

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah salah satu jenis industri yang mampu untuk mengangkat atau memperkenalkan tradisi, budaya, makanan khas yang dapat meningkatkan penghasilan atau ekonomi di suatu daerah. Pariwisata juga merupakan salah satu sektor ekonomi yang semakin banyak dilirik pada era atau zaman sekarang, baik itu cakupan di dalam negeri maupun di luar negeri. Setiap negara berlomba mengemas pariwisatanya agar semakin menarik minat wisatawan dan memberikan kesan yang sangat menarik dan unik dari setiap destinasi wisata yang ditawarkan, sehingga mengundang semakin banyak wisatawan untuk datang. Adapula negara yang dalam hal promosi pariwisatanya terintergrasi dari sektor lain, dalam hal ini seperti yang di lakukan Amerika. Industri *perfilman* disana dikemas demikian rupa sekaligus untuk mempromosikan destinasi wisata yang dimiliki, antara lain: kuliner, tempat dan atraksi wisata serta budaya yang dimiliki negri Paman Sam tersebut.

Setiap wisatawan yang datang pada destinasi wisata apapun itu, tentu akan sangat mengharapkan adanya sajian kuliner yang unik dan otentik sehingga memberikan kesan yang tidak akan terlupakan. Dalam hal ini industri gastronomi sangat diharapkan peran pentingnya dilakukan secara maksimal. Karena ini akan membantu dalam memuaskan wisatawan yang datang sehingga memberikan kesan yang sangat baik dan memberikan citra yang baik pula kedepannya. Alhasil kunjungan wisatawan akan semakin meningkat dari tahun ke tahun di destinasi yang bersangkutan.

Kota Bandung sebagai salah satu Kota yang memiliki banyak destinasi wisata, merupakan salah tujuan wisata favorit di Indonesia, Bandung juga mulai dikenal oleh wisatawan mancanegara. Sebagai Kota wisata, Bandung memiliki banyak pilihan destinasi kuliner, baik itu yang tradisional, *western* maupun *Japanese food* dan *Korean food*. Hal ini bisa dibuktikan dengan semakin banyaknya Restoran di Kota yang dijuluki Kota Kembang ini.

Restaurant, café atau bar merupakan komponen fasilitas pendukung pariwisata yang menunjang pelayanan jasa. Fasilitas ini sangat diperlukan untuk menunjang sarana pariwisata yang lainnya. Kota Bandung memiliki banyak restoran salah satunya restoran yang sedang penulis teliti yaitu restoran d’Palm.

D’Palm adalah restoran yang menjual makanan khas sunda yang terletak di Jl. Lombok no 45 Kota Bandung. D’palm beroperasi sejak tahun 2005 yang menyajikan masakan khas sunda. Restoran d’Palm dari segi fasilitas cukup komplit seperti terdapat mushola, arena bermain untuk anak, ruangan meeting yang luas, lahan parkir yang memadai, menu yang beragam dll.

Namun berdasarkan hasil pra penelitian selama tiga tahun terakhir pendapatan restoran d’Palm menurun, berikut data pendapatan selama tiga tahun terakhir.

Tabel 1.1
Data Omzet Restoran d’Palm per Bulan dari tahun 2014-2016

Bulan	2014	2015	2016
Januari	44698700	33900700	26673000
februari	48654800	33933700	25433600
Maret	55488800	35564000	27098800
April	47870700	32098700	28766700
Mei	48455000	33097600	29789000
Juni	47633400	42567800	30677000
Juli	49488700	40633600	32067000
Agustus	57932900	45065000	34576000
september	59796300	45566300	33659500
Oktober	56612000	43645300	32678600
november	53992400	44804000	31253600
desember	52652700	43569000	33145000
Total	623276400	474445700	365817800

(Sumber: Data Eksklusif D’Palm)

Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa pendapatan setiap tahunnya menurun, penurunan yang terjadi perlu di analisis untung menghindari kerugian. Menganalisis suatu bisnis dapat menggunakan metode studi kelayaka bisnis. Di

Aldy Ilyas Hermawan, 2019

EVALUASI KELAYAKAN BISNIS RESTORAN D’PALM BANDUNG DITINJAU DARI ASPEK PASAR DAN PEMASARAN DAN SUMBER DAYA MANUSIA

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

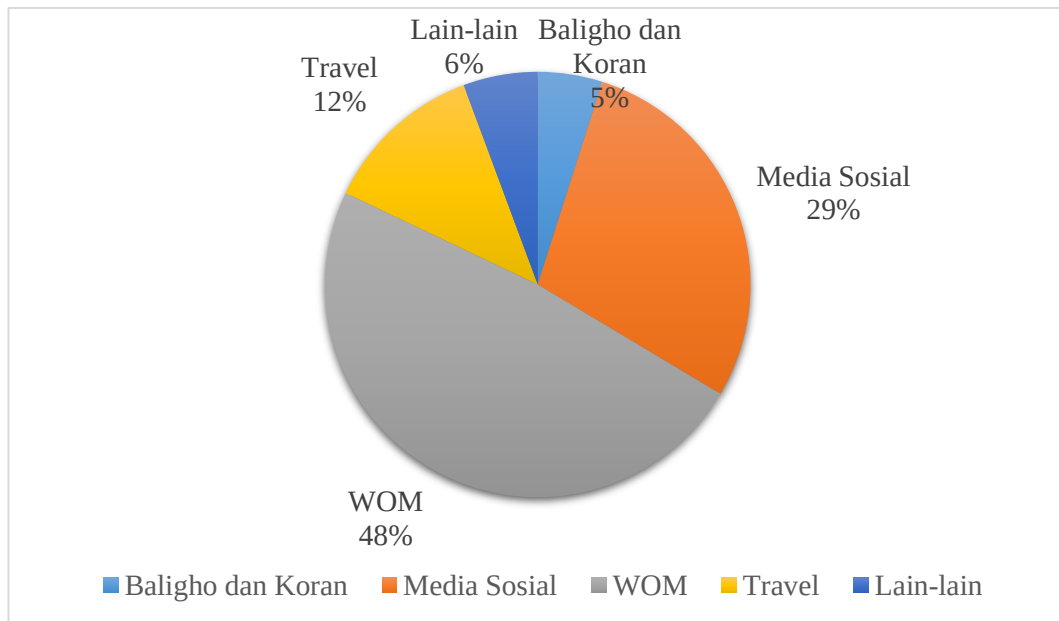
dalam studi kelayakan bisnis terdapat aspek – aspek yang perlu di analisis untuk menentukan layaknya atau tidaknya suatu bisnis dapat bertahan. Aspek – aspek studi kelayakan bisnis menurut Sulyanto (2010:9) diantaranya, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek hukum, aspek lingkungan dan aspek keuangan. Namun pada penelitian ini penulis memilih untuk menganalisis aspek pasar dan pemasaran dan aspek sumber daya manusia, karena setelah melakukan pra penelitian terdapat kendala pada aspek tersebut. Dalam aspek pasar dan pemasaran D’palm belum optimal dalam melakukan promosi. Aspek sumber daya manusia terjadi penurunan yang drastis pada tahun 2014 – 2015 dan begitu juga pada tahun selanjutnya.

Tabel 1.2
Data Omzet Restoran d’Palm 2014-2016

2014	2015	2016
623.276.400	474.445.700	365.817.800

(Sumber:Marketing Restoran d’Palm)

Dari tabel di atas terlihat omzet dari tahun 2014 sampai tahun 2016 restoran d’Palm mengalami penurunan, ini karena dengan bermunculan restoran-restoran baru disekitar restoran d’Palm pada dua tahun terakhir ini.



Gambar 1.1
Pengetahuan Pengunjung terhadap Restoran
 (Sumber: Data Internal D'Palm)

Data diatas adalah jumlah pengetahuan pengunjung terhadap restoran d'Palm yang datanya didapat dari survey yang dilakukan oleh restoran d'Palm itu sendiri melalui kuisioner yang disebar kepada pengunjung.

Aspek sumber daya manusia di restoran d'Palm juga memiliki kendala pada karyawannya yang tidak bertahan lama bekerja di restoan d'Palm, dan membuat pihak restoran harus mencari karyawan baru pada saat karyawan yang lama telah mengundurkan diri yang mengakibatkan sistem operasional restoran menjadi terhambat.

Menurut Yacob Ibrahim (2003:1), studi kelayakan atau *feasibility study* merupakan sebuah kegiatan untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha dan merupakan sebuah bahan pertimbangan dalam mengambil suatu keputusan, apakah menerima atau menolak suatu gagasan usaha atau proyek yang direncanakan. Pengertian layak dalam penilaian ini adalah kemungkinan dari gagasan usaha/proyek yang akan dilaksanakan memberikan manfaat (*benefit*), baik dalam arti *financial benefit* maupun dalam arti *social benefit*. Layaknya suatu gagasan usaha/proyek dalam arti

social benefit, tidak selalu menggambarkan layak dalam arti *financial benefit*, hal ini tergantung dari segi mana penilaian ini dilakukan.

Berdasarkan data survey yang dilakukan oleh restoran d’Palm pada tahun 2015 pengunjung yang datang ke restoran ini mendapatkan informasi restoran lebih banyak melalui pemberitahuan orang-orang terdekat, teman, sanak saudara atau *word of mouth*. Dari sana peneliti melihat akan adanya permasalahan pada pemilihan media pemasaran, sehingga belum ditemukan media pemasaran yang baik yang membikan dampak signifikan.

Table 1.3
Jumlah Pengunjung Restoran d’Palm 2014-2016

2014	2015	2016
50.556	38.532	30.423

(Sumber:Marketing Restoran d’Palm)

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa, restoran d’Palm mengalami penurunan pengunjung dari tahun 2015 dan kembali menurun di tahun berikutnya.

Selain itu juga ketika penulis mengadakan observasi ke restoran d’Palm dan mewawancarai HRD, pihak HRD mengeluhkan seringnya pergantian pegawai di bagian *F&B Service* dengan rata-rata lama kerja kurang dari satu tahun. Pihak HRD kemudian merekomendasikan penulis untuk meneliti sumber daya manusia di d’Palm. Maka dari itu kita harus melakukan Evaluasi Kelayakan Bisnis untuk mengetahui apakah restoran d’Palm layak untuk dijalankan untuk kedepannya dari segi bisnis restoran, dan bagi pemilik restoran dapat mengatur strategi untuk langkah-langkah yang diambil dalam mengembangkan bisnis restoran d’Palm.

Berdasarkan data dan wawancara diatas penulis memutuskan untuk meneliti aspek pasar dan pemasaran serta aspek sumber daya manusia dengan judul **“Evaluasi Kelayakan Bisnis Rstoran d’Palm Bandung Ditinjau Dari Aspek Pasar dan Pemasaran dan Sumber Daya Manusia’**

1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah

1.2.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, permasalahan yang diteliti difokuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana kelayakan bisnis pada Restoran d’Palm kota Bandung ditinjau dari aspek pasar dan pemasaran ?
2. Bagaimana kelayakan bisnis pada restoran d’Palm kota Bandung ditinjau dari aspek sumber daya manusia ?

1.2.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, permasalahan yang diteliti difokuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana Keadaan Bisnis Restoran d’Palm?
2. Bagaimana Gambaran Bisnis dari Restoran d’Palm ditinjau dari aspek Pasar dan Pemasaran?
3. Bagaimana Gambaran Bisnis dari Restoran d’Palm ditinjau dari aspek Sumber Daya Manusia?
4. Bagaimana Kelayakan bisnis restoran d’Palm ditinjau dari Aspek Pasar Dan Pemasaran dan Aspek Sumber Daya Manusia?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui Keadaan bisnis Resoran d’Palm
2. Mengetahui Gambaran Bisnis dilihat dari dari Aspek Pasar dan Pemasaran
3. Mengetahui Gambaran Bisnis dilihat dari dari Aspek Sumber Daya Manusia dari Restoran d’Palm
4. Mengetahui Kelayakan Bisnis di Restoran d’Palm ditinjau dari Aspek Pasar Dan Pemasaran dan Aspek Sumber Daya Manusia?

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Meningkatkan wawasan dalam evaluasi kelayakan bisnis khususnya dalam menilai dengan Aspek Pasar dan Pemasaran dan Sumber Daya Manusia dalam pengembangan bisnis kulinerza

2. Manfaat Praktis

Secara praktis manfaat penelitian ini memberikan saran serta pemaparan Aspek Pasar dan Pemasaran dan Sumber Daya Manusia kepada pihak Restoran d’Palm untuk mengetahui hal-hal apa saja yang layak dikembangkan untuk usaha Bisnis dan keadaan Aspek pasar dan pemasaran dan sumber daya manusia yang saat ini dilaksanakan di Restoran d’Palm.