

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini kuliner menjadi sebuah fenomena. Dunia kuliner terus berkembang dikarenakan kuliner bukan lagi menjadi kebutuhan primer manusia yang harus makan, namun sudah menjadi sebuah gaya hidup yang tidak bisa dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Perkembangan dunia kuliner ini dipengaruhi oleh manusia yang cepat jauh dengan makanan yang hanya itu – itu saja, sehingga inovasi dalam dunia kuliner terus berkembangnya dunia kuliner juga terlihat dari makin banyaknya acara kuliner yang ditayangkan di televisi, majalah kuliner, serta situs – situs internet yang membahas soal kuliner. Dari beragam kuliner yang ditawarkan, kuliner kue serabi menjadi salah satu kuliner yang banyak di tekuni karena bahannya yang mudah diperoleh dan acara pengolahannya yang tergolong mudah.

Jenis UMKM dibagi menjadi dua dilihat dari produk yang di hasilkan dan diperdagangkan oleh kegiatan bisnis, yaitu barang dan jasa. Yang dimaksud barang yakni barang – barang yang dapat di indera oleh panca indera manusia, seperti makanan, alat tulis, rumah dll. Sedangkan jasa adalah produk yang tidak dapat dilihat secara kasat mata, tetapi dapat dirasakan manfaatnya setelah konsumen mengkonsumsi jasa tersebut, contohnya seperti jasa transportasi, jasa hukum, dan jasa kesehatan.

Kue serabi merupakan makanan tradisional dan termasuk kegiatan bisnis berupa barang. Kue serabi memang peminatnya semua usia anak muda dan orang tua, kue serabi merupakan makanan khas solo dan masih banyak makanan tradisoinal di daerah lain kue putu, kue lempur kue pancong, onde – onde. Banyak menu yang disediakan di Kue Serabi Solo Been Sae. Ada banyak varian rasa Kue Serabi Solo Been Sae seperti, coklat, keju, kismis, Nangka, pisang.

Kue Serabi Solo Been Sae merupakan usaha yang been sae ini fokus untuk menjual kue tradisional yaitu serabi kue ini terbuat dari campuran tepung beras , tepung tapioka, gula pasir, garam, ragi, dan santan.

Proses pembuatan Kue Serabi Solo : masukkan tepung beras, tepung tapioka, gula pasir, ragi, dan garam ke dalam wadah pasir, tambahkan santan encer dan aduk hingga rata, diamkan adonan selama 20 menit, panaskan cetakan serabi dengan api kecil, tuang adonan ke dalam cetakan serabi.

Toko Kue Serabi ini terletak di Jl. Ujung Harapan Rawa Silam 2 Rt 012 Rw 03 Bekasi Utara berdiri sejak tahun 2021 usaha ini udah tidak mempunyai cabang usaha ini.

Para pelaku usaha harus memiliki kepekaan dalam melibatkan peluang yang ada di sekitarnya, “berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha tersebut bahwa penjualan kue serabi belum mencapai target sebagai info tambahan kue serabi been sae menjual variasi kue serabi menjual variasi rasa seperti, coklat, kismis, keju, pisang harga per pcs Rp 3.000.

Untuk saat ini Kue Serabi Solo Been Sae sudah mengalami perkembangan bila dilihat dari peningkatan jumlah konsumen. Berikut Tabel 1.1 yang menunjukkan peningkatan jumlah konsumen di Kue Serabi Solo Been Sae.

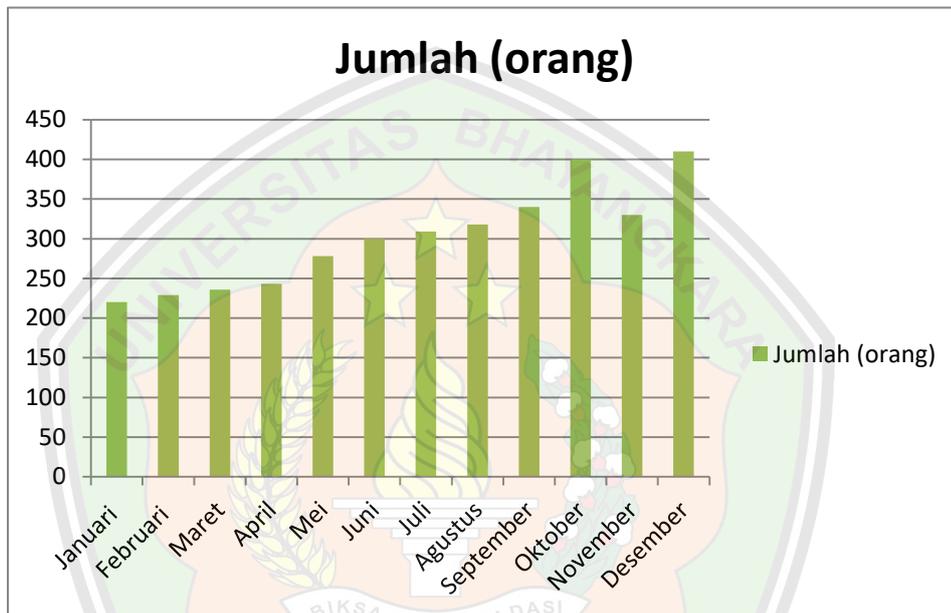
Tabel 1.1 Data pelanggan Kue Serabi Solo Been Sae di Jl Ujung Harapan Rawa Silam 2 Rt 012 Rw 03 Bekasi Utara Januari sampai Desember 2022.

Tabel 1. 1 Data Pelanggan Kue Serabi Solo Been Sae Selama 1 Tahun

No.	Bulan	Jumlah (Orang)
1	Januari	220
2	Februari	229
3	Maret	236
4	April	243
5	Mei	278
6	Juni	300
7	Juli	309
8	Agustus	318
9	September	340

No.	Bulan	Jumlah (Orang)
10	Oktober	400
11	November	330
12	Desember	410
Total		3.619

Sumber: Kue Serabi Solo Been Sae, 2022



Gambar 1. 1 Grafik Pendapatan Bruto

Pada Tabel 1.1 di atas jumlah pengunjung Kue Serabi Solo Been Sae yang berada Jl Ujung Harapan Rawa Silam 2 Rt 012 Rw 03 Bekasi Utara sebanyak 3.619 orang. Lokasi ruko yang strategis berada di jalan utama sehingga membuat konsumen gampang menjangkau lokasi. Kue Serabi Solo Been Sae mudah diketahui oleh calon customer.

Tabel 1. 2 Data Pesaing Kue Serabi Solo Been Sae

Variabel	Serabi Hijau Putih	Kue serabi Solo Been Sae	Kue Serabi Solo
Lokasi	Babelan kota	Rawa silam	Hutan Kota, Kota Bekasi
Aplikasi Online	Gofood	Grabfood	Gofood
Lahan Parkir	Ada	Ada	Ada
Harga	Rp 10.000 < Rp 20.000	Rp3.000 < Rp 5.000	Rp 3.000 < Rp 10.000
Fasilitas	Tidak ada	Toilet & Wifi	Toilet
Media pemasaran	Tidak ada	Instagram, facebook	Tidak ada
Varian Rasa	Panda Nangka, Durian	Original, Keju, Kismis, Pisang, Nangka, Cokelat	Nangka, Cokelat, Pisang keju,

Sumber: Pengolahan Data 2022

Berdasarkan Tabel 1.2 di lihat dari faktor lokasi, aplikasi online, lahan parkir, harga, fasilitas, dan media pemasaran, varian rasa, Kue Serabi Solo Been Sae semua variabel sudah memenuhi tetapi permintaan kue serabi belum sesuai harapan.

Tabel 1. 3 Jumlah Penjualan Kue Serabi Solo Been Sae 2022

Bulan	Penjualan kue serabi (Rp)	Biaya Operasional (Rp)
Januari	78.000.000	53.000.000
Februari	78.000.000	53.000.000
Maret	78.200.000	53.200.000
April	78.000.000	53.000.000
Mei	78.000.000	53.000.000
Juni	78.000.000	53.000.000
Juli	78.300.000	53.300.000
Agustus	78.000.000	53.000.000
September	78.000.000	53.000.000
Oktober	78.200.000	53.200.000
November	78.000.000	53.000.000
Desember	78.000.000	53.000.000
Total	Rp 726.100.000	Rp 636.700.000

Sumber : Kue Serabi Solo Been Sae, 2022

Pada Tabel 1.3 terlihat bahwa penjualan kue serabi Solo Been Sae dalam setahun Rp 38.168.000 dengan rata-rata pendapatan sehari Rp 1.989.315 Guna meningkatkan penjualan yang berdampak pada keberlanjutan usaha kue serabi Solo Been Sae maka di lakukan analisis studi kelayakan usaha dengan melihat aspek finansial dan aspek pasar pemasaran dengan metode yang di pakai untuk mendeteksi penyebab kelemahan dan kekurangan usaha yaitu menggunakan metode SWOT Analisis SWOT dibagi menjadi 2 bagian berasal dari dalam kekuatan dan kelemahan serta dari luar peluang dan ancaman yang dijalankan. Maka dari itu berdasarkan uraian tersebut perlu dilakukan suatu penelitian tentang **“Analisis Studi Kelayakan Usaha Kue Serabi Solo Been Sae Dengan Menggunakan Metode SWOT**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar Belakang yang ada sebelumnya, maka identifikasi masalah pada penelitian studi kelayakan usaha ini adalah sebagai berikut :

1. Belum pernah dilakukan studi kelayakan dalam usaha tersebut
2. Promosi yang dilakukan Kue Serabi Solo Been Sae masih terbatas seperti Instagram, Grabfood, dan Facebook

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kondisi kelayakan usaha Kue Serabi Solo Been Sae ini di lihat dari aspek finansial dan aspek pemasaran?
2. Bagaimana dengan strategi SWOT yang perlu diterapkan di Kue Serabi Solo Been Sae?

1.4 Batasan Masalah

Guna mempertegas penulis skripsi ini penulisan membatasi pembahasan masalah yaitu :

1. Penelitian ini hanya menganalisis standar aspek pasar dan pemasaran dan aspek finansial, Aliran Kas (*Cash Flow*), *Payback Period* (PP) , *Net Present Value* (NPV), *Profitability Index* (PI), *Internal Rate Of Return* (IRR)
2. Penelitian hanya menggunakan data finansial mulai dari bulan Januari sampai bulan Desember 2022

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Melakukan analisis kelayakan usaha Kue Serabi Solo Been Sae berdasarkan aspek finansial dan aspek pasar dan pemasaran
2. Menyusun strategi pengembangan bisnis Kue Serabi Solo Been Sae dengan metode SWOT.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai usaha Kue serabi Been Sae

2. Dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi pengusaha kue serabi Solo Been Sae Ujung Harapan

1.7 Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat pelaksanaan kegiatan skripsi yaitu di Kue Serabi Solo Been Sae yang beralamat Jl. Ujung Harapan Rawa Silam 2 Rt 0012 Rw 0003 Bekasi Utara dengan waktu penelitian yang berlangsung mulai dari bulan Januari 2022 sampai Desember 2022.

1.8 Metode Penelitian

Dari data yang ada dalam penelitian ini, penulis akan melakukan penelitian analisis evaluasi kelayakan usaha dengan melihat beberapa aspek dan menggunakan beberapa metode seperti :

1. Objek Penelitian

Pada penelitian ini, objek yang akan digunakan untuk penelitian adalah kue serabi solo been sae.

2. Data Penelitian

Data yang akan digunakan dalam penelitian kali ini yaitu sebagai berikut :

a. Data Primer

Data yang langsung penulis dapatkan dari hasil observasi di lapangan.

b. Data Sekunder

Data yang di dapatkan dari dokumen yang ada baik dari usaha yang di teliti maupun buku atau jurnal yang berkaitan dengan judul penelitian ini.

3. Metode Pengumpulan Data

Adapun Metode pengumpulan data yang di gunakan yaitu sebagai berikut :

a. Studi Lapangan

Penulis langsung melakukan observasi ke lapangan untuk melakukan pengamatan di Kue Serabi Solo Been Sae.

b. Studi Pustaka

Penulis melakukan studi Pustaka dengan mencari bahan penelitian melalui jurnal-jurnal, buku- buku, serta survei yang berkaitan dengan penelitian ini.

1.9 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dari penelitian ini bertujuan untuk mempermudah pengertian dari skripsi ini, susunan dan sistematika penulisan yang dipakai dalam pembuatan skripsi adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini dijelaskan mengenai pengantar dari permasalahan yang akan dibahas terdiri dari latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, tempat dan waktu penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab ini dijelaskan mengenai referensi-referensi yang ada mengenai permasalahan yang akan diteliti untuk memecahkan masalah yang akan diselesaikan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini dijelaskan tentang bagaimana data penelitian di dapatkan dan bagaimana menganalisis data tersebut. Pada bab ini juga diuraikan tentang lokasi penelitian, teknik pengumpulan data dan analisa yang akan dilakukan.

BAB IV ANALISA DATA DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini menjelaskan hasil dari penelitian yang dilakukan dari pengolahan data penelitian hingga didapatkan hasil dari pengolahan data penelitian tersebut.

BAB V PENUTUP

Pada bab ini menjelaskan kesimpulan dari pembahasan bab IV dan memberikan saran untuk memperbaiki kekurangan yang telah dibahas di bab IV.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

