

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wisata kuliner, boleh menjadi salah satu daya pikat tersendiri, disetiap daerah masing-masing diseluruh Indonesia. Di Indonesia sendiri wisata kuliner berkembang sangat pesat, hal ini dapat menjadi sebuah peluang bagi orang-orang untuk membuka usaha di bidang kuliner, dari dampak yang di timbulkan, tentu kita sepakat bahwa dalam pengembangan ke depan mampu menggerakkan perekonomian lokal, dan juga dapat membuka lapangan pekerjaan bagi orang-orang yang membutuhkannya hal ini dapat mengurangi tingkat pengangguran dan kriminalitas di masyarakat. Oleh sebab itu saat ini dibutuhkan pengusaha yang memiliki karakteristik Orientasi kewirausahaan merupakan elemen penting yang wajib dimiliki seorang pengusaha yang bergerak di bidang bisnis.

Kewirausahaan adalah proses dimana organisasi memperbaharui diri dan pasar mereka dengan perintis, inovasi dan pengambilan risiko (Miller (1983: 770). Kewirausahaan itu juga dilihat sebagai bagian penting dari kelangsungan hidup dan pertumbuhan perusahaan keluarga. Namun demikian, diperlukan untuk mengembangkan lebih banyak pengetahuan tentang kondisi di mana pengusaha telah mampu menjaga keluarga dan peningkatan waktu wirausaha untuk bertahan hidup dan tumbuh (Casillas , Moreno & Barbero, 2010). Pertumbuhan cenderung dianggap sebagai konsekuensi logis dari inovatif, perilaku proaktif dan pengambilan risiko pada bagian dari perusahaan, karena ini adalah dimensi yang mendefinisikan orientasi kewirausahaan. Hubungan antara orientasi

kewirausahaan dari perusahaan dan kinerjanya telah diselidiki secara menyeluruh, baik dari konseptual (Covin & Slevin, 1991; Lumpkin & Dess, 1996). Para pengusaha dalam hal ini di tuntut dapat memberikan inovasi-inovasi baru terhadap bisnisnya seiring berkembangnya jaman. Pengusaha juga harus mempertimbangkan dampak resiko yang akan diterimanya dari hasil inovasi baru yang telah dikembangkannya. Dalam hal ini pula pengusaha harus benar-benar memahami dimensi dalam orientasi kewirausahaan agar memiliki acuan dalam membuka sebuah usaha dimensi tersebut berisi tentang Inovasi, Otonomi, Proaktif, agresifitas kompetitif dan pengambilan resiko kecenderungan. Dalam inovasi pengusaha dituntut untuk berani mengambil keputusan untuk memberikan inovasi/ide-ide baru untuk produk nya agar produknya mampu di terima di masyarakat, hal ini merupakan cara penting untuk meningkatkan daya jual suatu produk. Untuk otonomi pengusaha dibebaskan untuk mengatur ushanya sendiri, dalam berjalanya usaha nya itu. Proaktif itu sendiri berkaitan dengan peluang pasar dalam berwirausaha demi mendapatkan sebuah keuntungan. Dalam kompetitif agresifitas mengacu pada bagaimana perusahaan berhubungan dengan pesaing dan menanggapi tren dan permintaan yang sudah ada di pasar. Untuk pengambilan resiko sendiri pengusaha di tuntut untuk lebih berinovasi untuk mengembangkan produk yang sudah ada dan harus mempertimbangkan resiko nya nanti bila mengambil keputusan tersebut.

Di era moderen ini banyak orang berlomba-lomba untuk mencukupi kebutuhan hidup sehari-hari, ada yang menjadi pekerja ada yang menjadi seorang pengusaha. Di jaman moderen ini orang lebih tertarik dengan membuka usaha

sendiri, baik dalam skala besar dan kecil. Saat ini banyak terdapat UKM (usaha kecil menengah) yang bergerak di bidang kuliner salah satunya usaha soto, Soto ayam adalah makanan khas Indonesia yang berupa sejenis supayam dengan kuah yang berwarna kekuningan. Warna kuning ini dikarenakan oleh kunyit yang digunakan sebagai bumbu. Soto ayam banyak ditemukan di daerah-daerah di Indonesia dan Singapura. Selain ayam bahan yang digunakan juga meliputi telur rebus, irisan kentang, daun seledri, serta bawang goreng. Terkadang soto juga disajikan dengan lontong atau nasi putih. Selain itu soto ayam juga sering dihidangkan dengan sambal, kerupuk dan koya (campuran tumbukan kerupuk dengan bawang putih), ada berbagai macam jenis soto di Indonesia ini yang memiliki olahan bumbu agar pas dengan lidah orang Indonesia, lahirlah kemudian Soto Semarang, Soto Kudus, Soto Madura, Soto Bangkong, Tauto Pekalongan, Sauto Tegal dan sebagainya. Salah satunya soto Semarang yang memiliki ciri khas tersendiri hal itu di karenakan soto di Semarang memiliki ciri khas tersendiri yang terdapat dalam kuah soto bening kecoklatan tanpa ada tambahan santan sehingga kaldu ayam dalam kuah soto tersebut sangat terasa. Selain itu lauk tambahan yang terdapat dalam soto Semarang juga beraneka ragam ada perkedel, tempe, telur pindang, dan juga macam-macam sate yang sudah direndam dengan kuah semur yang manis. Banyak usaha soto di Semarang sudah berjualan selama puluhan tahun, dan bahkan sudah diwariskan dari generasi ke generasi.

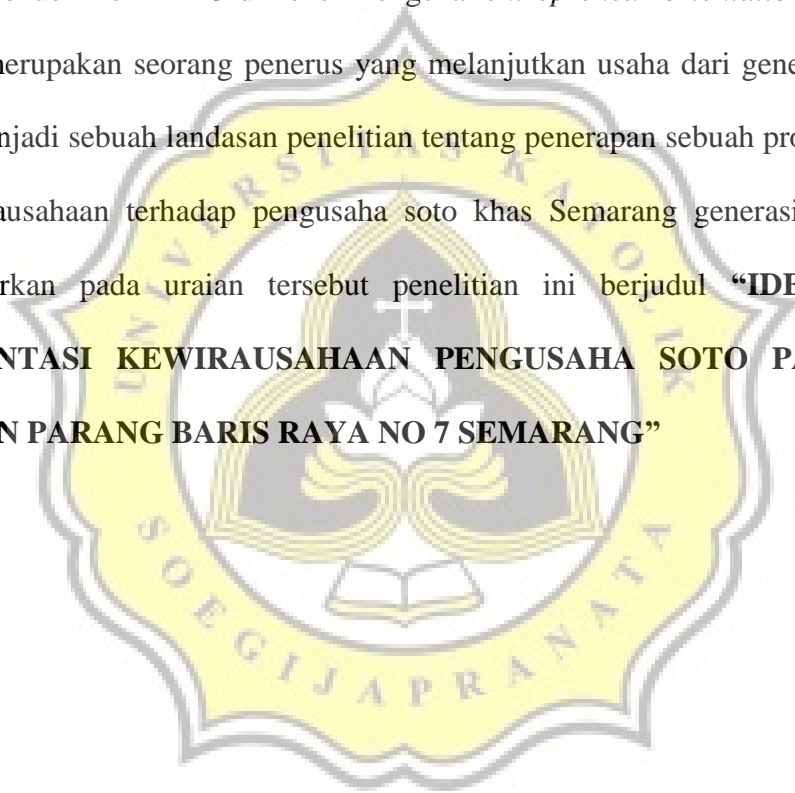
Penelitian ini berfokus pada orientasi wirausaha dari usaha soto Pak NO yang sudah berjalan usaha nya sampai 4 generasi hingga saat ini. usaha soto Pak NO didirikan oleh Sumono yang saat ini dikenal dengan (Pak NO) pada tahun

1970. Awal mula nya soto ini bertempat di daerah Pasar Johar karna dekat dengan Matahari mall dahulu nya sebelum Matahari mall pindah ke tengah kota Simpang 5, dikarnakan pembeli di Pasar Johar menurun lalu pindah ke daerah Thamrin yang sekarang dekat Paragon. Usaha soto Pak NO sudah berjalan selama 46 tahun hingga saat ini, soto Pak NO sendiri sudah di wariskan kepada anak dan cucu-cucu nya ke 4 generasi dan di kota-kota besar seperti Semarang memiliki 2 cabang yaitu di Telogosari yang letak nya di (Jalan Parang Baris Raya no.7), dan di Meteseh (Jalan Sigar Bencah), di Semarang ini di pegang oleh anak ke 2 dari Pak Sumono dan cucu nya, di Ungaran (Jalan Ahmad Yani) di pegang oleh cucu nya, di Purbalingga (Jalan Jendral Sudirman) di pegang oleh cucu nya juga, di Purwokerto tepatnya di (Jalan Masjid) dan Solo di (ruko fajar indah) dipegang oleh cucu nya juga. Di tangan bapak Herri soto Pak NO banyak pembeli nya karna cita rasa dari soto ini memiliki keunikan tersendiri dibanding dengan soto yang terdapat di daerah lainnya. Pemilik soto saat ini merupakan generasi ke-2 setelah Pak Sumono, dimana yang penerus usaha ini adalah cucu nya sendiri dari Pak Sumono. Karakteristik orientasi kewirausahaan telah di miliki oleh Ibu Lala (generasi sekarang), hal ini ditunjukkan dari antusiasnya untuk membuka cabang baru lagi di luar kota Semarang setelah memiliki 4 cabang usaha soto.

Dari usaha soto Pak NO sudah berjalan selama 46 tahun ini sangat menarik untuk di teliti secara lebih dalam apakah soto Pak NO ini memiliki karakteristik Orientasi Kewirausahaan dalam menjalankan usaha nya sampai saat ini. hal ini perlu di lakukan karna sangat pentingnya orientasi wirausaha pada sebuah usaha, untuk kedepannya agar soto Pak NO ini semakin berkembang,

memiliki inovasi-inovasi baru dan mampu bersaing dengan soto lainnya di kota-kota besar maupun kota-kota kecil khusus nya di kota Semarang, lebih bagus nya lagi usaha soto Pak NO ini dapat berkembang pesat dan dapat membuka cabang di kota-kota yang belum terjamah.

Inilah yang menjadi sebuah dasar penelitian dimana semestinya entrepreneur memiliki 5 dimensi mengenai *entrepreneur orientation*, apalagi Ibu Lala merupakan seorang penerus yang melanjutkan usaha dari generasi pertama. Ini menjadi sebuah landasan penelitian tentang penerapan sebuah proses Orientasi Kewirausahaan terhadap pengusaha soto khas Semarang generasi ke-2. Maka berdasarkan pada uraian tersebut penelitian ini berjudul **“IDENTIFIKASI ORIENTASI KEWIRAUSAHAAN PENGUSAHA SOTO PAK NO DI JALAN PARANG BARIS RAYA NO 7 SEMARANG”**



1.2 Rumusan masalah

Dari uraian di atas, maka permasalahan penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

Bagaimana orientasi kewirausahaan pada Ibu Lala sebagai pengusaha soto Pak NO?

1.3 Tujuan penelitian

Untuk mengetahui orientasi kewirausahaan Ibu Lala sebagai pengusaha soto Pak NO.

1.4 Manfaat penelitian

A. Bagi penulis

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan lebih dalam lagi tentang orientasi kewirausahaan.

B. Bagi pembaca

Menambah referensi dan pengetahuan pembaca tentang orientasi kewirausahaan

C. Bagi pengusaha

Membantu pengusaha dalam mengembangkan usahanya sehingga usahanya menjadi lebih sukses lagi, khususnya di generasi ke dua ini untuk menanamkan jiwa orientasi kewirausahaan.

1.5 Sistematika Penulisan

BAB I: PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian serta sistematika penulisan.

BAB II: TINJAUAN PUSTAKA

Pada Bab ini membahas tentang konsep teoritis sebagai dasar untuk menganalisis permasalahan yang ada dan merupakan hasil studi pustaka, kerangka pikir, dan definisi oprasional.

BAB III: METODE PENELITIAN

Metode penelitian meliputi: objek dan lokasi penelitian, metode pengumpulan data, jenis dan sumber data, serta teknik analisis data.

BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN

Meliputi gambaran umum usaha, sejarah penerus usaha, gambaran umum responden, dan analisis hasil penelitian.

BAB V: PENUTUP

Berisi kesimpulan dan saran yang didapat dengan merangkum isi dari bab-bab sebelumnya.