

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian**



**Gambar 1.1 Logo Nasi Bancakan Bandung**

*Sumber:* Instagram nasibancakan.bdg (2022)

Rumah Makan Nasi Bancakan sudah berdiri dari tahun 2007, awalnya Nasi Bancakan ini berlokasi di Jalan Trunojoyo No.62 Bandung, namun sekarang sudah pindah yang berlokasi tidak berjauhan dari lokasi lamanya yaitu Jalan Diponegoro No.25, Bandung. Tak hanya satu kini Nasi Bancakan Bandung sudah memiliki cabang atau mereka sebut “Rumah Kedua yang berlokasi di Jalan Alkateri No.42B, Bandung.

Nasi Bancakan ini menyediakan berbagai macam dan varian dari makanan khas sunda tentunya dan juga minuman yang jumlah keseluruhan menu mencapai 120. Pada restonya Nasi Bancakana ini memiliki sistem ambil makanan sendiri atau biasa disebut parasmanan tetapi ada juga menu yang nantinya diantar ke meja pembeli dengan memesan dikasir. Untuk menambah kesan zaman dahulu Sunda Buhun, Nasi Bancakan menggunakan pring dan gelas yang berbahan seng dengan corak yang tradisional dan unik.

## A. VISI MISI

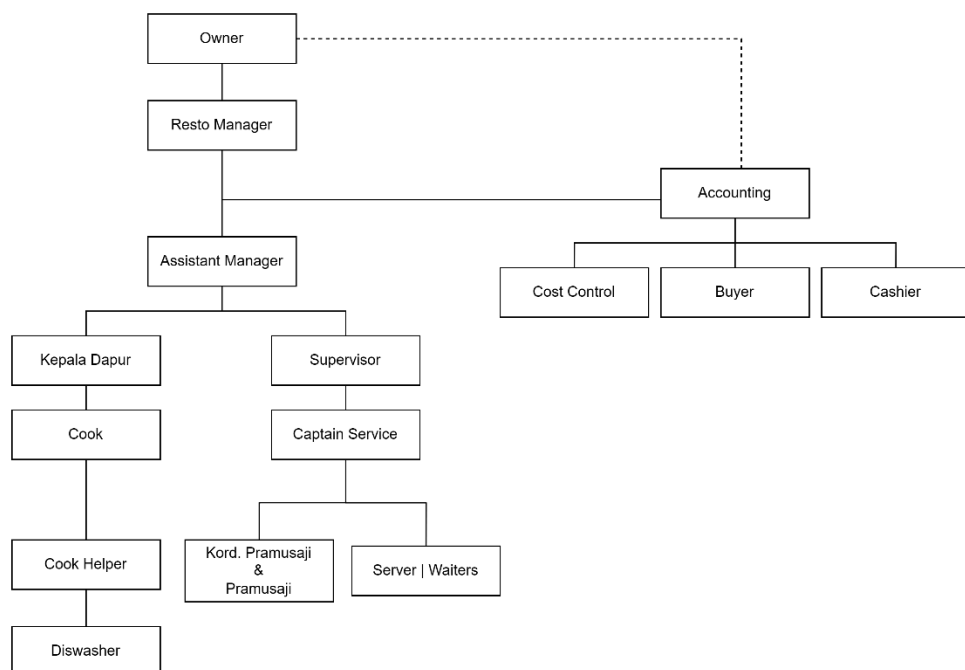
### Visi

Menjadikan Nasi Bancakan pilihan utama masyarakat dalam memilih makanan Sunda terlebih Sunda Buhun.

### Misi

- Meberikan nilai dan hasanah pada masyarakat Sunda khususnya dan umunya untuk Jawa Barat.
- Mengangkat nilai-nilai sunda buhun dan tentu memberikan kesejahteraan kepada *stakeholder*, karyawan, dan pihak ketiga yang terlibat.

## B. Struktur Organisasi



**Gambar 1.2 Stuktur Organisasi**  
*Sumber: Manajemen Bancakan (2023)*

## C. Menu-Menu

Pada Nasi Bancakan Bandung terdapat beberapa menu-menu khas Sunda Buhun serta beberapa makanan dan camilan khas sunda lain serta berbagai

minuman-minuman yang mana jumlah keseluruhan menu mencapai 120 jenis dan rentan harga mulai dari Rp.5,000 hingga Rp.60,000. Pada Nasi Bancakan ini terdapat makanan yang khas Sunda Buhun seperti Kadedemes dan Cumi Hitam serta, untuk minuman yang khas Sunda sekali ialah Es Goyobod.



**Gambar 1.3 Deretan Menu Di Nasi Bancakan**

*Sumber:* Peneliti (2022)

Gambar 1.3 menunjukkan bahwa banyaknya menu yang disediakan oleh Nasi Bancakan dan disajikan secara parasmanan.

#### **D. Suasana resto**



**Gambar 1.4 Tampak Luar**

*Sumber:* masukpakeko.id (2022)

Gambar 1.4 menampilkan tampak luar sdari Nasi Bancakan Bandung serta parkirannya dari Nasi Bancakan Bandung yang terletak pada cabang pertamanya yang berlokasi di Jl. Diponegoro No.25, Bandung.



**Gambar 1.5 Peralatan Makan**

*Sumber: Peneliti (2022)*

Gambar 1.5 merupakan menggambarkan piring tradisional yang berbahan seng dan tempat nasi yang masih menggunakan tempat yang berbahan dari bambu, yang mana ini menjadi keunikan dari Nasi Bancakan ini.



**Gambar 1.6 Tungku Masak**

*Sumber: Peneliti (2022)*

Gambar 1.6 di atas menunjukkan bahwa Nasi Bancakan ini masih menggunakan *hawu* atau tungku masak dari kayu bakar. Bahkan, untuk menu yang dibakar dan nasi liwet masih menggunakan *hawu* ini untuk membakarnya.

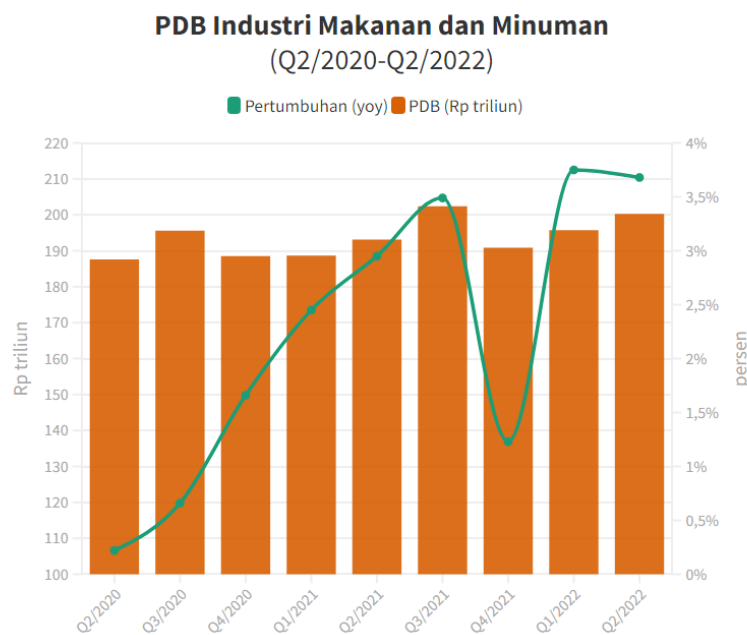
## **1.2 Latar Belakang**

Kewirausahaan menjadi salah satu faktor yang dapat memicu peningkatan perekonomian Indonesia dikarenakan memiliki beberapa alasan, seperti dapat meningkatkan produktivitas masyarakat, menggairahkan roda perputaran perekonomian nasional, mengembangkan kreativitas dan kemampuan masyarakat. Rasio wirausahawan di Indonesia masih berkisar 3,1% dari jumlah penduduk Indonesia, walaupun itu sudah melampaui standar nasional (Kemenperin, 2018). Terlebih yang menjadi penopang dan peran penting dalam perekonomian Indonesia ialah para pelaku usaha UKM (Kristanti et al., 2019).

Saat ini kondisi kita berada di masa transisi antara Pandemi dan Endemi, sehingga perubahan perilaku masyarakat selama Pandemi masih berlangsung hingga saat ini. Seperti contohnya pada saat Pandemi orang-orang sering menggunakan layanan pesan antar makanan efeknya hingga saat ini masyarakat

sudah terbiasa dengan layanan pesan antar. Sektor industri *Food and Beverage* merupakan salah satu sektor usaha yang terus mengalami pertumbuhan. Seiring meningkatnya pertumbuhan jumlah penduduk di Indonesia, volume kebutuhan terhadap *Food and Beverage* pun terus meningkat. Dikutip dari [Kemenperin.go.id](http://Kemenperin.go.id) kontribusi industri makanan dan minuman pada triwulan I tahun 2022, industri makanan dan minuman menyumbang lebih dari sepertiga atau sebesar 37,77% dari PDB industri pengolahan nonmigas atau bertumbuh sebanyak 3,75% hal ini merupakan kemajuan dari Triwulan I-2021 yang hanya 2,45% saja (Kemenperin, 2022).

Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia Dalam siaran pers HM.4.6/493/SET.M.EKON.3/09/2022 mengatakan bahwa meski dilanda Pandemi sektor industri makanan dan minuman masih terus berlanjut dari sisi investasi, sampai dengan triwulan I tahun 2022, realisasi investasi untuk sektor industri makanan dan minuman tercatat mencapai Rp19,17 triliun yang terdiri dari PMDN sebesar Rp9,34 triliun dan PMA sebesar USD684,98 juta.



**Gambar 1.7 PDB Industri Makanan dan Minuman**

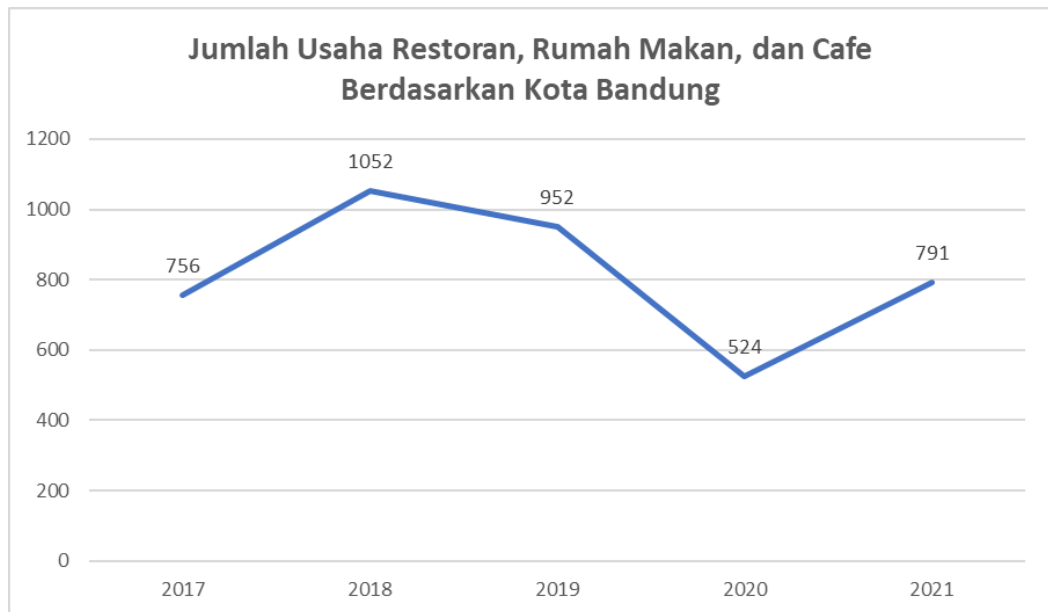
*Sumber:* Badan Pusat Statistik (2022)

Merujuk Gambar 1.6 di atas Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan, bahwa produk domestik bruto (PDB) atas dasar harga konstan (ADHK) di industri makanan dan minuman sebesar Rp200,26 triliun pada kuartal II/2022. Jumlah itu meningkat 3,68% dari periode yang sama tahun lalu sebesar Rp193,16 triliun.

Bandung merupakan ibu kota Jawa Barat yang berasal dari Suku Sunda. Dari zaman Kolonial hingga saat ini Kota Bandung terkenal akan surganya kuliner yang unik dan enak, bahkan perkembangan akan kuliner di Kota Bandung sangatlah pesat mulai dari makanan pokok, camilan, dan minuman (Yulianto et al., 2020). Dalam penelitian yang dilakukan oleh Setyawan et al. (2022) salah satu citra kuliner Bandung ialah dari beragama olahan makanan yang disajikan oleh rumah makan-rumah makan sunda yang menghadirkan hidangan domestik atau makan rumahan. Kemudian, seiring dengan penambahan mobilitas masyarakat mulai beralih kepada rumah-rumah makan, salah satunya rumah makan Sunda yang dianggap mengobati kerinduan pada hidangan tradisional dengan suasana yang otentik pedesaan Sunda.

Pemerintah membuat program dengan bekerjasama dengan CitiBank dan Prestasi Junior Indonesia (PJI) untuk memperkuat ekosistem kewirausahaan. Program ini akan memfasilitasi wirausahawan muda yang berusia 18-28 tahun sebanyak lebih dari 300 orang. Program ini akan diselenggarakan diberbagai kota di Indonesia salah satunya Kota Bandung. Kota Bandung sendiri di Tahun 2019 memiliki 772 wirausahawan muda berdasarkan Permendagri 90/2019 (Dinas Kepemudaan dan Olah Raga, 2019). Tentunya hingga saat ini wirausahawan muda akan terus bertambah dan berkembang pesat di Kota Bandung ini.

Menurut Ketua Jaringan Pengusaha Nasional (Japnas) Jawa Barat (Jabar), Iwan Gunawan, pertumbuhan permintaan produk kuliner Bandung rata-rata melampaui 10 persen per tahun. Tingginya pertumbuhan permintaan tersebut, kata dia, ditunjang oleh kuatnya brand Bandung sebagai pusat wisata kuliner (Lukihardianti & Aini, 2018).

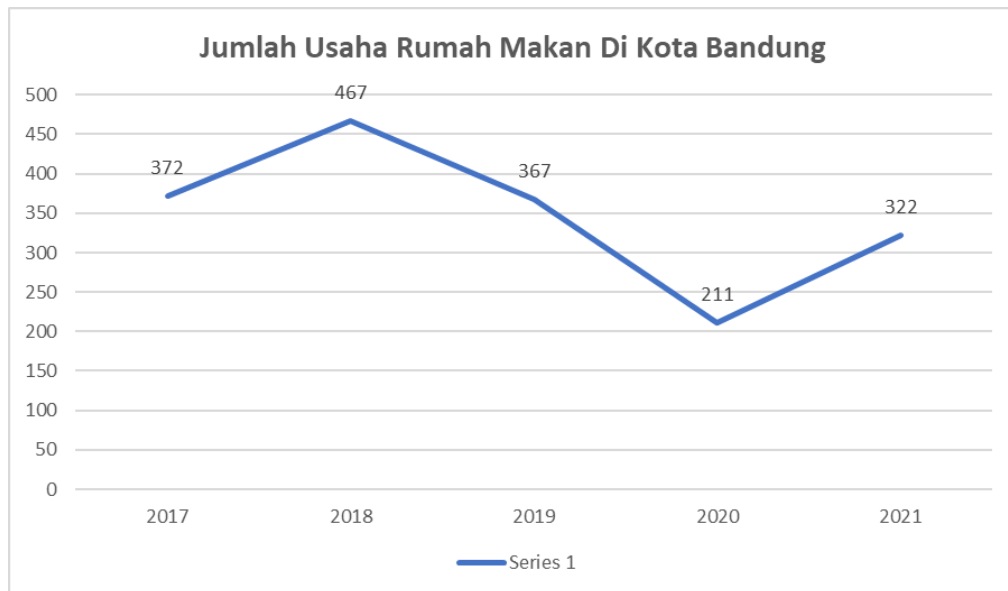


**Gambar 1.8 Jumlah Usaha Restoran, Rumah Makan, dan Cafe Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Barat**

*Sumber:* opendata.jabarprov.go.id (2022)

Berdasarkan Gambar 1.8 di atas jumlah usaha restoran, rumah makan, dan café Di Bandung selama 5 tahun terakhir sangat fluktuatif dikarenakan dunia sedang mengalami Pandemi di 2019 dan 2020 maka, bisa dilihat jumlah resto, rumah makan, café di Kota Bandung mengalami penurunan dari tahun sebelumnya mencapai 100 usaha dan terus meburuk hingga di Tahun 2020 hanya sebanyak 524. Tetapi, di tahun selanjutnya membaik hingga ke jumlah 791 usaha dikarenakan sudah masuknya masa transisi Pandemi ke Endemi dan seharusnya di tahun 2022 ini sudah lebih banyak bertambah jumlahnya.





**Gambar 1.9 Jumlah Usaha Rumah Makan**

*Sumber:* opendata.jabarprov.go.id (2022)

Dalam 5 tahun terakhir yang Gambar 1.9 tampilkan mengenai jumlah usaha rumah makan di Kota Bandung tidak stabil salah satunya karena adanya Pandemi di Tahun 2019 yang mana ini mengakibatkan terjadinya penurunan jumlah rumah makan dari yang sebelumnya mengalami kenaikan di 2018 menjadi 467 usaha di 2019 menjadi 367 dan terus menurun hingga tahun 2020 yang hanya sebanyak 211 tetapi ditahun selanjutnya mengalami kenaikan yang lumayan menjadi 322 usaha hal ini terjadi karena terjadinya transisi antara Pandemi dan Endemi.

Seperti yang kita ketahui bersama Kota Bandung sangatlah identik dengan suku Sunda dan juga suku Sunda menjadi suku asli Jawa Barat. Dalam setiap suku tentu memiliki banyak tradisi-tradisi dari zaman dahulu yang masih digunakan hingga saat ini. Salah satunya dalam suku Sunda memiliki tradisi makan bersamaan seperti “Botram” dan “Bancakan”. Perbedaanya berada pada yang bertanggung jawab dalam penyediaan konsumsi. “Botram” setiap individu diwajibkan membawa makanan masing-masing kemudian dimakan secara bersamaan, sedangkan “Bancakan” makanan disediakan oleh yang punya hajat (Rahmi, 2014). Dalam ensiklopedi sunda yang dilansir dalam Setiawan (2019), Bancakan atau

babacakan ialah nama hidangan maka yang diwadahi *nyiru* (niru), dengan tilam dan tutup daun pisang, disajikan untuk dimakan bersama pada selamatan atau syukuran.

Data Pengunjung Bancakan	
Tahun	Jumlah
2018	379.429
2019	383.521
2020	380
2021	972
2022	225.675

**Gambar 1.10 Jumlah Pengunjung Nasi Bancakan**

*Sumber:* Manajemen Bancakan (2023)

Gambar 1.10 Merupakan data dari pengunjung yang datang di Nasi Bancakan Bandung. Seperti yang dapat dilihat pada tahun 2019 mengalami kenaikan sekitar 10,7% tetapi di tahun 2020 pengunjung mengalami penurunan sangat drastis mencapai 99% hal ini diakibatkan adanya Pandemi Covid-19 dan munculnya kebijakan PPKM di Indonesia sehingga resto pun sempat tutup dan 80% karyawan dirumahkan. Di tahun selanjutnya kondisi sudah mulai membaik sehingga resto dapat buka dengan protokol ketat yang bisa membuat jumlah pengunjung mengalami peningkatan dan terus meningkat ditahun selanjutnya dengan signifikan dan sudah mendekati ketika awal-awal sebelum pandemi karena kondisi sudah membaik dan resto pun diperbolehkan buka dengan kapasitas 100%.

Bisnis kuliner merupakan peluang yang bisnis yang cukup menjanjikan dan menguntungkan karena dalam kehidupan kita perlu yang namanya makan dan minum maka, setiap individu pasti akan membeli makana ataupun minuman. Terlebih bisnsi kuliner memiliki pasar yang sangat luas dan modal usaha yang bisa dari kecil saja. Namu, kita harus memiliki ide dan strategi yang tepat dalam membangun dan menjalankan bisnis ini. Maka dari itu peneliti memiliki keinginan untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Strategi Bisnis Dengan Metode SOAR Pada Nasi Bancakan Bandung**”.

### 1.3 Rumusan Masalah

Seperti yang sudah diketahui diatas Nasi Bancakan sudah berdiri sejak 2007 yang artinya sudah 16 tahun lebih berdiri dan masih memiliki ciri khas masakan tradisional sunda dengan berbagai kelengkapan tradisional yang masih dipertahankan sejak berdiri. Artinya Nasi Bancakan sudah melewati perjalanan bisnis panjang dengan segala naik turunnya usaha, bahkan ditengah Pandemi kemarin yang mana pemerintah sempat membuat aturan PPKM hingga level 4 yang begitu ketat akan aturan makan di tempat bagi Rumah Makan, Nasi Bancakan masih membuka usahanya tetapi dengan menggunakan strategi bertahan mereka dengan memberikan beberapa layanan seperti *drive-in* dan *takeaway* dengan berbagai menu paket-paket yang sudah disediakan, juga menyediakan layanan pesan antar yang bekerjasama dengan ojek *online*. Dengan begitu jumlah pembeli saat itu sangat menurun hingga sekitar 90% di akhir tahun 2020 hingga awal 2021 dan pendapatan pun anjlok hingga 90% dikarenakan penurunan drastis pengunjung. Walaupun begitu Nasi Bancakna tidak melakukan PHK, tetapi seluruh karyawan hanya diberi gaji sebesar 30% saja. Akhir-akhir ini seluruh keadaan membaik, Nasi Bancakan bangkit dengan jumlah pembeli yang datang pun ikut naik hingga 30% dan juga pendapatan usaha juga mengalami peningkatan sebanyak 30% kala itu tetapi untuk saat ini kondisi makin membaik jumlah pengunjung dan juga penapatan kembali normal terlebih kondisi saat ini pandemi yang telah dinyatakan usai

Dahulu Nasi Bancakan ini berlokasi di Jalan Trunojoyo yang kapasitas pengunjung hanya sekitar 200 pengunjung. Namun, saat ini berpindah menjadi di Jalan Diponegoro No.25 bisa menampung sekitar 350 pengunjung sekaligus parkir mobil hingga 15 kendaraan. Hal ini menyabakan nasi Bancakan berpindah tempat yang dahulu tidak dapat menampung para konsumen yang datang rata-rata 3.500 pengunjung per minggu dan juga tidak dapat menampung banyaknya kendaraan konsumen yang datang. Bahkan, baru-baru ini Nasi Bancakan Bandung membuka gerai satelit pada bulan Oktober 2022 lalu di Jalan Alkateri yang mana tujuan adanya gerai satelit tersebut untuk bisa menjangkau lebih konsumen, menampung konsumen apabila ditempat utama penuh, dan menggapai pasar di daerah tersebut

karena daerah tersebut memiliki pasar yang cukup besar. Untuk saat ini Nasi Bancakan memiliki rencana untuk membuka cabang di Jawa Barat tetapi tidak di Bandung guna memperluas cabang dipertengahan tahun 2023-2024.

Jika melihat jumlah pengunjung yang diiringi dengan pendapatan yang mengalami penurunan sangat drastis Nasi Bancakan memiliki strategi untuk menyajikan menu baru agar menarik pengunjung, menambah varian menu, dan juga tentunya dapat menambah pendapatan bagi Nasi Bancakan yaitu menu *seafood* atau mereka sebut menu Pesisir. Tetapi, setelah dilakukan uji coba hasilnya tidak sesuai dengan apa yang diharapkan oleh manajemen. Mereka berasumsi bahwa hal ini terjadi karena tempat menu pesisir ini tidak menyatu dengan tempat makanan yang biasa konsumen. Maka, dari itu peneliti memiliki maksud untuk meneliti strategi apa yang dilakukan oleh tim Nasi Bancakan Bandung yang masih mempertahankan bisnis dan keunikannya hingga sekarang apakah masih efektif dan relevan dengan menggunakan metode SOAR.

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui bagaimana strategi yang diterapkan oleh Nasi Bancakan Bandung ini menggunakan Metode SOAR.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

##### **1.5.1 Akademis**

1. Dapat digunakan sebagai referensi selanjutnya dengan menggunakan teknik yang sama dalam melakukan analisis strategi bisnis yaitu dengan Metode SOAR.
2. Bisa digunakan sebagai referensi bacaan bagi para mahasiswa.

##### **1.5.2 Praktis**

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan bagi Nasi Bancakan yang mana menjadi objek penelitian kali ini.

#### **1.6 Sistematika Penulisan Tugas Akhir**

Dalam penulisan tugas akhir ini terdapat lima bab seperti berikut:

## **BAB I PENDAHULUAN**

Pada bab ini berisi tentang uraian dari gambaran umum objek penelitian, latar belakang, perumusan masalah , tujuan penelitian dan manfaat penelitian.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini berisi tentang uraian teori-teori yang digunakan sebagai dasar dari analisis penelitian pada penelitian kali ini dan menjelaskan situasi sosial yang dilakukan peneliti.

## **BAB III METODE PENELITIAN**

Pada bab ini berisi tentang uraian dari jenis penelitian, metode pengumpulan data, sumber data, variabel data dan teknik analisis.

## **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini berisi tentang uraian hasil dari penelitian yang dilakukan berdasarkan metode penelitian yang dipilih.

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini berisi tentang uraian kesimpulan atas jawaban dari penelitian dan kemudian menjadi saran yang berkaitan dengan manfaat penelitian