

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Seperti yang kita ketahui Indonesia dikenal sebagai negara kepulauan dengan jumlah pulau mencapai 17.000-an yang tersebar diantara Samudera Pasifik dan Samudera Hindia dengan jumlah penduduk dan kebudayaan yang beragam. Keuntungan dengan jumlah penduduk Indonesia yang banyak, jika dilihat dari aspek pembangunan pariwisatanya yaitu terbukanya lapangan pekerjaan dalam upaya meningkatkan pendapatan masyarakat.

Sektor pariwisata mempunyai peran dalam menciptakan lapangan pekerjaan untuk masyarakat, penghasil devisa, dan sektor yang mampu menjaga kelestarian sosial dan budaya Indonesia serta lingkungan hidup masyarakatnya. Dengan adanya aktivitas pariwisata yang berkembang maka semakin meningkat taraf hidup masyarakat dan kebutuhan tersier masyarakat.

Pariwisata Indonesia kaya akan budaya dan memiliki keindahan alam yang menakjubkan. Budaya Indonesia dengan keragamannya di setiap Provinsi berbeda-beda. Salah satunya Provinsi Jawa Barat yang mempunyai kreatifitas dalam bidang kesenian, kerajinan tangan, dan kuliner. Salah satu kota yang memiliki kekayaan budaya, hasil kerajinan, dan kuliner yaitu Kota Tasikmalaya.

Pusat bisnis, perdagangan dan jasa, pusat industri di priangan timur dan selatan 70% berada di kota Tasikmalaya. Wilayah priangan timur dan selatan ini mencapai 40% total keseluruhan wilayah Jawa Barat, itu artinya sepertiga lebih dari pusat perekonomian yang berada di Jawa Barat berada di Kota ini. Oleh karena itu, sangat cocok bagi para investor baik itu di bidang perhotelan, sarana dan prasarana, dan pusat perbelanjaan untuk menanamkan modalnya di kota priangan timur ini.

Kota Tasikmalaya ini juga tentunya memiliki potensi bisnis yang sangat besar di bidang kuliner. Banyaknya pengusaha yang mendirikan restoran di kota ini dikarenakan makanan merupakan kebutuhan utama manusia dalam menunjang kelangsungan hidupnya. Bisnis restoran merupakan bisnis yang memiliki prospek yang baik bagi pengusaha.

Beragamnya kuliner yang ada di Tasikmalaya, terdapat salah satu kuliner yang tetap tak kalah populer, yaitu ayam goreng & bakar yang dijual di Rumah Makan Mang Didin Asgar yang berlokasi di Jalan Ahmad Yani No. 53 Ruko Pancasila Kota Tasikmalaya. Bisnis ini merupakan bisnis milik Bapak Didin yang telah berdiri sejak tahun 1996. Ayam goreng & bakar yang dijual di rumah makan ini memiliki perbedaan dari ayam goreng lainnya yang ada di pasaran. Bahan baku yang digunakan dijamin *fresh*, memiliki cita rasa yang beda dari yang lain membuat ayam goreng & bakarnya terasa lebih nikmat dan tidak adanya perubahan cita rasa dari dulu hingga sekarang. Adapun data keuntungan Rumah Makan Ayam Goreng & Bakar Mang Didin Asgar, seperti pada Tabel 1.1 berikut ini:

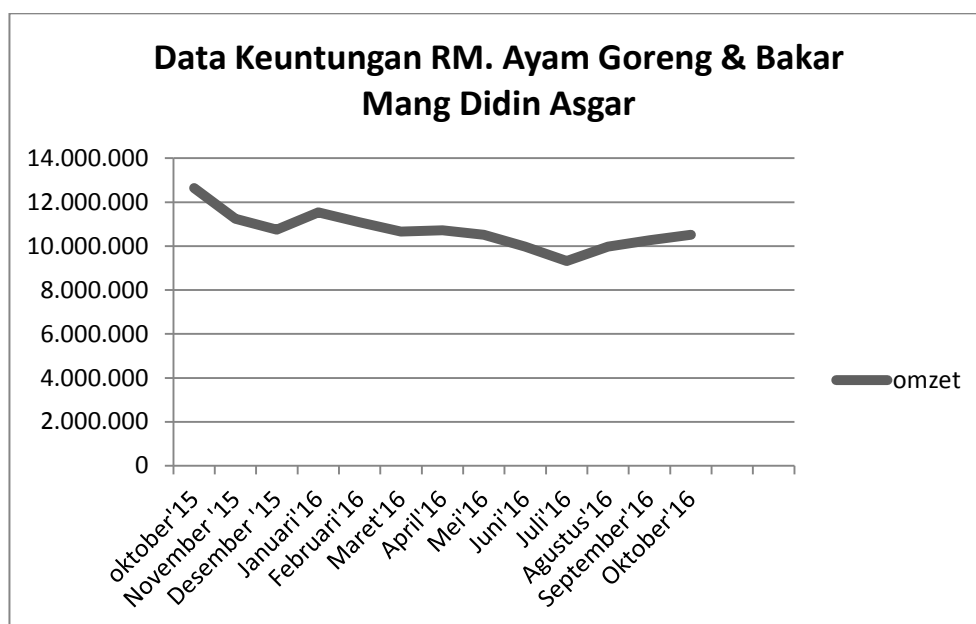
Tabel 1.1
Data Keuntungan Rumah Makan Mang Didin Asgar Tahun 2015-2016

No.	Bulan	Tahun	Jumlah Keuntungan (Rp.)
1	Oktober	2015	12.650.000
2	November	2015	11.245.000
3	Desember	2015	10.745.000
4	Januari	2016	11.532.000
5	Februari	2016	11.087.000
6	Maret	2016	10.657.000
7	April	2016	10.713.000
8	Mei	2016	10.523.000
9	Juni	2016	9.978.000
10	Juli	2016	9.322.000
11	Agustus	2016	9.983.000
12	September	2016	10.270.000
13	Oktober	2016	10.519.000

Sumber: Pemilik RM.Mang Didin Asgar

Berdasarkan Tabel 1.1 di atas terlihat jumlah keuntungan mengalami fluktuasi yang signifikan setiap bulannya. Untuk lebih jelasnya jumlah

keuntungan pada RM. Ayam Goreng & Bakar Mang Didin Asgar digambarkan dalam gambar di bawah ini :



Gambar 1.1 Jumlah Keuntungan RM. Ayam Goreng & Bakar Mang Didin Asgar

RM. Ayam Goreng & Bakar Mang Didin Asgar pada tahun ini cenderung mengalami penurunan keuntungan. Dikarenakan terjadinya peningkatan dalam pertumbuhan ekonomi dan bergulirnya era globalisasi yang pesat menjadikan adanya persaingan yang ketat sehingga menuntut perusahaan agar siap bersaing dengan perusahaan lain. Hal ini sesuai dengan pernyataan Masharyono dan Syamsul Hadi Senen (2015, hal. 121) yang mengatakan bahwa “sejalan dengan era globalisasi dan peningkatan pertumbuhan ekonomi, setiap organisasi laba maupun nirlaba dituntut untuk mempersiapkan diri agar dapat menjadi organisasi yang siap berkompetensi dengan organisasi lain”. Namun, disisi lain pemilik berencana untuk memperluas bisnisnya dengan membuka cabang baru atau menambahkan menu baru. Maka, pemilik usaha harus segera bertindak mencari solusi dengan membuat strategi yang efektif dalam mencapai visinya. Maka untuk menganalisis strategi penulis menggunakan analisis SWOT lalu memetakannya dalam matriks sehingga dapat diperoleh strategi yang paling tepat untuk dijalankan.

Metode yang digunakan dalam memformulasikan strategi dari suatu perusahaan salah satunya adalah dengan menggunakan IFE (*Internal Factor*

Evaluation) Matrix, EFE (*External Factor Evaluation) Matrix*, dan matriks IE (Internal-Eksternal). Dengan menggunakan metode ini, perusahaan dapat melihat kekuatan dan kelemahan yang dimiliki, peluang dan ancaman yang berasal dari luar perusahaan. Dengan demikian, perusahaan dapat mengambil peluang dan menghindari ancaman yang ada. Serta mengetahui rencana strategi yang cocok untuk perusahaan.

Berdasarkan pada uraian latar belakang masalah yang terjadi di atas agar RM. Ayam Goreng & Bakar Mang Didin Asgar dapat merealisasikan rencana dalam memperluas bisnisnya dan mengetahui strategi yang cocok. Maka penulis akan mengangkat judul penelitian **“Analisis Strategi Bersaing Pada Rumah Makan Mang Didin Asgar di Tasikmalaya”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka perumusan masalah yang akan di bahas pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana faktor-faktor strategis internal yang merupakan kekuatan dan kelemahan bagi RM. Ayam goreng & bakar Mang Didin Asgar?
2. Bagaimana faktor-faktor strategis eksternal yang merupakan peluang dan ancaman yang dimiliki RM. Ayam goreng & bakar Mang Didin Asgar?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana faktor-faktor strategis internal yang merupakan kekuatan dan kelemahan bagi ayam goreng & bakar Mang Didin Asgar.
2. Untuk mengetahui bagaimana faktor-faktor strategis eksternal yang merupakan peluang dan ancaman yang dimiliki ayam goreng & bakar Mang Didin Asgar.

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian yang penulis harapkan dapat memberikan manfaat yang berguna bagi semua pihak yang berkepentingan diantaranya adalah sebagai berikut :

1. **Manfaat Teoritis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan memperluas wawasan mengenai kajian ilmu manajemen khususnya manajemen strategi pengembangan bisnis dengan menggunakan analisis SWOT.

2. **Manfaat Praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan yang positif dan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan pemilik Rumah Makan Mang Didin Asgar dalam menganalisa strategi dengan menggunakan analisis SWOT.