

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 jenuh dengan makanan yang hanya itu-itu saja, sehingga inovasi dalam dunia kuliner terus dikembangkan demi kepuasan bagi para penikmatnya. 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 ayam goreng tepung menjadi salah satu kuliner yang banyak ditekuni oleh pembisnis kuliner. Bisnis ayam goreng banyak ditekuni karena bahannya yang mudah diperoleh dan cara pengolahannya yang tergolong mudah.

Dampak dari perkembangan dunia kuliner ini menjadi berpengaruh pada perkembangan kuliner di Indonesia. Beberapa kota-kota besar di Indonesia menjadi *trend setter* diantaranya yaitu kota Jakarta dan kota Bekasi. Seperti halnya di Bekasi, salah satunya adalah sebuah franchise yang bernama *Quick Chicken* yang sudah membuka beberapa outlet di daerah Villa Bekasi Indah, Mekar Sari Tambun, Rawa Kalong. Saat ini *franchise Quick Chicken* outlet Rawa Kalong sudah mengalami perkembangan yang pesat bila dilihat dari kenaikan jumlah konsumen. Berikut adalah tabel 1.1 yang menunjukkan peningkatan jumlah konsumen di outlet Rawa Kalong.

Tabel 1.1 Data Peningkatan Customer Outlet Quick Chicke Di Rawa Kalong 2018-2019.

No	Bulan	Jumlah (Orang)
1	Mei	1841
2	Juni	2425
3	Juli	1712
4	Agustus	1325
5	September	1218
6	Oktober	982
7	November	1082
8	Desember	1172
9	Januari	980
10	Febuari	875
11	Maret	892
12	April	819
Total		15323

Sumber : Dokumen Outlet Quick Chicken

Dari tabel 1.1 di atas jumlah orang outlet *Quick Chicken* yang berada di Rawa Kalong sebanyak 15.323 orang. Banyaknya konsumen dalam pembelian *Quick Chicken* dikarenakan makanan ini memiliki cita rasa enak, untuk dapat di nikmati seluruh masyarakat dengan harga terjangkau.

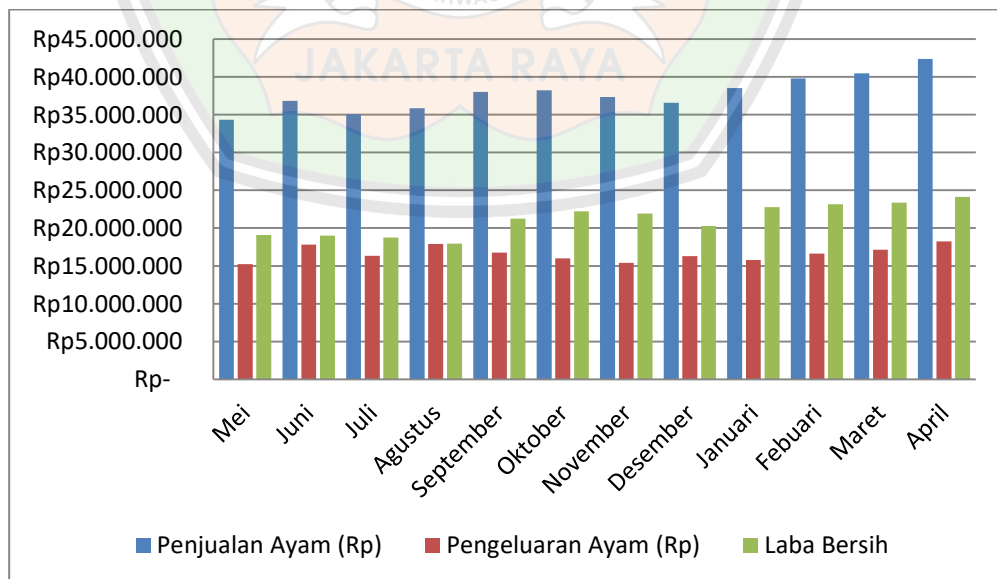
Ayam goreng *Quick Chicken* ini mulai beroperasi dari tahun 2018 sampai sekarang. Pada awalnya usaha ini bertempat di dalam ruko, dan pemasarannya dilakukan dengan menyebar *browser* ke komplek pemukiman yang berdekatan dengan outlet *Quick Chicken*. Usaha ini semakin berkembang karena cita rasa produk yang di jual berbeda dengan usaha jenis usaha yang sama mengenai cita rasa yang lebih unggul. Berikut adalah data keuntungan penjualan ayam goreng *Quick Chicken* selama beroperasi:

Tabel 1.2 Data Pendapatan Usaha *Quick Chicken* Tahun 2018-2019 Dengan Laba Bersih

Bulan	Penjualan Ayam (Rp)	Pengeluaran Ayam (Rp)	Laba Bersih (Rp)
Mei	34.306.000	15.240.000	19.066.000
Juni	36.815.000	17.800.000	19.015.000
Juli	35.080.000	16.336.000	18.744.000
Agustus	35.850.000	17.908.000	17.942.000
September	37.995.000	16.762.000	21.233.000
Oktober	38.210.000	15.997.000	22.213.000
November	37.310.000	15.397.000	21.913.000
Desember	36.555.000	16.288.000	20.267.000
Januari	38.520.000	15.771.000	22.749.000
Februari	39.775.000	16.642.000	23.133.000
Maret	40.470.000	17.129.000	23.341.000
April	42.360.000	18.252.000	24.108.000
Total	453.246.000	199.522.000	253.724.000
Rata-Rata	37.770.500	16.626.833	21.143.667

Sumber : Quick Chicken 2018-2019

Dari tabel 1.2 perkembangan usaha ini bisa di bentuk diagram pareto dibawah ini:



Gambar 1.2 Data Pendapatan Usaha *Quick Chicken* Tahun 2018-2019 Bersih

Sumber : Pengolahan Data

Dari tabel 1.2 terlihat bahwa pendapatan Rp. 37.770.500 per tahun menurut pemilik usaha Quick Chicken belum ditentukan, karena pemilik usaha tersebut pada awalnya menargetkan pendapatannya itu Rp. 45.000.000 per tahun. Maka karena itu pemilik *Quick Chicken* ingin mengetahui pendapatannya tidak sesuai dengan target awalnya yang sudah ditentukan. Oleh sebab itu, pemilik usaha pendapatannya tidak sesuai dengan target yang ditentukan. Hal ini disebabkan dilakukannya studi kelayakan usaha maka memerlukan sebuah metode yang bisa dipakai mendeteksi penyebab kelemahan dan kekurangan perusahaan yaitu metode SWOT (*Strenghts, Weaknesses, Opportunities dan Threat Analysis*). Analisis SWOT dibagi menjadi 2 bagian yaitu berasal dari dalam kekuatan dan kelemahan serta dari luar peluang dan ancaman yang akan dijalankan, maksud dari studi kelayakan ini adalah apakah investasi pada usaha ayam goreng *Quick Chicken* layak untuk dilaksanakan dalam jangka waktu yang lama dan mempunyai prospek yang baik di masa yang akan datang. Maka dari itu berdasarkan uraian tersebut perlu dilakukan suatu penelitian tentang **Studi Analisis Kelayakan Usaha Quick Chicken di Home Industri Bekasi.**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Pendapatan tidak sesuai dengan target yang ditentukan..
2. Belum pernah dilakukan suatu analisis studi kelayakan usaha.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas maka penulis dapat merumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana cara mengetahui faktor-faktor kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman *Quick Chicken*?
2. Bagaimana kondisi kelayakan usaha *Quick Chicken* di lihat dari aspek pemasaran dan pasar dan aspek finansial?

1.4 Batasan Masalah

Guna mempertegas penulis skripsi ini penulisan membatasi pembahasan masalah yaitu:

1. Penelitian ini hanya menganalisis aspek pemasaran dan pasar dan aspek finansial.
2. Usaha yang dikaji adalah usaha ayam goreng *Quick Chicken*.
3. Data penjualan yang digunakan adalah bulan Mei 2018 sampai dengan bulan April 2019. Wilayah yang dikaji adalah Rawa Kalong.

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman di usaha *Quick Chicken*.
2. Untuk menganalisis standar aspek pemasaran dan pasar dan aspek finansial.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai usaha ayam goreng *Quick Chicken*.
2. Dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi pengusaha ayam goreng *Quick Chicken* di Rawa Kalong.

1.7 Tempat dan Waktu Penelitian

Pada bab ini akan menjelaskan tempat penelitian dan waktu penelitian.

1.7.1 Tempat Penelitian

Tempat pelaksanaan kegiatan skripsi yaitu di usaha *Quick Chicken*. Yang beralamat di Jalan Raya Setia Mekar No. 129-130, Aren Jaya, Kecamatan Bekasi Timur.

1.7.2 Waktu Penelitian

Waktu penelitian ini berlangsung mulai bulan April 2019 sampai dengan bulan Mei 2019 di *Quick Chicken*.

1.8 Metodologi Penelitian

Pada bab ini yaitu membahas tahap-tahap dan tata cara penulisan laporan penelitian. Fungsinya yaitu sebagai kerangka utama atau pokok yang menjaga arah tata cara penulisan laporan penelitian untuk mencapai tujuan yang ditetapkan dan meminimasi kesalahan yang mungkin timbul dalam penulisan laporan. Data yang dilakukan yaitu dengan data primer dan data sekunder.

1.8.1 Data Primer

Data primer dilakukan dengan beberapa cara seperti :

1. Observasi, yaitu dengan melakukan pengamatan dan pengambilan langsung terhadap usaha *Quick Chicken* berbahan tepung terigu.
2. Wawancara, yaitu pencarian data dengan melakukan tanya jawab secara langsung kepada pihak terkait.

1.8.2 Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang didapat dari jurnal. Data sekunder yang diperoleh adalah jurnal yaitu yang berkaitan dengan metode-metode penelitian.

1.9 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini disajikan untuk memberikan gambaran susunan keseluruhan :

BAB I : PENDAHULUAN

Dalam bab ini menyajikan pengantar terhadap masalah yang akan dibahas yang terdiri dari latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah,

batasan masalah, tujuan masalah, manfaat penelitian, metodologi penelitian, sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Dalam bab ini menyajikan tinjauan pustaka yang berisikan teori-teori dan pemikiran yang digunakan sebagai landasan serta pemecahan masalah.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Dalam bab ini berisikan tentang bagaimana data penelitian diperoleh serta bagaimana menganalisa data. Oleh karena itu pada bab ini menguraikan tentang lokasi penelitian, teknik pengumpulan data, diagram alir dan analisa.

BAB IV : ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini berisi hasil penelitian serta pengolahan atau perhitungan data dan analisa terhadap hasil-hasil yang telah diperoleh pada bab-bab sebelumnya.

BAB V : PENUTUP

Dalam bab ini berisi kesimpulan dari hasil pembahasan, analisis data serta saran-saran yang bisa diberikan berdasarkan penelitian yang dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

Dalam bab ini memuat berbagai *referensi* buku yang digunakan pada saat penelitian dalam menyusun tugas akhir.

LAMPIRAN