BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Suherman dalam Akhirman (2021), kewirausahaan merupakan semangat, sikap, perilaku, dan kemampuan seseorang dalam menangani usaha dan kegiatan yang mengarah pada uapaya mencari, menciptakan, menerapkan cara kerja, teknologi, dan produksi dengan meningkatkan efisiensi dalam rangka memberikan pelayanan yang lebih besar.

Menurut Sunyoto dalam Saragih (2019), kewirausahaan adalah suatu sikap, jiwa dan kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru yang sangat bernilai dan berguna bagi dirinya dan orang lain. Beberapa literatur mengungkapkan bahwa teori mengenai kewirausahaan telah berkembang lebih dari 30 tahun lalu, dan saat ini masih tetap berjalan.

Kewirausahaan juga merupakan proses mengidentifikasi, mengembangkan, membawa visi berupa ide inovatif, kreatif, dan peluang serta cara yang lebih baik dalam menjalankan usaha. Hasil akhir dari proses tersebut adalah menciptakan usaha baru yang dibentuk pada kondisi resiko atau ketidakpastian. Sedangkan pelaku dari kewirausahaan itu sendiri ialah wirausaha yaitu orang yang menciptakan suatu bisnis baru dalam menghadapi resiko dan tantangan dimasa mendatang, dengan maksud untuk memperoleh keuntungan pertumbuhan dengan cara mengenali peluang, dan mengkombinasi sumber-sumber daya yang diperlukan untuk memanfaatkan peluang tersebut. Hal ini tentunya membuka peluang kerja baru, membuka pasar baru, dan dalam jangka panjang akan mampu

menciptakan pertumbuhan usaha di berbagai sektor, Scarboroug & zimmerer dalam Saragih (2019)

Seorang wirausaha dalam melaksanakan kegiatannya haruslah memiliki semangat kewirausahaan yaitu bersikap optimis serta percaya diri. Untuk menjadi seorang wirausaha harus dibekali dengan ilmu pengetahuan tentang usaha apa yang akan dijalani kedepannya, selain itu seorang wirausaha harus berani dan siap untuk menghadapi tantangan dimasa mendatang, selain itu mampu melihat peluang, serta berani mengambil resiko juga merupakan bagian dari keberhasilan dalam berwirausaha demi kelangsungan usaha yang akan dijalani.

Menurut Idrus dalam Welsa (2018), mengatakan terdapat beberapa sifat serta ciri-ciri seorang wirausaha ialah percaya diri, berorientasi pada tugas, berani mengambil resiko, mempunyai sikap kepemimpinan, mempunyai keahlian, dan berorientasi kedepan.

Welsa (2018) dalam penelitiannya menjelaskan bahwa para wirausaha merupakan salah satu modal pembangunan yang sangat penting dan berpengaruh serta pembangunan yang harus dijaga dan dipelihara serta dikembangluaskan dalam masyarakat, khususnya masyarakat yang memiliki ilmu pengetahuan dalam dunia wirausaha sehingga masyarakat mampu untuk ikut berpartisipasi dalam pembangunan negeri serta ikut mengurangi beban negara lain.

Wirausaha juga merupakan kegiatan-kegiatan pengembangan sumberdaya manusia yang dilatar belakangi oleh kondisi sosial budaya seperti yang terdapat pada masyarakat Minangkabau, khususnya dalam usaha rumah makan khas Padang. Kondisi geografis dan sosiologis yang ditopang dengan budaya

Minangkabau antara lain dengan menumbuhkan nilai dan perilaku merantau sebagai ciri memunculkan kewirausahaan dalam usaha rumah makan khas Padang.

Rumah makan Padang adalah suatu bisnis yang menjual atau menghidangkan berbagai ragam kuliner atau masakan Minangkabau yang berasal dari Sumatera Barat. Rumah makan ini sangat terkenal di Indonesia bahkan mancanegara dan disukai oleh berbagai etnis dan bangsa karena masakannya yang lezat dan dari segi rasa yang bisa menyesuaikan dengan lidah atau selera masyarakat dimana rumah makan ini berada.

Usaha rumah makan Padang ini hadir dalam berbagai tingkatan sosial, mulai dari warung Padang kaki lima yang harganya terjangkau oleh kalangan bawah, rumah makan yang menargetkan kalangan menengah sebagai sasaran pasarnya, hingga restoran mewah yang menargetkan kalangan atas dengan harga cukup tinggi sesuai dengan fasilitas yang disediakan. Asal usul penamaan rumah makan Padang ini dianggap paling awal berhasil ditemukan dalam suatu penelitian yang dilakukan oleh Suryadi seorang filolog di Universitas Leiden, Belanda ia menemukan sebuah iklan rumah makan Padang yang bernama Padang *Restaurant* Gonjang Lidah di daerah Cirebon. Azhari (2017).

Rumah makan Padang menyediakan berbagai menu masakan yang beragam, pada umumnya rumah makan Padang menghidangkan jenis masakan yang bahan bakunya mudah didapat sehingga menciptakan berbagai variasi produk makanan seperti ayam goreng, ayam gulai, dendeng balado, gulai ikan, dan rendang serta berbagai masakan lainnya.

Usaha rumah makan Padang ini bersifat terbuka, walaupun umumnya didirikan, dimiliki, dan dikelola oleh orang-orang minang baik yang telah lama merantau maupun yang baru datang kesuatu wilayah perantauan, namun ada juga beberapa rumah makan Padang yang dikelola atau dimiliki oleh suku dan bangsa lain.

Dari sifat keterbukaan rumah makan Padang, membuat banyaknya para wirausaha memulai berwirausaha dengan membangun usaha rumah makan Padang, dalam setiap wilayah di Indonesia pasti terdapat usaha rumah makan Padang dari yang kecil-kecilan sampai yang sudah berbentuk restoran besar, dari yang belum memiliki karyawan sampai memiliki puluhan karyawan.

Salah satu wilayah diIndonesia yang membuka usaha rumah makan Padang adalah wilayah kota Tanjungpinang yaitu Kecamatan Tanjungpinang Timur. Diwilayah kecamatan Tanjungpinang Timur terdapat beberapa wirausaha rumah makan Padang salah satunya yaitu rumah makan khas Padang Danau Jaya serba Rp.10.000, usaha rumah makan Padang ini sudah berdiri sejak tahun 2017 dengan memproduksi dan menjual berbagai masakan khas Padang seperti rendang (ayam dan daging), gulai ayam, cincang daging, ayam sambal ijo, ayam goreng serundeng, ikan dan ayam bakar, ayam dan ikan goreng serta masih banyak lagi menu lainnya.

Pengelola Rumah Makan khas Padang danau jaya serba 10.000 bernama Bapak Waki Aisyidelman (Bapak Dell) yang mempunyai konsumen umumnya masyarakat Kecamatan Tanjungpinang Timur. Rumah makan yang berada didaerah Tanjungpinang Timur ini menjual satu bungkus nasi Padang lengkap

dengan lauknya dibandrol seharga Rp.10.000/porsi sudah mendapatkan nasi putih beserta lauk pilihan seperti ayam dan ikan ditambah lagi dengan gulai nangka, lalapan daun singkong serta sambal ijo sedangkan untuk lauknya saja dibandrol seharga Rp.8000/porsi.

Selain dari lauk ayam dan ikan, untuk lauk pilihan seperti rendang daging dan daging cincang dijual seharga Rp.17.000/bungkus sudah mendapatkan nasi putih ditambah rendang daging/daging cincang, gulai nangka, lalapan daun singkong dan sambal ijo, hal tersebut dikarenakan harga daging yang cukup tinggi sehingga pengelola rumah makan khas Padang Danau Jaya serba 10.000 ini harus menjual lauk daging dengan harga lebih tinggi dari pada lauk pilihan seperti ayam dan ikan. Sedangkan untuk lauknya saja tanpa nasi dan lalapan daun singkong dijual seharga Rp.15.000/porsi, selain dari lauk pilihan ayam, daging, dan ikan, dirumah makan ini juga terdapat perkedel kentang serta telor dadar yang dijual lebih murah seharga Rp.5.000/lauknya saja.

Rumah makan khas Padang danau jaya serba 10.000 juga menerima *catering* dan pemesanan online melalui media whatsapp. Jam operasional rumah makan khas Padang danau jaya serba 10.000 dimulai pada pukul 09.00-22.00 WIB. Pada awalnya pelanggan dari Rumah Makan Khas Padang Danau Jaya serba 10.000 ini hanya mahasiswa/i kos-kosan didaerah Tanjungpinang Timur, namun sekarang masyarakat umum diwilayah Tanjungpinang Timur sudah menjadi pelanggan tetap dirumah makan khas Padang Danau Jaya serba 10.000. Mengenai kemampuan pengelola dalam menjalankan usaha rumah makan khas Padang Danau jaya, pengelola memiliki kemampuan tentang pengetahuan diri tentang

jenis usaha yang ditekuninya, selain itu pengelola juga memiliki imajinasi yang berupa ide baru yang lebih kreatif dan inovatif untuk minat para konsumen seperti menambha menu baru yang lebih bervariasi serta menggugah selera konsumen serta membuat keunikan tersendiri dari rumah makan khas Padang lainnya dengan membangun kedai kopi danau jaya yang berdampingan dengan rumah makan khas Padang danau jaya serba 10.000 serta pengelola juga menambah jam efektiv Rumah Makan Khas Padang Danau Jaya Serba 10.000 menjadi pukul 23.000 WIB. Selain itu kemampuan lainnya ialah kemampuan dalam berkomunikasi, mengelola keuangan, kemampuan pengelola dalam melihat minat konsumen, kemampuan pengelola dalam melayani konsumen.

Kemampuan usaha merupakan kemampuan yang harus dimiliki oleh setiap individu atau pelaku usaha serta merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan produktifitas, dalam artian sejauh mana pelaku usaha dapat mencapai hasil yang maksimal yang sesuai dengan apa yang diharapkan serta bisa mencapai puncak kesuksesan tergantung dari kemampuan yang dimiliki. Henny (2018).

Kemampuan berwirausaha mempunyai peranan penting pengelola dalam menjalankan sebuah usaha, oleh karena itu kemampuan beriwrausaha berperan besar dalam mengembangkan usaha yang ada, hal ini dikarenakan dalam berwirausaha dibutuhkan kemampuan untuk berinovasi, kreativitas, kemampuan untuk melihat dan menilai kesempatan yang ada, serta kemampuan untuk mengumpulkan sumberdaya yang dibutuhkan guna untuk mengambil keuntungan dan mengambil tindakan yang tepat untuk kesuksesan suatu usaha yang

dijalankan. Dengan memiliki kemampuan berwirausaha yang baik, akan mempengaruhi perkembangan usaha yang ada. (Widianto 2018).

Menurut Bachrum dalam Henny (2018), Kemampuan berwirausaha dapat diartikan sebagai suatu usaha untuk mempertahankan dan melanjutkan perusahaan agar tumbuh dan berkembang secara terus menerus. Hal ini dapat dilihat dari adanya hubungan kerja antara pemasok dan pelanggan dalam jangka panjang, serta adanya produktifitas dan profitabilitas perusahaan yang secara konsisten meningkat, sehingga pelanggan akan merasa puas dengan produk dan pelayanan perusahaan.

Kemampuan berwirausaha mempunyai peranan yang besar dalam menciptakan kinerja perusahaan Hill dan Jones dalam Henny (2018). Menurut Hermawan Kartajaya *(Chair of ICSB Indonesia)* menjelaskan bahwa terdapat tiga elemen penting dalam membangun kemampuan berwirausaha yakni memanfaatkan peluang, strategi pengambilan resiko, dan kerja sama yang baik.

Dalam usaha rumah makan khas Padang terdapat beberapa kelemahan yang sering kita jumpai yaitu masakan khas Padang banyak menggunakan santan, hal tersebut berdampak buruk bagi kesehatan, selain itu masakan Padang dikenal dengan makanan yang sangat berminyak yang tentunya juga tidak baik dengan kesehatan tubuh dan yang terakhir yaitu sangat pedas, rata-rata hampir seluruh masakan Padang sudah pasti pedas karena kepedasan yang ada justru menambah cita rasanya bagi konsumen yang tidak suka pedas menyantap masakan Padang bisa menjadi suatu dilema tersendiri.

Begitu juga dengan usaha rumah makan khas Padang danau jaya serba 10.000 yang memiliki beberapa kelemahan yaitu kurangnya pengetahuan bersosial media, modal awal yang sangat besar, dan resiko kerugian yang ditanggung sendiri.

Kelemahan adalah keterbatasan atau kekurangan dalam sumber daya, keterampilan, dan kapasitas yang secara efektif menghambat kinerja perusahaan. Keterbatasan tersebut dapat berupa fasilitas, sumber daya keuangan, kemampuan manajemen dan keterampilan pemasaran dapat menjadi sumber dari kelemahan Chandra (2019).

Berikut ini merupakan table yang menunjukkan penjualan perbulan Rumah Makan Khas Padang Danau Jaya Serba 10.000 Kota Tanjungpinang ditahun 2020.

Tabel 1.1
Penjualan R.M Khas Padang Danau Jaya Serba 10.000 Tanjungpinang di Tahun 2020

Bulan	Penjualan Tahun 2020
Januari	Rp.45.000.000
Februari	Rp.45.000.000
Maret	Rp.45.000.000
April	Rp.45.000.000
Mei	Rp.45.000.000
Juni	Rp.45.000.000
Juli	Rp.46.000.000
Agustus	Rp.46.000.000
September	Rp.46.000.000
Oktober	Rp.44.000.000
November	Rp.43.000.000
Desember	Rp.41.000.000

Sumber: Pengelola R.M Danau Jaya 2020

Berdasarkan tabel 1.1 diatas, penjualan di Rumah Makan Padang Danau Jaya Serba 10.000 pada bulan Januari sampai bulan Juni penjualannya stabil, kemudian pada bulan Juli sampai dengan September mengalami peningkatan

penjualan, lalu penjualan menurun pada 3 bulan terakhir di tahun 2020 yaitu bulan Oktober, November, dan Desember hal ini disebabkan karena mulai banyaknya berdiri usaha kecil rumah makan Padang diwilayah Kecamatan Tanjungpinang Timur, faktor ini menyebabkan adanya penurunan pembelian terhadap rumah makan Khas Padang Danau Jaya serba 10.000, sehingga pada bulan terakhir mengalami penurunan dari bulan-bulan sebelumnya seperti pada tabel diatas.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis terhadap Rumah Makan Khas Padang Danau Jaya serba 10.000 Kecamatan Tanjungpinang Timur, dalam pengelolaan rumah makan Danau Jaya serba 10.000 ini berbagai macam masalah yang mengakibatkan terjadinya penurunan penjualan pada rumah makan Khas Padang Danau Jaya serba 10.000, masalah yang sering dialami yaitu para konsumen sudah mulai bosan dengan menu yang ada di rumah makan Khas Padang Danau Jaya serba 10.000 karena menu yang tersedia kurang bervariasi dilidah konsumen, serta kurangnya fasilitas yang ada di rumah makan Khas Padang Danau Jaya Serba 10.000 seperti tidak tersedianya tempat parkir yang luas, dan meja makan yang masih kurang, serta fasilitas lain seperti kipas angin yang tidak tersedia di rumah makan ini, sedangkan diwilayah Tanjungpinang Timur sendiri sudah mulai banyak berdiri usaha kecil rumah makan Padang lain dan dengan fasilitas yang lebih lengkap.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis sangat tertarik untuk meneliti tentang kewirausahaan, maka dari itu penulis ingin mengkaji lebih dalam dengan mengangkat judul penelitian **"Analisis Kemampuan Berwirausaha**

Pengelola Usaha Rumah Makan Khas Padang Danau Jaya Serba 10.000 Kecamatan Tanjungpinang Timur"

1.2 Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang diatas, maka terdapat identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Konsumen sudah mulai bosan dengan menu yang ada di Rumah Makan Khas Padang Danau Jaya serba 10.000 menu yang tersedia kurang bervariasi.
2. Kurangnya fasilitas yang ada di Rumah makan Khas Padang Danau Jaya Serba 10.000 seperti tidak tersedianya tempat parkir yang luas, meja makan yang kurang, serta fasilitas lain seperti kipas angina yang tidak tersedia dirumah makan ini.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kemampuan pengelola dalam menambah varian menu yang ada di Rumah Makan Khas Padang Danau Jaya Serba Rp.10.000?
2. Bagaimana kemampuan pengelola dalam memberikan fasilitas yang nyaman untuk konsumen di Rumah Makan Khas Padang Danau Jaya Serba Rp.10.000?

1.4 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dipaparkan, maka penulis membatasi masalah dalam penelitian ini dengan memfokuskan pada kemampuan pengelola dalam menambah varian menu yang ada diRumah Makan Khas Padang

Danau Jaya Serba Rp.10.000 dan memberikan fasilitas yang nyaman untuk konsumen di rumah makan Khas Padang Danau Jaya Serba Rp.10.000.

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui kemampuan pengelola dalam menambah varian menu yang ada diRumah Makan Khas Padang Danau Jaya Serba Rp.10.000.
2. Untuk mengetahui kemampuan pengelola dalam memberikan fasilitas yang nyaman untuk konsumen di rumah makan Khas Padang Danau Jaya Serba Rp.10.000.

1.6 Manfaat Penelitian

Untuk menambah wawasan serta pengetahuan bagi peneliti terutama dibidang konsentrasi kewirausahaan, sebagai penerapan teori-teori yang telah dipelajari selama diperkuliahan dan guna menjadi syarat mendapatkan gelar sarjana Fakultas Ekonomi Universitas Maritim Raja Ali Haji (UMRAH).

1. Bagi Peneliti

   Untuk menambah wawasan dan pengetahuan bagi penulis maupun pembaca pada khususnya di konsentrasi kewirausahaan dalam pengembangan industri makanan dan manufaktur.

2. Bagi Perguruan Tinggi

   Hasil dari penelitian ini di harapkan dapat menambah wawasan, dan sebagai bahan masukan bagi lembaga kampus dalam mengevaluasi kurikulum yang

diberikan dan dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan literature dalam perkembangan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Perusahaan

   Hasil penelitan ini diharapkan dapat digunakan sebagai dasar yang objektif dalam mengambil keputusan perusahaan, pengetahuan baru bagi perusahaan terhadap fenomena yang ada dimasyarakat, membuat sebuah inovasi baru, serta pedoman untuk menentukan langkah-langkah yang akan dilakukan oleh perusahaan dimasa yang akan datang, guna meningkatkan kemampuan berwirausaha pengelola usaha rumah makan khas Padang Danau Jaya Serba 10.000 Kecamatan Tanjungpinang Timur.

4. Bagi Pembaca

   Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan tambahan bagi penelitian selanjutnya, dan dapat dipertimbangkan oleh UMKM yang menghadapi kasus yang sama.

1.7 Sistematika Penelitian

Dalam sistematika penulisan ini dimaksudkan agar memberikan gambaran yang jelas dan sistematis untuk mempermudah bagi para pembaca dalam memahami penulisan dalam penelitian ini. Masing-masing BAB secara garis besar dapat diuraikan sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab pertama ini menjelaskan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, batasan penelitian, serta sistematika penelitian.

BAB II : KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN

Bab kedua ini didalamnya mengemukakan serta menjelaskan tentang hal-hal yang mendasari penelitian ini yang terdiri dari teori-teori ilmu pengetahuan yang ada hubungannya dengan permasalahan yang ada dalam penelitian ini, hasil-hasil penelitian terdahulu.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Bab ketiga terdiri dari objek dan ruang lingkup penelitian, metode penelitian, pengumpulan data dan metode analisis data.

BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab keempat ini membuat tentang hasil penelitian, serta pembahasan atas hasil penelitian data tersebut.

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Bab kelima atau terakhir ini memaparkan kesimpulan yang didapat dari hasil penelitian penulis. Pada bab ini penulis juga menyampaikan intisari dari penelitian yang telah penulis lakukan beserta saran dan masukan kepada penulis.