

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Usaha mikro, kecil, dan menengah mempunyai peran yang sangat penting dalam memajukan dan mendorong perekonomian suatu negara. Bagi Indonesia sendiri UMKM mempunyai peran yang sangat penting dalam mendorong pertumbuhan perekonomian di Indonesia. Adanya UMKM di Indonesia dapat mengurangi pengangguran yang diakibatkan tidak terserapnya angkatan kerja dalam dunia kerja. Peran UMKM yang begitu penting bagi perekonomian Indonesia membuat Pemerintah Indonesia terus berupaya mendukung UMKM untuk terus maju. Dukungan Pemerintah Indonesia salah satunya berupa dukungan financial dan kelengkapan bahan baku melalui badan usaha milik negara (BUMN). Namun dukungan tersebut masih belum mampu untuk membuat UMKM menjadi lebih kuat. Salah satu UMKM yang mempunyai peran sangat penting dalam perekonomian Indonesia yaitu UMKM kuliner. Menurut artikel presidenri.go.id terdapat 56 juta pelaku UMKM dan 70% diataraya UMKM kuliner. UMKM kuliner ini berpotensi menjadi penggerak perokonomian Indonesia. UMKM kuliner mempunyai peran penting dalam perekonomian karena UMKM kuliner ini dapat mengatasi pengangguran, sebagai contoh jika seorang pemilik UMKM resto pindang dapat menyerap 5 tenaga kerja, bisa dibayangkan jika terdapat 10 orang pemililk UMKM resto pindang maka mampu menyerap 50 tenaga kerja. UMKM kuliner merupakan bisnis yang tidak akan pernah mati terutama UMKM kuliner makanan khas daerah. UMKM kuliner terus berkembang pesat seiring permintaan konsumen yang terus bertambah dan kebutuhan konsumen yang beraneka ragam.

Indonesia merupakan negara yang memiliki beraneka ragam budaya, dimana hal tersebut merupakan aset yang penting bagi Negara dan warga Negara Indonesia. Keragaman tersebut terdiri dari adat istiadat, budaya, dan berbagai jenis kearifan lokal suatu daerah yang dapat dijadikan sebagai investasi menarik

dengan pemanfaatan yang baik pula dalam hal pengelolaannya. Salah satunya yang masih dapat bertahan dan terjaga di era modernisasi sekarang ini adalah makanan tradisional khas daerah. Makanan khas daerah merupakan salah satu makanan lokal yang wajib dijaga keberadaannya agar tidak terkikis dengan gempuran modernisasi yang semakin besar.

Berbicara dengan makanan khas daerah Indonesia kaya akan ragam makanannya yang bervariasi. Setiap daerah di Indonesia, mempunyai makanan khas daerah tersendiri. Misalnya daerah Sumatera Selatan Kota Palembang dikenal makanannya yaitu pindang, pempek, demikian juga dengan peuyeum dari Bandung, bakpia patok dari Jogja, asinan Bogor, tahu Sumedang, telur asin Brebes, bandeng presto Semarang, nasi jamblang Cirebon, nasi liwet Solo, gudeg Jogja, dan masih banyak lagi makanan khas daerah lainnya. Di setiap kota terdapat satu atau beberapa makanan khas daerah yang paling menonjol dan dikenal oleh masyarakat.

Secara umum kayanya ragam makanan daerah di Indonesia belum diolah secara maksimal, padahal apabila dikembangkan atau mendapat penanganan yang lebih baik, keanekaragaman dan banyaknya makanan daerah di Indonesia dapat menjadi salah satu devisa negara yang berpotensi, misalnya dengan adanya wisata kuliner, dikenalkan ke luar negeri melalui sarana ekspor impor, pameran makanan daerah dan masih banyak alternatif cara lainnya. Hampir diseluruh kota di Indonesia terkenal dengan makanan khas daerahnya yang enak dan khas, salah satu kota yang terkenal dengan makanannya adalah Kota Palembang. Kota Palembang dikenal dengan berbagai macam jenis makanannya yang sangat enak dan khas yaitu pindang, pempek, laksan dan masih banyak makanan khas Palembang lainnya.

Salah satu makanan khas asli dari Kota Palembang yang sangat terkenal adalah pindang. Pindang ini merupakan salah satu makanan favorit masyarakat Kota Palembang Sumatera Selatan yang berupa olahan lauk bercitarasa khas, bahan yang dapat dijadikan bahan dasar lauk pindang adalah udang, daging atau ikan yang disajikan dengan kuah panas asam, manis, pedas mirip tomyam dari Thailand. Jenis pindang yang terkenal di Palembang yaitu pindang ikan patin.

Olahan pindang ini terdiri dari berbagai macam, diantaranya adalah Pindang Udang, Pindang Ikan, Pindang Belido, Pindang Udang, Pindang Salai, Pindang Tulang, Pindang Baung.

Berbicara dengan makanan khas Palembang ini banyak sekali pengusaha yang tertarik untuk membuka usaha yang bergerak pada makanan khas Palembang ini terutama pengusaha yang berasal dari Kota Palembang yaitu Bapak Fanani selaku pemilik Resto Pondok Pindang d'Lamaya. Resto Pondok Pindang d'Lamaya ini merupakan resto yang menjual beberapa jenis makanan khas Palembang seperti berbagai macam pindang, pempek, pepes tempoyak dan makanan khas Palembang lainnya. Pondok Pindang D'Lamaya ini berdiri sejak tahun 2017 yang beralamat di JL. Residen Abdul Rozak Kelurahan Kalidoni Kecamatan Kalidoni Palembang. Tidak hanya resto pindang D'Lamaya yang membuka usaha kuliner khas daerah disekitar lokasi ini yaitu ada Pindang Yuk Lies 16, Pindang Lejar, dan Warung Pindang Hj. Nurani. Tetapi penulis lebih memilih Pindang D'Lamaya untuk dijadikan tempat sebagai penelitian dalam skripsi ini karena penulis melihat dari berbagai pandangan sehingga besarnya prospek untuk berkembang lebih baik dari yang lainnya dari besarnya usaha, tempat usahanya paling strategis, kualitas rasanya paling unggul dari ke tiga pindang tersebut.

Usaha pada makanan khas daerah ini bukan sekedar hanya mendapatkan keuntungan tetapi juga mempertahankan dan mengembangkan makanan khas daerah masing-masing. Jadi sangat perlu adanya strategi bagaimana cara untuk mengembangkan usaha yang bergerak pada makanan khas daerah agar tetap berkembang pada zaman moderen saat ini maka kita wajib menjaga keberadaannya agar tidak terkikis dengan gempuran modernisasi yang semakin besar dan daya saing makanan yang modern sangat tinggi pada zaman sekarang.

Berdasarkan permasalahan diatas maka penulis akan menganalisis strategi pengembangan UMKM pada usaha resto Pindang D'Lamaya dengan menggunakan analisis SWOT supaya tetap eksis dan berkembang pada zaman modern sekarang.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas penulis merumuskan masalah strategi pengembangan UMKM dengan menggunakan analisis SWOT pada Resto Pindang D'Lamaya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kondisi faktor internal dalam pengembangan usaha pada Resto Pindang D'Lamaya?
2. Bagaimana kondisi faktor eksternal dalam pengembangan usaha pada Resto Pindang D'Lamaya?

1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Untuk memudahkan dan menghindari kesalahan dalam penfasiran perlu ada batasan yang jelas mengenai istilah yang digunakan dalam penelitian ini, maka diperlukan ruang lingkup pembahasan yaitu:

1. Pengembangan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah kondisi Produksi, Pemasaran, SDM, dan Keuangan yang dilakukan untuk menjaga keberlangsungan hidup perusahaan dan mengembangkan perusahaan.
2. Dalam penelitian ini penulis akan membahas mengenai analisi strategi pengembangan UMKM pada usaha Resto Pindang D'Lamaya dengan menggunakan analisis SWOT, EFE, IFE.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.4.1 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas tujuan dari penelitian ini yaitu

1. Untuk mengetahui kondisi Produksi, Pemasaran, SDM, dan Keuangan pada UMKM Resto Pindang D'Lamaya
2. Untuk mengetahui serta menganalisis strategi pengembangan UMKM pada usaha Resto Pindang D'Lamaya melalui analisis SWOT

1.4.2 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan khusus tentang strategi pengembangan UMKM pada usaha Resto Pindang D'Lamaya.

2. Secara praktis, penelitian ini diharapkan memberikan manfaat melalui analisis SWOT yang telah dilakukan untuk mengetahui strategi pengembangan UMKM pada usaha Resto Pindang D'Lamaya.