

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini makanan soto sudah tidak asing lagi ditelinga masyarakat. Makanan yang disajikan di atas mangkok yang berisikan nasi, soun, irisan tomat, daun bawang, daun seledri, tauge, suwiran ayam, irisan bawang putih yang digoreng dan kuah kaldu. Soto biasanya disajikan pelengkap seperti kecap, sambal, dan jeruk nipis. Soto disajikan dengan beberapa lauk juga seperti perkedel, tempe, kerupuk, aneka sate, hingga telur yang dimasak semur.

Soto merupakan makanan dari China. Soto memiliki nama asli *Caudo* atau *Jao to*. Soto pertama kali masuk ke Indonesia berada di Semarang. Menurut Dennis Lombard dalam bukunya *Nusa Jawa: Silang Budaya*, yang dikutip oleh www.merdeka.com dalam artikel *Sejarah Lezat Dari Semangkuk Soto*, Soto adalah makanan Cina bernama *Caudo*, pertama kali populer di wilayah Semarang. *Caudo* atau *jao to* lambat laun menjadi Soto, orang Makassar menyebutnya Coto, dan orang Pekalongan menyebutnya Tauto. Soto di beberapa tempat ada yang menyebutnya Sauto. Soto merupakan campuran dari beberapa tradisi yaitu tradisi dari China dan tradisi lokal yang membuat soto tersebut dapat sesuai dengan lidah orang Indonesia dan sampai sekarang masih digemari oleh banyak orang.

Ada berbagai macam soto yang ada di sekitar kita diantaranya soto lamongan disajikan dengan mangkok besar dan kuah kuning serta taburan koya atau kerupuk dan bawang goreng yang dijadikan seperti bubuk untuk menambah rasa gurih untuk soto lamongan tersendiri. Lauk dari soto lamongan ini biasanya tempe goreng, perkedel, tahu goreng dan kerupuk. Selanjutnya soto semarang dengan kuah bening dan biasanya disajikan dengan mangkok kecil. Lauk dari soto semarang ini hampir sama dengan soto lamongan biasanya ada aneka sate seperti sate kerang, sate ayam, sate telur, dan telur yang dibumbui unkep. Kemudian ada pula soto boyolali dengan kuah yang sedikit kecoklatan dan rasa yang cenderung manis. Lauk dari soto ini juga berbeda yaitu tempe goreng, perkedel, mentho yang terbuat dari kacang-kacangan, sate usus, sate telur, sate ayam, dan sebagainya.

Makanan soto semakin menjamur di masyarakat. Banyak orang ikut berjualan soto karena dilihat prospek kedepannya yang masih cerah. Wirausahawan soto banyak juga yang meneruskan usaha keluarga secara turun temurun, karena sudah cukup sukses usahanya itu sehingga banyak orang memilih meneruskan usaha soto dengan pengetahuan alaminya yang berorientasi kewirausahaan. Hal ini juga dilakukan Pak Dwi pemilik Soto Ayam Pak Moel. Soto Ayam Pak Moel juga merupakan bisnis keluarga. Turun temurun dari Pak Moel, Ibu Sri Pujiyati hingga Pak Dwi yang merupakan generasi ketiga.

Casillas et al (2010) yang dikutip Martinez (2016) mengatakan bahwa perusahaan keluarga merupakan konteks yang unik untuk kewirausahaan dan untuk mengembangkan potensi pengetahuan kepada generasi berikutnya. Casillas , moreno & barbero (2010) yang dikutip oleh Martinez (2016) mengatakan diperlukan untuk mengembangkan lebih banyak pengetahuan tentang kondisi di mana pengusaha telah mampu menjaga keluarga dan peningkatan waktu wirausaha transgenerational perilaku untuk bertahan hidup dan tumbuh.

Lumpkin & Dess (1996) dan Wiklund & Sheperd (2005) dikutip oleh Arief M et al (2013) menyatakan bahwa orientasi kewirausahaan diatur agar perusahaan memiliki kemampuan untuk meningkatkan perilaku inovatif, keberanian dalam mengambil risiko dan lebih proaktif dalam menghadapi peluang pasar baru. Hal ini dilakukan oleh soto Pak Moel selama beberapa generasi. Pada generasi pertama, Pak Mulyadi yang merupakan kakek dari Pak Dwi sudah memulai usahanya sejak tahun 1974. Kemudian usaha tersebut dilanjutkan oleh Ibu Sri Pujiyati yang merupakan ibu dari Pak Dwi sejak tahun 2000 yang ada di jalan Thamrin sebelah utara sungai. Hingga saat ini soto Pak Moel yang dikelola oleh Ibu Sri masih beroperasi. Pada tahun 2011 Pak Dwi memutuskan untuk membuka cabang baru Soto Pak Moel di rumahnya yang tak jauh dari lokasi Soto Pak Moel yang dikelola oleh ibunya, yaitu berada di rumahnya sendiri di jalan Thamrin yang di sisi selatan sungai. Berbeda dengan ibunya, Pak Dwi membuka usaha sotonya pada pagi hingga siang hari sedangkan

Ibu Sri pada sore hingga malam hari. Pak Dwi sendiri membuka usahanya sendiri, tanpa menggunakan pegawai.

Faktor yang paling penting adalah bukan peran pengkritik yang membuat kewirausahaan terjadi, tetapi proses kewirausahaan itu sendiri sebagai faktor organisasi yang mendorong atau menghambat. Pak Dwi pasti juga memiliki faktor-faktor yang mempengaruhi beliau, sehingga beliau memiliki orientasi kewirausahaan. Menurut Covin dan Slevin (1991) yang dikutip oleh Martinez (2010), kewirausahaan sebagai perilaku organisasi dapat dipengaruhi oleh banyak eksternal, variabel internal, dan strategi organisasi yang mempererat hubungan antara sikap kewirausahaan dan kinerja. Miller (1983) yang dikutip oleh Martinez (2010) mengatakan bahwa kewirausahaan benar benar terkait dengan variabel lingkungan, struktur, strategi, dan kepribadian pemimpin. Hubungan ini secara sistematis bervariasi dalam organisasi yang memiliki pengaruh kuat dari pemimpin, kepribadiannya, tenaga dan informasi.

Pak Dwi melakukan strategi berwirausaha dengan pengambilan keputusan strategi dengan membuka cabang baru yang pada mulanya untuk mencari tambahan penghasilan dengan melihat peluang dari pelanggan yang meminta Soto Pak Moel buka di pagi hari. Pak Dwi mengantisipasi permintaan dengan membuka cabang yang buka di pagi hari.

Orientasi kewirausahaan memiliki beberapa dimensi yang digunakan sebagai pedoman dimana individu tersebut dapat disebut memiliki orientasi kewirausahaan. Terdapat 5 dimensi dalam Orientasi kewirausahaan yaitu: inovasi, pengambilan risiko, proaktif, agresivitas kompetitif, dan otonomi. Secara keseluruhan 5 dimensi ini mencakup gaya pengambilan keputusan dan praktek organisasi Lumpkin & Dess (2005). Oleh karena itu, penelitian ini berjudul **“Identifikasi Orientasi Kewirausahaan Pak Dwi Pemilik Usaha Soto Ayam Pak Moel di Semarang”**.

1.2 Rumusan masalah

Bagaimana penerapan orientasi kewirausahaan yang dilakukan oleh Pak Dwi selaku generasi ketiga pada usaha Soto Ayam Pak Moel di jalan Thamrin Semarang?

1.2 Tujuan penelitian

Menganalisis penerapan orientasi kewirausahaan oleh Pak Dwi pada usaha Soto Ayam Pak Moel di jalan Thamrin Semarang.

1.3 Manfaat penelitian

1.3.1. Bagi akademisi.

Penelitian ini diharapkan bisa memberikan wawasan baru tentang penerapan orientasi kewirausahaan yang dilakukan oleh Pak Dwi selaku wirausahawan soto ayam Pak Moel yang berada di jalan Thamrin Semarang.

1.3.2. Bagi wirausahawan.

Penulis berharap penelitian ini bisa memberikan masukan dan wawasan baru bagi wirausahawan mengenai orientasi kewirausahaan yang harus dilakukan untuk menjadi wirausahawan.

