

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Perkembangan wisata kuliner saat ini menjadi sebuah wisata yang sangat banyak dampaknya bagi perkembangan suatu daerah. Salah satu nilai pentingnya adalah menumbuh kembangkan potensi makanan asli daerah yang sudah mulai tergeser oleh produk-produk asing atau makanan asing yang berinovasi tinggi. Karena itu perlu dibuat sebuah usaha untuk meningkatkan potensi ekonomis dengan memberikan sentuhan dan dukungan agar dapat menarik wisatawan lokal atau asing dalam menikmati kuliner asli khas suatu daerah. Kuliner daerah Jawa Barat sangat berkembang dan meningkat potensi bisnisnya. (<https://gayahidup.inilah.com/read/detail/2227797/ini-potensi-kuliner-khas-jawa-barat>). Itu semua berkat kerja keras para pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM), yang tak lain menjadi ujung tombak bagi pengembangan dan peningkatan potensi kuliner daerah. Seiring dengan meningkatnya potensi kuliner diseluruh Jawa Barat, maka inovasi kuliner sangat perlu dikembangkan baik dalam citra kota atau daerah. Salah satu daerah dengan perkembangan kuliner yang pesat dan mengikuti zaman yaitu Kabupaten Cianjur, Jawa Barat.

Kabupaten Cianjur merupakan wilayah yang menjadi batasan bagi beberapa kabupaten. Di sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Bogor, di sebelah selatan berbatasan dengan Samudra Hindia, di sebelah barat berbatasan

dengan Sukabumi, di sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Purwakarta, Kabupaten Bandung dan Kabupaten Garut. Jumlah penduduk Kabupaten Cianjur tahun 2016 diperkirakan sebanyak 2.253.784 jiwa. Rasio jenis kelamin sebesar 105,94 yang artinya terdapat 105 atau 106 penduduk laki-laki pada setiap 100 penduduk perempuan. Jumlah penduduk usia produktif (15-64 tahun) sebanyak 1.466.290 jiwa dan usia nonproduktif (0-14 tahun dan 65+ tahun) sebanyak 777.614 jiwa. Jumlah penduduk terbanyak ada di Kecamatan Cianjur sebanyak 164.548 jiwa atau 7,30 persen dari total penduduk Kabupaten Cianjur. Wilayah Kabupaten Cianjur memiliki luas wilayah 361.434,98 hektar (<https://cianjurkab.bps.go.id/publication/2017/08/16/bed94ccaa4cf021741251244/kabupaten-cianjur-dalam-angka-2017.html>).

Beragam suku, budaya, dan keunikan yang terdapat di Kabupaten Cianjur menjadikannya sebagai destinasi kunjungan wisata yang dikelola oleh pihak pemerintah maupun pihak swasta. Destinasi kunjungan wisata ini terbagi menjadi dua kategori yaitu destinasi alam dan destinasi kuliner. Keunikan sebagai kota pariwisata dengan keeksotisan alamnya yang memberi rasa nyaman terhadap masyarakat setempat atau wisatawan karena Cianjur sering menjadi tempat rekreasi keluarga. Untuk destinasi alam terdapat dari dataran tinggi contohnya Cibodas atau Taman Gunung Gede Pangrango, ataupun wisata pantai di bagian selatan Kabupaten Cianjur yang berbatasan langsung dengan samudra Hindia. Kepariwisataan Kabupaten Cianjur pun tidak hanya terletak pada keindahan alam.

Menurut Pemerintah Kabupaten Cianjur (2017), Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Cianjur fokus membangun bidang pariwisata pada tahun 2017. Pengembangan sejumlah titik untuk menjadi kawasan pariwisata terpadu

akan dimulai paling lambat pada akhir Februari 2017. Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Cianjur Yeyen Rohyanda mengatakan pembangunan saat ini dimulai dari beberapa pintu masuk ke kawasan Cianjur. Konsepnya menyediakan *rest area* lengkap dengan wisata menarik, kuliner hingga tempat beribadah akan selalu diutamakan. Menurut beliau hal tersebut akan menambah nilai wisata Cianjur sejak awal pengunjung menginjakkan kaki di Cianjur (<http://www.pikiran-rakyat.com/jawa-barat/2017/01/26/pemkab-cianjur-fokus-garap-pariwisata-391726>).

Saat ini wilayah Cianjur sedang memulai pembangunan untuk perbaikan infrastruktur. Demi menciptakan kawasan wisata, pembangunan yang dilakukan di setiap wilayah Cianjur harus seimbang karena hampir di seluruh wilayah Cianjur memiliki potensi wisata yang kemungkinan besar dapat berkembang menjadi ikon daerah. Bila dibandingkan dengan wilayah Bandung dan Bogor, kesenjangan infrastruktur terlihat jelas. Potensi-potensi yang berkembang pun sangat pesat. Namun Cianjur tidak mau kalah dengan perkembangan yang begitu pesat di kabupaten lain, Dengan ikonnya sebagai kota yang memiliki tempat yang nyaman, dan besarnya potensi kuliner, membuat wilayah Cianjur semakin semangat untuk meningkatkan potensi kuliner demi menyaingi wilayah-wilayah tetangga dalam memanjakan wisatawan lokal maupun asing.

Namun yang sangat menarik di tengah kesejukan udara, tempat yang nyaman, dan panorama yang memanjakan mata tidak lain adalah kuliner Cianjur. Makanan, sebagai ciri khas dari sebuah kabupaten Cianjur, dengan cita rasa lidah Cianjuran yang begitu khas. Ditemani dengan kesejukan, makanan selalu menjadi pilihan utama ketika berwisata. Selama ini kebiasaan yang selalu dilakukan ketika

seorang berkunjung ke suatu daerah adalah membawa makanan sebagai oleh-oleh untuk dibawa pulang ke tempat asalnya, baik untuk dibagikan pada tetangga atau hanya dikonsumsi bersama keluarga tercinta. Makanan khas yang dikenal masyarakat dari Kabupaten Cianjur yaitu tauco, manisan, ikan bakar, sate, bubur dan lainnya. Potensi dari kuliner khas Cianjur dan oleh-olehnya pun memiliki daya pikat kuat bagi wisatawan untuk berkunjung ke Cianjur dan membawa oleh-oleh ketika meninggalkan Kabupaten Cianjur.

Jika dilihat dari peluang bisnis di Kabupaten Cianjur, maka salah satu yang berpotensi ialah produk yang berkaitan dengan barang konsumsi, contohnya ialah makanan. Cianjur merupakan kota yang sedang dalam tahapan perkembangan, jika dilihat dari masyarakatnya sebagian besar penduduk Cianjur merupakan masyarakat konsumtif yang suka dengan hal yang berhubungan dengan makanan. Dalam hal wirausaha, Kabupaten Cianjur merupakan kota yang memiliki jumlah penduduk yang tinggi dengan penyebaran yang tidak merata (<http://dwikialfikri.blogspot.co.id/2012/06/potensi-kota-cianjur.html>). Namun masyarakat Cianjur merupakan tipe masyarakat yang dapat hidup berdampingan. Apabila dikaitkan dengan kegiatan bisnis, maka wirausaha merupakan pekerjaan yang tepat, sebab dari kondisi masyarakatnya dapat diketahui bahwa Cianjur sangat potensial dan berpeluang untuk dikembangkan. Dengan asumsi kebutuhan setiap orang berbeda, maka dalam lingkup masyarakat Cianjur terdapat berbagai macam peluang untuk mengisi kekosongan.

Kabupaten Cianjur termasuk ke dalam wilayah yang sangat strategis untuk memulai pengembangan kegiatan ekonomi. Peluang bisnisnya terbuka lebar, dengan berbisnis aspek kebutuhan masyarakat dapat dipenuhi, misalnya bisnis

aneka cemilan makanan malam hari, seperti martabak, roti bakar, atau sekoteng maka dari bisnis tersebut setidaknya masyarakat akan mengkonsumsi sesuai dengan kebutuhannya. Namun karena masyarakat Cianjur tergolong masyarakat menengah ke bawah, seiring dengan berjalannya usaha mikro kecil menengah, maka jika berbisnis dengan harga tinggi pasti banyak pertimbangan bagi masyarakat Cianjur. Hal tersebut dapat diartikan dengan menjual suatu produk/jasa dengan mengambil untung yang tidak banyak, hal tersebut disesuaikan dengan daya beli masyarakat. Sehingga jika dijual dengan harga yang relatif murah, maka konsumen dapat membeli dengan leluasa, juga dapat dibeli oleh semua kalangan. Apabila lebih diteliti, peluang bisnis di Kabupaten Cianjur sangatlah besar, baik itu bisnis di bidang pertanian, peternakan, makanan atau kuliner serta bidang lainnya yang berdasar pada daya beli dan tingkat sosial masyarakat.

Dalam waktu lima tahun ke belakang ini Kabupaten Cianjur dibanjiri beragam kuliner baru mulai dari banyak berdirinya rumah makan baru, sampai kafe yang baru. Terdapat banyak wisata kuliner dari pagi sampai malam hari. Mulai dari Lontong Garasi yang terletak di Jalan Dewi Sartika 19 mulai berjualan dari pukul 7 pagi, Sate Maranggi Ncim Kuningan yang terletak di Jalan Aria Cikondang 01/13 mulai berjualan dari pukul 9 pagi, kemudian dilanjut dengan rumah makan siang yang terkenal yaitu Rumah Makan Moy Tung yang terletak di Jalan Suroso 6 mulai berjualan pukul 10 pagi, Rumah Makan Saung Nikmat Cianjur yang terletak di Jalan Dr. Muwardi 155 mulai berjualan pukul 10 pagi, Ikan Bakar Cianjur yang terletak di Jalan Dr. Muwardi 141 mulai berjualan pukul 10 pagi. Tidak kalah seru dengan tempat wisata kuliner pagi dan siang hari, Cianjur pun terkenal dengan macam-macam kulinernya pada malam hari. Mulai

dari Roti Bakar Mr. Kalong yang terletak di Jalan Siliwangi, Sawah Gede mulai berjualan pukul 4 sore, Sate Maranggi Mang Soma yang terletak di Jalan Raya Cianjur mulai berjualan pukul 4 sore, Martabak Bozz yang terletak di Jalan Siti Jenab 52 mulai berjualan pukul 7 malam, Wisata Kuliner Sinar Cianjur yang terletak di Jalan Dewi Sartika mulai berjualan pukul 6 sore, dan masih banyak lagi kuliner lainnya.

Namun ada satu kuliner yang belum banyak di Cianjur yaitu sekoteng. Sekoteng adalah minuman asli Jawa Tengah rasa jahe yang dihidangkan saat malam dengan kuah yang panas (<http://www.apasih.web.id/asal-mula-sejarah-dan-khasiat-wedang-sekoteng-bagi-tubuh-184.html>). Bahan yang biasa dicampur ke dalam minuman sekoteng adalah kacang hijau, kacang tanah, pacar cina, dan potongan roti. Sekoteng biasanya dihidangkan pada malam hari. Bagi masyarakat Jawa, sekoteng ini merupakan singkatan dari ‘nyokot weteng’ yang bahasa Indonesianya berarti ‘menggigit perut’. Namun tidak disangka ternyata sekoteng ini sebenarnya merupakan hidangan tradisi Tionghoa. Dalam bahasa Hokkian sekoteng adalah ‘su ko thung’ atau ‘si guo tang’ yang berarti sup empat buah-buahan. Di Tiongkok sendiri, minuman sekoteng ini terdiri dari empat buah yang dikeringkan, yaitu kacang amandel, buah jail, kelengkeng, dan biji teratai. Di Indonesia sendiri, *su ko thung* sulit untuk dilafalkan sehingga lebih di kenal dengan namasekoteng. (<https://www.google.com.sg/amp/www.apasih.web.id/asal-mula-sejarah-dan-khasiat-wedang-sekoteng-bagi-tubuh-184.html/amp>).

Namun selain penamaannya yang menjadi berbeda, bahan-bahan pembuat minuman sekoteng ini juga sangat berbeda. Hal ini di sebabkan sekoteng yang ada di Indonesia diisi dengan bahan-bahan yang sudah disesuaikan dengan buah atau

biji-bijian yang ada di Indonesia juga dikolaborasikan sehingga menciptakan rasa baru dan inovasi sekoteng yang berbeda dengan yang lain. Inovasi inilah yang menjadikan berdirinya Sekoteng Geulis Cianjur.

Sekoteng Geulis Cianjur terletak di Jalan Taifur Yusuf 11. Lokasinya yang strategis membuat Sekoteng Geulis Cianjur mudah di temui para wisatawan atau masyarakat cianjur. Ciri khas dari perpaduan bahan yang di sajikan membuat Sekoteng Geulis cianjur sangat di minati oleh berbagai kalangan karena yang membedakan sekoteng ini adalah sekoteng yang disajikan dengan 2 varian rasa kuah yaitu kuah jahe dan kuah pandan. Bahan lain yang di campur nya pun berbeda dengan sekoteng asli Jawa Tengah yaitu terdapat tangkue dan biskuit pinger kemudian diberi susu kental manis dan sedikit gula cair. Sekoteng ini memiliki cita rasa yang hangat dari jahe dan wangi dari pandan yang juga memberi banyak manfaat bagi tubuh yakni menurunkan demam, mengatasi kram perut, mengatasi sembelit, melawan kanker dan sebagainya (<http://health.liputan6.com/read/3035439/5-manfaat-air-jahe-untuk-kesehatan>).

Pemilihan jahe dan pandan sebagai khas kuah sekoteng, dikarenakan banyaknya manfaat yang dimiliki oleh jahe dan pandan. Berbagai kelebihan yang menjadikan jahe dan pandan sebagai pilihan yang ditetapkan oleh sekoteng adalah Jahe sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat, yang menghasilkan rasa pedas dan hangat namun pedas yang di maksud bukanlah rasa pedas cabai, melainkan rasa pedas yang enak di tenggorokan dan menghangatkan tubuh. Namun Jahe yang di pilih juga dipastikan berkualitas dan dengan cara tersendiri, atau sudah memiliki langganan tersendiri. Pastikan jahe yang dipilih segar yaitu kulitnya mulus dagingnya tebal dan harum. Dengan mempunyai langganan

penjual jahe, walaupun harga relatif lebih murah, tidak memungkinkan jahe berkualitas buruk. Begitu juga dengan daun pandan sebagai varian kuah sekoteng yang kedua. Karena selera masyarakat tentunya berbeda maka Sekoteng Geulis memiliki cara tersendiri dengan menginovasikan Sekoteng dengan kuah pandan karena tidak sedikit orang juga yang menyukai pedasnya jahe. Daun pandan bisa di dapat dari membeli atau mengambil dari daun pandan yang sudah di tanam di halaman rumah.

Masalah kompetisi dengan wisata kuliner lainnya, merupakan salah satu masalah yang dihadapi oleh Sekoteng Geulis. Pada saat dua tahun lalu, Sekoteng Geulis merupakan satu-satunya wisata kuliner yang menjual Sekoteng di daerah Cianjur. Di samping pedagang keliling karena Sekoteng Geulis bertempat di ruko. Namun, seiring perkembangan, mulai muncul pesaing yang menjual kuliner yang hampir serupa. Untuk itu, Sekoteng Geulis harus memperhatikan harga penjualan, sehingga keuntungan yang didapat untuk setiap penjualan bisa tetap didapatkan. Dalam jangka pendek, hal ini membuat para pembeli tetap membeli di Sekoteng Geulis, karena dianggap harga sebanding dengan ciri khas Sekoteng dan rasa yang unik yang berbeda dengan para pesaingnya. Namun, dalam jangka panjang, hal ini dapat memunculkan masalah, karena kuliner sekoteng kehilangan potensi keuntungan dari penjualan yang dilakukan.

Karena itu, pemilik kuliner bermaksud dalam mengembangkan bisnis kuliner Sekoteng Geulis, pemilik usaha harus dapat melakukan analisis kelayakan investasi, dengan tujuan untuk dapat melihat kesempatan yang dapat muncul dari investasi pembukaan bisnis kuliner ini. Setiap investasi bisnis atau perusahaan berusaha memperoleh keuntungan yang maksimal dari operasinya untuk

meningkatkan usahanya di tengah-tengah persaingan bisnis yang semakin ketat. Manajemen bisnis harus mengantisipasi dalam menentukan strategi baik dalam jangka panjang dan jangka menengah. Beberapa hal yang perlu diperhatikan perusahaan untuk menentukan strategi manajemen usahanya yaitu pengambilan keputusan investasi, perencanaan investasi, pengembangan bisnis, dan pengambilan risiko investasi. Proses keputusan investasi merupakan proses keputusan yang berjalan terus menerus sampai tercapai keputusan investasi yang terbaik (Tandelilin, 2010:9).

Perusahaan dalam melakukan perkembangan investasi bisnis harus mempertimbangkan biaya modal. Modal tersebut dapat diambil dari kekayaan sendiri atau pinjaman dari pihak lain. Tetapi keputusan Sekoteng Geulis adalah mengambil kekayaan sendiri sebagai modal untuk membuka bisnis ini karena untuk mengurangi risiko dari kerugian. Namun dalam pelaksanaannya harus tetap melakukan perhitungan yang sangat teliti untuk mencegah terjadinya kebangkrutan atau kerugian yang sangat besar dalam berinvestasi. Hal tersebut dapat dipecahkan melalui perhitungan *capital budgeting* mulai dari awal hingga waktu melaksanakan investasi.

Pentingnya analisis *capital budgeting* merupakan hal yang penting bagi pengembangan bisnis kuliner ini. Hal ini membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian berjudul “*Ekspansi Sekoteng Geulis Cianjur Menggunakan Metode Capital Budgeting*”

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas, identifikasi masalah dirumuskan sebagai berikut.

1. Berapa jumlah investasi awal yang dibutuhkan untuk membuka bisnis baru di Sekoteng Geulis?
2. Berapa aliran arus kas untuk membuka bisnis baru di Sekoteng Geulis?
3. Apakah Sekoteng Geulis layak dijalankan?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan diatas maka tujuan dan penelitian yang dilakukan pada Sekoteng Geulis adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui berapa jumlah investasi awal yang harus dibutuhkan untuk membuka bisnis baru di Sekoteng Geulis.
2. Mengetahui berapa jumlah arus kas untuk membuka bisnis baru di Sekoteng Geulis.
3. Mengetahui apakah Sekoteng Geulis layak dijalankan.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang terkait.

1. Bagi Peneliti

Menerapkan teori manajemen keuangan dan mendapatkan pengetahuan untuk memperluas wawasan dalam bidang analisa *capital budgeting*. Kemudian dapat melakukan penelitian ilmiah yang sesuai dengan situasi yang dihadapi secara empiris.

2. Bagi Sekoteng Geulis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan mengenai kegiatan *capital budgeting* sebelum investasi untuk pengembangan usaha dilakukan.

3. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi masyarakat dimana menggunakan perhitungan *capital budgeting* untuk membuka bisnis baru.

