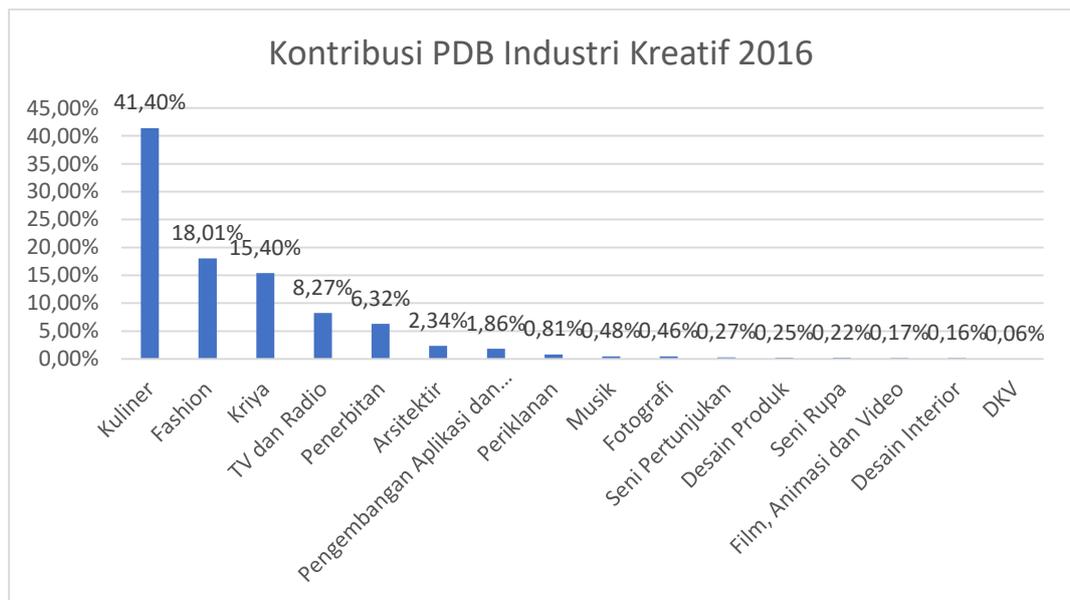


BAB I PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Industri kreatif merupakan industri yang memanfaatkan kreativitas, keterampilan, serta bakat individu yang dapat menciptakan kesejahteraan dan peluang kerja dengan menciptakan dan memanfaatkan kreativitas tersebut (Hermawati & Runiawati, 2015). Badan Ekonomi Kreatif Indonesia (Bekraf) membagi industri kreatif di Indonesia ke dalam enam belas sub sektor, yaitu periklanan, arsitektur, seni pertunjukan, seni rupa, film, fotografi, design interior, design produk, design komunikasi visual, musik, aplikasi dan pengembang permainan, penerbitan, kriya, televisi dan radio, kuliner, dan *fashion*.



Gambar I.1 Kontribusi PDB Industri Kreatif Tahun 2016

Sumber: www.kemenparekraf.go.id

Berdasarkan data yang terdapat pada Gambar I.1 dapat dilihat bahwa terdapat enam belas subsektor yang ditetapkan sebagai industri kreatif yang berkontribusi dalam PDB tahun 2016. Data di atas menunjukkan bahwa PDB industri kreatif didominasi oleh tiga subsektor, yaitu kuliner, *fashion*, dan kriya. Subsektor yang paling mendominasi yaitu subsektor kuliner. Hal ini menunjukkan bahwa bisnis dalam bidang kuliner merupakan memiliki peluang yang besar.

Pada saat ini persaingan dalam bisnis kuliner yang berada di Kota Bandung mengalami peningkatan. Terdapat berbagai macam kuliner yang bermunculan. Bisnis kuliner di Kota Bandung ini meliputi restoran, restoran waralaba, kafe, pusat penjualan makanan dan minuman (pujasera) dan juga terdapat jasa *cathering*.

Terdapat banyak faktor yang mendukung peningkatan bisnis kuliner di Kota Bandung, salah satunya adalah banyaknya jumlah penduduk Kota Bandung. Angka pertumbuhan penduduk setiap tahun selalu mengalami peningkatan, dengan adanya peningkatan pertumbuhan penduduk ini akan menjadi peluang bagi para pelaku bisnis terutama pada bidang kuliner. Berikut ini merupakan jumlah penduduk di Kota Bandung dengan rentang usia 15-64 tahun dari tahun 2018-2020:

Tabel I.1 Jumlah Penduduk Kota Bandung 2018-2020

Tahun	Jumlah Penduduk
2018	1.810.049
2019	2.481.469
2020	2.490.622

Sumber: www.bps.go.id

Tabel I.1 di atas menunjukkan peningkatan jumlah penduduk di Kota Bandung dari tahun 2018-2020. Dengan terdapat peningkatan jumlah penduduk ini membuat para pelaku bisnis untuk memperoleh konsumen yang banyak. Banyaknya masyarakat ini dapat mempermudah para pelaku bisnis dalam melakukan pemasaran produk yang dijual agar dapat diketahui oleh masyarakat, baik masyarakat sekitar maupun para wisatawan.

Indonesia bersama sebelas negara lain, yakni Amerika Serikat, Kanada, Meksiko, Brasil, Prancis, Jerman, Britania Raya, Rusia, Tiongkok, India, dan Australia menjadi sasaran survei yaitu “*The State of Snacking*” tentang kebiasaan “ngemil”. Survei ini dilakukan secara *online* oleh Mondelez International yang bekerja sama dengan The Harris Poll terhadap 6.068 partisipan pada usia 18 tahun ke atas. Hasil dari survei ini menunjukkan bahwa terdapat potensi yang besar untuk industri makanan ringan, baik di pasar Indonesia maupun pasar global.

Selain itu, survei ini menunjukkan bahwa “ngemil” tidak hanya berfungsi sebagai asupan tubuh tetapi juga untuk membuat kedekatan sosial hingga identitas pribadi. Presiden Director Mondelez Indonesia menyatakan bahawa adanya perubahan pada kebiasaan konsumsi makanan masyarakat Indonesia yaitu terdapat peningkatan pada urbanisasi dan padatnya kesibukan, serta keinginan masyarakat yang berubah-ubah.

Makanan terdiri dari berbagai macam kategori. Salah satu kategori makanan yang paling populer saat ini adalah makanan cepat saji atau biasa kita kenal sebagai fast food. Makanan cepat saji merupakan istilah untuk makanan yang dapat disiapkan dan disajikan dengan cepat. Berdasarkan data dari Kementrian Pertanian, makanan cepat saji menyumbang 28% dari semua kalori yang dikonsumsi oleh penduduk perkotaan. Fenomena ini dapat terjadi karena terdapat perubahan pola pangan dalam beberapa dekade terakhir. Mayoritas penduduk dunia secara signifikan mengubah pola dan kebiasaan makannya sebagai dampak dari globalisasi, urbanisasi, dan meningkatnya pendapatan. Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa menurut survey, masyarakat Indonesia menyukai kebiasaan “ngemil”. Saat ini camilan yang berupa makanan cepat saji sangat beragam, terutama jajanan yang terdapat di kaki lima yang tentunya harganya sangat terjangkau. Salah satu camilan atau jajanan tersebut merupakan sempol ayam. Sempol ayam merupakan sejenis gorengan yang dibuat dari tepung tapioka. Nama sempol ini diambil dari nama salah satu desa di wilayah Malang, yaitu desa Sempol. Jajanan ini memiliki tekstur yang kenyal karena berbahan dasar tepung tapioka, berbentuk lonjong dan ditusuk menggunakan lidi. Biasanya sempol ini dimakan dengan saus merah yang pedas ataupun kecap. Sempol ayam ini banyak dijual di Kota Bandung dengan harga yang terjangkau. Tetapi, pada umumnya sempol ayam yang terdapat di Kota Bandung ini menggunakan rasio tepung tapioka yang lebih banyak dibandingkan dengan ayamnya dikarenakan mengurangi ongkos produksi, biasanya sempol ayam yang berada di Kota Bandung ini digoreng hanya dengan balutan telur saja, serta hanya menggunakan saus merah pedas ataupun kecap. Berdasarkan peluang pembukaan bisnis kuliner di Kota Bandung, terdapat peluang untuk membuka usaha jajanan Sempol Ayam Crispy Maw.Ih yang berbeda dengan sempol ayam yang dijual di Kota Bandung

pada umumnya. Sempol Ayam Crispy Maw.Ih ini akan menggunakan rasio ayam yang sedikit lebih banyak dibandingkan dengan sempol ayam pada umumnya, Sempol Ayam Crispy Maw.Ih ini akan digoreng menggunakan balutan telur serta tepung roti, serta akan menggunakan berbagai macam saus seperti saus pedas, saus tomat, mayonnaise, saus barbeque, saus keju serta menggunakan keju mozzarella, dan juga Sempol Ayam Crispy Maw.Ih ini akan terdiri dari dua rasa, yaitu original dan pedas. Maka dari itu Sempol Ayam Crispy Maw.Ih ini akan mendirikan outlet agar masyarakat Kota Bandung dapat mencoba inovasi dari sempol ayam yang biasanya dijual di pasaran. Namun, untuk memastikan bisnis Sempol Ayam Crispy Maw.Ih ini layak dikembangkan atau tidak, maka diperlukan analisis kelayakan. Analisis kelayakan ini akan menentukan apakah bisnis ini layak untuk dijalankan atau tidak dengan meninjau dari beberapa aspek, yaitu aspek teknis, aspek pasar serta aspek finansial. Hasil dari analisis kelayakan ini diharapkan akan memberikan gambaran bagi pemilik mengenai prospek bisnisnya pada masa yang akan datang.

I.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah yang akan dijadikan fokus utama pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kelayakan pembukaan usaha Sempol Ayam Crispy Maw.Ih di Kota Bandung ditinjau dari aspek pasar?
2. Bagaimana kelayakan pembukaan usaha Sempol Ayam Crispy Maw.Ih di Kota Bandung ditinjau dari aspek teknis?
3. Bagaimana kelayakan pembukaan usaha Sempol Ayam Crispy Maw.Ih di Kota Bandung ditinjau dari aspek finansial?
4. Bagaimana sensitivitas dari pembukaan usaha Sempol Ayam Crispy Maw.Ih di Kota Bandung?

I.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dibuat, maka penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Menganalisis kelayakan pembukaan usaha Sempol Ayam Crispy Maw.Ih di Kota Bandung ditinjau dari aspek pasar.

2. Menganalisis kelayakan pembukaan usaha Sempol Ayam Crispy Maw.Ih di Kota Bandung ditinjau dari aspek teknis.
3. Menganalisis kelayakan pembukaan usaha Sempol Ayam Crispy Maw.Ih di Kota Bandung ditinjau dari aspek finansial.
4. Menganalisis sensitivitas dari pembukaan usaha Sempol Ayam Crispy Maw.Ih di Kota Bandung.

I.4. Batasan Penelitian

Berikut ini merupakan batasan dan asumsi yang ditetapkan oleh penulis dalam penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Suku bunga, inflasi, pajak, dan kondisi ekonomi dianggap normal dan stabil selama periode penelitian.
2. Penelitian ini dilakukan pada objek yang berada di daerah Kota Bandung.

I.5. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang akan dicapai, diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat antara lain sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan dasar dan referensi untuk para peneliti lain yang ingin meneliti dan menganalisis topik yang serupa.
2. Dapat dijadikan dasar pertimbangan oleh sebuah usaha atau perusahaan saat ingin mengembangkan bisnisnya.
3. Dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam pembukaan bisnis baru objek pada penelitian ini.

I.6. Sistematika Penulisan

Berikut ini merupakan sistematika penulisan dalam penelitian ini untuk memberikan gambaran mengenai penelitian yang dilakukan, yaitu sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi penjelasan mengenai objek penelitian, latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan penelitian dan asumsi, serta sistematika penulisan.

Bab II Tinjauan Pustaka

Bab ini berisi penjelasan mengenai teori-teori yang relevan dengan penelitian ini. Adapun tujuan dari landasan teori ini yaitu untuk membentuk kerangka berpikir yang kemudian digunakan untuk menyelesaikan masalah penelitian. Pada bab ini juga berisi penelitian terdahulu yang dapat dijadikan referensi untuk penelitian ini.

Bab III Metodologi Penelitian

Bab ini berisi penjelasan mengenai pendekatan, metode, dan teknik yang digunakan dalam mengumpulkan dan menganalisis data yang kemudian dapat menjawab dan menjelaskan masalah dari penelitian ini.

Bab IV Perancangan Sistem Terintegrasi

Pada bab ini disajikan hasil penyelesaian masalah. Kegiatan yang dilakukan berupa pengumpulan serta pengolahan data, pengujian data, dan perancangan solusi.

Bab V Hasil dan Evaluasi

Pada bab ini, disajikan hasil rancangan, temuan, analisis dan pengolahan data. Selain itu bab ini juga berisi tentang validasi atau verifikasi hasil dari solusi, sehingga hasil tersebut apakah telah benar-benar menyelesaikan masalah atau menurunkan gap antara kondisi eksisting dan target yang akan dicapai. Analisis sensitivitas juga dapat digunakan di bab ini untuk lebih mengetahui hasil tugas akhir dapat diterapkan baik secara khusus di konteks tugas akhir maupun secara umum di konteks serupa. Selain itu metode-metode evaluasi yang lain dapat di terapkan untuk memvalidasi hasil sesuai dengan kebutuhan.

Secara keseluruhan bab ini membahas secara mendetail mengenai hasil dari pengerjaan solusi dan refleksinya terhadap tujuan tugas akhir.

Bab VI Kesimpulan dan Saran

Pada bab ini dijelaskan kesimpulan dari penyelesaian masalah yang dilakukan serta jawaban dari rumusan permasalahan yang ada pada bagian pendahuluan. Saran dari solusi dikemukakan pada bab ini untuk tugas akhir selanjutnya.