

**STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PADA RUMAH MAKAN BARA
SEAFOOD DI KOTA PALEMBANG**



SKRIPSI

**Disusun Untuk Menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan (DIV) di Program
Studi Manajemen Bisnis
Politeknik Negeri Sriwijaya**

Oleh :

FACHRIZA MUKHTADIN

NIM: 061740631935

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
PALEMBANG**

2021

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“ Segala sesuatu dalam hidup ini memiliki solusi, kecuali kematian
(PABLO ESCOBAR)

Persembahan Ditujukan Kepada :

- Kedua Orang Tua saya yang telah bahagia disurga
- Keluarga serta Saudaraku yang telah memberikan motivasi dan mendukung hingga skripsi ini diselesaikan.
- Dosen Pembimbing I yaitu Ibu Yusleli Herawati, S.E., M.M.
- Dosen Pembimbing II yaitu bapak Hendra Sastrawinata, SE, M.M
- Sahabat terbaikku yaitu Aidil ikhsan, Rivaldi Genta B, Muhammad Alfarisy
- Teman-Teman seperjuanganku Rivaldi Genta, Fathur Rahman, Ridzky reynathan, Shelly Oktarina, Desiana Siregar, Baitina munawaroh, Maulidiyah Maghfirah, Heti Ayu, Dina Fariha dan Almamaterku.

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur atas karunia Tuhan Yang Maha Esa, Skripsi yang **berjudul Strategi Pengembangan Usaha Pada Rumah Makan bara Seafood Di Kota Palembang** telah diselesaikan, sehingga sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis dapat penulis rampungkan.

Skripsi ini meneliti strategi pengembangan usaha dengan menggunakan analisis SWOT yang mencakup kekuatan, kelemahan, peluang serta ancaman terhadap perusahaan. Yang mana sipenulis menarik dari empat faktor perusahaan yaitu: Produksi, Pemasaran, Sumber Daya Manusia (SDM), dan Keuangan. Penelitian dilaksanakan pada tahun 2021 ini menggunakan metode analisis yang bersifat kualitatif.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian Skripsi berkat adanya arahan, bantuan dan dorongan dari banyak pihak, karena itu penulis mengharapkan masukan berupa kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Skripsi ini. Penulis juga berharap Skripsi ini dapat memberikan kontribusi dan manfaat bagi semua pihak.

Palembang, Juli 2021

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam menyelesaikan Skripsi ini, penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak akan berjalan dengan baik, tanpa adanya bantuan, bimbingan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang
2. Bapak Heri Setiawan, S.E., M.AB., selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Ibu Dr. Marieska Lutpikawaty, SE., M.M, selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Ibu Dr. Dewi Fadila, SE., M.M, selaku Ketua Program Studi Manajemen Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
5. Ibu Yusleli Herawati, SE., M.M, selaku Pembimbing I yang telah memberikan pengarahan kepada penulis dalam menyusun Skripsi ini.
6. Bapak Hendra Sastrawinata, SE., M.M, selaku Pembimbing II yang telah memberikan pengarahan kepada penulis dalam menyusun Skripsi ini.
7. UNTUK KEDUA ORANG TUA SAYA YANG SANGAT SAYA CINTAI DISURGA SANA
8. Untuk Oma saya dan Tante saya Nur Aini, Rika Mandasari yang telah mengurus saya dari kecil hingga pada saat ini
9. Untuk abang saya dan selaku pemilik rumah makan Bara Seafood H. Sri Sutandi, SE., MB.A.
10. Teman-Teman seperjuangan saya Rivaldi Genta, Fathur Rahman, Ridzky reynathan, Shelly Oktarina, Desiana Siregar, Baitina munawaroh, Maulidiyah Maghfirah, Heti Ayu, Dina Farihayang telah membantu saya baik dalam hal

mensupport, memotivasi dan mengarahkan saya dalam menyusun dan menyelesaikan Skripsi.

11. Kepada M. Wahyu Ismail yang telah membantu pemikiran dan mengarahkan saya untuk menyelesaikan Skripsi ini
12. Staf Pengajar pada Program Studi Manajemen Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
13. Terakhir untuk semua pihak yang telah terlibat tapi tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Semoga Skripsi ini dapat bermanfaat, baik bagi Lembaga tempat penulis mengambil data, serta sebagai masukan atau referensi paa Civitas Akademika Program Studi Manajemen Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui strategi pengembangan bisnis mengenai kualitas meliputi kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunity*), hambatan (*threats*) terhadap rumah makan. Penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh dari hasil wawancara dan pengamatan dengan pemilik usaha serta dokumentasi dan teknik analisis yang digunakan adalah teknik analisa kualitatif. Dari hasil penelitian ini, diperoleh data yang menjelaskan mengenai kekuatan, kelemahan, peluang serta ancaman yang dialami rumah makan maka penulis dapat dikatakan baik dengan didukung oleh hasil olah data yang dilakukan oleh penulis, tetapi masih ada indikator yang menjadi penghambat didalam pengembangan bisnis tersebut.

Kata Kunci: kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunity*), hambatan (*threats*)

ABSTRACT

This research aims to determine the business development strategy regarding the quality of strengths, weaknesses, opportunities, and threats to restaurants. This study uses primary data obtained from interviews and observations with business owners as well as documentation and analytical techniques used are qualitative analysis techniques. From the results of this study, obtained data that explains the strengths, weaknesses, opportunities and threats experienced by restaurants, the authors can be said to be good, supported by the results of data processing carried out by the author, but there are still indicators that become obstacles in developing the business

Keyword: *Strengths, Weaknesses, Opportunity, Threats*

DAFTAR ISI

	Halaman:
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	6
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan	6
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1 Tujuan Penelitian	6
1.4.2 Manfaat Penelitian	6
BAB II STUDI KEPUSTAKAAN	
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Produksi.....	8
2.1.2 Pemasaran.....	10
2.1.3 Sumber Daya Manusia.....	10
2.1.4 Keuangan	11
2.2 Analisis SWOT.....	12
2.2.1 Pengertian Analisis SWOT	12
2.2.2 Tujuan Analisis SWOT	12
2.2.3 Manfaat Analisis SWOT	13

2.2.4 Unsur-Unsur Analisis SWOT.....	13
2.3 Penelitian Terdahulu.....	15
2.4 Kerangka Pikir.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	21
3.2 Rancangan Penelitian.....	21
3.3 Jenis dan Sumber Data.....	21
3.3.1 Sumber Data Primer.....	22
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	22
3.5 Teknik Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Pembahasan.....	25
4.1.1 Kondisi, Pemasaran, Sumber Daya Manusia Serta Keuangan Pada Rumah Makan Bara Seafood.....	25
4.2 Strategi Pengembangan Usaha Rumah Makan Bara Seafood.....	30
4.2.1 Analisis SWOT Produksi.....	31
4.2.2 Analisis SWOT Pemasaran.....	33
4.2.3 Analisis SWOT Sumber Daya Manusia.....	35
4.2.4 Analisis SWOT Keuangan.....	38
4.3 Implementasi Analisis SWOT pada Rumah Makan Bara Seafood.....	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	53
5.2 Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman:
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	3
Tabel 4.1 Daftar Harga pada Rumah Makan Bara Seafood.....	27
Tabel 4.2 Matrik IFE (Internal Faktor Evaluation).....	40
Tabel 4.3 Matrik EFE (Eksternal Faktor Evaluation).....	41
Tabel 4.4 Keputusan dengan Pendekatan Matrik SWOT	44

DAFTAR GAMBAR

	Halaman:
Gambar 2.1 Kerangka Penelitian	19
Gambar 4.1 Flow Order	28
Gambar 4.2 Struktur Organisasi.....	30
Gambar 4.3 Diagram.....	50