

**TINJAUAN TERHADAP STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA
RUMAH MAKAN SOLOK PERMAI**



LAPORAN AKHIR

**Disusun Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III
Pada Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi Administrasi Bisnis
Politeknik Negeri Sriwijaya**

Oleh:

**RIAN HIDAYAT
061330600519**

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

PALEMBANG

2016

**TINJAUAN TERHADAP STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA
RUMAH MAKAN SOLOK PERMAI**



**Disusun Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III
Pada Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi Administrasi Bisnis
Politeknik Negeri Sriwijaya**

Oleh:

**RIAN HIDAYAT
061330600519**

Menyetujui,

Pembimbing I,

**Yahya, S.E.,M.Si.
NIP 195805081990031002**

Pembimbing II,

**Ummasyroh, S.E., M.Ed.M.
NIP 196106051989032002**

Mengetahui,

Ketua Jurusan Administrasi Bisnis

**A. Jalaluddin Sayuti, S.E., M.Hum.Res.M,
NIP 196008061989101001**



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918
Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id



SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rian Hidayat
NPM : 061330600519
Jurusan/Program Studi : Administras Bisnis/ Administrasi Bisnis
Mata Kuliah : Kewirausahaan
Judul Laporan Akhir : Tinjauan Terhadap Strategi Pengembangan Usaha
Rumah Makan Solok Permai

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan yang saya buat dengan judul sebagaimana tersebut di atas beserta isinya merupakan hasil penelitian saya sendiri.
2. Laporan Akhir bukanlah plagiat/salinan Laporan Akhir milik orang lain.
3. Apabila laporan saya plagiat/menyalin Laporan Akhir milik orang lain, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan Laporan Akhir beserta konsekuensinya.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk diketahui oleh pihak-pihak yang berkepentingan.

Palembang, 28 Juli 2016

Yang membuat pernyataan,



Rian Hidayat
NPM 061330600519

LEMBAR PENGESAHAN

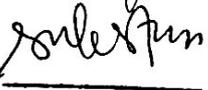
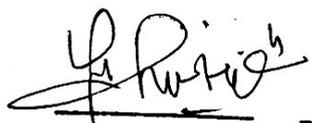
Nama Mahasiswa : Rian Hidayat
NPM : 061330600519
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Administrasi Bisnis
Judul Laporan Akhir : Tinjauan Terhadap Strategi Pengembangan
Usaha Rumah Makan Solok Permai

Telah dipertahankan dihadapan Dosen Penguji Ujian Laporan Akhir
Jurusan Administrasi Bisnis
dan dinyatakan LULUS

Pada Hari: Rabu

Tanggal: 3 Agustus 2016

TIM PENGUJI

No. Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1. <u>Pridson Mandiangan, S.E., M.M.</u> Ketua		_____
2. <u>Dr. Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.Ec.</u> Anggota		_____
3. <u>Dra. Yusleli Herawati, M.M.</u> Anggota		_____

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto:

Mereka yang tak menyadari kalau sedang berjalan di kegelapan, takan berusaha mencari cahaya”

- Bruce lee –

“Mereka bilang impian saya terlalu besar, Saya bilang mereka berpikir terlalu kecil”

-Penulis-

Kupersembahkan untuk:

- *Orang tuaku tercinta yang selalu memberi ku semangat dan doa*
- *Adikku yang selalu memberikan dukungan dan doa*
- *Teman-teman seperjuanganku*
- *Almamaterku Politeknik Negeri Sriwijaya*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, karena dengan segala rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III di Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya dengan judul “Tinjauan Terhadap Strategi Pengembangan Usaha Rumah Makan Solok Permai”.

Laporan akhir ini merupakan laporan penelitian penulis di Rumah Makan Solok Permai untuk mata kuliah Kewirausahaan. Laporan Akhir ini membahas tentang bagaimana strategi pengembangan usaha yang telah dilakukan pada Rumah Makan Solok Permai.

Penulis sangat berterima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian Laporan Akhir ini. Akhir kata penulis mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kekeliruan baik dalam penulisan maupun penyajiannya. Semoga Laporan Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Amin.

Palembang, Juli 2016

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir ini tepat pada waktunya. Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan akhir ini kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
2. Bapak A. Jalaluddin S, S.E., M.Hum.Res.M., selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
3. Bapak Divianto, S.E., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
4. Bapak Yahya, S.E.,M.Si. selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak memberikan arahan serta bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan laporan akhir.
5. Ibu Ummasyroh, S.E., M.Ed.M. selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak memberikan arahan serta bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan laporan akhir.
6. Seluruh Dosen dan Staf Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
7. Bapak Marjon selaku Pemilik Usaha Rumah Makan Solok Permai yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian serta memberikan beberapa data yang diperlukan dalam menyelesaikan laporan akhir.
8. Seluruh karyawan/karyawati Rumah Makan Solok Permai yang telah membantu dalam proses pengambilan data laporan akhir.
9. Kedua orang tua dan adikku tersayang yang telah memberikan doa, dukungan, dan semangat dalam menyelesaikan laporan akhir.
10. Teman-teman seperjuanganku yang mau menjadi tempat berbagi dan berkeluh kesah
11. Keluarga kelas 6NC angkatan 2013.

12. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan dalam penulisan laporan ini.

Semoga semua bantuan dan jerih payah dari semua pihak akan mendapat ridho dan berkat dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dan penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi penyempurnaan laporan ini. Penulis mengharapkan semoga laporan akhir ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan dengan sebaik-baiknya.

Palembang, 27 Juli 2016



Penulis

ABSTRACT

The purpose of this final report to determine how the business development strategies that have been made at Rumah Makan Solok Permai. Data collection techniques used by the authors using field research included observation and interview, of the data that has ben obtained, The authors found that in developing a businesss, Rumah Makan Solok Permai business development using the two elements, that is, elements from within (Internal) and from outside elements (External). The strategy that has been done in accordance with what is expected of business owners, it is evident from the financial statements that have increased.

Key words: Business development

ABSTRAK

Tujuan laporan akhir ini untuk mengetahui bagaimana strategi pengembangan usaha yang telah dilakukan pada Rumah Makan Solok Permai. Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh Penulis menggunakan riset lapangan meliputi yaitu pengamatan dan wawancara. Dari data yang telah diperoleh, Penulis menemukan bahwa dalam mengembangkan usahanya, Rumah Makan Solok Permai melakukan pengembangan usaha melalui 2 unsur, yaitu unsur yang berasal dari dalam (Pihak Internal) dan unsur yang berasal dari pihak luar (Pihak Eksternal). Strategi yang telah dilakukan telah sesuai dengan apa yang diharapkan pemilik usaha, itu terlihat dari laporan keuangan yang mengalami peningkatan.

Kata kunci: Pengembangan Usaha

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
ABSTRACK	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Pemilihan Judul	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan dan Manfaat Penulisan	3
1.3.1 Tujuan Penulisan	3
1.3.2 Manfaat Penulisan	3
1.4 Metode Penelitian	4
1.4.1 Ruang Lingkup Penelitian	4
1.4.2 Jenis dan Sumber Data	4
1.4.3 Teknik Pengumpulan data	4
1.4.4 Analisis Data	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pengertian Kewirausahaan	6
2.2 Karakteristik Kewirausahaan	8
2.3 Pengertian dan Unsur Pengembangan Usaha	8
2.4 Unsur dari Dalam (Pihak <i>Internal</i>)	9
2.4.1 Adanya Niat atau Minat dari Pengusaha untuk Mengembangkan Usaha.....	9
2.4.2 Proses Produksi	11
2.4.3 Membuat Anggaran	14
2.5 Unsur dari Pihak Luar (Pihak <i>Eksternal</i>)	14
2.5.1 Sumber-Sumber Keuangan	14
2.5.2 Lingkungan Industri	15

2.5.3 Harga dan Kualitas	16
2.5.4 Cakupan Jajaran Produk	18
BAB III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	19
3.1 Sejarah Singkat Perusahaan	19
3.1.1 Denah Lokasi	20
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	20
3.3 Struktur Organisasi Perusahaan	20
3.3.1 Tugas dan Tanggung Jawab	21
3.4 Daftar Menu dan Harga	23
3.5 Fasilitas Rumah Makan	25
3.6 Laporan Laba Rugi.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Unsur dari dalam (Pihak <i>Internal</i>)	29
4.1.1 Niat atau Minat dari Wirausaha	29
4.1.2 Proses Produksi	33
4.1.3 Membuat Anggaran	35
4.2 Unsur dari Pihak Luar (Pihak <i>Eksternal</i>)	
4.2.1 Sumber Dana	36
4.2.2 Lingkungan Industri	36
4.2.3 Harga dan Kualitas	37
4.2.4 Cakupan Jajaran Produk	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	41
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran	41

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Denah Lokasi Rumah Makan Solok Permai	20
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Rumah Makan Solok Permai.....	21
Gambar 3.3 Kondisi Ruang Makan	25
Gambar 3.4 Toilet Rumah Makan Solok Permai.....	25
Gambar 3.5 Mushola.....	26
Gambar 4.1 Peralatan Produksi	34

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Daftar Menu dan Harga	23
Tabel 3.2 Laporan Laba Rugi.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Permohonan Izin Pengambilan Data
2. Surat Izin Balasan Pengambilan Data
3. Lembar Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir (LA)
4. Lembar Bimbingan Laporan Akhir (LA)
5. Lembar Kunjungan Mahasiswa
6. Daftar Pertanyaan Wawancara
7. Laporan Laba Rugi
8. Surat Izin Tempat Usaha (SITU)
9. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)