

Bab I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Saat ini perekonomian dunia mengalami perkembangan yang cukup signifikan, hal ini dapat dibuktikan pada sektor perdagangan yaitu terjadinya perdagangan bebas atau pasar bebas di dunia internasional.

Menurut David Ricardo pasar bebas sering disebut dengan perdagangan bebas yakni sistem perdagangan yang ada di luar negeri, dengan konsep masing-masing negara melakukan perdagangannya tanpa ada alasan halangan dari negara jadi semua bebas melakukan perdagangan antar negara (Soelistyo,1981).

Perdagangan antar negara dapat dipermudah dengan adanya era baru yaitu era revolusi industri 4.0 yang telah berkembang hampir disetiap negara.

Konsep revolusi industri 4.0 ini telah banyak di gunakan oleh pelaku usaha. Menurut survei yang telah dilakukan peneliti pelaku usaha yang menggunakan konsep revolusi industri 4.0 tidak hanya dari pengusaha kelas atas seperti perusahaan perusahaan besar akan tetapi para pelaku usaha di tingkat Usaha Kecil Menengah (UKM) juga sudah banyak yang menerapkan konsep revolusi industri 4.0. Menurut Keputusan Presiden RI no. 99 tahun 1998 pengertian Usaha Kecil adalah Kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dengan bidang usaha yang secara mayoritas merupakan kegiatan usaha kecil dan perlu dilindungi untuk mencegah dari persaingan usaha yang tidak sehat.

Di Kabupaten Klaten banyak jenis UKM yang tumbuh dan berkembang salahnya adalah UKM yang bergerak dibidang kuliner. Menurut data yang ada usaha kuliner yang cenderung semakin berkembang di Kabupaten Klaten adalah Usaha kuliner dibidang penyediaan jasa makanan pada acara acara penting yang lebih dikenal sebagai usaha kuliner dibidang catering. Berikut merupakan data sebagai bukti bahwa UKM dibidang kuliner khususnya catering mengalami perkembangan yang cukup signifikan:

Tabel 1. 1 Perkembangan Jumlah Industri Kecil Bidang Catering yang Ada Di Kabupaten Klaten Tahun 2014 - 2018

No.	Tahun	Jumlah Industri Kecil Bidang Catering (unit)	Kenaikan (%)
1.	2014	168	-
2.	2015	173	2,98
3.	2016	183	5,78
4.	2017	189	3,28
5.	2018	196	3,70

Sumber: Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Klaten

Berdasarkan hasil survei sementara peneliti pada Desember tahun 2018 diperoleh informasi bahwa terdapat 3 pengusaha kuliner khususnya catering di wilayah Kelurahan Bareng dan terdapat kurang lebih 15 pengusaha kuliner khususnya catering di wilayah Kecamatan Klaten Tengah. Dari data data yang ada membuktikan bahwa terjadi peningkatan perkembangan usaha di bidang kuliner khususnya catering di Kabupaten Klaten.

Pada penelitian ini peneliti tertarik untuk meneliti salah usaha dibidang kuliner khususnya catering yaitu catering “Olan Snack” milik Ibu Yuni bertempat di Jl. Rajawali Gg. Tageh No 1, Bareng, Klaten Tengah, Klaten. Usaha catering Ibu Yuni telah dirintis mulai tahun 2007 beberapa produk yang dihasilkan oleh Ibu Yuni nasi gudeg, nasi ayam bakar, nasi ayam goreng, nasi ayam sayur, nasi ayam opor, nasi ayam geprek, nasi bebek bakar, nasi bebek goreng, nasi telur sayur, nasi telur balado dan berbagai jenis kue. Produk yang dihasilkan dari Ibu Yuni tidak menggunakan pengawet apapun kedalam masakan sehingga aman dikonsumsi dan menggunakan bahan baku yang memiliki kualitas yang baik dan masih segar hal ini merupakan bagian dari SOP yang diterapkan oleh catering Ibu Yuni untuk menjaga kualitas agar tidak mengecewakan pelanggan. Saat ini catering Ibu Yuni telah memiliki legalitas usaha yaitu telah memiliki No PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) 15080016630915 dan telah bergabung dengan salah satu koperasi yaitu koperasi Mitraboga yang merupakan koperasi binaan PT. Sriboga Flour Mill yang dibentuk pada tahun 2014 dan catering ini bergabung diawal terbentuknya koperasi binaan PT. Sriboga Flour Mill. Koperasi Mitraboga banyak memberi manfaat kepada anggotanya seperti penyediaan bahan baku, konektivitas pendanaan, pemasaran produk dan konektivitas pelatihan untuk karyawan yang berkordinasi dengan Sriboga Flour Mill. Banyak karyawan mengalami peningkatan kualitas salah satunya karyawan Ibu Yuni. Ibu Yuni mempekerjakan beberapa karyawan guna memperlancar usaha.

Catering Ibu Yuni memiliki 3 orang karyawan yang terdiri dari 2 karyawan tetap dan 1 karyawan lepas. Karyawan Ibu Yuni memiliki latar belakang Pendidikan yang berbeda beda 1 karyawan tetap memiliki latar belakang di bidang tata boga. Karyawan bukan merupakan lulusan tata boga Ibu Yuni sering memberikan pelatihan khusus tentang boga pada mereka tidak hanya itu karyawan juga sering di ikut sertakan dalam pelatihan yang sering kali diadakan oleh koperasi yang berkordinasi dengan PT Sriboga Flour Mill. Semenjak adanya pelatihan untuk karyawan yang bukan dari lulusan tata boga kualitas produk catering Ibu Yuni semakin meningkat hal ini juga berpengaruh terhadap omset yang juga semakin meningkat. Berikut merupakan data omset catering Ibu Yuni:

Tabel 1. 2. Perkembangan omset Ibu Yuni Tahun 2014-2018

Tahun	Total omset per tahun (Rp)	Kenaikan (%)	Total Profit per tahun (Rp)
2014	180.000.000	-	54.000.000
2015	198.000.000	10,00	59.400.000
2016	237.600.000	20,00	71.280.000
2017	253.044.000	6,50	75.913.200
2018	265.644.000	5,00	78.840.000

Sumber : Laporan Keuangan Usaha

Menurut data omset yang ada pada laporan keuangan usaha catering Ibu Yuni dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan omset dari tahun ke tahun, dari hasil wawancara dengan Ibu Yuni omset usahanya dapat meningkat juga dikarena catering

“Olan Snack” telah menjalin kerjasama dengan beberapa instansi pemerintahan di Kabupaten Klaten dan sekitarnya seperti Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UMKM Kabupaten Klaten tidak hanya itu Ibu Yuni juga mengungkapkan bahwa hasil yang didapat juga merupakan hasil dari usahanya memasarkan produk “Olan Snack” melalui situs online sejak tahun 2013 pada *start up* seperti TokoBagus yang sekarang telah berubah nama menjadi Olx. Pemasaran yang dilakukan Ibu Yuni pada situs online tidak hanya mendatangkan suatu keuntungan saja akan tetapi juga mendatangkan beberapa masalah.

Salah masalah yang dihadapi oleh catering “Olan Snack” milik Ibu Yuni yang disebabkan oleh pemasaran secara online adalah terjadinya penolakan terhadap calon konsumen yang hanya ingin memesan dalam jumlah yang cenderung sedikit tetapi dengan lokasi tempat pengiriman pemesanan sangat jauh. Penolakan ini terjadi karena biaya operasional yang dikeluarkan oleh catering Ibu Yuni lebih besar jika dibandingkan dengan keuntungan didapat dari pemesanan calon konsumen tersebut. Berikut merupakan tabel data penolakan yang terjadi pada 5 tahun terakhir pada catering “Olan Snack” milik Ibu Yuni:

IKOPIN

Tabel 1. 3. Data penolakan Ibu Yuni Tahun 2014-2018

Tahun	Total penolakan per tahun (Unit)	Perkiraan kerugian akibat penolakan (Rp)
2014	50	600.000
2015	150	1.800.000
2016	250	3.000.000
2017	300	3.600.000
2018	400	4.800.000

Dari data diatas dapat diketahui bahwa penolakan yang terjadi pada catering “Olan Snack” milik Ibu Yuni cukup banyak hal ini karena bnayaknya konsumen yang meminta produk “Olan Snack” dengan kuantitas sedikit tetapi dengan jarak yang cenderung jauh dan mengakibatkan terjadinya penurunan calon konsumen dibuktikan dengan data penolakan yang cenderung mengalami peningkatan maka dari itu untuk meminimalisir penolakan yang ada agar tidak menjadi sebuah masalah pada keberlangsungan usaha perlu dilakukannya pengembangan usaha oleh catering “Olan Snack”. Untuk melakukan pengembangan usaha pelaku usaha perlu menganalisis beberapa faktor seperti faktor internal dan faktor eksternal perusahaan yang berpotensi mempengaruhi usahanya. Alat analisis yang tepat untuk menganalisis faktor faktor yang sesuai dengan kondisi catering “Olan Snack” adalah alat analisis SWOT (Strength, weaknesses, Opportunities, Threats) karena SWOT dapat merumuskan suatu strategi perusahaan secara sistematis.

Berdasarkan kejadian di atas catering “Olan Snack” milik Ibu Yuni harus memiliki strategi yang tepat guna menyelesaikan masalah yang ada, maka peneliti tertarik untuk dapat memlakukan penelitian dengan judul: “Analisis Manajemen

Strategi Pengembangan Usaha Dalam Upaya Memenuhi Permintaan Konsumen pada Revolusi Industri 4.0.”

1.2. Identifikasi masalah

Berdasarkan penjelasan pada latar belakang yang telah disampaikan, maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang dihadapi oleh catering “Olan Snack” guna melakukan pengembangan usaha untuk memenuhi permintaan konsumen pada era revolusi industri 4.0.
2. Bagaimana manajemen strategi yang sesuai digunakan oleh catering “Olan Snack” untuk pengembangan usaha guna menghadapi memenuhi permintaan konsumen di era revolusi industri 4.0.
3. Bagaimana Peran koperasi Mitraboga terhadap pengembangan catering “Olan Snack” di era revolusi industri 4.0.

1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian

1.3.1. Maksud penelitian

Penelitian ini dimaksudkan untuk mendiskriptifkan faktor eksternal dan internal catering “Olan Snack” guna memperoleh strategi yang tepat untuk diterapkan pada catering “Olan Snack” dalam upaya memenuhi permintaan konsumen di era revolusi industri 4.0.

1.3.2. Tujuan penelitian

Adapun tujuan penelitian yang akan dilakukan adalah untuk mengetahui :

1. Kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang dihadapi catering “Olan Snack” guna melakukan pengembangan usaha untuk memenuhi permintaan konsumen pada era revolusi industri 4.0.
2. Manajemen strategi yang sesuai digunakan oleh catering “Olan Snack” untuk pengembangan usaha guna menghadapi memenuhi permintaan konsumen di era revolusi industri 4.0.
3. Peran koperasi Mitraboga terhadap perkembangan usaha catering “Olan Snack” di era revolusi industri 4.0.

1.4. Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan data dan informasi yang bermanfaat bagi:

1.4.1 Aspek teoritis:

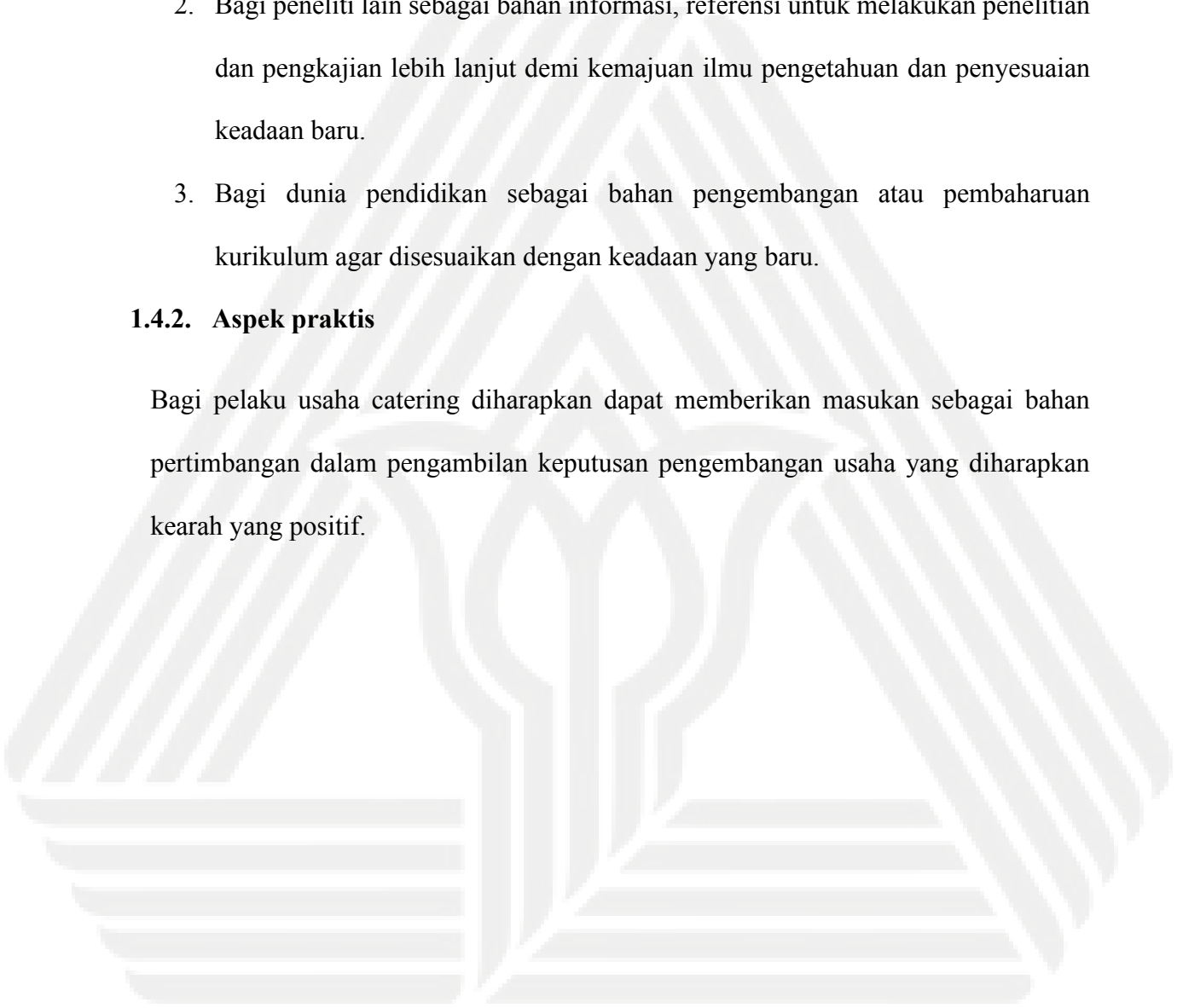
Aspek teoritis pada dasarnya bertujuan untuk memperkaya dan mengembangkan ilmu pengetahuan hal ini dapat digolongkan menjadi tiga bagian aspek teoritis yaitu sebagai berikut:

1. Bagi peneliti untuk menambah wawasan serta memperkaya ilmu pengetahuan dalam pengembangan usaha yang telah di terima di bangku kuliah.

2. Bagi peneliti lain sebagai bahan informasi, referensi untuk melakukan penelitian dan pengkajian lebih lanjut demi kemajuan ilmu pengetahuan dan penyesuaian keadaan baru.
3. Bagi dunia pendidikan sebagai bahan pengembangan atau pembaharuan kurikulum agar disesuaikan dengan keadaan yang baru.

1.4.2. Aspek praktis

Bagi pelaku usaha catering diharapkan dapat memberikan masukan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan pengembangan usaha yang diharapkan kearah yang positif.



IKOPIN