

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Usaha kuliner sedang mejelajahi Indonesia, banyaknya bisnis baru yang berkembang di Indonesia saat ini. Tetapi pada saat pandemi di Indonesia selama 2 tahun (2019-2021) perekonomian mengalami krisis global yang mengakibatkan sebagian usaha tutup dan tidak balik modal, dengan hal tersebut banyak masyarakat di PHK sehingga jumlah pengangguran bertambah terus, jumlah pengguran di Indonesia dikutip dari Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2021 sebanyak 9,1 juta orang naik dari tahun 2019 2,56 juta ini menunjukkan adanya peningkatan secara kuantitas. Untuk mengurangi hal tersebut setiap individu dituntut mempunyai skill (keterampilan) dan kemampuan dimana dengan skill (kemampuan) lain yang tidak bergantung pada pekerjaan yang datang atau dapat membuka usahanya sendiri (berwirausaha).

Dengan jenis usaha yang dibedakan menjadi 2 yaitu, Usaha Mikro atau Usaha Kecil Menengah (UKM) dan Usaha Makro. Pertumbuhan UKM Usaha kecil menengah (UKM) mempunyai peran penting dan strategis bagi pertumbuhan ekonomi negara, baik negara berkembang maupun negara maju. Melihat jenis usaha dikutip dari Kementrian Koperasi Usaha Kecil dan Menengah Indonesia mempunyai sektor UKM 64,2 pada tahun 2021, daerah Jawa merupakan UKM terbanyak dibandingkan daerah-daerah lainnya kerana

masyarakat disana lebih berfikir kreatif terkhusus dibidang kuliner terutama cake and bakery.

Membuka suatu usaha bukanlah hal yang mudah bagi sebagian orang, banyak sekali yang membuka usaha akan tetapi hanya bertahan sebentar saja karena mengalami gulung tikar atau bangkrut. Hal ini bisa disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain adalah mereka yang meniru usaha lain yang dianggapnya menjanjikan hasil yang maksimal padahal belum tentu usaha itu cocok bagi dirinya.

Sebagai seorang wiraswastawan kita dituntut untuk kreatif dalam segala hal sehingga kita dapat menciptakan suatu inovasi baru yang dapat memberikan hasil bagi kita. Pada dasarnya setiap individu mempunyai kecerdasan Enterpreneurial Intelligence (wiraswasta) yaitu dorongan dan kemampuan untuk memanfaatkan kreativitas dan kekuatan dirinya menjadi sebuah usaha yang bisa memberi nilai tambah bagi dirinya.

Banyaknya wirausaha dalam membuka usaha tanpa adanya strategi-strategi khusus, adapun yang putus asa dan mengalami kegagalan usahanya karena suatu kerugian. Untuk dapat membangun usaha kita harus mempunyai niat yang kuat dan selalu belajar, dengan mengetahui bagaimana cara pengelolaan agar usaha tersebut berhasil.

Cake and Bakery salah satu makanan yang selalu diminati, dicari karena produk ini bisa dijadikan bahan makanan pokok oleh sebagian orang. Dengan munculnya berbagai varian cake and bakery yang terus berkembang dengan menginovasikan hal-hal baru pada usahanya, karena keberadaan cake

and bakery tidak mmempengaruhi keadaan krisis global yang dialami serta kadaluwarsa yang relatif singkat, sehingga mengurangi produk import masuk kepasar domestik.

Daerah Kota Medan dapat dikatakan strategis, karena daerah yang selalu dilewati oleh masyarakat luar untuk berpergian menunjukkan bahwa minat wisatawan sangat banyak untuk berbelanja oleh-oleh ataupun hanya ingin sekedar singgah. Dengan itu membuka sebuah usaha untuk memajukan ekonomi dibidang kuliner salah satu alternatif yang selalu dicari untuk dibawa pulang terutama cake dan bakery. Hal ini mengindikasikan bahwa usaha cake and bakery dapat terus berkembang dan merupakan salah satu pasar potensial untuk digarap kedepannya.

Sehubungan dengan industri cake and bakery ***Kelurahan Helvetia Kecamatan Medan Sunggal yang berada di Kabupaten Deli Serdang Kota Medan*** Layaknya produsen cake and bakery yang bersaing di Kabupaten Deli Serdang, Indah Sari Cake & Bakery merupakan salah satu usaha pengolahan cake dan bakery berskala menengah, banyaknya usaha cake and bake yang banyak varian, rasa yang enak tetapi harga nya miring berbeda dengan usaha cake & bakery lainnya hanya dapat menjual tetapi tidak memproduksihanya yang menyebabkan harganya mahal. Usaha ini beroperasi sejak tahun 1998, dimana dari awal usaha ini dirintis hanya mengembangkan hobi kemudian hanya meletakkan jualan dari warung kewarung dan berjualan didepan rumah sampai sekarang usaha ini melakukan penjualan produknya dengan membuka toko di Jl. Balai Desa Helvetia Timur, yang memiliki jumlah

karyawan 13 orang, bagi pembuat roti digaji Rp. 105.000/hari sekitar 1 pekerja. Indah Sari Cake & Bakery dapat memproduksi lebih dari 5000 roti dan 75 cake perharinya dengan penghasilan paling banyak sekitar 7 jt yang didapatkan perharinya.

Dengan adanya musim COVID-19 yang dihadapi Indonesia yang mengharuskan mengurangi aktivitas diluar rumah (tidak boleh berkerumunan) yang mengakibatkan pandemi (lockdown). Dari hasil wawancara usaha Indah Sari Cake & Bakery mengalami permasalahan dimana kesulitan berjualan sehingga mengalami penurunan pemasukan mencapai 50% dari yang sebelumnya dan tidak ada pengurangan karyawan, dengan melihat usaha-usaha yang ada disekitaran UD. Indah Sari Cake & Bakery banyak yang mengalami penurunan drastis dan sampai gulung tikar. Dengan jumlah karyawan Indah Sari Cake & Bakery termasuk usaha yang mampu bertahan dimasa pandemi yang krisis ekonominya sangat rendah.

Melihat potensi usaha kedepan, UD. Indah Sari Cake & Bakery ini mampu mengembangkan lingkup usahanya kejangkauan yang lebih luas untuk bersaing dengan produsen cake and bakery lainnya. Maka dalam meraih keberhasilan, tentunya mempunyai kiat-kiat dalam menciptakan peluang usaha, karena tahap pemanfaatan dan pengembangan kesempatan sudah menjadi hal yang rutin. Ide-ide inovatif seperti hal tersebut akan membantu dalam memotivasi pengusaha yang maju, motif prestasi dan keberhasilan ini sangat mempengaruhi wirausaha lain. Tidak hanya ide-ide kreatif,

memanfaatkan peluang suatu usaha juga harus melihat bagaimana untuk menghindari resiko yang akan datang.

Untuk itulah dengan masalah diatas penulis tertarik untuk melakukan suatu penelitian dengan judul **“Strategi Pengelolaan Usaha Cake and Bakery Indah Sari Di Kelurahan Medan Helvetia”** .

1.2. Fokus Penelitian

Hanya berfokus pada strategi pengelolaan usaha cake & bakery Indah Sari di kelurahan Helvetia.

1.3. Rumusan Masalah Penelitian

Bagaimana strategi pengelolaan cake & bakery usaha Indah Sari di kelurahan Helvetia?

1.4. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui strategi pengelolaan cake & bakery usaha Indah Sari di kelurahan Helvetia.

1.5. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi beberapa pihak yang berkepentingan. Secara terperinci, manfaat penelitian ini dapat dijabarkan sebagai berikut

1. Secara Teoritis

Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan baru terkhusus dalam dunia usaha yang berkaitan dengan strategi pengelolaan usaha Cake&Bakery.

2. Secara Praktis

- a. Bagi Peneliti, sebagai sarana menambah pengetahuan teoritis, menambah wawasan dan memotivasi terkait membuka usaha dengan memahami strategi pengelolaan.
- b. Bagi Wirausaha, penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pendidikan, bahan masukan, bahan pertimbangan untuk meningkatkan pengelolaan kewirausahaan untuk dapat berhasil dan kesuksesan
- c. Bagi Masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber informasi, dapat mengedukasi, bahan pertimbangan dalam memulai usaha serta dapat memotivasi masyarakat agar dapat tahu tentang strategi pengelolaan usaha.
- d. Bagi Peneliti lain, penelitian ini dapat dijadikan acuan dalam penelitian tambahan terkait dengan variable yang dibahas dalam penelitian ini yaitu strategi pengelolaan kewirausahaan untuk keberhasilan usaha.