BAB I

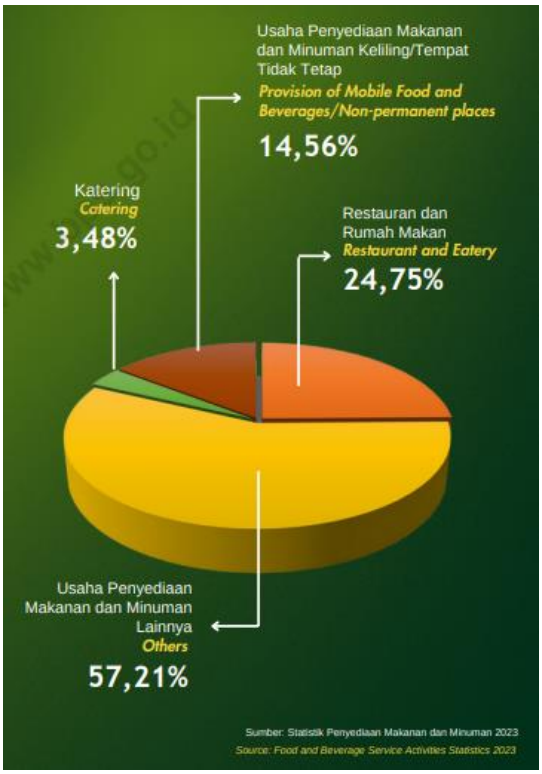
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berbicara tentang kuliner pasti akan terus berlanjut dan tak lekang oleh waktu. Sektor kuliner di Indonesia memiliki peran penting dalam kehidupan sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat. Bisnis kulner di Indonesia menjadi salah satu cara untuk menjadikan wisata kuliner sebagai ikon pariwisata sehingga mampu menarik wisatawan lokal dan mancanegara. Setiap daerah mempunyai ciri khas makanan dengan cita rasa unik yang menggambarkan sejarah dan tradisi setempat. Selain sebagai warisan budaya, seiring dengan bertambahnya minat masyarakat terhadap industri kuliner di Indonesia, inovasi produk, serta perkembangan teknologi dalam sektor kuliner dapat mendongkrak pertumbuhan ekonomi di setiap tahunnya. Pemerintah memberikan dukungan dalam bentuk regulasi dan promosi kuliner lokal yang juga mendorong ekspansi industri ini, baik pasar domestik maupun internasional. (PURWANTO and PANCAWATI 2024)

Tren kuliner di Indonesia mengalami peningkatan, hal tersebut dipengaruhi oleh gaya hidup modern, bertambahnya minat terhadap makan sehat, dan adanya platform digital untuk pemasaran dan distribusi. Berdasarkan data Dirjen Bea dan Cukai Kemenkeu Pada semester I-2024, nilai ekspor di sektor kuliner mencapai 829,66 juta dollar AS, hal ini merupakan bagian dari nilai ekspor ekonomi kreatif sebesar 12,36 miliar dollar AS sehingga dapat diketahui bahwa sektor kuliner menjadi salah satu sektor yang unggul dalam peningkatan devisa negara. (Hendriyani 2024). Menteri Perdagangan, Zulkifli Hasan juga mengatakan bahwa pertumbuhan industri makanan dan minuman olahan di Indonesia pada Kuartal II tahun 2024 mencapai 5,53% dan kontribusinya terhadap PDB pada kuartal I di tahun 2024 mencapai sebesar 6,97%. (Kemendag 2024)

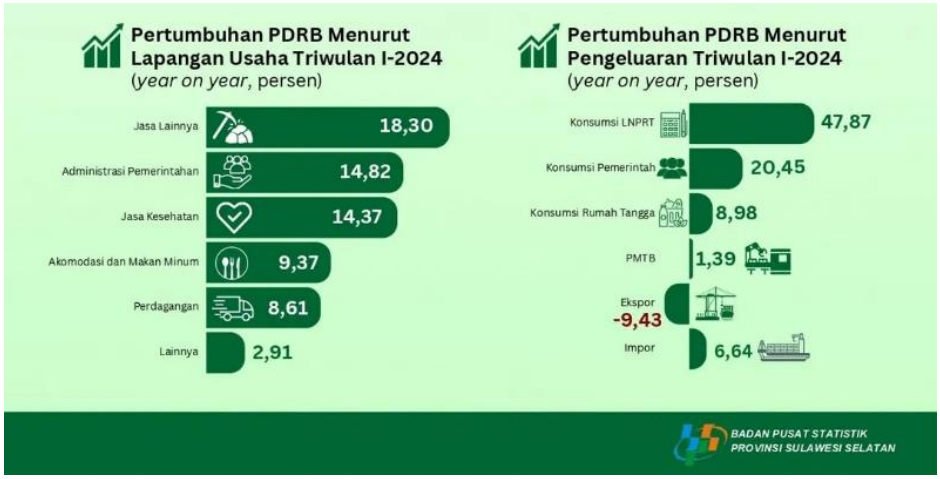
Gambar 1
Penyediaan Makanan dan Minuman Wilayah Sulawesi Selatan



Sumber: Badan Pusat Statistik (2024)

Berdasarkan data dari BPS dapat diketahui bahwa usaha restoran dan rumah makan (24,75%) masih menjadi pilar utama. Hal ini menunjukkan bahwa walaupun adanya pergeseran kelayanan digital, masyarakat tetap mengandalkan restoran konvensional. Meskipun bisnis restoran dan rumah makan memberikan kontribusi yang cukup besar, jika dibandingkan dengan dengan kategori usaha lainnya jumlahnya masih kecil. Hal ini dapat menggambarkan persaingan yang ketat dan tantangan biaya operasional tinggi. Telah banyak restoran yang telah melakukan adaptasi dengan menggunakan strategi *hybrid,* seperti menggunakan layanan *online* atau bekerja sama dengan aplikasi khusus pengantaran makanan untuk mengatasi permasalahan ketertinggalan dalam teknologi dan meningkatkan daya saing. (Hadya 2021)

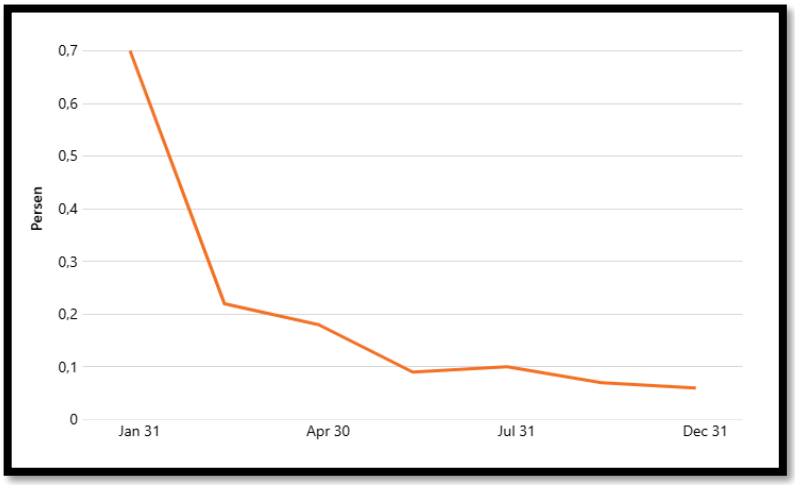
Gambar 2
Pertumbuhan PDRB Provinsi Sulawesi Selatan



Sumber: Badan Pusat Statistik (2024)

Berdasarkan infografis tentang pertumbuhan ekonomi di provinsi Sulawesi Selatan pada tahun 2024 yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik (BPS), tertera mengalami peningkatan ekonomi sebesar 4,82% dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Terdapat beberapa sektor dalam pertumbuhan PDRB, satu diantaranya adalah sektor akomodasi dan makan minum yang memberikan kontribusi sebesar 9,37%. Katalog publikasi tahunan dengan judul “Provinsi Sulawesi Selatan Dalam Angka 2025” yang diterbitkan oleh BPS Provinsi Sulawesi Selatan, yang menyajikan beragam jenis data, salah satunya adalah industri makanan. Sektor industri makanan merupakan sektor yang mendominasi usaha industri besar dan sedang di Sulawesi Selatan pada tahun 2022 yang terdiri dari 289 usaha dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 22.756 orang. Sedangkan pada tahun 2023, sektor industri makanan memiliki jumlah usaha mencapai 60.261, menjadikan sektor makanan memegang porsi terbesar dalam industri manufaktur. (Aryanto 2025)

Gambar 3
IHK Penyedia Makanan dan Minuman
Kabupaten Bulukumba
Tahun 2024



Sumber: Databoks (2024)

Berdasarkan data dari Databoks, indikator harga pada sub kelompok penyedia makanan dan minuman per restoran menunjukkan kestabilan, dengan inflasi sebesar 0,06% pada Desember 2024. Hal ini menunjukkan bahwa pasar di Kabupaten Bulukumba kondusif untuk investasi dan pengembangan bisnis restoran. Sebagai daerah yang memiliki berbagai objek wisata, Kabupaten Bulukumba mempunyai potensi yang besar dalam pengembangan restoran. Berdasarkan data dari publikasi “Kabupaten Bulukumba Dalam Angka 2024” mencatat bahwa jumlah restoran/rumah makan mengalami kenaikkan ditiap tahunnya, dengan mencapai 520 buah pada tahun 2023. (Bulukumba 2024)

Kabupaten Bulukumba adalah salah satu daerah pesisir dengan julukan “Panrita Lopi” karena merupakan pusat pembuatan kapal pinisi, sebuah warisan budaya maritim yang telah diakui oleh UNESCO. Kabupaten Bulukumba juga terkenal dengan keindahan pantainya, seperti Tanjung Bira dan Apparalang. Hadirnya tempat wisata yang indah mampu menarik wisatawan ke Bulukumba dan mencicipi langsung kuliner khas di Bulukumba, seperti barobo yang terbuat dari

jagung sebagai bahan utamanya dan pallubasa ikan tongkol. Beberapa rumah makan/restoran telah melakukan inovasi dengan menyesuaikan rasa atau penyajian agar lebih menarik bagi wisatawan. Adanya daya tarik wisata dan budaya yang kuat, Kabupaten Bulukumba dapat terus berkembang, didukung oleh jumlah penduduk yang mencapai 454,72 ribu jiwa berdasarkan data Badan Pusat Statistik Sulawesi Selatan tahun 2024. (Setiawan 2020)

Gambar 4
Jumlah Wisatawan di Kabupaten Bulukumba
Tahun 2024



Sumber: VOI.ID

Wisatawan yang datang ke Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan bervariasi, tergantung periode kunjungan. Wisatawan biasanya datang ke Kabupaten Bulukumba pada tahun baru, liburan panjang, dan libur hari raya. Wisatawan datang dari berbagai wilayah, ada wisatawan mancanegara dan Nusantara dan lokal. Tahun 2024, wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Bulukumba mencapai 2.860, wisatawan Nusantara dan Lokal mencapai 564.026. (Aprian 2025)

Setiap bidang usaha memiliki tantangannya tersendiri, termasuk industri kuliner atau disebut *food and beverege* (F&B) mempunyai permasalah yang akan

terjadi, seperti persaingan bisnis yang ketat, tingginya biaya operasional, dan kesulitan dalam mengelola persedian bahan baku yang terus berubah. Selain itu, fluktuasi harga bahan baku, pengelolaan stok makanan yang kurang optimal serta perubahan tren dan selera konsumen menjadi tantangan utama. Pengelolaan pajak yang kurang efisien, kebutuhan akan tenaga kerja yang berkualitas, upaya menjaga konsistensi cita rasa, serta tekanan untuk terus berinovasi dalam waktu singkat turut serta menjadi faktor yang perlu diperhatikan dalam menjalankan usaha kuliner. (Foodizz 2021)

Resto & Café Kampung Nelayan telah berdiri sejak tahun 2014. Resto & café Kampung Nelayan merupakan salah satu usaha kuliner yang menyediakan berbagai pelayanan makanan seperti prasmanan, nasi box, dan catering. Berbagai pilihan macam menu, seperti aneka *seafood*, cemilan/makanan ringan, *dessert,* aneka minuman jus dan soda. Banyak pelanggan yang datang ke restoran Kampung Nelayan sehingga mendapatkan reputasi yang baik dikalangan masyarakat. Hal ini dibuktikan pada saat melakukan wawancara dengan pengelola resto yaitu Kurni melalui media chat di *WhatsApp* mengatakan: “kalau pelanggan atau pengunjung itu banyak dek dari dalam kampung atau dalam kota maupun dari luar kota.” Restoran kampung Nelayan juga memiliki kestabilan keuangan di setiap tahunnya, hal ini juga didasari pada saat melakukan wawancara, mengatakan: “alhamdulillahnya juga pendapatannya itu selalu bertambah dan stabil disetiap tahunnya”. Selain itu, pembukaan cabang baru diperlukan untuk memperluas pasar sehingga dapat menjangkau lebih banyak pelanggan dan meningkatkan pendapatan. Seperti yang dikatakan oleh narasumber yaitu Kak Kurni: “kami juga mau perluas target konsumen restonya kami, semakin banyak yang kenal semakin bagus juga keuntungannya”. Restoran Kampung Nelayan mempunyai alasan yang berkaitan dengan pertumbuhan bisnis, yaitu memperluas pasar dan memiliki

kestabilan keuangan di setiap tahunnya. Oleh karena itu perlu melakukan langkah yang strategis dalam pembukaan cabang baru adalah dengan cara membuat studi kelayakan bisnis yang bertujuan untuk mengetahui potensi keberhasilan suatu usaha, termasuk dalam hal pembukaan cabang baru restoran.

Studi kelayakan bisnis atau biasa disebut dengan *feasibility study* merupakan penelitian mendalam untuk menilai apakah suatu proyek atau usaha dapat dijalankan dengan sukses dengan tujuan utamanya adalah menentukan kelayakan bisnis sebelum direalisasikan. Untuk melakukan studi kelayakan bisnis terdapat beberapa aspek, seperti aspek pasar dan pemasaran, teknis dan teknologi, manajemen dan sumber daya manusia, finansial dan hukum. Pembukaan cabang baru restoran memerlukan pemahaman mendalam mengenai dinamika pasar di lokasi yang dituju. Analisis terhadap kompetisi menjadi langkah penting untuk mengetahui keunggulan dan tantangan yang akan dihadapi. (Ariani, Murdani, and Sucandrawati 2022)

Studi kelayakan bisnis bertujuan untuk meminimalisirkan risiko yang akan terjadi. Pembukaan cabang baru membutuhkan investasi yang tidak sedikit, baik dari segi modal maupun sumber daya. Tanpa adanya analisis yang mendalam, terjadi kemungkinan bahwa investasi yang diharapkan tidak memberikan hasil yang memuaskan. Oleh karena itu, studi kelayakan bisnis berfungsi mengurangi ketidakpastian serta memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai prospek usaha. (Populix 2023)

Studi kelayakan bisnis berfungsi sebagai panduan dalam pengambilan keputusan sekaligus sebagai alat untuk merancang strategi dalam ekspansi usaha dengan membuka cabang baru. Penelitian ini akan mengkaji studi kelayakan bisnis untuk ekspansi restoran yang telah memiliki reputasi baik di pasar. Dengan menganalisis berbagai aspek yang relevan, studi ini diharapkan dapat memberikan

rekomendasi yang bermanfaat bagi pengembangan usaha restoran tersebut. Berdasarkan latar belakang yang tertera, peneliti berminat untuk mengadakan penelitian dengan judul **"Kelayakan Ekspansi Restoran Dalam Pembukaan Cabang (Studi Kasus: Resto & Café Kampung Nelayan)"**

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah kelayakan pembukaan cabang baru pada aspek pasar dan pemasaran, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek hukum, aspek teknis dan teknologi, dan aspek finansial?

C. Tujuan Penelitian

Mengidentifikasi dan mengevaluasi kelayakan pembukaan cabang baru restoran pada aspek pasar dan pemasaran, aspek manajemen dan sumber daya manusia, aspek hukum, aspek teknis dan teknologi, dan aspek finansial.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis
    a) Menjadi referensi akademisi, mahasiswa, dan peneliti dalam memahami strategi ekspansi bisnis, khususnya dalam industri kuliner.
    b) Memberikan wawasan mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi kesuksesan atau kegagalan dalam pembukaan cabang baru, sehingga dapat digunakan dalam mengembangkan model bisnis yang lebih efektif.
2. Manfaat Praktis
    a) Dapat mengidentifikasi potensi hambatan sehingga meminimalisir risiko kerugian.
    b) Memiliki perencanaan keuangan yang lebih matang, seperti estimasi biaya investasi, proyeksi pendapatan, dan analisis profitabilitas, sehingga dapat mengambil keputusan yang lebih terarah.