

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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



**Gambar 1. 1 Logo Restoran Trio**  
*Sumber: Internal Restoran Trio*

Restoran Trio , yang berlokasi di Jl.Raya Padjajaran No. 221, Bantarjati, Kota Bogor, Indonesia, adalah restoran khas Padang yang berdiri sejak tahun 1993. Didirikan oleh keluarga asli Padang Panjang, restoran ini bermula dari sebuah rumah makan kecil dan kini telah tersebar dengan berbagai cabang di sejumlah kota besar di Indonesia. Restoran Trio berkomitmen untuk menyediakan hidangan khas Padang yang autentik dengan bahan-bahan berkualitas tinggi, memberikan pengalaman bersantap yang menyenangkan, dan melestarikan budaya kuliner Padang Panjang.

Restoran Trio terkenal dengan hidangan seperti dendeng, gulai kepala ikan, rendang balado, ayam pop dan, yang semuanya disajikan dengan cita rasa otentik dan kualitas konsisten. Selain layanan makan di tempat, restoran ini juga melayani pesanan antar, catering acara khusus, serta paket nasi kotak untuk perkantoran dan sekolah. Restoran ini hanya menggunakan bahan-bahan segar dan bumbu-bumbu pilihan, memastikan setiap hidangan memiliki rasa yang autentik dan memuaskan.

### **1.1.1 Rumah Makan Amigos**

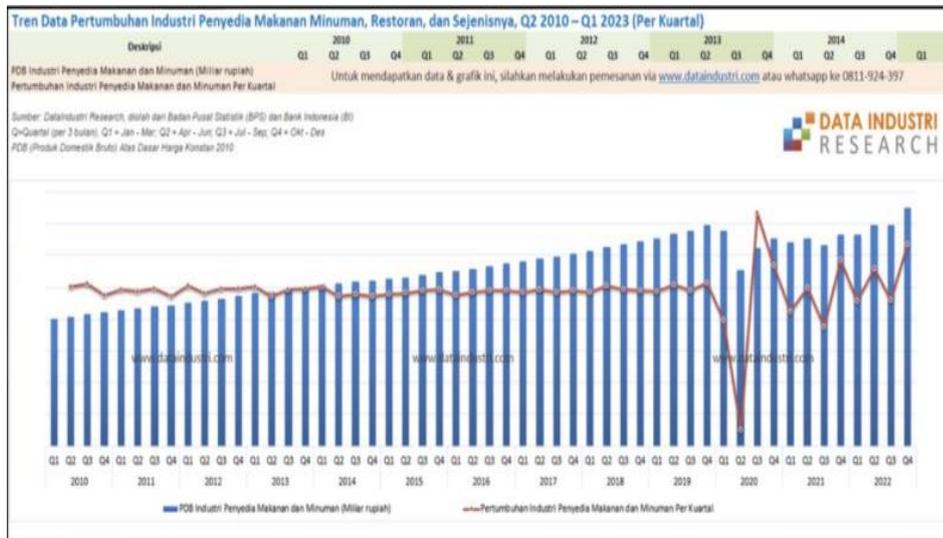
Rumah Makan Padang Amigos adalah salah satu destinasi kuliner populer di Kota Bogor yang menawarkan berbagai hidangan khas Minang dengan cita rasa autentik. Terletak di Jalan Pajajaran No. 21, tepatnya di samping Lemongrass dan di seberang Padjajaran Suites Hotel, rumah makan ini buka setiap hari mulai pukul 09.00 hingga 16.00.

Menu andalan di RM Padang Amigos antara lain ikan bakar dengan sambal mentah, ayam bakar, gulai kepala kakap, ayam gulai, dendeng balado batokok, telur dadar, peyek udang, dan udang balado. Harga menu berkisar antara Rp15.000 hingga Rp36.000, menjadikannya pilihan yang terjangkau bagi pecinta kuliner.

RM Padang Amigos dikenal karena cita rasa masakannya yang lezat, harga yang terjangkau, serta variasi menu yang berbeda dari tempat lain. Salah satu favorit pengunjung adalah ikan dan ayam bakar yang disajikan dengan sambal rawit mentah berbumbu bawang.

### **1.2 Latar Belakang Penelitian**

Industri minuman serta makanan di Indonesia telah menunjukkan tren pertumbuhan yang positif dan konsisten dalam beberapa tahun terakhir (Nasution et al., 2022). Menurut (*Data Industri Research, 2023*) sektor penyedia makanan dan minuman mencatat pertumbuhan positif hingga kuartal kedua 2023, melanjutkan tren kenaikan dari tahun – tahun sebelumnya. Meskipun sempat dihadapi penurunan besar di tahun 2020 karena pandemi COVID-19, sektor ini menunjukkan daya tahan dan kemampuan adaptasi yang luar biasa. Ketahanan ini mencerminkan tidak hanya fleksibilitas pelaku usaha, tetapi juga peran penting sektor kuliner dalam ekonomi dan budaya Indonesia.



**Gambar 1. 2 Tren Data Pertumbuhan Industri Kuliner 2010 – 2023**

*Sumber: (Data Industri Reseach, 2023)*

Berdasarkan data di atas, jumlah UMKM sudah sangat besar dan persaingan antar UMKM saat ini kemungkinan akan makin meningkat, yang pastinya berpengaruh dalam penurunan pendapatan. pendapatan ekonomi, itu akan berdampak. Meningkatnya persaingan berarti bahwa pelaku ekonomi harus memiliki keunggulan kompetitif di pasar dan memiliki peluang lebih besar untuk pembangunan berkelanjutan. Pengusaha harus mencari keuntungan dan diferensiasi produk.

UMKM kuliner di Kota Bogor akan berada dalam keadaan yang dinamis dan berkembang. Dengan kekayaan kuliner lokal, dukungan pemerintah, dan pemanfaatan teknologi digital, UKM ritel kuliner di Bogor mempunyai potensi besar guna terus berkontribusi serta berkembang signifikan pada perekonomian kota dan kesejahteraan masyarakat. Dukungan pemerintah daerah dan berbagai instansi terkait sangat krusial pada tumbuh kembangnya usaha kecil serta menengah kuliner di Bogor. Berbagai program pelatihan, pendampingan, serta akses permodalan dan pemasaran akan diberikan kepada pemangku kepentingan UMKM untuk meningkatkan kualitas produk dan layanan.

No	Wilayah	Jumlah UMKM	Makanan	Pangan	Gas	Kendaraan	Kerajinan	Fashion
1		1	0	0	0	0	0	0
2	Bogor Selatan	2099	178	5	5	1	87	31
3	Bogor Timur	1037	49	7	0	0	15	19
4	Bogor Tengah	2234	180	10	1	0	16	30
5	Bogor Barat	1667	233	21	2	2	58	39
6	Bogor Utara	1745	157	7	0	2	40	34
7	Tanah Sareal	845	234	16	2	1	61	31
8		1	0	1	0	0	0	0
	<b>Total</b>	<b>9629</b>	<b>1031</b>	<b>67</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>277</b>	<b>184</b>

**Gambar 1. 3 Jumlah UMKM di Kota Bogor 2022**

*Sumber : (BPS, 2024)*

Berdasarkan dari tabel 1.2, bisa diindikasikan bahwasanya, UMKM yang ada di Kota Bogor terdiri dari skala Mikro, Kecil serta Menengah. Pada tabel diatas ada 6 sektor yang dibahas yaitu kuliner, pangan, gas, kendaraan, kerajinan, dan Fashion. Keenam sektor tersebut tersebar kedalam enam skala yaitu mikro, kecil, dan menengah. Untuk skala Mikro, diketahui bahwa industri yang paling banyak adalah kuliner sebanyak 1031, dilanjutkan dengan industri kerajinan sebanyak 277, dilanjutkan dengan industri fashion sebanyak 184, dilanjutkan dengan industri gas sebanyak pangan, dilanjutkan dengan industri gas sebanyak 10, dan dilanjutkan dengan industri kendaraan sebanyak 6.

Belakangan ini, minat masyarakat untuk menjadi wirausahawan dan mendirikan bisnis baru berskala Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) semakin meningkat. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (UKM), yang disampaikan oleh Menteri Koperasi dan UKM Anak Agung Gede Ngurah Puspayoga, jumlah wirausahawan di Indonesia telah mengalami pertumbuhan, naik dari 1,67% menjadi 3,10% dari total populasi Indonesia yang berjumlah 225 juta jiwa (Maxstien, 2017).

Di era globalisasi ini, bisnis kuliner dinilai sebagai salah satu bentuk bisnis yang menjanjikan. Perkembangan teknologi semakin canggih yang

berbandingsemakin berkembangnya berbagai macam perusahaan. Kafe yang merupakan bagian dari usaha kuliner dilihat dari sudut persaingan usaha.

Minat ini juga yang membuat seorang wirausahawan Bernama Edi Yunus yang membuat sebuah usaha kuliner Bernama Restoran Trio. Pada kasus ini Restoran Trio termasuk kedalam usaha berskala Kecil. Ditinjau dari kriteria UMKM berdasarkan aset dan omzet seperti berikut ini:

Ukuran Usaha	Kriteria	
	Aset (tidak termasuk tanah & bangunan tempat usaha)	Omzet (dalam 1 tahun)
Usaha Mikro	Maksimal Rp 50 juta	Maksimal Rp 300 juta
Usaha Kecil	Lebih dari Rp 50 juta - Rp 500 juta	Lebih dari Rp 300 juta - Rp 2,5 miliar
Usaha Menengah	Lebih dari Rp 500 juta - Rp 10 miliar	Lebih dari Rp 2,5 miliar - Rp 50 miliar
Usaha Besar	Lebih dari Rp 10 miliar	Lebih dari Rp 50 miliar

**Gambar 1. 4 Kriteria UMKM Berdasarkan Aset dan Omzet**  
*Sumber : Undang-Undang RI Nomor 20 (2008)*

Menurut penuturan dari Owner Restoran Trio, Restoran Trio saat ini memiliki Aset kurang lebih senilai Rp.600.000.000 tanpa tanah serta bangunan sedangkan pendapatan pertahun kurang lebih senilai Rp. 500.000.000. Maka dari itu Restoran Trio Jumbo digolongkan kedalam Usaha Kecil.

Pada tahun 2020 atau saat COVID-19 Restoran Trio mengalami penurunan pendapatan sekitar 15% sampai 20% yang mengakibatkan beberapa karyawan di berhentikan sementara waktu. Namun Restoran Trio masih bisa tetap bertahan pada saat ini walaupun banyak brand – brand restoran padang yang bermunculan di Kota Bogor pada saat ini. Setiap perusahaan harus memiliki keunggulan kompetitif dan mempertahankan pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan agar dapat bertahan dalam persaingan bisnis saat ini.

Persaingan yang sangat ketat dari brand – brand restoran padang di Kota Bogor sangat berdampak terhadap Restoran Trio yang mengakibatkan salah satu outlet Trio yang berada di Kota Bogor harus di tutup. Namun owner dari Restoran Trio optimis bisa tetap bersaing dengan kompetitor serupa yang ada di Kota Bogor. Karena kualitas makanan dan minuman yang di sajikan tidak pernah berubah dari

awal membuka sampai saat ini. Hal ini membuat Restoran Trio masih bisa bertahan sampai saat ini.

Proses transformasi pengalaman menjadi pengetahuan didasarkan pada proses peserta didik mengalami, mengamati, merefleksikan, berpikir, dan melakukan. Pengetahuan merupakan hasil dari kombinasi antara memahami dan mengubah pengalaman.

Berdasarkan wawancara pendahuluan singkat tentang kesuksesan Restoran Trio dengan Restoran padang lainnya yang berada di sekitar Trio, yaitu dengan Restuti Wahyuni pemilik rumah makan Amigos. Mengungkapkan bahwa Trio merupakan suatu restoran yang terbilang *legend* dan, merupakan Restoran Padang yang sukses sebab dalam masa berdirinya walau persaingan terhadap restoran padang yang ada di sekitar wilayah tersebut dari waktu ke waktu semakin banyak, restoran ini terbilang jarang mengalami sepi pengunjung.

Pada wawancara awal bersama *Owner* Restoran Trio, mereka sadar bawah bisnis mereka dalam persaingan yang ketat di Industri Kuliner terutama di Restoran Padang Kota Bogor. Menurut *Owner* Restoran Trio kompetitor restoran yang sama – sama menawarkan konsep budaya padang sangat banyak pesaing di Kota Bogor. Menurut *Owner* Restoran Trio persaingan yang terjadi berdampak kepada omzet tahunan yang tidak stabil.

Bisnis keluarga memiliki keunggulan dalam hal keberlanjutan dan umur panjang. Untuk memahami karakteristik dan kekuatannya, penting untuk menganalisis pemangku kepentingan dalam dimensi dari model bisnis keluarga.

Oleh karena itu, pemilik dari Restoran Trio ini menunjukkan bahwa selain hal-hal penting seperti modal, inventaris, dan sebagainya, seorang wirausahawan dinilai harus memiliki karakteristik yang mencerminkan seorang wirausahawan yang sukses. Steinhoff dan Burgess (1993) mengidentifikasi karakteristik penting yang perlu dipunyai oleh seorang wirausahawan, meliputi: (1) kepercayaan diri untuk bekerja secara independen, ketekunan, dan pemahaman bahwa risiko adalah

bagian dari pencapaian kesuksesan; (2) kemampuan organisasi yang kuat, penentuan tujuan yang jelas, orientasi pada hasil, serta tanggung jawab atas hasil yang dicapai, baik positif maupun negatif; (3) kreativitas dan pencarian berkelanjutan atas peluang untuk mengekspresikan kreativitas tersebut; (4) kecintaan terhadap tantangan dan perolehan manfaat serta kepuasan pribadi dari realisasi ide-ide inovatif.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Pada saat terjadi krisis, UMKM menjadi andalan karena mampu berkontribusi besar pada perekonomian suatu negara. Salah satu sektor UMKM yang menarik adalah kuliner dikarenakan kuliner adalah salah satu jenis usaha kebutuhan primer yang senantiasa dibutuhkan oleh masyarakat. Kontribusi sektor kuliner terhadap perekonomian cukup tinggi karena mampu menyerap banyak tenaga kerja dan memberikan sumbangsih. Suatu usaha dapat eksis bertahan lama jika mempunyai kinerja yang tinggi.

Peneliti melakukan wawancara awal dengan *Owner* Restoran Trio, Restoran Trio ini menghadapi tantangan signifikan. Menurut *Owner* Restoran Trio kompetisi di bidang usaha kuliner khususnya Restoran Padang di Kota Bogor semakin ketat, yang mengakibatkan tidak stabilnya omzet tahunan.

Hal tersebut harus ditopang oleh karakteristik wirausaha seperti kebutuhan akan pencapaian yang tinggi, kepercayaan diri yang tinggi, inisiatif pada melaksanakan sesuatu, independen, bertanggung jawab, berani mengambil risiko, dan berpengalaman. Jika seorang pelaku usaha mempunyai semua persyaratan tersebut, maka dapat memberikan dampak terhadap kesuksesan bisnisnya. Maka pertanyaan studi ini bisa dirumuskan seperti berikut:

### **1.4 Pertanyaan Penelitian**

Studi ini dibuat guna menjawab pertanyaan seperti berikut:

1. Bagaimana karakteristik wirausaha yang menunjang keberhasilan usaha pada Restoran Trio & Rumah Makan Amigos?

## **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari studi ini ialah:

1. Bagaimana karakteristik wirausaha yang menunjang keberhasilan usaha pada Restoran Trio & Rumah Makan Amigos.

## **1.6 Manfaat penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah :

### **1.6.1 Aspek Teoritis**

- a. Bagi Peneliti

Mendapatkan wawasan bagi peneliti tentang karakteristik wirausahawan yang menunjang keberhasilan usaha.

- b. Bagi Peneliti Selanjutnya

Besar harapan bahwa studi ini akan menyampaikan referensi bagi peneliti lain yang melaksanakan studi yang serupa. Selain itu, diharapkan bahwa penelitian ini akan memberikan pengetahuan baru tentang faktor-faktor tertentu yang memengaruhi kesuksesan bisnis, terutama yang berkaitan dengan restoran padang.

- c. Bagi Intitusi Pendidikan

perolehan studi ini besar harapan bermanfaat bagi kampus serta perpustakaan sebagai materi pembelajaran serta aplikasi ilmu pengetahuan dalam manajemen, serta menjadi referensi untuk peneliti berikutnya.

### **1.6.2 Aspek Praktis**

- a. Bagi Restoran Padang lain

Harapan ini dijadikan sebagai referensi bagi pemilik restoran Padang lain untuk membandingkan dan mengembangkan bisnis mereka dengan memperkuat karakteristik serta bagi wirausaha yang ingin membuka usaha baru.

- b. Bagi Objek Penelitian

Besar harapan menjadi referensi untuk menunjang kesuksesan dalam menjalankan bisnis, serta mengetahui hambatan yang terjadi pada kesuksesan bisnis. Dan juga sebagai acuan para pengelola restoran padang.

### **1.7 Sistematika Penelitian Tugas Akhir**

Terdiri dari Bab 1 hingga Bab V dari laporan penelitian, yang diuraikan secara sistematis dan ringkas.

#### **a. BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini merupakan penjelasan secara umum, Gambaran Umum Objek penelitian, Latar Belakang Penelitian, Perumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, dan Sistematika Penulisan Tugas Akhir.

#### **b. BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini mengandung teori yang berkisar dari umum hingga khusus, dilengkapi dengan studi-studi terdahulu yang kemudian diikuti oleh kerangka pemikiran penelitian.

#### **c. BAB III METODE PENELITIAN**

Bab ini membahas pendekatan, metodologi, dan teknik yang diterapkan dalam pengumpulan dan analisis data penelitian. Pembahasan meliputi jenis penelitian, operasionalisasi variabel, konteks sosial, proses pengumpulan data, serta uji validitas dan reliabilitas, dan metode analisis data.

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

Dalam bab ini, hasil serta diskusi penelitian disajikan dalam sub judul tersendiri dan diuraikan secara sistematis sejalan dengan perumusan masalah serta tujuan penelitian. Bab ini tersusun dari dua bagian: yang pertama menyajikan temuan penelitian, serta yang kedua membahas atau menganalisis temuan tersebut.

#### **e. BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini, berisi ringkasan dari poin poin penting dalam temuan penelitian yang singkat dan mewakili keseluruhan isi penelitian. Kesimpulan harus menjawab rumusan masalah yang diajukan. Pada bagian

saran, berisi rekomendasi yang berguna untuk peneliti lain dalam melanjutkan penelitian terkait yang lebih relevan.