tetap menjadi peluang bisnis yang menjanjikan. Hal itu salah satunya terlihat dari kecenderungan preferensi masyarakat Indonesia, sebagai pasar terbesar usaha restoran atau rumah makan di Indonesia, makan di restoran atau rumah makan.

Sepanjang tahun 2013, tercatat kunjungan orang Indonesia ke restoran atau rumah makan mencapai 380 juta kali dan menghabiskan total USD 1,5 miliar (travel.kompas.com, 04/04/2014, 16:32 WIB). Hal tersebut mendorong pertumbuhan jumlah restoran dan rumah makan di Indonesia. Berikut Tabel

perkembangan jumlah restoran dan rumah makan di Indonesia tahun 2007-2010:

Tabel 1.1
Tabel Jumlah Restoran dan Rumah Makan di Indonesia Tahun 2007-2010

Tahun	Usaha/Perusahaan	
	Jumlah	Pertumbuhan
2007	1.615	-
2008	2.235	38,39 %
2009	2.704	20,98 %
2010	2.916	7,84 %

Sumber: Kementerian Keuangan RI, 2012

Berdasarkan Tabel 1.1 di atas, dapat diketahui bahwa meskipun persentase kenaikannya turun, akan tetapi jumlah restoran dan rumah makan di Indonesia mengalami kenaikan. Hal ini menandakan bahwa perkembangan usaha restoran/rumah makan di negara ini relatif baik.

Adapun Jawa Barat merupakan provinsi kedua di Indonesia dengan jumlah restoran atau rumah makan terbanyak setelah DKI Jakarta (Kementerian Keuangan, 2012). Hingga tahun 2013, terdapat 3.364 restoran dan rumah makan yang berdiri di provinsi ini (Badan Pusat Statistik, 2014).

Ciamis merupakan salah satu Kabupaten di Jawa Barat yang menjadikan usaha restoran/rumah makan, sebagai salah satu tumpuan pembangunan daerah. Sektor usaha restoran/rumah makan bersama dengan sektor pertanian dan perdagangan, secara umum menjadi sektor tumpuan pembangunan kabupaten Ciamis pasca Daerah Otonomi Baru (DOB) Pangandaran (www.harapanrakyat.com, 19/11/2014).

Berdasarkan data yang diterbitkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Ciamis tahun 2014, jumlah restoran/rumah makan di Kabupaten Ciamis hingga tahun 2013 mengalami peningkatan dari tahun-tahun sebelumnya. Jumlah unit restoran dari tahun 2011 sampai dengan tahun 2013 menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Ciamis tersebut dapat dilihat melalui Tabel 2.1 berikut ini:

Tabel 1.2
Jumlah Restoran/Rumah Makan di Kabupaten Ciamis

Tahun	Jumlah	Pertumbuhan
2011	126	-
2012	-	-
2013	149	15,4 %

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS) (data diolah), 2014

Berdasarkan Tabel 1.2, dapat diketahui bahwa hingga tahun 2013 terdapat 149 restoran/rumah makan di Kabupaten Ciamis. Angka ini naik sebesar 15,4% dibandingkan dengan tahun 2011. Peningkatan ini secara umum terjadi karena fakta bahwa makanan merupakan kebutuhan pokok manusia, sehingga permintaan akan produk makanan dan pelayanannya akan selalu ada.

Adapun restoran/rumah makan di Kabupaten Ciamis ini pada umumnya berada pada kategori usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Menurut Undang-undang No. 20 Tahun 2008, kriteria UMKM tersebut adalah sebagai berikut:

Tabel 1.3
Kriteria UMKM menurut Undang-undang No. 20 Tahun 2008

No	Uraian	Kriteria	
		Aset	Omzet
1.	Usaha Mikro	Maks. 50 juta	Maks. 300 juta
2.	Usaha Kecil	> 50 juta – 500 juta	> 300 juta – 2,5 miliar
3.	Usaha menengah	> 500 juta – 10 miliar	> 2,5 miliar – 50 miliar

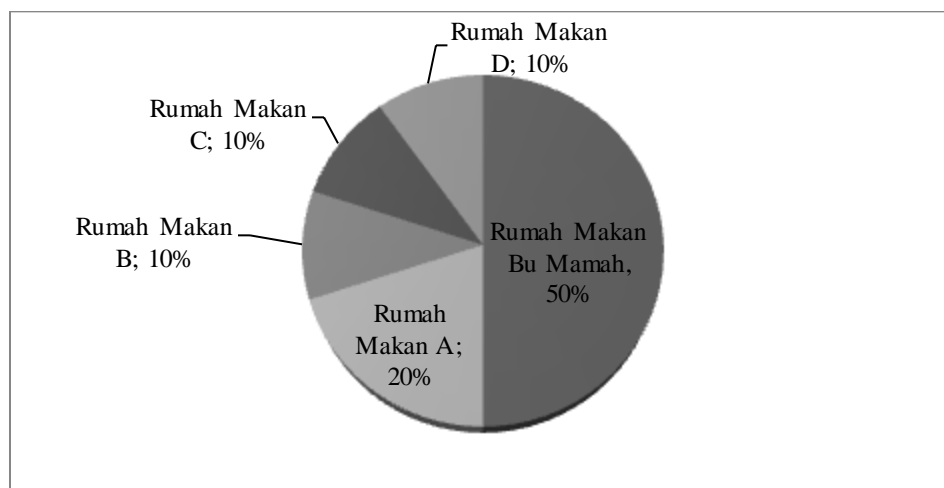
Sumber: Kementerian Koperasi dan UMKM (depkop.go.id), 2008

Usaha restoran/rumah makan yang berada pada kategori UMKM lebih banyak dipilih karena mayoritas usaha restoran/rumah makan di Kabupaten ini memiliki bentuk kepemilikan usaha perusahaan perseorangan. Pelaku usaha dengan bentuk kepemilikan usaha perusahaan perseorangan pada umumnya belum menggunakan dana dengan jumlah yang relatif besar dalam menjalankan usahanya.

Rumah makan Bu Mamah merupakan salah satu pelaku usaha skala kecil pada sektor restoran/rumah makan di Kabupaten Ciamis. Usaha rumah makan ini merupakan sebuah usaha keluarga. Menurut Saiman (2014:196), usaha keluarga

(*family business*) adalah suatu perusahaan yang kepemilikannya melibatkan fungsi dua atau lebih anggota keluarga yang sama secara langsung dalam sebuah usaha.

Rumah makan Bu Mamah telah berdiri sekitar tahun 1990-an di Komplek Pasar Manis blok D No. 033-087 Ciamis. Hingga tahun 2015, rumah makan ini telah memiliki dua cabang yang masing-masing terletak di Pasar Manis blok A No. 66 Ciamis dan di Jl. Ir. H. Juanda No. 216, di samping Alun-alun Ciamis. Rumah makan Bu Mamah menawarkan jenis masakan Sunda, yang meliputi tumis sayuran, sop, macam-macam pepes, hingga olahan ikan, daging ayam, dan sapi. Selain itu, rumah makan ini dapat menerima pesanan nasi dus dan katering untuk berbagai acara. Rumah makan yang mengusung konsep warung nasi ini relatif telah mendapat kepercayaan dari konsumen di Kecamatan Ciamis dan sekitarnya. Hal tersebut dapat terindikasi melalui *market share* yang diraih rumah makan Bu Mamah pada bulan Mei 2015:



Gambar 1.1
Market Share Rumah Makan Bu Mamah Mei 2015
(Sumber: Pra penelitian, 2015)

Gambar 1.1 di atas memperlihatkan bahwa *market share* yang diraih oleh rumah makan Bu Mamah pada bulan Mei 2015 mencapai angka 50%. Angka sisanya diperoleh oleh rumah makan A sebesar 20%, rumah makan B sebesar 10%, rumah makan C sebesar 10%, dan rumah makan D sebesar 10%.

Pengelola rumah makan Bu Mamah menuturkan bahwa rumah makan ini memiliki beberapa tujuan bisnis dalam menjalankan usahanya. Tujuan-tujuan bisnis tersebut antara lain adalah untuk mempertahankan eksistensi, mencapai

pertumbuhan, dan meningkatkan laba. Tujuan-tujuan bisnis tersebut berkaitan erat dengan keberhasilan usaha.

Pada hakikatnya, keberhasilan usaha merupakan keberhasilan bisnis dalam mencapai tujuannya (Noor, 2007:397). Peningkatan laba pada umumnya merupakan tujuan bisnis yang paling dominan (Griffin dan Ebert, 2010:5). Rumah makan Bu Mamah dalam kurun waktu tiga tahun terakhir belum dapat mencapai tujuan bisnisnya dalam hal target penerimaan laba. Realisasi penerimaan laba rumah makan Bu Mamah dan kedua cabangnya selama tiga tahun terakhir tidak sesuai dengan target yang ditetapkan. Adapun upaya langsung yang telah dilakukan sebelumnya untuk mencapai target penerimaan laba tersebut adalah dengan menambah kapasitas jumlah produksi masakan setiap harinya, serta merekrut beberapa tenaga kerja tambahan untuk membantu proses produksi tersebut.

Berikut rincian target penerimaan laba dan realisasi yang diperoleh rumah makan Bu Mamah periode tahun 2012-2014:

Tabel 1.4
Target Penerimaan Laba dan Realisasi Rumah Makan Bu Mamah
periode tahun 2012-2014

Tahun	Target Penerimaan Laba	Realisasi	(%)
2012	Rp. 350.000.000	Rp. 331.800.000	-5,2
2013	Rp. 350.000.000	Rp. 333.790.000	-4,6
2014	Rp. 350.000.000	Rp. 337.850.000	-3,5

Sumber: Rumah Makan Bu Mamah, 2015

Berdasarkan Tabel 1.4 di atas dapat diketahui bahwa dalam kurun waktu tiga tahun terakhir, perolehan laba rumah makan Bu Mamah mengalami peningkatan, namun tidak signifikan sehingga belum mencapai target yang telah ditetapkan. Menurut Manullang (2013:27), laba merupakan hal yang sangat penting dalam bisnis. Laba atau keuntunganlah yang mendorong kuat para pelaku bisnis untuk terus melakukan inovasi dan kreativitas agar bisnisnya terus berkembang (Suhendi dan Sasangka, 2014:3).

Menurut Hendro (2011:47-51), faktor-faktor keberhasilan usaha adalah: 1) peluang, 2) SDM, 3) keuangan, 4) organisasi, 5) perencanaan, 6) pengelolaan usaha, 7) pemasaran dan penjualan, 8) administrasi, 9) peraturan pemerintah,

politik, sosial, ekonomi, dan budaya lokal (POLEKSOSBUD), dan 10) catatan bisnis.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk menganalisa keberhasilan usaha pada usaha rumah makan ini melalui sebuah penelitian yang berjudul **"Analisis Keberhasilan Usaha pada Usaha Rumah Makan Bu Mamah di Ciamis"**.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Permasalahan yang hendak dikaji dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana gambaran pemanfaatan peluang yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha?
2. Bagaimana gambaran pengaturan sumber daya manusia (SDM) yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha?
3. Bagaimana gambaran pengaturan keuangan yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha?
4. Bagaimana gambaran pengaturan organisasi yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha?
5. Bagaimana gambaran perencanaan yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha?
6. Bagaimana gambaran pengelolaan usaha yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha?
7. Bagaimana gambaran pemasaran dan penjualan yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha?
8. Bagaimana gambaran pengaturan administrasi/catatan bisnis yang dilakukan oleh rumah makan usaha Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha?
9. Bagaimana gambaran yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam menghadapi peraturan Pemerintah, politik, sosial, ekonomi, dan budaya lokal (POLEKSOSBUD) untuk mencapai keberhasilan usaha?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah penelitian di atas, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui gambaran pemanfaatan peluang yang dimiliki oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha
2. Mengetahui gambaran pengaturan SDM yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha
3. Mengetahui gambaran pengaturan keuangan yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha
4. Mengetahui gambaran pengaturan organisasi yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha
5. Mengetahui gambaran perencanaan yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha
6. Mengetahui gambaran pengelolaan usaha yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha
7. Mengetahui gambaran pemasaran dan penjualan yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha
8. Mengetahui gambaran pengaturan administrasi/catatan bisnis yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha
9. Mengetahui gambaran yang dilakukan oleh usaha rumah makan Bu Mamah dalam menghadapi peraturan Pemerintah, politik, sosial, ekonomi, dan budaya lokal (POLEKSOSBUD) untuk mencapai keberhasilan usaha

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat atau kegunaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis
Untuk memberikan sumbangan terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya pada ilmu pariwisata, kewirausahaan, dan bisnis
2. Kegunaan Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pengelola rumah makan Bu Mamah dalam mencapai keberhasilan usaha yang diharapkan.