

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Sejak beberapa tahun lalu, tampaknya bisnis di kota besar di Indonesia terus diisi oleh beberapa bisnis kreatif, dimana termasuk di dalamnya adalah bisnis kuliner. Para pengusaha kuliner ini harus pandai melihat peluang dan berusaha semakin kreatif dalam menawarkan produk andalannya. Beberapa produk kuliner mendapat perhatian khususnya para pecinta kuliner seperti kuliner pisang goreng. Banyak pebisnis pisang goreng di Indonesia dengan menu sama, bahan baku pun sama tetapi dikemas lewat kreativitas dan inovasi produknya (<https://www.neraca.co.id/article/22553/perkembangan-bisnis-kuliner-indonesia>).

Pisang goreng adalah salah satu jajanan paling banyak dicari di Indonesia. Setiap kali membeli jajanan gorengan dan konsumen selalu mencari untuk membeli pisang goreng sebagai camilan. Pisang goreng termasuk kuliner terkenal di Indonesia. Padahal bahan dasarnya pisang. Kulit pisangnya dilepas kemudian dilumuri dengan adonan kental. Adonan ini terbuat dari campuran tepung, telur, sedikit garam dan gula kemudian pisang olahan digoreng. Ada beberapa variasi pisang goreng yakni pisang molen, pisang pasir, pisang kremes, pisang goreng kipas, sale pisang goreng (<https://www.sarihusada.co.id/nutrisi-untuk-bangsa/aktivitas/jelajah-gizi/pisang-goreng-jajanan-yang-disukai>).

Indonesia memiliki aneka pisang goreng klasik dari berbagai daerah yang dimulai dari pisang goreng kipas khas Kalimantan hingga pisang goroho Khas Manado. Orang Indonesia selalu mengandalkan pisang goreng sebagai camilan

favorit. Pisang goreng enak disantap sebagai teman ngopi atau ngeteh. Rasa pisang goreng manis gurih dan teksturnya ada lembut juga empuk. Tak hanya pisang yang digoreng, berbagai daerah Indonesia memiliki aneka pisang goreng unik. Masing-masing pisang goreng tersebut memiliki ciri khas dan keunikan sendiri. Mulai dari bahan yang digunakan, proses pembuatan, penampilan hingga cara menyantapnya. Jenis pisang yang digunakan juga berbeda-beda tergantung karakteristiknya seperti pisang goreng kipas dan pisang goreng pasir (<http://food.detik.com/info-kuliner/d-5478217/5-pisang-goreng-tradisional-populer-dari-berbagai-daerah-indonesia>).

Di Kota Medan pada saat ini berkembang pesat kuliner makanan dikarenakan penduduknya banyak. Semakin maraknya ragam kuliner yang disajikan dan berkembangnya jumlah kuliner tersebut serta menjadi daya tarik peneliti untuk meneliti tentang bisnis kuliner. Bisnis kuliner di Kota Medan beraneka ragam namun salah satu kuliner terkenal dan paling diminati masyarakat Kota Medan ini adalah kuliner pisang goreng. Pisang goreng merupakan salah satu jenis makanan yang dapat dinikmati semua kalangan. Penjual pisang goreng di Kota Medan ini beraneka ragam dari pisang goreng kipas, pisang molen, pisang goreng raja dan pisang goreng coklat keju. Wirausaha pisang goreng yang menjual salah satu makanan yang berbahan pisang yang diolah dengan lumuran tepung kemudian digoreng. Pisang goreng sendiri di Kota Medan memang sangat populer keberadaannya dan pisang ini sebagai camilan yang tepat dinikmati bersama dengan minuman kopi maupun teh menjadi kebiasaan bagi masyarakat Kota Medan. Banyaknya pedagang gorengan yang menjajakan pisang goreng

dapat diterima oleh masyarakat Kota Medan. Di sisi lain, persaingan dalam bisnis kuliner ini tak terhindarkan sehingga pebisnis pisang goreng menerapkan kinerja kuliner yang baik untuk menarik minat masyarakat dalam menikmati sajian gorengannya.

Banyaknya kuliner pisang goreng di Kota Medan ini terutama di lingkungan Cemara Asri. Salah satu kuliner yang amat diminati masyarakat Cemara Asri adalah kuliner pisang goreng ratu. Kuliner pisang goreng ratu ini sebagai camilan mudah dinikmati oleh semua kalangan. Kehadiran pisang goreng ratu dengan rasa lezat memang menjadikannya sangat populer dan dicari konsumen. Dalam mengelola pisang ini pemilik usaha pisang goreng ratu menggunakan keahliannya untuk menghasilkan rasa pisang goreng sangat lezat menjadi salah satu camilan favorit dan laris terjual. Menikmati pisang goreng ratu ini memberikan kepuasan tersendiri dengan rasa yang tiada duanya ketika mencicipinya. Tidak ada rasa bosan ketika mencicipi pisang goreng ratu dengan kelezatan rasa yang disajikan. Kehadiran pisang goreng ratu memang mendapat respon sangat bagus dari berbagai kalangan masyarakat berada di lingkungan cemara asri maupun diluar lingkungan cemara asri.

Pemilik kuliner ini memperhatikan kinerja kulinernya agar penjualan dapat meningkat terus sehingga laba juga dapat meningkat. Pemilik wirausaha bisnis pisang goreng ratu ini lebih mengutamakan laba yang diperolehnya dan kepedulian terhadap keheginesan pisang goreng. Berbagai macam hambatan yang ditemui pelaku bisnis pisang goreng ratu dalam usahanya agar dapat bekerja baik sehingga memiliki kinerja kuliner yang tepat bagi usahanya. Kinerja kuliner

pisang goreng yang baik terlihat dari gorengan pisangannya yang gurih dan crispy serta wangi.

Pada awalnya penjualan pisang goreng ratu ini cukup baik karena pemasaran yang bagus dan kinerja kuliner baik. Pada pemasaran dan promosi pisang goreng ratu ini dilakukan melalui media sosial. Namun beberapa bulan sejak terjadinya pandemi Covid-19 terjadi fluktuatif pisang goreng ratu dimana permintaannya fluktuatif. Kinerja kuliner ini menurun dimana pemilik usaha tidak menciptakan berbagai rasa baru pisang goreng ratu. Kadang kala terdapat beberapa buah pisang goreng ratu kurang renyah dan garing terjual kepada konsumen. Untuk lebih jelasnya dapat disajikan data penjualan tahun 2016-2021 sebagai berikut :

Tabel 1.1
Data Penjualan Pisang Goreng Ratu
Periode 2016-2021

No	Tahun	Jumlah Pelanggan	Penjualan (Rupiah)	% Persen
1	2016	4.450	45.250.000	
2	2017	5.612	49.950.000	110,39
3	2018	4.477	47.888.000	95,87
4	2019	4.688	52.550.000	109,74
5	2020	5.532	55.820.000	106,22
6	2021	3.465	46.364.000	83,06

Sumber : Kuliner pisang goreng ratu (2022)

Berdasarkan tabel 1.1 mengenai penjualan di tahun 2020 mengalami kenaikan bahkan penurunan atau fluktuatif tiap bulannya. Penjualan yang terjadi di tahun 2021 juga mengalami penurunan bahkan kenaikan atau fluktuatif. Penjualan fluktuatif terjadi diakibatkan permintaan konsumen akan pisang goreng ratu tidak tetap. Pisang goreng ratu ini yang pembuatannya crispy karena jenis pisang ini memiliki rasa yang manis dan aroma yang harum. Pelanggan pisang

goreng ratu pada tahun 2016 hingga tahun 2020 berfluktuatif bahkan mengalami penurunan di tahun 2021. Jumlah pelanggan yang dimiliki kuliner pisang goreng ratu naik turun hingga terakhir di tahun 2021 menurun cukup drastis.

Perilaku pemilik kuliner pisang goreng ratu masih takut untuk mengambil risiko besar dalam menyediakan stok pisang gorengnya. Pisang goreng yang telah digoreng terlebih dahulu sebelum dibeli konsumen dapat mengakibatkan pisang goreng menjadi kurang renyah akibat kelamaan. Pemilik usaha ini melakukan penggorengan pada saat adanya konsumen yang membeli pisang gorengnya sehingga konsumen menunggu lama. Pemilik kuliner pisang goreng ratu hanya menyediakan beberapa potong pisang goreng yang sudah digoreng di stelingnya. Penyediaan pisang goreng ratu di steling ini berguna untuk menarik perhatian konsumen betapa indahnya pisang goreng yang dijual. Pisang goreng yang tersedia di stelingnya adalah pisang goreng crispy. Warna pisang goreng crispy kekuningan seperti bentuk kipas.

Warna pisang goreng ratu ini cantik menarik perhatian konsumen untuk membelinya. Pisang goreng ratu ini sering dicari konsumen tetap saja pebisnis ini masih khawatir dalam menyediakan bahan baku pisangnya. Pebisnis ini kurang kreatif untuk menghasilkan rasa pisang goreng yang mampu menarik perhatian konsumen. Kemampuan pebisnis pisang goreng ratu ini masih terbatas dari modal usahanya dan penciptaan rasa atau inovasi rasa produk. Keterbatasan yang dimiliki pebisnis pisang goreng ratu ini mengakibatkan konsumen sering beralih ke pisang goreng pesaing. Pebisnis pisang goreng ratu ini masih memiliki

kekhawatiran dalam mengambil risiko besar untuk penyediaan bahan baku banyak.

Dalam mengembangkan usaha pisang goreng ratu ini bertujuan untuk meningkatkan penjualannya usaha ini dan melakukan inovasi produk demi mempertahankan kualitas produk demi meningkatkan penjualan. Baik itu pisangnya, minyak gorengnya maupun tepung gorengnya. Pisang goreng ratu ini sangat memperhatikan kesehatan karena digoreng dengan minyak freshwell dengan kadar lemak 0% dan tepung pilihan, sehingga bebas kolestrol. Pisang goreng ratu memiliki rasa yang sangat gurih, renyah dan crispy menjadi pembeda dibandingkan pisang goreng lainnya. Pemilik usaha kuliner pisang goreng ratu melakukan seleksi yang sangat ketat dalam pemilihan pisang bagus. Inovasi produk pisang goreng ratu ini masih sederhana dimana pemilik belum menciptakan pisang goreng dengan beranekaragam rasa crispy dan kadang masih terdapat beberapa buah pisang goreng yang kemasakan dalam penggorengan sehingga kurang gurih. Adapun inovasi beberapa rasa pisang goreng ratu sebagai berikut :

Tabel 1.2
Inovasi Rasa Pisang Goreng Ratu
Periode 2021

No	Jenis Pisang
1	Pisang Goreng Crispy
2	Pisang Goreng Keju
3	Pisang Goreng Coklat
4	Pisang Goreng Coklat keju

Sumber : Kuliner pisang goreng ratu (2022)

Berdasarkan Tabel 1.2 terlihat di tahun 2021 terdapat empat rasa pisang goreng yang dijual ratu pisang ini dari pisang goreng crispy hingga pisang goreng coklat keju. Pada tahun 2016 pebisnis pisang goreng Ratu ini hanya menjual pisang goreng crispy. Di tahun 2017 pisang goreng ratu melakukan inovasi pada pisang goreng keju. Di tahun 2018 pisang goreng ratu melakukan inovasi produknya pada pisang goreng coklat dan pisang goreng coklat keju. Sedangkan pada tahun 2019 hingga tahun 2021 ini pisang goreng ratu tidak melakukan inovasi produknya

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada mendorong peneliti membahasnya lebih mendalam mengenai **“Pengaruh Perilaku Wirausaha dan Inovasi Produk Terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri”**.

1.2. Identifikasi Masalah

Disinyalir kinerja kuliner dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Perilaku pemilik kuliner pisang goreng ratu masih takut untuk mengambil risiko besar dalam menyediakan stok pisang gorengnya.
2. Pada awalnya pemilik kuliner ini hanya menjual pisang goreng crispy hingga setahun kemudian pemilik kuliner ini menambah rasa pisang goreng keju, coklat dan coklat keju akan tetapi sudah tiga tahun belakang ini Pisang Ratu belum lagi membuat inovasi baru dari produk pisangnya.

1.3. Batasan Masalah

Adanya keterbatasan waktu dan biaya yang dimiliki peneliti maka penelitian ini ditujukan pada variabel independen berupa perilaku wirausaha dan inovasi produk sedangkan variabel dependen yaitu kinerja kuliner. Perusahaan penelitian yang diambil adalah "Pisang Goreng Ratu Cemara Asri".

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian adalah:

1. Apakah ada pengaruh Perilaku Wirausaha secara parsial terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri?
2. Apakah ada pengaruh Inovasi Produk secara parsial terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri?
3. Apakah ada pengaruh Perilaku Wirausaha dan Inovasi Produk secara simultan terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri?

1.5. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh Perilaku Wirausaha secara parsial terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri.

2. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh Inovasi Produk secara parsial terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri.
3. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh Perilaku Wirausaha dan Inovasi Produk secara simultan terhadap Kinerja Kuliner di Sekitar Lingkungan Cemara Asri.

1.6. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Bagi Kuliner Pisang Goreng Ratu
Penelitian ini diharapkan mampu untuk menjadi bahan pertimbangan bagi pemilik usaha kuliner pisang goreng ratu diharapkan dapat memberikan masukan dalam rangka untuk meningkatkan kinerja kuliner dengan cara meningkatkan perilaku wirausaha dan inovasi pisang gorengnya.
2. Bagi Civitas Akademis
Memberikan tambahan pengetahuan bagi para akademisi dalam bidang manajemen pemasaran mengenai pengaruh perilaku wirausaha dan inovasi produk terhadap Kinerja Kuliner Studi Kasus Pisang Goreng Ratu Cemara Asri.