

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan bisnis dibidang kuliner berkembang cukup pesat peminatnya yaitu semua masyarakat dari berbagai kalangan. Pada generasi milenial ini, banyak anak muda yang bahkan sudah terjun ke dalam dunia bisnis. Dalam bisnis pastilah ada persaingan apabila produk yang ditawarkan sama, oleh sebab itu persaingan yang semakin ketat ini menuntut para pelaku bisnis untuk mampu memaksimalkan kinerja perusahaannya agar dapat bersaing di pasar. Perusahaan harus berusaha keras untuk mempelajari dan memahami kebutuhan dan keinginan konsumen. Persaingan penjual makanan di Kota Semarang khususnya dengan menu bubur ayam cukup banyak, oleh sebab itu persaingan semakin kompetitif dan ketat untuk menarik konsumen memilih produk yang ditawarkan oleh penjual maka dari itu harus dilakukan inovasi variasi rasa terhadap produk tersebut. Dengan kata lain dibutuhkan inovasi baru dan kreatif untuk memenuhi kepuasan konsumen. Untuk dapat bersaing kita harus mengadakan inovasi agar seorang wirausaha dapat bersaing dengan para pesaingnya yang selalu melakukan inovasi, dan juga untuk mengatasi kebosanan konsumen agar mereka dapat loyal dengan kita. Berdasarkan survey dengan 5 konsumen selama 5 hari berikut data yang dapat dijelaskan melalui Tabel 1.1 berikut :

Tabel 1.1 Hasil Kuesioner Terhadap Pelanggan Bubur Odeon Semarang

Uraian	Jumlah		%		
	Setuju	Tidak Setuju	Setuju	Tidak Setuju	
Apakah anda setuju dilakukan variasi rasa terhadap Menu Bubur Ayam pada Bubur Ayam Sukabumi Odeon Semarang	23	2	92	8	
Apakah anda setuju dilakukan inovasi variasi rasa terhadap Bubur Ayam Sukabumi Odeon Semarang dengan rasa :	Capjay	15	10	60	40
	Kari	19	6	76	24
	Seafood	21	4	84	16

Apakah anda setuju jika Menu variasi rasa tersebut dijual dengan harga Rp. 30.000,00	18	7	72	28
--	----	---	----	----

Sumber :data primer yang diolah berdasarkan kuesioner konsumen Bubur Ayam Sukabumi Odeon, Semarang

Tabel tersebut berisikan data dari pengunjung Bubur Ayam Sukabumi Odeon Semarang. Dari data tersebut menunjukkan frekuensi konsumen terhadap kesukaan dan penerimaan pada inovasi bubur, sehingga perlu dilakukannya proses inovasi pada produk bubur. Dari tabel tersebut juga dapat kita ketahui bahwa banyak pelanggan yang tidak setuju dengan harga Rp. 30.000,00 pada inovasi rasa bubur yang baru, banyak yang menyarankan harga inovasi rasa bubur yang baru sekitar Rp. 25.000,00.

Berikut adalah gambar berupa foto keadaan obyek penelitian dan produk dari obyek penelitian tersebut :



Gambar 1.1



Gambar 1.2



Gambar 1.3

Inovasi dilakukan agar konsumen memilih produk yang penjual tawarkan diantara banyak pesaing yang beragam, serta mengatasi kejenuhan konsumen yang selama bertahun-tahun menjadi konsumen. Keinginan konsumen menjadi hal yang penting untuk kemajuan penjual tersebut. Berdasarkan kuisisioner yang telah dibagikan oleh penjual terhadap konsumen, mayoritas konsumen menginginkan diadakannya inovasi rasa.

Inovasi produk sesuai perkembangan teknologi menjadi tumpuan utama perusahaan untuk bersaing dipasar. Hampir semua perusahaan kini berlomba-lomba untuk mengeluarkan produk terbaru sesuai dengan perkembangan saat ini. Akan tetapi, inovasi terkadang tidak bergandengan dengan dampak yang dihasilkan perusahaan sehingga diperlukan juga adanya inovasi proses dalam menghasilkan suatu produk agar tidak terjadi risiko lingkungan (Rahayu, 2016).

Untuk menghadapi persaingan, dalam jurnal Soewanda (2015) tentang Strategi Pengembangan Usaha Makanan dan Minuman Pada Rumah Makan Nasi Bebek Pak Janggut di Surabaya, perusahaan terus melakukan inovasi terhadap kualitas produk, pelayanan, dan harga. Perusahaan selalu menyajikan bebek jumbo dengan spesifikasi khusus dimana bebek jumbo adalah keunggulan dari rumah makan Nasi Bebek Pak Janggut. Mereka tidak menganggap pesaing sebagai lawan, namun pesaing adalah motivasi bagi perusahaan untuk semakin baik lagi. Selain itu pada menu yang disajikan, juga terdapat berbagai macam menu selain bebek. Hal ini ditujukan untuk menghadapi persaingan dengan produk pengganti dari Nasi Bebek Pak Janggut. Selain itu dengan penambahan menu yang dilakukan, pelanggan potensial yang tidak menyukai bebek juga dapat menikmati hidangan lain selain bebek.

Berdasarkan contoh inovasi dari restoran tersebut, maka Bubur Ayam Sukabumi Odeon Semarang juga memerlukan inovasi dengan cara menambah berbagai variasi rasa dan menu agar dapat bersaing dengan kompetitor lain serta mampu memenuhi kepuasan bagi konsumen.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas serta masalah yang ada maka judul penelitian ini adalah “Proses Inovasi Varian Rasa Pada Bubur Ayam Sukabumi Odeon Semarang”.

1.2 Rumusan dan Batasan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka perumusan masalah penelitian adalah “Bagaimana proses inovasi variasi rasa bubur ayam Sukabumi Odeon Semarang”

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui proses inovasi variasi rasa pada Bubur Ayam Sukabumi Odeon Semarang.

1.3.2 Manfaat Penelitian

1.3.2.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat digunakan untuk menjadi acuan inovasi produk agar dapat mengembangkan penelitian selanjutnya.

1.3.2.2 Manfaat Praktis

1. Bagi penulis

Penelitian ini dapat menjadi dasar bagi penulis untuk melaksanakan usaha.

2. Bagi pemilik usaha

Dapat digunakan untuk menjadi pertimbangan dalam melakukan perbaikan usaha.

1.4 Sistematika Penulisan

BAB I : PENDAHULUAN

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

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab ini berisi pembahasan mengenai konsep teoritis yang akan digunakan sebagai dasar untuk menganalisis permasalahan yang ada yang merupakan hasil studi pustaka, kerangka pikir, dan definisi operasional

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini berisi obyek dan lokasi penelitian, populasi dan sampel, jenis data, tehnik pengumpulan data, serta tehnik analisis data

BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi gambaran umum usaha, gambaran umum responden, serta hasil analisis data

BAB V : PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dan saran