

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pembangunan Pariwisata di Indonesia saat ini sudah sangat berkembang dengan pesat. Sektor pariwisata menyumbangkan devisa non migas bagi negara. Selain sektor ini devisa pun dapat membantu pemerintah dalam membuka lapangan pekerjaan yang baru. Dimana kegiatan pariwisata mencakup adanya berkenaan dengan daerah tujuan wisata, situs wisata, serta sarana penunjang lainnya seperti tempat peristirahatan yang biasa disebut hotel, vila, resort dan motel dan yang paling utama adalah dalam bidang makanan atau kuliner.

Salah satu kota yang menjadi tujuan wisata kuliner di daerah Jawa Barat adalah Bandung. Pengunjung yang datang kebanyakan dari Jakarta yang selalu memadati kota Bandung pada setiap akhir pekan atau libur. Hal ini menjadi peluang bagi para wirausaha untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal.

Keberadaan Kota Bandung sebagai kota wisata yang disukai masyarakat dilihat pada banyaknya wisatawan yang datang baik wisatawan mancanegara maupun Wisatawan Nusantara. Data Statistik Kunjungan Wisatawan Dari Tahun 2007,2008, dan 2009 cenderung meningkat.

Tabel 1.1
Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Nusantara
ke Kota Bandung 2007-2009

WISATAWAN	Tahun		
	2007 (orang)	2008 (orang)	2009 (orang)
Wisatawan Mancanegara	137.268	175.111	168.712
Wisatawan Nusantara	2.420.105	4.320.134	7.515.255

Sumber: Badan Pusat Statistik Bandung 2010

Salah satu jenis wisata adalah wisata belanja, wisata belanja sangat diminati oleh para wisatawan. Para pelancong tersebut biasanya datang ke daerah untuk belanja barang-barang khas daerah tujuan wisata tersebut. Sebagai yang dikemukakan oleh Ismayanti (2009:30) “Usaha wisata belanja yaitu usaha yang menawarkan belanja sebagai kegiatan utamanya ketika wisatawan dapat mencari segala kebutuhan barang yang diinginkan mulai dari belanja barang antik hingga belanja barang modern, mulai dari pasar tradisional hingga pasar mewah”.

Jenis wisata lainnya yaitu wisata kuliner, wisata kuliner itu banyak diminati oleh para pelancong dimana mereka datang untuk menikmati makanan. Sebagai yang dikemukakan oleh Ismayanti (2009:31) “Usaha wisata kuliner yaitu daya tarik masakan menjadi pendorong sebagian wisata minat khusus untuk mendatangi sebuah wilayah. Wilayah kuliner merupakan wisata gastronomi ketika wisatawan memanjakan perut dengan berbagai masakan khas dari daerah tempat tujuan wisata tersebut, bukan hanya sekedar mengenyangkan perut melainkan mendapatkan pengalaman makan dan masakan yang istimewa”. Salah satu industri dalam bidang kuliner yang kian berkembang adalah industri Roti dan Kue.

Produk roti dan kue sangat bervariasi baik dari rasa, bentuk, maupun warna yang beragam disamping itu mudah didapat dimana-mana karena banyak perusahaan yang menekuni produk tersebut. Produk roti dan kue dapat menjadi pilihan penganan kecil yang diminati kalangan masyarakat. Ciri khas Produk ini pun dapat dijadikan oleh-oleh dari ciri khas daerah tujuan wisata tersebut. Dengan keanekaragaman bentuk, rasa, maupun warna yang menjadikan daya tarik wisatawan pada produk tersebut.

Perkembangan Usaha roti dan kue sekarang ini sangat menjanjikan keuntungan. Hal ini ditandai dengan munculnya usaha sejenis yang menandai adanya persaingan yang ketat. Ketatnya persaingan tersebut menuntut perusahaan untuk mampu bertahan dengan inovasi produknya. Dalam suatu kegiatan usaha atau bisnis persaingan atau kompetisi memang suatu hal yang tidak bisa dihindari dan dipungkiri oleh para pelaku usaha, termasuk usaha dalam bidang kuliner roti dan kue.

Persaingan mencakup aspek dari kualitas produk, diferensiasi produk, harga dan promosi. Persaingan pada dasarnya merupakan suatu upaya untuk mengembangkan suatu usaha atau bisnis dengan cara yang baik dengan menampilkan keunggulan-keunggulan yang dimiliki oleh perusahaan tersebut, seperti sikap profesionalisme, mutu atau kualitas, manajemen yang baik, dan keahlian serta keterampilan di antara para pelaku usaha atau bisnis sehingga dapat menciptakan bentuk persaingan yang aman dan nyaman. Adanya persaingan tersebut dapat dilihat fluktuasi jumlah perusahaan di Kota Bandung.

Tabel 1.2

Jumlah Perusahaan Kue dan Roti yang terdaftar masuk pertahunnya dan mendapat ijin dari Dinas Perindustrian Dagang Kota Bandung

Perusahaan Kue dan Roti	TAHUN								
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
	5	9	10	15	11	10	9	1	5

Sumber data: Dinas Perindustrian Dagang Kota Bandung 2010

Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa industri kue dan roti di Kota Bandung bertambah setiap tahunnya terutama pada tahun 2004. Ini berarti bertambahnya persaingan antara industri-industri roti dan kue kota Bandung.

Pada tingkat persaingan yang tajam, pada umumnya dapat dilihat dari jumlah pesaing yang semakin lama semakin meningkat dari waktu ke waktu. Peningkatan jumlah pesaing ini tentunya akan mempunyai dampak negatif dan positif bagi industri itu sendiri. Dampak negatif dari jumlah pesaing yang meningkat mungkin akan terasa pada penurunan volume penjualan yang mengarah pada menurunnya laba industri secara signifikan. Sedangkan dampak positif dari banyaknya jumlah pesaing yang ada, maka akan menimbulkan tantangan-tantangan tersendiri bagi perusahaan untuk terpacu dan termotivasi lagi untuk lebih kreatif, inovatif dan ingin selalu memberikan yang terbaik untuk para konsumennya.

Di bawah ini merupakan data laba yang diperoleh pada saat melakukan pra penelitian pada setiap perusahaan kue dan roti yang berada di kota Bandung.

Tabel 1.3
Laba Usaha Yang diperoleh pada Perusahaan Roti dan Kue

No	NAMA PERUSAHAAN KUE DAN ROTI	MARET 2009 (Rp)	APRIL 2009 (Rp)	MEI 2009 (Rp)	PERSENTASE (%) PENURUNAN LABA	
					Maret-April 2009	April-Mei 2009
1	L O N D O N	17.000.000	15.000.000	11.500.000	-11.76	-30.43
2	Sinar kencana	13.000.000	11.800.000	8.500.000	-9.23	38.83
3	Eleman Elstar, CV	16.000.000	15.500.000	14.500.000	-3.13	-6.89
4	Italyan Bakery	18.500.000	16.000.000	13.000.000	-13.51	-23.08
5	La Rissa	15.000.000	14.700.000	13.600.000	-2	-8.09
6	Mekar Sari	8.000.000	6.000.000	4.000.000	-25	-50
7	Intan sari	7.200.000	6.000.000	4.800.000	-16.67	-25
8	Honey Bread & Cake	11.500.000	9.800.000	7.600.000	-14.78	-28.94
9	Roti Linda	9.000.000	7.500.000	5.000.000	-16.67	-44.5
10	MAJU JAYA	12.500.000	12.000.000	10.500.000	-4	-14.29
11	Kayu manis CV	15.500.000	13.500.000	12.400.000	-12.90	-8.87
12	Merbabu	13.200.000	12.800.000	12.000.000	-3.03	-6.7
13	Felen	9.800.000	9.000.000	10.000.000	-8.16	10
14	VITA RASA	12.900.000	12.000.000	11.000.000	-6.97	-9.09
15	Zulfa	14.800.000	12.000.000	11.800.000	-18.91	-1.69
JUMLAH					-371.25 / 2 = -185.625	

Sumber: data Pra-penelitian, data diolah kembali.

Berdasarkan data di atas, dapat terlihat sebagian besar banyaknya perusahaan yang mengalami penurunan laba yang diperoleh dari setiap industri kue dan roti tersebut. Rendahnya laba yang diperoleh pengusaha tersebut diduga karena pengaruh harga dari bahan baku yang terus melonjak, dan tidak efesiennya biaya yang dikeluarkan. Melonjaknya harga bahan baku terutama proses produksi roti dan kue ini dapat mengakibatkan laba yang diperoleh akan semakin rendah dan berdampak negatif terhadap perkembangan usaha ini.

Dari uraian di atas, banyak faktor yang mempengaruhi perkembangan industri roti dan kue di Kota Bandung sebagai indikatornya adalah laba pengusaha, maka penulis tertarik untuk mengambil judul: **PENGARUH BIAYA**

BAHAN BAKU DAN DAYA SAING TERHADAP LABA PADA PERUSAHAAN ROTI DAN KUE DI KOTA BANDUNG.

1.2 Identifikasi Masalah

Dalam suatu penelitian perlu dirumuskan masalah dengan jelas agar pembahasannya lebih sistematis dan juga berguna sebagai pengarah aktivitas penelitian.

Rumusan masalah tersebut adalah:

1. Bagaimana pengaruh Biaya Bahan Baku terhadap laba perusahaan kue dan roti di kota Bandung?
2. Bagaimana pengaruh Daya Saing terhadap laba perusahaan kue dan roti di kota Bandung?
3. Bagaimana pengaruh Biaya Bahan Baku dan daya Saing terhadap laba perusahaan kue dan roti di kota Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

Terkait dengan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka didalam penelitian atau riset pasti peneliti mempunyai tujuan tertentu dalam meneliti suatu permasalahan yang bertujuan ingin mengetahui sejauh mana harga bahan baku dan persaingan berpengaruh terhadap laba industri kue dan roti di kota Bandung.

Diantara tujuan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh Biaya Bahan Baku terhadap Laba Perusahaan kue dan roti di kota Bandung.

2. Untuk mengetahui Daya Saing terhadap Laba Perusahaan kue dan roti di kota Bandung.
3. Untuk mengetahui Biaya Bahan Baku dan Daya Saing terhadap Laba perusahaan kue dan roti di kota Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari penelitian atau riset ini diharapkan dapat memberikan kegunaan bagi semua pihak yang berhubungan dengan laba yang diperoleh pengusaha kue dan roti dan juga diharapkan penelitian ini memberikan solusi untuk memecahkan masalah yang dihadapi.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran terhadap perkembangan ilmu pengetahuan bagi penulis dan sebagai pertimbangan yang dapat dijadikan pedoman untuk penelitian lebih lanjut.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Bagi perusahaan hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan yang sifatnya praktis, sehingga masukan tersebut berguna sebagai umpan balik bagi pembuat kebijakan dalam memecahkan masalah yang berkaitan dengan pengaruh biaya bahan baku dan daya saing terhadap laba perusahaan kue dan roti di kota Bandung. Sehingga dapat selalu memenangkan daya saing dan memperoleh laba yang maksimal.