

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Rumah makan merupakan bisnis yang cukup berkembang pesat pada saat ini, persaingan antara rumah makan yang satu dengan rumah makan lainnya semakin ketat. Dampak dari persaingan ini adalah rumah makan harus mampu menjaga atau bahkan meningkatkan kualitas produk dan pelayanan serta menetapkan harga menu yang kompetitif.

Rumah Makan Dapur Sari Laut merupakan salah satu rumah makan yang berlokasi di Jalan Jawa, Bandung. Rumah Makan Dapur Sari Laut bergerak dalam bidang jasa boga yang menyediakan 2 macam olahan (bakar dan sop) ikan laut (kakap putih, etong, bandeng, dan cumi) tetapi juga menyediakan masakan rumah seperti sayur asem, nasi goreng, tempe bacem, ayam goreng, aneka gorengan, dll.

Permasalahan yang terjadi saat ini adalah penghasilan yang didapat Rumah Makan Dapur Sari Laut selama 3 bulan belum mencapai target yang ditetapkan oleh pemilik yaitu sebesar Rp 2.000.000,00 per bulan atau Rp 6.000.000,00 per 3 bulan. Penghasilan rumah makan dari bulan Februari-April 2015 hanya mencapai Rp 4.265.000,00. Dari permasalahan yang ada tentang belum tercapainya target penghasilan Rumah Makan Dapur Sari Laut maka akan dilakukan penelitian dengan judul “Analisis dan Usulan Strategi Pemasaran (Studi Kasus: Rumah Makan Dapur Sari Laut di Jalan Jawa, Bandung)”.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari hasil observasi dan wawancara kepada pemilik dan pengelola Rumah Makan Dapur Sari Laut, maka dapat diidentifikasi hal-hal yang menyebabkan jumlah konsumen yang datang tidak mengalami peningkatan yang signifikan, adalah sebagai berikut:

1. Rumah Makan Dapur Sari Laut tidak mampu bersaing dengan pesaingnya.

2. Rumah Makan Dapur Sari Laut masih belum dikenal oleh masyarakat sekitar.
3. *Segmentation, Targetting, dan Positioning* Rumah Makan Dapur Sari Laut belum jelas.
4. Pihak Rumah Makan Dapur Sari Laut belum mengetahui faktor-faktor apa saja yang dianggap penting oleh konsumen.
5. Rumah Makan Dapur Sari Laut belum mengetahui bagaimana kinerja rumah makan menurut penilaian konsumen.
6. Strategi pemasaran yang dilakukan Rumah Makan Dapur Sari Laut belum tepat.
7. Faktor lingkungan Rumah Makan Dapur Sari Laut menyebabkan pengunjung tidak datang lagi.
8. Makanan yang disajikan pihak Rumah Makan Dapur Sari Laut tidak sesuai dengan selera masyarakat sekitar.

1.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi

Agar penelitian yang dilakukan terarah dan tidak terlalu luas, maka dibutuhkan pembatasan masalah dan asumsi. Pembatasan masalah yang digunakan antara lain:

1. Tidak ada perubahan yang signifikan selama penelitian berlangsung.
2. Objek rumah makan pesaing yang diteliti di sekitar Jalan Jawa, Jalan Bali, Jalan Sumatera, Jalan Belitung, dan Jalan Kalimantan.
3. Tidak melakukan penelitian tentang faktor lingkungan rumah makan.
4. Tidak melakukan penelitian tentang selera masyarakat sekitar.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah

1. Hal-hal apa saja yang dianggap penting oleh konsumen dalam memilih rumah makan?
2. Bagaimana tingkat kinerja Rumah Makan Dapur Sari Laut pada saat ini?

3. Bagaimana *Segmentation*, *Targetting*, dan *Positioning* dari Rumah Makan Dapur Sari Laut?
4. Hal-hal apa saja yang menjadi kekuatan dan kelemahan Rumah Makan Dapur Sari Laut serta peluang dan ancaman dari lingkungan?
5. Strategi bisnis apa yang sebaiknya dilakukan oleh Rumah Makan Dapur Sari Laut?
6. Usulan strategi pemasaran apa yang dapat diterapkan di Rumah Makan Dapur Sari Laut?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai penulis melalui penelitian ini adalah

1. Mengetahui hal-hal apa saja yang dianggap penting oleh konsumen dalam memilih rumah makan.
2. Mengetahui tingkat kinerja Rumah Makan Dapur Sari Laut pada saat ini.
3. Mengetahui *Segmentation*, *Targetting*, dan *Positioning* dari Rumah Makan Dapur Sari Laut.
4. Mengetahui hal-hal apa saja yang menjadi kekuatan dan kelemahan dari Rumah Makan Dapur Sari Laut serta peluang dan ancaman dari lingkungan.
5. Mengetahui strategi bisnis apa yang sebaiknya dilakukan oleh Rumah Makan Dapur Sari Laut.
6. Dapat memberikan usulan strategi pemasaran yang dapat diterapkan di Rumah Makan Dapur Sari Laut.

1.6 Sistematika Penulisan

Untuk lebih mempermudah dan dapat memberikan gambaran yang jelas tentang isi dari tugas akhir ini, maka pembahasan dilakukan secara komprehensif dan sistemik yang meliputi:

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi mengenai penjabaran teori-teori yang melandasi penelitian ini dan beberapa tinjauan pustaka tentang penelitian terdahulu.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang metodologi penelitian atau langkah-langkah yang digunakan penulis selama menyusun laporan tugas akhir ini. Langkah-langkah yang disusun oleh penulis dimaksudkan untuk membantu pembaca dalam memahami isi laporan tugas akhir ini secara keseluruhan.

BAB IV PENGUMPULAN DATA

Berisikan data-data yang sudah terkumpul baik itu data dari perusahaan, data hasil wawancara, maupun data yang diperoleh dari kuesioner yang sudah disebarakan yang sudah berisi rangkuman.

BAB V PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS

Bab ini berisi tentang perhitungan dan pengolahan data yang sudah dikumpulkan dan analisis hasil dari pengolahan data yang telah dilakukan.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi kesimpulan penelitian sesuai dengan tujuan penelitian, dan memberikan saran untuk penelitian selanjutnya.

