

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Seiring dengan perkembangan jaman seperti yang terjadi saat ini, tidak dipungkiri kesibukan seseorang secara otomatis juga meningkat, sehingga seseorang tidak memiliki banyak waktu luang dalam melakukan pekerjaan dan terburu-buru karena dikejar oleh waktu, bahkan untuk makan sekalipun. Biasanya seseorang membutuhkan waktu yang singkat untuk makan dan tentunya makanan tersebut enak di lidah, itu sebabnya sekarang ini lebih disukai makanan yang siap saji. Dengan adanya keinginan konsumen tersebut maka sekarang banyak terdapat rumah makan yang menyediakan menu yang siap saji. Salah satu rumah makan yang menyediakan masakan khas Indonesia adalah Rumah Makan Padang Pak Datuk, dimana seperti telah diketahui makanan khas padang sudah dikenal dengan kelezatan dan jenis masakan yang beranekaragam serta siap saji sehingga sudah tidak asing lagi bagi para penikmat makanan. Selain itu masakan padang juga sudah tersebar di berbagai penjuru Indonesia.

Rumah Makan Padang Pak Datuk pertama kali didirikan sekitar 5 tahun yang lalu tepatnya pada awal tahun 2004, dan berlokasi di Jl Surya Sumantri no 68, Bandung oleh Bapak Datuk yang berasal dari Padang. Rumah makan ini beroperasi pada pukul 10.00 s/d 22.00 wib. Pak Datuk membangun Rumah Makan ini dengan pertimbangan bahwa daerah ini sangat strategis, karena selain penduduknya yang padat terdapat juga Kampus Universitas Kristen Maranatha sebagai tempat kuliah mahasiswa/i dari berbagai daerah. Pak Datuk banyak memperoleh keuntungan dalam menjalankan usahanya karena ternyata banyak peminat masakan padang miliknya, mulai dari penduduk sekitar sampai pada mahasiswa/i Universitas Kristen Maranatha dan para dosen yang mengajar di kampus tersebut. Saat ini bapak Datuk telah mampu mempekerjakan 5 orang pada Rumah Makan padang miliknya.

Menurut pak Datuk, saat ini Rumah Makan Padang miliknya menghadapi masalah yaitu penurunan omset penjualan sejak pertengahan tahun 2008 yang lalu. Hal ini terjadi mungkin disebabkan oleh semakin banyaknya tempat-tempat makan yang besar maupun kecil yang semakin banyak di kawasan kampus Universitas Kristen Maranatha yang menjadi pesaing pada Rumah Makan Padang miliknya. Omset yang semula diperoleh Rumah Makan miliknya ini berkisar antara Rp 2.000.000,- sampai Rp 2.500.000,- per hari untuk hari senin sampai dengan hari sabtu, namun mulai pertengahan tahun 2008 lalu menurun menjadi Rp 1.500.000,- sampai Rp 2.000.000, atau penurunan omsetnya 20% sampai 25%. Sedangkan untuk hari libur omset yang dahulu diperoleh Rumah Makan Padang Pak Datuk ini berkisar antara Rp 1.800.000 sampai Rp 2.000.000,- per hari, namun pada pertengahan tahun 2008 menurun menjadi Rp 1.300.000,- sampai Rp 1.700.000,- atau penurunan omsetnya 15% sampai 28% perhari. Pada tahun 2009, hasil penjualan produk pada Rumah Makan Padang Pak Datuk masih berada pada kisaran Rp 1.300.000,- sampai Rp 1.700.000,- dan bila masalah ini terus dibiarkan maka Rumah Makan Padang Pak Datuk akan mengalami penurunan keuntungan dan bisa mengakibatkan rumah makan miliknya tutup.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan dari penelitian pendahuluan yang dilakukan, maka faktor yang mungkin menyebabkan adanya penurunan omset yang terjadi di Rumah Makan Padang Pak Datuk adalah sebagai berikut :

1. Banyaknya pesaing dalam bidang usaha yang sama di Bandung, khususnya daerah kampus Universitas Kristen Maranatha.
2. Belum diketahuinya faktor-faktor yang dianggap penting oleh konsumen dalam memilih Rumah Makan Padang.
3. Belum diketahuinya profil konsumen.
4. Belum diketahuinya *Segmentation, targeting, dan positioning* pada Rumah Makan Padang Pak Datuk.

1.3. Pembatasan Masalah

Untuk mencegah ruang lingkup penelitian yang terlalu luas serta karena keterbatasan waktu, kemampuan dan biaya, maka penulis melakukan pembatasan masalah agar penelitian yang dilakukan lebih jelas dan terarah.

Pembatasan-pembatasan masalah tersebut antara lain :

- Persaingan yang diamati adalah persaingan Rumah Makan Padang pak Datuk dengan Surya Jaya dengan Mega Jaya dan Ajo Siang Malam yang dibatasi berdasarkan lokasi yang berada di jalan surya sumantri.

1.4. Perumusan Masalah

Perumusan-perumusan masalah yang dilakukan dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Faktor-faktor apa saja yang dianggap penting oleh konsumen dalam memilih Rumah Makan Padang?
- 2) Bagaimana persaingan antara Rumah Makan Padang Pak Datuk dengan pesaing utamanya berdasarkan persepsi konsumen jika dilihat dari faktor-faktor yang dianggap penting oleh konsumen dalam memilih masakan Padang?
- 3) Bagaimana *segmentation*, *targeting*, serta *positioning* pada Rumah Makan Padang Pak Datuk?
- 4) Upaya apa saja yang perlu dilakukan Rumah Makan Padang Pak Datuk untuk meningkatkan daya saingnya?

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka diperoleh tujuan dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Mengetahui faktor-faktor apa saja yang dianggap penting oleh konsumen dalam memilih masakan Padang.
- 2) Menganalisis persaingan antara Rumah Makan Padang Pak Datuk dengan pesaing utamanya menurut persepsi konsumen berdasarkan faktor-faktor yang dianggap penting oleh konsumen dalam memilih rumah makan Padang.

- 3) Mengetahui *segmentation*, *targeting*, serta *positioning* pada Rumah Makan Padang Pak Datuk.
- 4) Mengetahui upaya-upaya apa saja yang perlu dilakukan oleh Rumah Makan Padang Pak Datuk untuk meningkatkan daya saingnya.

1.6. Sistematika Penulisan

Laporan tugas akhir ini terdiri dari 6 bab yang saling berkaitan dan berhubungan. Sistematika penulisan tugas akhir ini dapat diuraikan sebagai berikut :

BAB 1 : PENDAHULUAN

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

BAB 2: TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan teori-teori, prinsip-prinsip, serta aturan-aturan yang berkaitan dengan masalah-masalah yang dihadapi dan dijadikan pedoman dalam melakukan penelitian dan pembahasan masalah.

BAB 3: METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang uraian langkah-langkah sistematis yang ditempuh penulis dalam melakukan penelitian yang sistematis yang berguna dalam memberikan solusi terhadap masalah yang ada. Pada bab ini dilengkapi dengan *flowchart* dan keterangan sehubungan dengan *flowchart* tersebut.

BAB 4: PENGUMPULAN DATA

Bab ini membahas secara terperinci tentang data umum perusahaan, data yang didapat dari hasil penyebaran kuesioner, dan data-data lainnya yang akan digunakan dalam melakukan penelitian.

BAB 5: PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS

Bab ini berisi tentang pengolahan data sesuai dari data-data yang sudah diperoleh serta analisis dari hasil pengolahan data tersebut.

BAB 6: KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi kesimpulan dari seluruh hasil pengolahan data dan analisis yang telah dilakukan, serta saran perbaikan yang diberikan oleh penulis kepada pemilik rumah makan dalam memecahkan masalah yang sedang dihadapi.