

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha atau bisnis sangat berpengaruh dalam bidang perekonomian. Ada banyak usaha-usaha yang ada di Indonesia dari yang mewah sampai sederhana, usaha dibidang kuliner sudah sejak lama digeluti oleh masyarakat Indonesia sudah dari zaman nenek moyang terdahulu maka tidak heran bahwa akan meningkat setiap tahunnya. Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki penduduk terbanyak didunia serta memiliki sumber kekayaan alam yang berlimpah, baik sumber daya manusia dan sumber daya alam. Namun dapat dilihat masih banyaknya masyarakat Indonesia yang tidak memiliki pekerjaan atau dengan kata lain menjadi pengangguran.

Menurut Rachmawati (2016) Perekonomian di Indonesia didukung oleh peran dari Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang saat ini dipandang sangat penting yaitu sebagai pembangunan ekonomi, selain itu peran lainnya dapat memperbaiki kesejahteraan sosial. Dengan kata lain Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung bagi perekonomian Negara Indonesia. Keberadaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) tidak dapat dihapuskan ataupun dihindarkan dari masyarakat Indonesia saat ini, karena keberadaannya sangat bermanfaat dalam pendapatan masyarakat dan pada sisi lain Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mampu menciptakan lapangan kerja mengingat jumlah penduduk Indonesia yang besar sehingga dapat mengurangi tingkat pengangguran, seiring dengan berjalanya waktu pengangguran di Indonesia akan terus meningkat sehingga diharapkan masyarakat

Indonesia dapat memotivasi diri dan meningkatkan kreativitas untuk membuka usaha atau berwirausaha guna menyambung hidup.

Salah satu usaha yang saat ini banyak digeluti wirausahawan adalah bisnis kuliner pecel lele. Usaha kuliner pecel lele merupakan usaha yang akan terus berkembang karena makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap orang dan lele sendiri merupakan salah satu jenis kuliner yang cukup banyak digemari orang banyak. Usaha kuliner pecel lele memiliki peluang dan potensi yang sangat menjanjikan dalam segi keuntungan maupun pasar yang ada. Semakin banyaknya usaha yang ada maka terjadilah persaingan antara satu usaha dengan yang lainnya. Persaingan yang terjadi antara pedagang biasanya akan mendorong mereka untuk lebih meningkatkan kualitas makanan dan minuman yang mereka jual.

Pecel lele (atau lebih dikenal pecel lele) di Indonesia adalah nama sebuah makanan khas Jawa Tengah yaitu daerah Lamongan yang terdiri dari ikan lele dan sambal (bumbu) pecal. Di Baturaja pecel lele mulai ada sekitar tahun 2000-an yang dipasarkan oleh orang Jawa Tengah karena memang pecel lele ini adalah makanan khas dari Jawa Tengah. Namanya pecel biasanya orang langsung tertuju pada makanan khas yang isinya sayuran campur, ditabur dengan sambel kacang di atasnya.

Pecel lele yang saat ini tersebar luas di Baturaja penyajiannya masih seragam dan terkesan monoton. Biasanya penyajiannya berupa ikan lele yang digoreng kering dengan minyak lalu disajikan dengan sambal tomat dan lalapan. Lalapan biasa terdiri dari kemangi ,kubis dan mentimun walaupun begitu, di Baturaja menu masakan pecel lele sangat digemari oleh sebagian besar

masyarakat. Baik dari kalangan bawah, menengah, hingga kalangan atas pun banyak yang menyukai menu yang satu ini. Harganya yang relative murah, menjadikan menu pecel lele sebagai santapan hampir setiap malam.

Pertumbuhan usaha pecel lele kian bertambah, dimana hal ini ditandai dengan makin banyaknya persaingan dengan usaha serupa. Mudah-mudahan menjalankan bisnis pecel lele, membuat usaha ini banyak ditemukan hampir di semua tempat. Hal ini menyebabkan persaingan usaha tersebut semakin tinggi.

Ketatnya persaingan bisnis kuliner, perubahan selera konsumen, serta perubahan sosial ekonomi memunculkan berbagai tantangan dan peluang dalam bisnis tersebut. Sehingga RM. Pecel Lele yang ada di Kota Baturaja sebagai salah satu jenis usaha kuliner, harus bisa membuat pilihan terbaik tentang apa yang menjadi kebutuhan konsumen dan bagaimana memenuhi kebutuhan atau permintaan konsumen tersebut. Untuk mengatasi berbagai permasalahan tersebut diperlukan suatu strategi dalam meraih keunggulan bersaing dan menentukan cara mencapai keunggulan tersebut.

Menurut Noor (2017:401) keberhasilan usaha pada hakikatnya adalah keberhasilan dari bisnis mencapai tujuannya. Suatu bisnis dikatakan berhasil bila mendapat laba, karena laba adalah tujuan dari orang melakukan bisnis.

Banyaknya bisnis dan usaha yang ada serta berkembangnya Usaha Kuliner pecel lele membuat pelaku usaha bersaing untuk meningkatkan kualitas yang ada, persaingan dunia usaha membuat pelaku usaha harus bertahan terutama teknologi dan gaya hidup saat ini sudah semakin maju mengikuti zaman, hal ini mendorong terjadinya persaingan antar usaha untuk menguasai pasar sehingga

pihak pengelola usaha harus meningkatkan kualitas tempat usahanya tetap eksis serta dapat menarik perhatian sehingga membuat konsumen merasa nyaman dan puas yaitu dengan menciptakan terobosan baru agar konsumen tidak bosan dengan produk atau jasa yang diberikan dengan harapan dapat menciptakan daya saing dan dapat berkompetisi dengan Usaha kuliner pecel lele lainnya.

Lokasi Usaha dan inovasi erat kaitanya dalam keberhasilan usaha pada wirausaha yang berada di kota Baturaja, dimana seorang wirausaha harus memiliki lokasi yang strategis serta ide ide yang baru dan inovatif untuk menghasilkan jenis menu makanan dan minuman apa yang sedang diminati oleh para konsumen saat ini sehingga usahanya akan lebih dikenal.

Untuk melihat kondisi sebenarnya mengenai keberhasilan usaha pada usaha kuliner pecel lele dikota Baturaja dilakukan prasurvei dengan memberikan pertanyaan, yang terdiri dari beberapa indikator mengenai lokasi usaha kepada sebagian responden yakni sebanyak 20 pengusaha pecel lele yang ada dikota Baturaja. Berdasarkan penyebaran kuisioner tersebut diperoleh data tabel 1.1 sebagai berikut:

Tabel 1.1
Hasil Pra-survei Lokasi Usaha

NO	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		R	%	R	%
1	Apakah lokasi usaha yang anda gunakan saat ini mudah dijangkau ?	16	80%	4	20%
2	Apakah lokasi usaha yang anda gunakan saat ini terlihat jelas dari tepi jalan?	20	100%	0	0%
3	Apakah lokasi usaha yang anda gunakan saat ini ramai dilintasi khalayak umum?	14	70%	6	30%
4	Apakah lingkungan kondisi sekitar lokasi usaha	15	75%	5	25%

	anda sangat mendukung usaha yang dijalankan?				
5	Apakah terdapat pesaing dibidang yang sama yang berdekatan dengan lokasi usaha anda saat ini?	16	80%	4	20%

Berdasarkan hasil pra survey pada tabel diatas dapat dilihat bahwa terdapat permasalahan pada lokasi usaha pada usaha kuliner pecel lele dikecamatan Baturaja Timur. Hal tersebut dapat dilihat pada pertanyaan apakah apakah terdapat pesaing dibidang yang sama yang berdekatan dengan lokasi usaha mereka, sebanyak 80% responden menjawab Ya dan 20% menjawab Tidak. Hal ini menunjukkan bahwa selain harus bersaing dengan pelaku usaha kuliner lain yang tidak hanya berfokus ke pecel lele saja, para pelaku usaha pecel lele tersebut juga harus bersaing dengan pesaing mereka dibidang yang sama yakni pecel lele. Seperti yang terjadi pada para pelaku usaha pecel lele dikota Baturaja Timur terutama pada pelaku usaha pecel lele disekitaran Jl Lintas Sumatra dimana para pelaku usaha tersebut mendirikan usaha mereka dalam jarak yang saling berdekatan dan hanya berjarak beberapa ruko saja bahkan ada yang membuka usaha mereka saling berdepanan sehingga hal ini menyebabkan semakin berkurangnya para konsumen mereka karena harus bersaing dengan pesaing mereka dilokasi usaha yang saling berdekatan. Padatnya para pelaku usaha dilokasi yang sama tersebut dikarenakan padatnya aktivitas pasar disekitar lokasi usaha tersebut seperti terdapatnya usaha lain seperti Indomaret ataupun jenis usaha lain yang membuat lokasi tersebut ramai akan konsumen. Sehingga membuat banyak para pelaku usaha membuka usaha mereka di lokasi tersebut.

Inovasi juga sangat berpengaruh terhadap keberhasilan usaha, tabel 2 akan menggambarkan lebih jelas mengenai inovasi pada usaha kuliner pecel lele di kecamatan Baturaja Timur. Berikut hasil pra survey dengan menyebarkan kuisioner yang terdiri dari beberapa indikator mengenai inovasi kepada sebagian responden yaitu sebanyak 20 pelaku usaha pecel lele yang ada di kecamatan Baturaja Timur.

Tabel 1.2
Hasil Pra-survei Inovasi

NO	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		R	%	R	%
1	Apakah pelaku usaha telah menghadirkan menu makanan atau minuman yang belum pernah ada sebelumnya ?	0	0%	20	100%
2	Apakah pelaku usaha telah mengembangkan produk makanan atau minuman yang sudah ada ?	13	65%	7	35%
3	Apakah pelaku usaha pernah menduplikasi makanan atau minuman yang sudah ada dengan menambahkan sentuhan kreatif untuk memperbaiki konsep agar lebih memenangkan persaingan?	13	65%	7	35%
4	Apakah pelaku usaha pernah melakukan perpaduan antara produk-produk yang sudah ada sehingga menjadi produk yang dapat diaplikasikan dengan cara yang baru?	0	0%	20	100%

Berdasarkan hasil pra survey yang telah dilakukan Pada pelaku usaha pecel lele di kecamatan Baturaja Timur, masih banyaknya para pelaku usaha pecel lele yang hanya menghadirkan menu makanan atau minuman yang itu-itu saja seperti hanya menyediakan lele goreng dan ayam goreng yang dimana menu makanan tersebut juga sudah terlalu umum ada di para pesaing mereka dan bahkan menu makanan tersebut juga ada pada usaha rumah makanan biasa yang tidak hanya fokus pada pecel lele dan pada jenis sambel yang disajikan juga hanya

itu-itu saja dan tidak ada inovasi jenis sambel ataupun menghadirkan menu baru yang sedang ramai seperti misalnya menu lele mercon, lele fillet, lele bakar ataupun lele kuah, serta varian menu sambel lain yang membuat mereka berbeda dan lebih unggul di banding para pesaingnya, serta menu minuman yang mereka tawarkan juga cenderung hanya itu-itu saja seperti teh manis dan kopi biasa, dan masih jarang para pelaku usaha pecel lele yang menghadirkan menu minuman seperti jus buah. hal ini dapat dilihat pada pertanyaan pertama dan terakhir dimana semua responden menyatakan bahwa mereka tidak pernah menghadirkan menu makanan atau minuman yang belum pernah ada dan mereka juga menyatakan bahwa mereka belum pernah memadukan antara menu makanan atau minuman yang ada dan masih jarang ada pelaku usaha yang menghadirkan menu penunjang seperti menu salad sayur, cah kangkung, tumis brokoli ataupun menghadirkan menu penunjang yang sedang ramai diminati konsumen saat ini, sehingga menjadi produk yang dapat diaplikasikan dengan cara yang baru, seperti menghadirkan menu paket makanan yang dimana menu tersebut juga dapat menarik minat konsumen.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lokasi Usaha dan Inovasi Terhadap Keberhasilan Usaha Pada Usaha Kuliner Pecel Lele di Kecamatan Baturaja Timur.”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada Pengaruh Lokasi Usaha dan Inovasi Terhadap

Keberhasilan Usaha Pada Usaha Kuliner Pecel Lele di Kecamatan Baturaja Timur baik secara parsial maupun simultan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Pengaruh Lokasi Usaha dan Inovasi Terhadap Keberhasilan Usaha Pada Usaha Kuliner Pecel Lele di Kecamatan Baturaja Timur baik secara parsial maupun simultan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dan masukan mengenai Pengaruh Lokasi Usaha dan Inovasi Terhadap Keberhasilan Usaha Pada Usaha Kuliner Pecel Lele di Kecamatan Baturaja Timur

1.4.2 Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Hasil penulisan ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulisan mengenai pengaruh Lokasi Usaha dan Inovasi terhadap keberhasilan usaha.

b. Bagi Universitas

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan perbandingan dan referensi bagi mahasiswa sehingga berguna untuk pengembangan ilmu, khususnya bidang manajemen kewirausahaan.

c. Bagi Wirausahawan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan pemikiran bagi perusahaan dalam memecahkan berbagai masalah, terutama yang berkaitan dengan pengaruh Lokasi Usaha dan Inovasi terhadap Keberhasilan Usaha.

d. Bagi Penelitian Selanjutnya

Sebagai bahan referensi dan pengembangan penelitian lebih lanjut dengan permasalahan yang sama.

