

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini, bisnis kuliner (makanan) mulai diminati banyak orang. Hal ini ditandai dengan makin banyaknya rumah makan atau resto – resto yang menawarkan atau menyajikan berbagai macam menu makanan. Contohnya di kota Semarang ini, mulai dari tempat yang jauh dari kota sampai pusat kota Semarang, banyak ditemukan tempat yang menawarkan atau menyediakan menu makanan yang bermacam – macam. Dengan meningkatnya bisnis kuliner di kota Semarang, maka banyak wisatawan yang akan berkunjung ke kota Semarang.

Selain itu, warga kota Semarang memberikan respon positif terhadap perkembangan pengembangan usaha di bidang bisnis kuliner ini. Sehingga pemerintah kota Semarang juga memberikan dukungan berupa tempat khusus kuliner yang akan dijadikan pusat kuliner kota Semarang. Bisnis kuliner pada saat ini banyak macamnya, mulai dari aneka makanan yang di geprek, martabak dengan berbagai macam topping, aneka macam seblak, hingga makanan yang berasal dari luar negeri, seperti Jepang, India, Italia, dan sebagainya.

Bisnis kuliner yang mulai banyak diminati oleh masyarakat kota Semarang adalah bisnis kuliner Pizza. Karena pizza memiliki porsi yang cukup banyak dan dapat dinikmati bersama – sama. Selain itu, pizza memiliki beraneka macam topping dan rasanya diminati oleh masyarakat Indonesia, khususnya masyarakat kota

Semarang. Sedikit sejarah tentang pizza, pizza dijadikan makanan sehari – hari di Italia selama berabad – abad. Pada jaman dahulu, pertama kali pizza di panggang dibawah batu – batu api dan dibumbui dengan berbagai topping yang berbeda. Pizza pada jaman dahulu merupakan makanan rakyat miskin dan pada akhirnya sekitar 1720 – an, makanan ini populer di kalangan kerajaan.

Salah satu Pizza terkenal di kota Semarang yaitu Pizza Dante. Berawal dari hobi memasak dari pemilik usaha ini, yakni bernama Bapak Luhur Nugroho (34 tahun) dan dibantu oleh istri yang bernama Ibu Diah Ayu (33 tahun). Bapak Luhur Nugroho selain mempunyai usaha kedai pizza dante, beliau juga merupakan karyawan di sebuah bank, Jadi, selama Bapak Luhur bekerja, istri yang memasak atau menjual Pizza Dante dan dibantu satu karyawan. Bapak Luhur belajar membuat pizza berawal dari melihat resep – resep yang ada di internet, selain itu Bapak Luhur juga belajar membuat pizza dan membuat resep, dari teman yang bekerja di Italia. Dengan begitu Bapak Luhur dapat mengetahui resep – resep untuk membuat atau memasak pizza. Jam operasional kedai pizza ini adalah jam 09.00 – 18.00.

Untuk sumber daya manusia di pizza Dante ini, masih memiliki satu karyawan tetap, tetapi istri dari pemilik, juga ikut membantu memasak. Selain itu terdapat 5 karyawan tidak tetap. 5 karyawan tidak tetap disini bekerja sebagai jasa antar atau *delivery*. Jadi karyawan tersebut berkomunikasi dengan pemilik usaha melalui *handphone* via *Whatsapp*. Cara kerjanya, pemilik akan memberi informasi pada saat ada pesanan, nantinya karyawan akan memberitahukan, jika ada karyawan yang dapat mengantarkan pesanan tersebut. Rencana kedepannya,

pemilik akan menambah karyawan lagi. Untuk perekrutannya pemilik tidak memberikan kriteria tertentu kepada calon karyawan, tetapi pemilik menginginkan calon karyawan giat, jujur, dan bertanggung jawab.

Untuk pemasarannya, pemilik memasarkan produknya melalui *online* dan *offline*. Untuk *online*, pemilik memasarkan produknya melalui media sosial seperti *Instagram* dan *Facebook*. Sedangkan *offline*, pemilik menggunakan brosur, banner atau spanduk.

Untuk keuangan, terdapat perhitungan harian, mingguan dan bulanan. Dalam hal ini, istri pemilik yang mengatur keuangan tersebut.

Dalam hal pengoperasian, pengolahan untuk membuat produk (pizza), diolah dari awal. Jadi bahan – bahan dibuat sendiri, dimulai dari membuat atau meracik bumbu atau saus, setelah bumbu atau saus selesai diolah, mulai membuat rotinya, tunggu sampai rotinya mengembang. Setelah mengembang, roti diberi saus atau topping, lalu dimasukkan ke dalam oven selama kurang lebih 10 menit.

Melihat pesatnya perkembangan bisnis kuliner pizza di kota Semarang khususnya di daerah Tembalang, untuk itu pizza Dante terus berinovasi dan dapat menciptakan pizza dengan rasa yang berbeda dari usaha – usaha kuliner pizza lainnya. Tidak hanya dari segi rasa, akan tetapi juga meningkatkan kualitas pelayanan dan kualitas produksi yang bertujuan menumbuhkan kepuasan terhadap konsumen. Agar dapat menghadapi para pesaing, maka dibutuhkan pengembangan usaha. Pesaing dari pizza Dante ini adalah Win Pizza yang berlokasi di dekat dengan pizza Dante, tepatnya berlokasi Jl. Raya Sendangmulyo No.8, Sendangmulyo,

Tembalang, Semarang. Pizza Dante dan Win Pizza menjual beraneka ragam rasa pizza dengan harga yang ramah di kantong.

Berikut ini adalah daftar harga pizza di kedai Win Pizza

Tabel 1. Daftar harga pizza di kedai Win Pizza

Menu Pizza	Harga
Mushroom Pizza	Rp 28.000,00
Indonesian Favourite	Rp 28.000,00
Supreme	Rp 28.000,00
Creamy Tuna	Rp 28.000,00
Chessy Bites	Rp 36.000,00
Calzone Pizza (pizza lipat)	Rp 18.000,00
Panzerotti	Rp 18.000,00

Sumber : Data Primer, 2018

Tabel 2. Daftar harga pizza di kedai Pizza Dante

Menu Pizza	Harga
Green Chicken	Rp 30.000,00 (Personal)
	Rp 50.000,00 (Deluxe)
Supreme	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 45.000,00 (Deluxe)
Sosmoza	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 45.000,00 (Deluxe)
Curry Crab	Rp 30.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Sweetchococheese	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 45.000,00 (Deluxe)
Meatballs BBQ	Rp 35.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Maccorn	Rp 38.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Sweet Pie	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 45.000,00 (Deluxe)
Sweet Fruity	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Chicken Alfredo	Rp 25.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Black Sweet	Rp 38.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)
Sweet Pizza Dante	Rp 30.000,00 (Personal)

	Rp 50.000,00 (Deluxe)
Noodle Sambal Matah Pizza	Rp 50.000,00 (Deluxe Only)
Cheesy Supreme	Rp 35.000,00 (Personal)
	Rp 60.000,00 (Deluxe)

Sumber : Data Primer, 2018

Dapat dilihat dari tabel daftar harga pizza diatas, bahwa daftar harga pizza di kedai Pizza Dante lebih banyak varian rasa dibandingkan dengan kedai Win Pizza, meskipun begitu Bapak Luhur tidak menganggap kedai Win Pizza sebagai pesaing yang mudah, karena pelanggan dari Win Pizza tidaklah sedikit.

Pengembangan yang diinginkan oleh konsumen terhadap Pizza Dante, yakni :

Harapan Pengembangan	Jumlah Responden
Penambahan menu	10 responden
Penambahan tenaga kerja	7 responden
Penambahan fasilitas dan pembenahan ruangan	6 responden
Pengurangan harga	7 responden
Total responden	30 responden

Sumber : Data primer, diolah (2018)

Berdasarkan tabel diatas, pengembangan yang perlu dilakukan yakni, penambahan menu, penambahan tenaga kerja, penambahan fasilitas serta pembenahan ruangan dan pengurangan harga.

Guna melakukan penelitian, maka penelitian ini akan memfokuskan pada analisis pengembangan usaha pizza berdasarkan aspek pemasaran, sumber daya manusia, operasi dan keuangan.

Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian ini akan berfokus pada masalah yang berjudul **“Perencanaan Pengembangan Usaha Pizza Dante”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang akan diambil dalam penelitian ini adalah :

Bagaimana pengembangan usaha Pizza Dante ditinjau dari aspek pemasaran, sumber daya manusia, operasi dan keuangan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengembangan usaha Pizza Dante ditinjau dari aspek pemasaran, sumber daya manusia, operasi dan keuangan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat berguna dan dapat menambah ilmu atau wawasan dalam pengembangan usaha yang nantinya dapat dijadikan sebagai referensi bagi pembaca.

2. Manfaat Praktis

Bagi perusahaan, diharapkan dapat menjadi saran dan masukan yang bermanfaat dalam mengembangkan suatu bisnis