BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pertumbuhan industri makanan dan minuman di Indonesia saat ini mengalami peningkatan, hal ini dibuktikan dengan pernyataan dari Kementerian Perindustrian yang mencatat bahwa industri makanan dan minuman merupakan sektor yang memiliki kontribusi cukup besar terhadap perekonomian nasional. Pada tahun 2019, pertumbuhan industri makanan dan minuman mencapai 7,78%. Angka ini lebih tinggi dibandingkan pertumbuhan industri nonmigas yang berada di angka 4,34% maupun pertumbuhan industri nasional sebesar 5,02%. Selain itu, di tahun yang sama, sektor industri makanan dan minuman juga berkontribusi hingga 36,40% pada Produk Domestik Bruto (PDB) industri pengolahan nonmigas.

Sumber: Kemenperin.go.id. (2020, 3 Juni). Kemenperin: Industri Makanan dan Minuman Siap Jalani Tatanan *New Normal*. Diakses pada 24 Oktober 2020, dari <https://kemenperin.go.id/artikel/21737/Kemenperin:-Industri-Makanan-dan-Minuman-Siap-Jalani-Tatanan-New-Normal>

Begitu pula dengan skala regional, berdasarkan Badan Pusat Statistik Kota Bandung, diketahui bahwa dari tahun 2012 hingga tahun 2018 terdapat peningkatan jumlah rumah makan/ restoran yang digambarkan pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1
Peningkatan Jumlah Rumah Makan/ Restoran di Kota Bandung

Tahun	Jumlah	Persentase Kenaikan
2012	625	-
2013	645	3%
2014	653	1%
2015	782	20%
2016	795	2%
2017	899	13%
2018	961	7%

Sumber: Bandungkota.bps.go.id. (2018, 20 April). Jumlah Rumah Makan/ Restoran Menurut Kecamatan 2016-2018. Diakses pada 24 Oktober 2020, dari <https://bandungkota.bps.go.id/indicator/16/147/2/-jumlah-rumah-makan-restoran-menurut-kecamatan-.html>

Salah satu tema rumah makan yang saat ini menjadi *trend* adalah Korea *barbecue*, yaitu rumah makan dengan konsep memanggang daging sendiri di atas pemanggang gas atau arang yang terpasang di meja makan. Di Kota Bandung, sudah banyak rumah makan bertema Korea *barbecue*.

Bekén BBQ merupakan salah satu rumah makan bertema Korea *barbecue* di Kota Bandung yang didirikan pada 19 Januari 2019 oleh Grace Frederica dan Yunita Pranita. Bekén BBQ berlokasi di Jl. Abdul Rahman Saleh No. 40, Pajajaran, Bandung. Hingga saat ini Bekén BBQ telah menyediakan berbagai menu yang disajikan dengan konsep Korea dan *Japanese barbecue* berbumbu nuansa Indonesia, seperti bumbu rasa kari, gulai, geprek, rendang, dan lain-lain. Oleh sebab itu Bekén BBQ menggunakan slogan “*Korean & Japanese BBQ with Local Taste*”. Harga dari menu yang disediakan berkisar antara Rp 15.000,00 hingga Rp 32.000,00 per *tray*. Rumah makan ini buka setiap hari dari pukul 11.00 hingga pukul 23.00 WIB.

Berdasarkan wawancara terhadap pemilik Bekén BBQ diketahui bahwa pemilik sudah menetapkan omzet sebesar Rp 100.000.000,00/ bulan. Target omzet ditetapkan pemilik dengan tujuan untuk memenuhi biaya-biaya yang dikeluarkan seperti biaya sewa bangunan, penambahan meja, karyawan dan lain-lain. Berikut

merupakan rincian omzet yang didapatkan Bekén BBQ dari Agustus 2020 hingga Desember 2020 (Tabel 1.3):

Tabel 1.2
Data Omzet 16 Meja

No	Tanggal	Omzet	Total Omzet Per Bulan	Pencapaian
1	10 Agustus - 15 Agustus	Rp 13,250,000.00	Rp 51,590,000.00	52%
2	16 Agustus - 22 Agustus	Rp 15,720,000.00		
3	23 Agustus - 28 Agustus	Rp 13,890,000.00		
4	29 Agustus - 31 Agustus	Rp 8,730,000.00		
5	1 September - 6 September	Rp 14,210,000.00	Rp 77,220,000.00	77%
6	7 September - 12 September	Rp 17,500,000.00		
7	13 September - 19 September	Rp 17,990,000.00		
8	20 September - 26 September	Rp 17,180,000.00		
9	27 September - 30 September	Rp 10,340,000.00	Rp 80,262,000.00	80%
10	1 Oktober - 7 Oktober	Rp 19,000,000.00		
11	8 Oktober - 12 Oktober	Rp 17,350,000.00		
12	13 Oktober - 17 Oktober	Rp 14,250,000.00		
13	18 Oktober - 23 Oktober	Rp 13,422,000.00	Rp 72,816,000.00	73%
14	24 Oktober - 31 Oktober	Rp 16,240,000.00		
15	1 November - 7 November	Rp 16,224,000.00		
16	8 November - 14 November	Rp 14,882,000.00		
17	15 November - 20 November	Rp 14,940,000.00	Rp 88,172,000.00	88%
18	21 November - 27 November	Rp 17,850,000.00		
19	28 November - 30 November	Rp 8,920,000.00		
20	1 Desember - 5 Desember	Rp 15,800,000.00		
21	6 Desember - 11 Desember	Rp 16,300,000.00	Rp 88,172,000.00	88%
22	12 Desember - 19 Desember	Rp 16,300,000.00		
23	20 Desember - 25 Desember	Rp 18,772,000.00		
24	26 Desember - 31 Desember	Rp 21,000,000.00		

Berikut contoh perhitungan rata-rata pencapaian omzet (September-Desember 2020):

$$\begin{aligned} \text{Rata-rata persentase pencapaian} &= \frac{77\%+80\%+73\%+88\%}{4} \\ &= 79.5\% \sim 80\% \end{aligned}$$

Berdasarkan Tabel 1.3, diketahui bahwa omzet Bekén BBQ hingga Desember 2020, Bekén BBQ belum mampu mencapai target Rp 100.000.000,00/ bulan. Berdasarkan perhitungan rata-rata omzet yang didapatkan dari bulan September-Desember 2020 hanya mencapai 80% dari target omzet yang sudah ditetapkan. Apabila target tidak tercapai, maka Bekén BBQ akan mengalami kerugian, seperti kerugian akibat penambahan pegawai dan sewa bangunan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, terdapat beberapa kemungkinan penyebab sumber masalah, yaitu:

1. Bekén BBQ belum mengetahui faktor apa saja yang dipentingkan oleh konsumennya dalam memilih rumah makan Korea untuk melakukan pembelian.
2. Bekén BBQ belum mengetahui tingkat kinerjanya menurut penilaian konsumen.
3. Bekén BBQ belum mampu bersaing dengan pesaing-pesaingnya.
4. Bekén BBQ belum mengetahui tingkat kepuasan konsumennya.
5. Bekén BBQ belum mengetahui *segmentation*, *targeting*, dan *positioning* yang tepat, sehingga citra Bekén BBQ belum berbeda dibandingkan pesaing.
6. Bekén BBQ belum mengetahui bauran pemasaran yang tepat, sehingga target omzet belum tercapai.
7. Bekén BBQ belum mengetahui tingkat loyalitas konsumennya.
8. Bekén BBQ belum mengetahui faktor kinerja apa saja yang mempengaruhi tingkat loyalitas konsumennya.
9. Terdapat penurunan daya beli konsumen sehubungan dengan naikturunnya perekonomian di Indonesia.
10. Bekén BBQ belum melakukan analisa SWOT (*Strength*, *Weakness*, *Opportunity*, *Threat*).

1.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi

Pembatasan masalah dibuat untuk membatasi ruang lingkup masalah yang terlalu luas atau lebar sehingga penelitian lebih fokus. Berikut pembatasan masalah yang digunakan dalam penelitian ini:

1. Penelitian tidak membahas tingkat loyalitas maupun faktor apa saja yang mempengaruhi tingkat loyalitas konsumennya.
2. Penelitian hanya membahas persaingan dengan rumah makan bertema Korea *barbecue* di Kota Bandung dan tidak membahas persaingan dengan

- rumah makan Korea *barbecue* yang menggunakan konsep All You Can Eat.
3. Penelitian tidak membahas mengenai analisa SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Threat*).
 4. Penelitian tidak membahas mengenai penurunan daya beli konsumen sehubungan dengan naik-turunnya perekonomian di Indonesia.

1.4 Perumusan Masalah

Berikut perumusan masalah dalam penelitian ini:

1. Faktor apa saja yang dipentingkan oleh konsumen dalam memilih rumah makan Korea untuk melakukan pembelian?
2. Bagaimana tingkat kinerja Bekén BBQ menurut konsumennya?
3. Bagaimana posisi Bekén BBQ di antara pesaing-pesaingnya?
4. Bagaimana tingkat kepuasan konsumen Bekén BBQ?
5. Bagaimana *segmentation, targeting, dan positioning* yang tepat untuk Bekén BBQ?
6. Usulan bauran pemasaran apa saja yang dapat diberikan kepada Bekén BBQ?

1.5 Tujuan Penelitian

Berikut tujuan penelitian:

1. Mengetahui faktor apa saja yang dipentingkan oleh konsumen dalam memilih rumah makan Korea untuk melakukan pembelian.
2. Mengetahui bagaimana tingkat kinerja Bekén BBQ menurut konsumennya.
3. Mengetahui bagaimana posisi Bekén BBQ di antara pesaing-pesaingnya.
4. Mengetahui bagaimana tingkat kepuasan konsumen Bekén BBQ.
5. Mengetahui bagaimana *segmentation, targeting, dan positioning* yang tepat untuk Bekén BBQ.
6. Memberikan usulan-usulan bauran pemasaran yang tepat digunakan Bekén BBQ.

1.6 Sistematika Penulisan

- Bab 1 Pendahuluan

Bab ini terdiri dari latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, pembatasan masalah dan asumsi, tujuan penelitian dan sistematika penulisan.

- Bab 2 Tinjauan Pustaka

Bab ini terdiri dari dasar – dasar teori yang mendukung dan berguna sebagai kerangka berpikir teoritis dalam proses pembuatan laporan tugas akhir.

- Bab 3 Metodologi Penelitian

Bab ini terdiri dari *flowchart* dan keterangan yang menjelaskan mengenai langkah-langkah pada proses pembuatan laporan tugas akhir.

- Bab 4 Pengumpulan Data

Bab ini terdiri dari hasil pengumpulan data yang dikumpulkan dengan cara menyebarkan kuesioner, kumpulan data digunakan untuk melakukan pengolahan data dan analisis.

- Bab 5 Pengolahan Data dan Analisis

Bab ini terdiri dari hasil pengolahan data yang dianalisis dan diajukan usulan, hasil pengolahan data berdasarkan data yang sudah dikumpulkan dan menggunakan metode pengolahan yang tepat.

- Bab 6 Kesimpulan dan Saran

Bab ini terdiri dari kesimpulan yang didapatkan dari hasil pengolahan data dan analisisnya serta saran untuk perusahaan dan penelitian selanjutnya.