

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kewirausahaan merupakan tindakan seseorang untuk menciptakan usaha atau bisnis atas peluang dan kemampuan yang dimiliki. Semakin banyaknya masyarakat yang memilih berwirausaha karena berbagai macam faktor. Jumlah pengangguran yang semakin meningkat, sulitnya mencari pekerjaan yang sesuai sehingga berwirausaha menjadi salah satu solusi dari kondisi yang ada. Memahami kebutuhan, keinginan dan permintaan konsumen akan memberikan masukan penting untuk merancang strategi bisnis agar dapat menciptakan kepuasan bagi pelanggannya. Para pelaku usaha dituntut untuk mampu bersaing dan mengikuti setiap gerak perubahan sehingga mengarahkan pelaku usaha dalam terciptanya suatu keberhasilan bagi usahanya.

Wirausahawan adalah orang yang berjiwa berani mengambil risiko untuk membuka usaha dalam berbagai kesempatan. Berjiwa berani mengambil risiko artinya bermental mandiri dan berani memulai usaha, tanpa diliputi rasa takut atau cemas sekalipun dalam kondisi tidak pasti. Kegiatan wirausaha dapat dilakukan seorang diri atau berkelompok. Seorang wirausahawan dalam pikirannya selalu berusaha mencari, memanfaatkan, serta menciptakan peluang usaha yang dapat memberikan keuntungan. Risiko kerugian merupakan hal biasa karena mereka memegang prinsip bahwa faktor kerugian pasti ada. Bahkan, semakin besar risiko kerugian yang dihadapi, semakin besar pula keuntungan yang dapat diraih. Tidak

ada istilah rugi selama seseorang melakukan usaha dengan penuh keberanian dan penuh perhitungan(Kasmir, 2006).

Sumber daya manusia khususnya bagi usaha kecil merupakan kekuatan utama. Dengan dukungan financial yang tidak terlalu besar serta hanya menggunakan teknologi yang sederhana mampu untuk membantu pemerintah baik dalam mengatasi pengangguran dan pertumbuhan ekonomi (Rosmadi, Herlina, Widiastuti, & Tachyan, 2019) Oleh karena itu sumber daya manusia harus memiliki kualitas yang baik agar usaha yang dirintisnya dapat berjalan dengan baik serta mencapai tujuan yang diharapkan. Hal ini bertujuan agar produk yang dihasilkan memiliki daya saing serta unggul baik dari segi kualitas maupun harga (O'Cass & Ngo, 2011).

Usaha Kuliner dan Kewirausahaan tidak sebandingnya jumlah angkatan kerja dengan lapangan kerja mengakibatkan banyaknya tenaga kerja yang tidak terserap. Untuk mengatasi permasalahan ini termasuk, maka pemerintah mengeluarkan kebijakan berkaitan dengan optimalisasi potensi perekonomian rakyat yang mengedepankan kearifan lokal sebagai basis perekonomian baru melalui kegiatan kewirausahaan.

Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan. Masakan tersebut berupa lauk pauk, makanan (pangan), dan minuman. Maka, Usaha Kuliner dapat diartikan sebagai kegiatan kewirausahaan yang di jalankan oleh individu maupun kelompok dengan jenis usaha di bidang makanan dan minuman siap saji Kewirausahaan adalah kemampuan kreatif dan inovatif yang dijadikan dasar

kiat, dan sumber daya untuk mencari peluang menuju sukses. Inti dari kewirausahaan adalah kemampuan untuk menciptakan suatu yang baru dan berbeda melalui pemikiran kreatif dan tindakan inovatif demi terciptanya peluang. Banyak orang, baik pengusaha maupun yang bukan pengusaha meraih sukses karena memiliki kemampuan berpikir kreatif dan inovatif.

Karya dan karsa hanya terdapat pada orang-orang yang berpikir kreatif. Tidak sedikit orang dan perusahaan yang berhasil meraih kesuksesan karena memiliki kemampuan kreatif dan inovatif, proses kreatif dan inovatif tersebut biasanya diawali dengan munculnya ide-ide dan pemikiran-pemikiran untuk menciptakan suatu yang baru dan berbeda. Sedangkan dalam organisasi perusahaan proses inovatif dan kreatif dilakukan melalui kegiatan penelitian dan pengembangan untuk meraih pangsa pasar. Baik ide, pemikiran, maupun tindakan kreatif tidak lain adalah untuk menciptakan suatu yang baru dan berbeda. Sesuatu yang berbeda dan baru adalah nilai tambah barang dan jasa yang menjadi sumber keunggulan untuk dijadikan peluang (Suryana, 2006)

Kinerja merupakan hasil pekerjaan yang mempunyai hubungan kuat dengan tujuan strategis, kepuasan, konsumen, dan memberikan kontribusi pada ekonomi sehingga seseorang berupaya untuk melakukan pekerjaan dan hasil yang dicapai dari pekerjaan tersebut (Sutiyono, 2010). Sehingga dapat dikatakan, kinerja bisnis adalah suatu cara dalam melakukan suatu pekerjaan dan hasil yang dicapai dari pekerjaan tersebut yang menjadi tujuan dari bisnis tersebut. Kinerja mempunyai hubungan kausal dengan kompetensi (competency atau ability). Kinerja merupakan fungsi dari kompetensi, sikap dan tindakan. Pengukuran kinerja bisnis

dianggap sangat penting karena untuk membandingkan perusahaan dengan perusahaan lain yang sejenis untuk mengetahui apakah kinerja suatu bisnis mengalami perbaikan atau penurunan.

Persaingan diantara perusahaan biasanya akan mendorong mereka untuk meningkatkan kualitas produk mereka yang sudah ada, atau bahkan mereka berpikir untuk membuat produk baru. Untuk produk yang sudah ada mereka memberikan nilai guna agar produk tersebut memiliki nilai tambah yang dapat menarik konsumen dan mempunyai daya saing yang lebih kuat.

Menurut Zainal et al. (2010) Suatu organisasi dirancang untuk meningkatkan kinerja bisnisnya di lingkungan persaingan yang tinggi dengan mempertanyakan prosedur perencanaan bisnis. Berikut ini adalah pemfokusan seluruh karyawan pada 6 nilai utama, yaitu komitmen terhadap lingkungan yang aman dan sehat, komitmen pada kepuasan pelanggan, menghormati individu, promosi kerja sama komitmen terhadap kesinambungan komitmen, penghargaan dan hadiah atas prestasi. Dalam mengukur kinerja sebuah bisnis diperlukan indikator-indikator yang tepat.

Menurut Nuvriasari (2012:265) Kinerja usaha merupakan fungsi hasil kegiatan yang ada dalam suatu perusahaan yang dipengaruhi oleh faktor intern dan eksteren dalam mencapai tujuan yang ditetapkan selama periode waktu tertentu.

Menurut Moeheriono (2012:95) kinerja usaha merupakan sebuah penggambaran mengenai tingkat pencapaian pelaksanaan suatu program kegiatan

atau kebijakan dalam mewujudkan sasaran, tujuan, visi, dan misi organisasi yang dituangkan dalam suatu perencanaan strategi suatu organisasi.

Kinerja Usaha merupakan serangkaian kegiatan manajemen yang memberikan gambaran sejauh mana hasil yang sudah dicapai dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya dalam akuntabilitas publik baik berupa keberhasilan maupun kekurangan yang terjadi.

Masalah yang ada pada objek yaitu restoran Center Of Excellence dan Edhotel Timor belum merekrut karyawan oleh karena itu saya tertarik untuk melakukan penelitian pada restoran dan hotel tersebut agar dapat mengetahui sejauh mana kinerja usaha yang ada pada restoran dan hotel tersebut.

Tabel 1.1 Jumlah Pengunjung Restoran COE Per Tahun

No	Tahun	Jumlah Pengunjung
1	2021	912
2	2022	1642
3	2023	2403

Sumber: restoran COE

Pada tabel 1.1 diatas dapat dilihat bahwa jumlah pengunjung pada restoran COE dari tahun ke tahun mengalami peningkatan karena banyak siswa/siswi dan bapak/ibu yang mengunjungi restoran ini dan seiring berjalannya waktu banyak yang sudah mengenal restoran ini dan telah melakukan kerja sama.

Tabel 1.2 Jumlah Pengunjung Edhotel Per Tahun

No	Tahun	Jumlah Pengunjung
1	2018	112
2	2019	173
3	2020	101
4	2021	188
5	2022	384
6	2023	528

Sumber: restoran COE

Pada tabel 1.2 diatas dapat dilihat bahwa jumlah pengunjung pada Edhotel dari tahun 2018 sampai dengan tahun 2021 mengalami penurunan dikarenakan tahun pertama adalah awal mula hotel beroperasi dan dampak dari covid oleh karena itu hotel harus ditutup untuk sementara waktu. Tetapi pada tahun 2022 dan 2023 mengalami peningkatan pengunjung dikarenakan banyaknya kegiatan yang berlangsung pada sekolah yaitu SMK Negeri 3 Kupang, Dimana para tamu yang hadir biasanya dari berbagai kabupaten dan provinsi.

Restoran Center Of Excellence telah melakukan kerja sama dengan kantor-kantor, Gereja, dan beberapa sekolah dan untuk siswa/siswi dan bapak/ibu guru biasanya dari restoran menyiapkan menu harian yang biasa di pesan yaitu nasi kuning, nasi goreng, mie ayam, bakso, es teh, aneka jus,soft drink, dll. Restoran COE juga menerima pesanan ketring dan paket fullboard dari kantor-kantor, sekolah dan gereja. Untuk harga catering biaya yang dibayarkan oleh pemesan kepada pihak restoran untuk beberapa paket menu yang suda memiliki harga masing-masing. Sedangkan paket fullboard adalah paket kegiatan rapat atau pertemuan yang diselenggarakan diluar kantor sehari penuh dan menginap. Harga yang dibayarkan oleh pihak penyelenggara kepada hotel sudah termasuk kamar,

makan pagi, snack pagi, makan siang, snack sore, dan makan malam dengan harga min 30 pax – superior twin share room mulai dari IDR 587. 500 net per pax.

Edhotel Timor mempunyai dua tipe kamar yaitu superior room dengan harga Rp.300.000 per malam (termasuk makan pagi untuk dua orang) dengan masing-masing terdapat 2 tempat tidur biasa disebut twin bedroom. Sedangkan tipe kamar suite room dengan harga 450.000 per malam (termasuk makan pagi untuk dua orang) terdapat mini barr dan 1 tempat tidur besar biasanya disebut king size bed. Standar fasilitas pada Edhotel Timor yaitu AC, kamar mandi (standing shower air panas dan air dingin), lemari pakaian, dan meja baca. Permasalahan yang ada pada Restoran dan hotel ini yaitu mereka belum merekrut karyawan sehingga mereka melibatkan siswa/siswi jurusan tata Boga dan akomodasi perhotelan beserta guru piket oleh karena itu saya tertarik untuk melakukan pada restoran dan hotel tersebut.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan Penelitian terdahulu untuk mempermudah penulis dalam penyusunan peneltian ini. Agus Dwi Atmoko (2021) dengan judul “analisis kinerja inkubator bisnis dalam pendampingan usaha tenant”. Hasil penelitian menemukan bahwa berdasarkan pengujian secara bersama-sama, kinerja usaha memberikan dampak yang bermanfaat terhadap peningkatan kinerja usaha tenant.

Bambang Sumantri dkk (2016) dengan judul “analisis kinerja usaha pembuatan ikan kering di kota Bengkulu”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan usaha pembuatan ikan kering di daerah penelitian (Kota Bengkulu) masih relatif lebih rendah secara nominal. Hal ini disebabkan peroduksi yang

dihasilkan di daerah penelitian relatif lebih kecil dan juga harga jualnya masih relatif lebih rendah, belum lagi komponen biaya yang dapat mempengaruhi total biaya yang dikeluarkan untuk usaha pembuatan ikan kering. Dalam penelitian ini konsep efisiensi digunakan untuk mengukur kinerja usaha pembuatan ikan kering. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai efisiensi usaha pembuatn ikan kering di daerah penelitian adalah sebesar 1,1564. Efisiensi ini diukur dari rasio antara total penerimaan dengan total biaya (R/C) dari usaha tersebut.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian guna mengukur kinerja usaha pada Restoran dan Edhotel dengan judul “Analisis Kinerja Usaha Pada Restoran Center Of Excellence Dan Edhotel Timor SMK Negeri 3 Kota Kupang”.

1.2 Masalah penelitian

Berdasarkan pembahasan pada latar belakang masalah diatas maka Perumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah analisis kinerja usaha pada restoran Center Of Excellence dan Edhotel Timor SMK Negeri 3 kota kupang.

1.3 Persoalan Penelitian

Berdasarkan pembahasan pada latar belakang diatas maka persoalan dalam penelitian ini adalah bagaimana kinerja usaha pada Restoran COE dan Edhotel ?

1.4 Tujuan Dan Manfaat Penelitian

1.4.1 Tujuan Penelitian

Berdasarkan persoalan penelitian diatas maka tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana kinerja usaha pada Restoran COE dan Edhotel.

1.4.2 Manfaat Penelitian

a. Manfaat Akademik

Hasil penelitian ini berguna sebagai media referensi bagi peneliti selanjutnya yang nantinya menggunakan konsep dan dasar penelitian yang sama.

b. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan masukan bagi pihak Perusahaan untuk lebih mengetahui seberapa baik kinerja usaha.