

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Sektor industri merupakan sektor yang dapat dibidang perkembangannya lebih cepat dibanding sektor lain, dikarenakan pada sektor industri terdapat berbagai pembagian sektor, dimana salah satu sektor tersebut industri makanan. Hal ini terjadi karena makanan adalah kebutuhan pokok setiap manusia tanpa terkecuali, inilah yang mendasari mengapa industri makanan berkembang sangat pesat di Indonesia. Bertambahnya konsumen pun dapat dilihat dari perkembangan industri makanan itu sendiri, dimana saat ini sudah sangat sering kita menjumpai industri makanan tanpa terkecuali jika berkunjung ke sebuah kota.

Dalam industri makanan sendiri terdapat persaingan. Persaingan biasanya terjadi antara dua perusahaan atau dua restoran makanan sejenis. Jika ingin memenangkan pertarungan bisnis dengan kompetitor ada beberapa faktor penentu. Faktor – faktor tersebut ialah *human capital*, kualitas produk itu sendiri, kualitas layanan dari restoran makanan, harga, lokasi, dan juga daya saing. Faktor-faktor tersebut pun yang mempengaruhi apakah pembeli atau konsumen akan datang kembali atau tidak ke sebuah restoran makanan.

Human capital merupakan akumulasi dari pengetahuan, keahlian, pengalaman dan atribut – atribut kekuatan pekerja yang relevan dalam sebuah

organisasi dan memacu produktivitas, kinerja dan pencapaian tujuan strategis (Jimmy L. Gaol, 2014:696). *Human capital* sendiri juga faktor yang penting dalam persaingan dengan usaha sejenis, karena *human capital* merupakan penggerak dari sebuah usaha atau bisnis. Dimana dalam diri manusia itu sendiri terdapat akal, pikiran dan inovasi yang dapat dipergunakan dan dimaksimalkan untuk mengembangkan atau bersaing dengan kompetitor.

Kualitas produk juga merupakan salah satu faktor penentu keberhasilan dalam bersaing dengan kompetitor. Kualitas produk adalah kemampuan suatu barang untuk memberikan hasil atau kinerja yang sesuai bahkan melebihi dari apa yang diinginkan oleh konsumen (Mowen, 2012:61). Kualitas produk juga merupakan proses evaluasi secara keseluruhan kepada pembeli atas perbaikan suatu produk atau saran dari konsumen yang diarahkan kepada sebuah produk. Sudah seharusnya sebuah perusahaan dapat menjaga kualitas produknya atau bahkan mengembangkan kualitas yang saat ini sudah mereka miliki menjadi lebih baik.

Selain kualitas produk, faktor selanjutnya yang menjadi pengaruh dalam daya saing usaha dengan kompetitor adalah kualitas layanan. Kualitas layanan menurut Philip Kotler merupakan kinerja yang ditawarkan oleh seseorang kepada orang lain. Kinerja tersebut dapat berupa suatu tindakan yang tidak berwujud dan tidak berakibat pada kepemilikan barang apapun dan kepada siapapun. Tujuan utama kualitas pelayanan ialah memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen supaya terjadinya kepuasan konsumen. Sebuah restoran makanan yang sudah besar pasti memiliki kualitas pelayanan yang prima dan baik dikarenakan untuk

menjaga nama baik perusahaan itu sendiri dan menjaga konsumen agar tetap kembali kepada produk yang kita tawarkan.

Jika sebuah perusahaan sudah memiliki kualitas produk, dan pelayanan yang baik, akan lebih baik lagi jika harga yang ditawarkan kepada konsumen sesuai dengan kualitas produk maupun layanan yang diberikan. Karena memang harga memiliki peran khusus kepada konsumen. Persepsi konsumen ialah harga dapat mempengaruhi kualitas sebuah produk, dimana harga yang mahal dianggap mencerminkan kualitas produk yang tinggi dan juga memiliki kategori spesial (Fandy Tjiptono, 2008:471).

Lokasi pun tak luput menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi daya saing usaha dengan kompetitor. Lokasi yang strategis, berada di pusat kota, kepadatan populasi, kemudahan untuk mencapainya menyangkut kemudahan transportasi umum, dapat membuat sebuah usaha diminati oleh pengunjung (Wibowo, 2010:22). Lokasi pun dapat menjadi faktor penentu dalam persaingan dengan kompetitor, dikarenakan kompetitor akan kesulitan mencari lokasi yang mumpuni jikalau usaha yang kita miliki sudah memiliki lokasi yang strategis dan mudah diakses oleh konsumen.

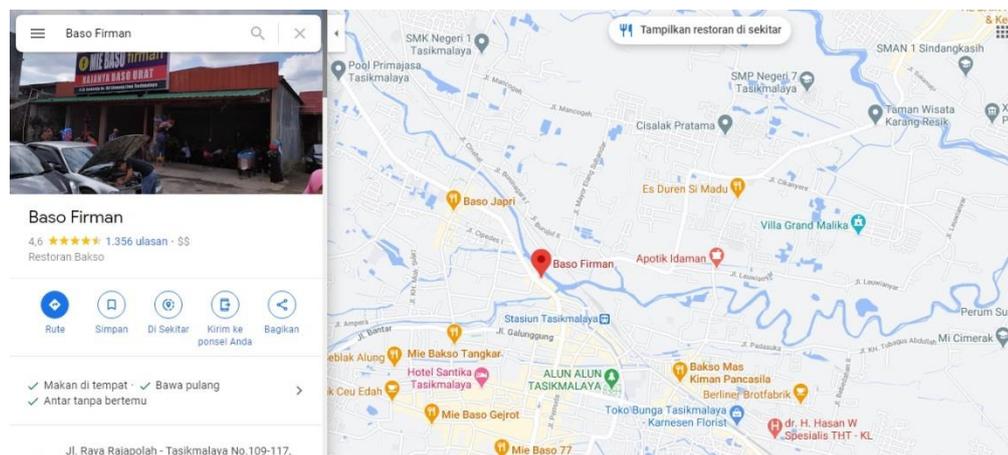
Daya saing merupakan kekuatan, kemampuan atau keunggulan yang dibangun dari potensi dan sumber daya yang berasal dari dalam dan luar perusahaan secara terencana dan sistematis (Z. Heflin Frinces, 2011:60). Faktor – faktor yang sebelumnya sudah diuraikan akan disatukan dengan daya saing, apakah faktor – faktor tersebut dapat mempengaruhi daya saing.

Industri makanan yang akan menjadi topik khusus untuk dibahas dalam penelitian ini adalah bakso. Bakso merupakan makanan jenis bola daging yang lazim ditemukan pada masakan Indonesia. Bakso umumnya dibuat dari daging sapi giling dan juga tepung. Seiring berkembangnya zaman pun, inovasi dari bakso itu sendiri berkembang, saat ini dimanapun kita berapa dapat kita temui variasi bakso yang berbeda – beda seperti, bakso urat, bakso telur, bakso keju, bakso mercon dan lain sebagainya.

Kota Tasikmalaya merupakan salah satu kota yang didalamnya terdapat banyak sekali pedagang bakso. Mulai dari bakso asli Kota Tasikmalaya, maupun bakso yang berasal dari bisnis waralaba. Dari sekian banyak bakso di Kota Tasikmalaya terdapat salah satu bakso yang terkenal dan ramai pengunjung ialah Bakso Firman yang beralamat di Jalan Dr. Sukardjo No. 103, Panglayungan, Simpang Lima, Tasikmalaya, lokasi yang dapat dibilang sangat strategis untuk menjalankan sebuah usaha. Bakso Firman sudah berdiri sejak 1970an dan sudah menjadi bakso lintas generasi mulai anak muda sampai orang tua. Dibandingkan dengan kompetitor bakso lainnya yang menawarkan berbagai varian bakso, Bakso Firman hanya menawarkan satu produk bakso yaitu bakso urat. Walaupun hanya menawarkan satu varian bakso yaitu bakso urat, Bakso Firman selalu didatangi oleh berbagai pembeli baik dari Kota Tasikmalaya maupun luar Kota Tasikmalaya.

Harga yang ditawarkan oleh kompetitor maupun Bakso Firman pun tidak berbeda sangat jauh, dimana kompetitor yang menawarkan varian bakso lebih banyak menjual varian bakso tersebut mulai harga Rp15.000,00 sampai

Rp25.000,00 (tergantung varian bakso), sedangkan Bakso Firman menjual bakso urat yang menjadi unggulan seharga Rp20.000,00. Adapun lokasi penjualan Bakso Firman di Kota Tasikmalaya dapat dilihat pada Gambar 1.1 berikut ini:



Gambar 1.1 Lokasi Penjualan Bakso Firman di Kota Tasikmalaya

Sumber: Google.com/maps/place/Baso+Firman

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait daya saing usaha. Sehubungan dengan belum adanya penelitian mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi daya saing usaha Bakso Firman di Kota Tasikmalaya, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **Analisis Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Daya Saing Usaha Bakso Firman di Kota Tasikmalaya** (Survei kepada konsumen Bakso Firman di Kota Tasikmalaya).

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian tersebut, penulis ingin mengidentifikasi beberapa masalah, diantaranya sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh *Human Capital*, Kualitas Produk, Kualitas Layanan, Harga, dan Lokasi terhadap Daya Saing Usaha Bakso Firman di Kota Tasikmalaya secara parsial?

2. Bagaimana pengaruh *Human Capital*, Kualitas Produk, Kualitas Layanan, Harga, dan Lokasi terhadap Daya Saing Usaha Bakso Firman di Kota Tasikmalaya secara bersama - sama?
3. Bagaimana tanggapan konsumen Terhadap *Human Capital*, Kualitas Produk, Kualitas Layanan, Harga, dan Lokasi dari Bakso Firman di Kota Tasikmalaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh *Human Capital*, Kualitas Produk, Kualitas Layanan, Harga, dan Lokasi terhadap Daya Saing Usaha Bakso Firman di Kota Tasikmalaya secara parsial.
2. Mengetahui pengaruh *Human Capital*, Kualitas Produk, Kualitas Layanan, Harga, dan Lokasi terhadap Daya Saing Usaha Bakso Firman di Kota Tasikmalaya secara bersama - sama.
3. Mengetahui dan menganalisis tanggapan konsumen terhadap *Human Capital*, Kualitas Produk, Kualitas Layanan, Harga, dan Lokasi dari Bakso Firman di Kota Tasikmalaya.

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

1. Kegunaan Akademis

Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan dapat dijadikan rujukan bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian mengenai daya saing sebuah usaha. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjelaskan temuan baru terkait variabel daya saing usaha dikarenakan

variabel daya saing usaha di Universitas Siliwangi masih sangat jarang digunakan.

2. Kegunaan Praktis

Hasil dari penelitian ini bagi penulis diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai faktor – faktor yang mempengaruhi sebuah daya saing usaha. Bagi pemilik usaha Bakso Firman di Kota Tasikmalaya diharapkan hasil penelitian dapat diterima sebagai kontribusi dan dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi dan proyeksi bagi Bakso Firman itu sendiri.

1.5 Lokasi dan Jadwal Penelitian

1. Lokasi penelitian

Lokasi penelitian ini berada di Kota Tasikmalaya, Provinsi Jawa Barat.

2. Jadwal Penelitian

Waktu penelitian dimulai dari Bulan Oktober 2020 sampai dengan Bulan September 2021. Penelitian ini dimulai dengan pengajuan judul sampai dengan sidang skripsi. Jadwal penelitian dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut ini:

Tabel 1.1 Jadwal Penelitian

Keterangan	2020												2021																																			
	Oktober				November				Desember				Januari				Februari				Maret				April				Mei				Juni				Juli				Agustus				September			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
Pengajuan Judul	■	■	■	■																																												
Observasi Awal					■	■	■	■																																								
Pembuatan Skripsi									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■																								
Seminar Skripsi																									■																							
Revisi Skripsi																													■	■	■	■	■	■	■	■												
Pengumpulan Data																																									■							
Analisis Data																																																
Pengolahan Data																																																
Sidang Skripsi																																												■				