

BAB I

PENDAHULUAN

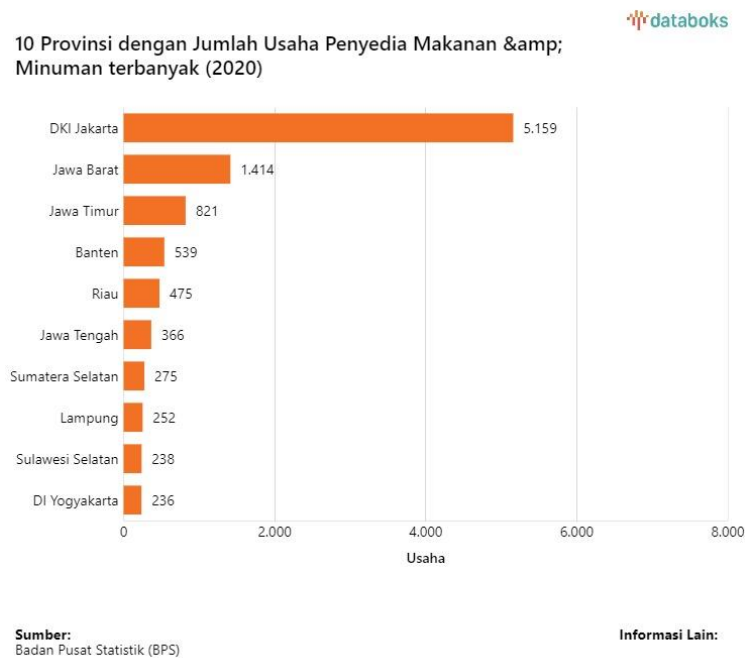
1.1 Latar Belakang

Seiring dengan kemajuan zaman, perkembangan pada industri kuliner di provinsi Jawa Barat belakangan ini mengalami perkembangan yang sangat pesat dan telah mendorong industri kuliner masuk ke pasar yang lebih luas. Hal ini diperkuat dengan berkembangnya teknologi pada era globalisasi dan digital yang telah mendorong industri kuliner ke pasar publik. Berbagai usaha-usaha kuliner banyak yang bermunculan di provinsi Jawa Barat, terutama pada ibukota dari provinsi Jawa Barat yaitu kota Bandung.

Konsep globalisasi membawa potensi lokal ke ranah internasional, memberikan pengaruh yang signifikan terhadap pendekatan dalam industri pariwisata, khususnya dalam hal pengembangan daya tarik wisata kuliner lokal (Aria & Hidayanti, 2024). Kota Bandung yang dikenal sebagai “Kota Kembang” memiliki latar belakang sebagai kota dengan daya tarik wisata yang unik dan beragam di Indonesia. Julukan ini berasal dari sejarah Bandung sebagai kota yang kaya akan taman, bunga, serta udaranya yang sejuk. Selain itu, Bandung juga dikenal sebagai kota kreatif yang menjadi pusat inovasi di berbagai bidang, termasuk *fashion*, kuliner, dan seni.

Kondisi tingginya fenomena industri kuliner yang mengalami peningkatan dapat dilihat pada pertumbuhan penyedia makanan dan minuman yang tertera pada grafik berikut :

Gambar 1. 1 Grafik Provinsi di Indonesia dengan Usaha Kuliner Terbanyak.

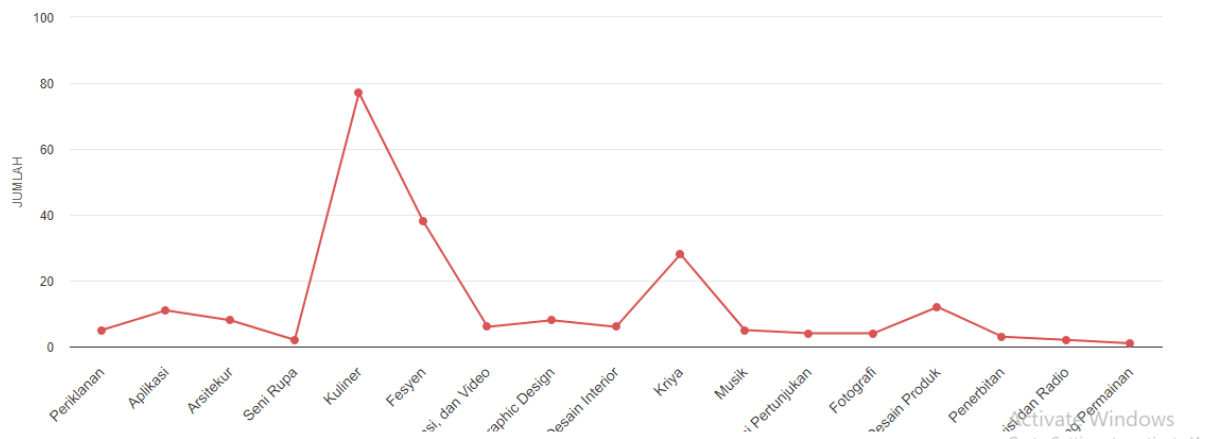


Sumber : Databoks

Badan Pusat Statistik (BPS) menjelaskan bahwa DKI Jakarta memiliki 5.159 usaha penyedia makanan dan minuman berskala menengah besar pada 2020. Jumlah itu menjadi yang terbanyak di antara provinsi lainnya di Indonesia. Jawa Barat berada di posisi dengan jumlah usaha penyedia makanan dan minuman sebanyak 1.414 usaha. Diikuti Jawa Timur dan Banten dengan jumlah masing-masing 821 usaha dan 539 usaha. Data tersebut menunjukkan potensi pasar yang besar dalam industri makanan dan minuman, terutama pada provinsi Jawa Barat yang memegang peranan tertinggi setelah Jakarta. Kondisi tersebut mencerminkan betapa berkembang pesat pasar kuliner di provinsi ini.

Kondisi daya tarik yang dimiliki kota Bandung sebagai “*fuel factor*” wisatawan mengunjungi kota Bandung menunjukkan potensi produk pariwisata yang signifikan terhadap pengembangan dan peningkatan struktur perekonomian daerah (Aria & Hidayanti, 2024).

Gambar 1. 2 Kontribusi Sub Sektor Industri Kreatif di Kota Bandung 2023



Sumber : Statistik data mengenai keseluruhan pasar kreatif yang terpantau oleh dinas budaya & pariwisata kota Bandung 2023

Statistik data mengenai keseluruhan pasar kreatif di kota Bandung 2023 menunjukkan bahwa terdapat variasi yang signifikan dalam sumbangan masing-masing sub sektor. Sub sektor kuliner memegang peranan paling tinggi dibanding sub sektor lainnya. Di sisi lain, sub sektor seperti *fashion*, arsitektur, kriya, dan desain produk memiliki kontribusi yang lebih rendah.

Perkembangan yang sangat tinggi pada industri kuliner menjadikan persaingan dalam sektor kuliner di kota Bandung semakin ketat. Didukung dengan era globalisasi dan perubahan gaya hidup dan selera konsumen, khususnya di kalangan generasi muda, menuntut adaptasi baru dalam bentuk

inovasi rasa, modifikasi rasa, pengemasan, penyajian, dan pemanfaatan teknologi digital. Dengan evolusi teknologi, perubahan perilaku konsumen, dan dinamika tren pasar, berbagai tantangan baru pun muncul dan organisasi harus siap untuk menghadapinya (Riofita et al., 2024).

Industri kuliner tradisional memegang peran penting dalam mempertahankan kekayaan budaya kuliner Indonesia, khususnya di kota-kota besar seperti Bandung. Kuliner tradisional tidak hanya mencerminkan cita rasa yang kaya, tetapi juga melibatkan sejarah dan kebudayaan yang mendalam dalam proses penyajiannya. Menurut Pendit (2003) dalam (Perdana et al., 2023) menyatakan bahwa “Makanan dan jajanan tradisional sendiri adalah salah satu bentuk wujud warisan nenek moyang yang seharusnya tetap dijaga dan termasuk potensi model pariwisata berbasis budaya yang perlu dilestarikan dan dipertahankan”. Di era digital dan globalisasi, usaha-usaha kuliner tradisional perlu beradaptasi agar dapat terus relevan bagi generasi muda tanpa kehilangan unsur tradisionalnya.

Perubahan perilaku konsumen terlihat pada keinginan konsumen yang selalu berubah dan menginginkan variasi dan inovasi dalam menu yang ditawarkan, sehingga makanan tradisional yang cenderung tetap dan tidak dapat beradaptasi bisa dianggap kurang menarik. Upaya yang dapat dilakukan untuk tetap bertahan yaitu bisnis kuliner tradisional perlu berinovasi, mengadopsi teknologi digital untuk meningkatkan aksesibilitas dan promosi, serta memperkenalkan menu yang lebih sehat dan sesuai dengan tren pasar yang berkembang. Pertumbuhan teknologi informasi dan internet telah secara

dramatis mengubah cara individu mencari, memilih, dan berinteraksi dengan merek dan produk (Riofita et al., 2024)

Ronde Jahe Alkateri merupakan usaha kuliner tradisional yang sudah berkembang dari tahun 1984 berlokasi di Jalan Alkateri dalam No.8 Bandung. Ronde Jahe adalah kuliner tradisional yang terdiri dari bola-bola ketan berisi gula merah atau kacang dan disajikan dalam kuah jahe yang hangat.

Gambar 1. 3 Ronde Jahe



Sumber : Didapatkan pada saat wawancara

Ronde Jahe memiliki asal-usul sejarah yang dalam, menurut hasil wawancara Ronde Jahe berasal dari perpaduan budaya lokal dan pengaruh kuliner Tionghoa, yang berkembang pada zaman penjajahan Belanda. Ronde Jahe bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga bagian penting dari kuliner tradisional, yang menciptakan kebanggaan lokal dan mengingatkan generasi muda akan pentingnya menjaga tradisi kuliner.

Ronde Jahe Alkateri memiliki segmentasi pasar yang cukup luas, yaitu mencakup berbagai kalangan masyarakat tanpa membatasi usia atau latar belakang. Namun pada praktik penjualannya mayoritas konsumen yang datang

adalah konsumen yang berusia lanjut. Selain itu, usaha ini juga memiliki pangsa pasar yang signifikan di kalangan komunitas Tionghoa yang sering kali menjadi pelanggan setia karena kedekatan budaya dan preferensi terhadap minuman herbal tradisional seperti Ronde jahe. Dengan demikian, Ronde Jahe Alkateri cenderung menarik minat konsumen dari kelompok usia lebih tua dan komunitas etnis Tionghoa, meskipun produk ini terbuka untuk semua kalangan.

Hasil observasi dan wawancara dengan pemilik menyatakan bahwa sejak saat dibukanya usaha Ronde Jahe Alkateri ini menu yang ditawarkan tidak pernah berubah dan tidak ada tambahan menu lain pada Ronde Jahe Alkateri Bandung. Menu yang ditawarkan berupa Ronde campur, Ronde besar, Ronde kecil dengan rasa kuah gula merah dan gula putih.

Perkembangan zaman menjadikan usaha tradisional memiliki tantangan, Ronde Jahe Alkateri merupakan salah satu produk kuliner tradisional yang menghadapi tantangan akibat perubahan era modernisasi. Usaha ini harus berhadapan dengan banyaknya alternatif minuman modern yang menawarkan inovasi rasa, untuk menarik perhatian konsumen yang lebih muda dan memenuhi harapan mereka penting bagi Ronde Jahe Alkateri untuk mengeksplorasi modifikasi rasa sambil tetap mempertahankan elemen tradisional yang telah menjadi identitasnya. Namun, pelaksanaan modifikasi pada usaha kuliner tradisional bukan hal yang mudah, pelaku usaha harus menemukan keseimbangan antara inovasi dan pelestarian tradisi.

Pesaing kuliner dari usaha Ronde Jahe bukan hanya dari jenis usaha sesama penjual Ronde Jahe saja, tetapi juga dari beberapa jenis usaha kuliner lainnya yang menawarkan konsep yang serupa, seperti minuman jahe hangat,

sekoteng, atau minuman hangat lainnya yang cocok untuk dikonsumsi pada cuaca udara yang dingin. Era internet telah membawa perubahan dalam segala aspek, termasuk merubah inspirasi pribadi ke aspirasi profesional, pekerjaan, gaya hidup, prestasi, hubungan dan kepercayaan (Ardani, 2022).

Persaingan adalah suatu kegiatan bersaingnya para pelaku usaha untuk mendapatkan keuntungan. Dilihat dari arus kemajuan globalisasi saat ini persaingan semakin ketat dan persepsi konsumen juga semakin beragam mengikuti perkembangan zaman. Maka dari itu, para pelaku usaha harus memiliki strategi agar usaha yang dikembangkannya bertahan lama. Menurut Michael Porter dalam (Fauzi, 2020) menyatakan bahwa “Inti manajemen secara umum adalah strategi”.

Salah satu metode yang dapat dilakukan dalam menghadapi faktor-faktor yang menyebabkan persaingan pada suatu industri adalah menggunakan analisis daya saing. Menurut Porter “memahami daya saing industri dapat memberikan manfaat yaitu mendorong produktivitas dan meningkatkan kemampuan mandiri dapat meningkatkan kapasitas ekonomi, baik dalam konteks regional ekonomi maupun kuantitas pelaku ekonomi sehingga pertumbuhan ekonomi meningkat, kepercayaan bahwa mekanisme pasar lebih menciptakan efisiensi”.

Ronde Jahe Alkateri yang merupakan salah satu usaha kuliner lokal harus menghadapi kompetisi dari berbagai restoran, kafe, dan warung yang menawarkan produk serupa maupun alternatif lain. Oleh karena itu, penting untuk menganalisis strategi bersaing yang diterapkan oleh usaha ini agar tetap dapat bertahan dan berkembang di tengah persaingan yang sangat ketat.

Faktor-faktor yang mempengaruhi daya saing usaha ini dapat dilihat dari kondisi internal dan eksternal yang berperan dalam strategi bisnisnya. Kekuatan utama usaha ini terletak pada resep yang sudah *authentic* dan kualitas bahan baku yang sangat diperhatikan. Kelemahan usaha ini adalah keterbatasan dalam hal inovasi produk, kemudian Peluang usaha ini dapat berkembang terutama dengan tren minuman tradisional yang kembali populer dengan ketentuan harus mengikuti perkembangan zaman. Ancaman terbesar yaitu datang dari banyaknya produk substitusi seperti kopi, sekoteng, wedang, dan minuman modern lainnya yang lebih disukai oleh konsumen muda.

Faktor eksternal *Porter's Five Forces* memberikan kerangka yang lebih mendalam untuk menganalisis persaingan di pasar dan strategi yang tepat bagi Ronde Jahe Alkateri. Melalui analisis ini, penelitian bertujuan untuk menggali lebih dalam faktor-faktor eksternal yang memengaruhi keputusan strategis Ronde Jahe Alkateri dan memberikan rekomendasi strategi bersaing yang dapat diterapkan dengan menggunakan kerangka Lima Kekuatan Porter serta pendekatan strategi generik Porter. Pemahaman yang baik mengenai pemanfaatan lima model kekuatan sebagai dasar, maka setiap usaha yang berjalan dapat memahami tindakan-tindakan yang diperlukan, seperti implementasi, proses lainnya, dan teknik yang dapat memberikan kontribusi dengan menciptakan nilai nilai dalam berkompetisi bagi setiap perusahaan atau organisasi Rahma & Pradhanawati, 2018 dalam (Hintoro & Fritz Wijaya, 2021).

Porter juga menekankan bahwa sebuah perusahaan harus memerlukan ahli strategi untuk melakukan analisis sebagai pemanfaatan untuk mengevaluasi

“peluang bersama”. Beberapa strategi yang dapat dikembangkan adalah keunggulan biaya, *diferensiasi*, dan fokus.

Memahami preferensi dan perilaku konsumen menjadi kunci untuk menciptakan produk yang dapat diterima pasar. Melalui penelitian ini, dapat diketahui apa yang menjadi faktor utama yang menarik konsumen untuk memilih Ronde Jahe Alkateri, seperti kualitas rasa, harga, lokasi, atau faktor sosial budaya yang mendukung konsumsi produk tersebut.

Ronde Jahe Alkateri sebagai usaha lokal juga berkontribusi terhadap perekonomian daerah, terutama dalam menciptakan lapangan kerja dan memperkenalkan produk lokal kepada masyarakat luas. Penelitian ini dapat memberikan kontribusi dalam merumuskan strategi yang memungkinkan usaha ini untuk terus berkembang dan menciptakan dampak ekonomi yang lebih besar bagi kota Bandung. Hasil dari penelitian ini diharapkan akan memberikan wawasan yang berguna bagi pengusaha kuliner di Bandung dan daerah lainnya dalam merumuskan strategi bersaing yang efektif, serta membantu menciptakan keberlanjutan dan keunggulan kompetitif dalam industri kuliner lokal.

Berdasarkan peninjauan yang dilakukan oleh peneliti, ditemukan bahwa permasalahan pada Ronde Jahe Alkateri terletak pada ancaman dari pendatang baru, yang disebabkan oleh kurangnya inovasi pada usaha ini. Salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh Ronde Jahe Alkateri adalah kurangnya inovasi dalam produk yang ditawarkan. Tidak adanya perubahan menu sejak berdirinya usaha ini menjadi faktor penghambat dalam mempertahankan daya tariknya ditengah persaingan. Kurangnya inovasi ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti keterbatasan modal, rasa khawatir kehilangan ciri khas

tradisional, atau kurang memahami mengenai tren pasar. Oleh karena itu, diperlukan strategi yang dapat menggabungkan antara inovasi modern agar usaha ini tetap relevan untuk konsumen.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat dianalisis bagaimana Ronde Jahe Alkateri dapat memanfaatkan perkembangan zaman dan tren kuliner modern untuk mengembangkan strategi bersaing yang efektif. Kondisi yang berkaitan dengan bertahannya produk tradisional ini dapat terus berjalan dan berkembang, sekaligus memberikan kontribusi positif bagi pelestarian budaya kuliner Indonesia. Upaya yang dapat dilakukan untuk menghadapi persaingan tersebut maka Ronde Jahe Alkateri perlu mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kebutuhan akan strategi bersaing. Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk menulis skripsi dengan judul **“Analisis Strategi Bersaing Usaha pada Ronde Jahe Alkateri Bandung”**

1.2 Fokus Penelitian

Fokus penelitian bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor persaingan dari Ronde Jahe Alkateri untuk tetap bisa bersaing di era modern. Dengan melakukan analisis strategi bersaing melalui Lima Kekuatan Porter dapat diketahui faktor-faktor persaingan untuk menghadapi perkembangan industri kuliner baik dalam industri kuliner modern atau tradisional yang sudah melakukan inovasi untuk tetap bertahan mengikuti perkembangan zaman.

1.3 Rumusah Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah di uraikan, peneliti dapat merumuskan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana gambaran umum Ronde Jahe Alkateri Bandung ?
2. Bagaimana strategi bersaing yang digunakan oleh Ronde Jahe Alkateri Bandung ?
3. Bagaimana faktor-faktor yang mempengaruhi strategi bersaing pada Ronde Jahe Alkateri Bandung?

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini meliputi :

1. Untuk mengetahui Gambaran umum pada Ronde Jahe Alkateri Bandung
2. Untuk mengetahui strategi bersaing berbasis Lima Kekuatan Porter dalam meningkatkan daya saing Ronde Jahe Alkateri
3. Untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang menyebabkan persaingan pada Ronde Jahe Alkateri Bandung

1.5 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman strategi bersaing untuk Ronde Jahe Alkateri Bandung agar tetap bisa bersaing dengan industri kuliner dan tetap mempertahankan *authentica* rasa ditengah berkembangnya industri kuliner modern dan kuliner tradtisional yang sudah melakukan modifikasi rasa pada produknya. Serta melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu sebagai berikut :

1. Keguaan Teoritis

Secara teoritis diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya. Serta memperkaya wawasan tentang strategi bersaing dalam bisnis tradisional khususnya Ronde Jahe Alkateri Bandung. Penelitian ini dapat memberikan kontribusi pada

pengembangan teori mengenai manajemen strategi dan daya saing usaha Ronde Jahe Alkateri dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat

2. Kegunaan Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi mafaat untuk beberapa pihak, diantaranya :

a. Bagi objek yang diteliti

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai pedoman dalam mengetahui posisi persaingan usaha dan tetap mempertahankan *authentica* rasanya dalam menghadapi persaingan pada usaha industri kuliner.

b. Bagi peneliti

Penelitian ini merupakan hasil pembelajaran dalam mengaplikasikan teori-teori yang didapatkan oleh peneliti. Melalui penelitian ini, peneliti dapat mengolah kemampuan analisis dalam melakukan identifikasi dan merumuskan strategi bersaing yang efektif untuk usaha Ronde Jahe Alkateri.

c. Bagi pihak lain

Penelitian ini diharapkan menjadi wawasan untuk pihak yang turut membaca dan memberikan paduan praktis dalam merancang strategi bersaing.

1.6 Lokasi dan Lamanya Penelitian

A. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat atau objek yang dilakukan untuk penelitian, Lokasi penelitian yang menjadi tempat pembuatan karya

ilmiah ini berlokasi di Jalan Alkateri dalam No.8 Bandung, Jawa Barat, yaitu Ronde Jahe Alkateri.

B. Lamanya penelitian

Lamanya penelitian ini dilakukan selama 6 bulan, terhitung dari bulan Oktober sampai dengan bulan Maret. Adapun tabel lamanya penelitian sebagai berikut :

Tabel 1. 1 Lamanya Penelitian

No	Keterangan	Tahun 2024 - 2025																								
		Oktober				November				Desember				Januari				Februari				Maret				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
TAHAP PERSIAPAN																										
1	Penjajakan	■																								
2	Studi Kepustakaan	■	■	■	■	■	■																			
3	Pengajuan Judul		■																							
4	Penyusunan Usulan Penelitian			■	■	■	■																			
5	Seminar usulan Penelitian									■																
TAHAP PENELITIAN																										
1	Pengumpulan Data																									
	a. Observasi	■																								
	b. Wawancara	■																								
	c. Dokumentasi	■																								
	d. Studi Kepustakaan	■																								
2	Pengolahan Data											■	■	■	■											
3	Analisis Data																									
TAHAP PENYUSUNAN																										
1	Pembuatan Laporan																									
2	Perbaikan Laporan																									
3	Sidang Skripsi																									

Sumber : Data Diolah Peneliti tahun 2024