

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Palembang merupakan sebuah kota yang berkembang di Indonesia, apalagi semenjak Palembang menjadi tuan rumah *Sea Games* 2011. Hal ini terlihat dari perbaikan jalan raya serta banyak didirikannya gedung-gedung serta bangunan mulai dari hotel, perkantoran, dan bidang bisnis lainnya. Palembang juga terkenal dengan *icon* nya yang khas seperti jembatan ampera, sungai musi dan tak ketinggalan dengan makanan khas nya yaitu pempek.

Masyarakat kota Palembang terutama masyarakat di luar kota Palembang ataupun wisatawan menganggap bahwa makananan tradisional khas Palembang adalah pempek. Hal ini terlihat dari banyak nya rumah makan pempek di Palembang yang terus meningkat dan pempek dijadikan oleh-oleh khas Palembang. Makanan khas Palembang tidak hanya pempek saja, tetapi ada juga makanan khas lainnya yaitu tekwan yang seringkali menjadi menu tambahan di berbagai restoran pempek di Palembang. Rumah makan pempek di Palembang menghadirkan pempek sebagai menu utamanya, dan menu tambahan seperti tekwan, model, mie tahu ataupun pangsit ikan dan juga kerupuk dan kemplang. Contoh rumah makan tersebut adalah Beringin, Vico, Pak Raden, Candy ataupun Saga dan juga Pempek Dempo yang menghadirkan pempek sebagai menu andalanya. Bukan hanya rumah makan pempek saja,

tetapi pusat oleh-oleh khas Palembang seperti Suwandi dan 601 menyediakan pempek sebagai oleh-oleh khas Palembang.

Banyak turis ataupun masyarakat diluar kota Palembang yang membeli pempek ataupun kerupuk dan kemplang sebagai oleh-oleh khas dari Palembang. Makanan khas lainnya seperti tekwan, umumnya jarang dijadikan oleh-oleh khas Palembang. Hal ini dikarenakan bahwa pempek sudah menjadi icon nya kota Palembang sebagai makanan khas Palembang. Cara pengemasan pempek, kerupuk ataupun kemplang sebagai oleh-oleh Palembang juga praktis dan mudah. Pusat oleh-oleh khas Palembang juga menyediakan tekwan kering sebagai oleh-oleh. Tetapi hal ini dapat mengurangi cita rasa kelezatan dan tekstur serta komposisi dari makanan tersebut. Cara penyajian dan pengolahan tekwan memerlukan waktu yang lebih lama daripada pempek. hal ini menyebabkan masyarakat lebih tertarik pada makanan khas Palembang yang mudah dibawa, praktis dan cepat dan tidak mengalami perubahan rasa, bentuk dan warna sebagai oleh-oleh khas Palembang. Sehingga masyarakat lokal ataupun wisatawan lebih tertarik pada makanan pempek daripada tekwan.

Fenomena makanan khas Palembang ini dapat dijadikan salah satu alternatif bisnis, oleh karena itu direncanakan menciptakan usaha kuliner yang dapat memperkenalkan serta menghadirkan Tekwan sebagai salah satu makanan khas kota Palembang yang lezat dan mempunyai cita rasa yang khas. Usaha kuliner tersebut bernama Pondok tekwan. Pondok tekwan merupakan suatu bisnis kuliner di kota Palembang yang menyediakan tekwan sebagai

menu utamanya dan pempek serta makanan pelengkap lainnya yang menjadi menu tambahan.

Menurut Suharyadi, Dkk (2008:93), agar suatu bisnis memiliki keunggulan dibandingkan oleh para pesaing dan dapat mempertahankan eksistensi usahanya, maka seorang wirausahawan harus terus berupaya mencari sesuatu yang baru dan mengembangkan apa yang sudah ada agar menjadi lebih baik, yaitu dengan adanya kreatifitas. Dengan adanya banyak pesaing di kota Palembang yang menjual produk yang serupa, maka Pondok Tekwan harus memiliki kreatifitas untuk bersaing dan menjadi pemimpin pasar. Hal ini terlihat dari produk serta keunggulan kompetitif lainnya yang ditawarkan oleh bisnis ini.

Pondok tekwan memiliki tekwan yang khas baik dari segi rasa, bentuk serta penyajiannya ataupun dari kuah tekwannya. Selain itu, tekwan juga bisa dijadikan alternatif sebagai oleh-oleh khas Palembang yang memiliki kemasan yang praktis dan mudah dibawa tanpa mengubah rasa, bentuk serta warna dari tekwan itu sendiri. Pondok tekwan tidak hanya menjual produk tekwan saja tetapi pondok tekwan juga menghadirkan suasana rumah makan yang baru bagi penikmat tekwan di kota Palembang. Suasana tersebut menciptakan sebuah konsep rumah makan sebagai tempat santai atau berkumpulnya relasi ataupun keluarga.

Keunggulan kompetitif lainnya yaitu penyajian produk yang ditawarkan berupa *self service* serta *all you can eat*. Konsumen dapat memilih, meracik serta memasak tekwan sesuai dengan selera melalui penyajian *self*

service dan juga dapat menikmati kebebasan dalam memilih, memasak serta mengkonsumsi semua makanan yang disediakan dalam penyajian *all you can eat* atau makan sepuasnya.

Selain memberikan kepuasan dalam menu penyajian makanan, pondok tekwan juga menghadirkan pelayanan pembelajaran khusus tentang cara pembuatan dan pengolahan tekwan. Pelayanan pembelajaran ini dimaksudkan untuk memperkenalkan tekwan sebagai salah satu kebudayaan khususnya makanan khas kota Palembang dari agar tidak kehilangan unsur nilai budayanya yaitu cara pengolahan tekwan serta rasa yang murni dari tekwan itu sendiri. Sehingga masyarakat lokal ataupun diluar kota Palembang dapat menjadikan tekwan sebagai salah satu makanan khas tradisional Palembang.

Pondok tekwan diharapkan menjadi salah satu alternatif rumah makan yang baru bagi penikmat makanan khas tradisional Palembang yaitu tekwan. dan juga pondok tekwan diharapkan menjadi salah satu nilai tambah bagi kota Palembang sebagai daya tarik turis ataupun wisatawan dalam menjelajahi kebudayaan kota Palembang.

Pondok Tekwan telah beroperasi sejak 20 Oktober 2011 dan berlokasi di Jalan Angkatan 45, Palembang. Peneliti melakukan observasi dan pembagian kuesioner kepada masyarakat Kota Palembang untuk mengetahui bagaimanakah posisi atau keberadaan Pondok Tekwan dalam persepsi konsumen. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa dari 100 responden hanya 48 responden yang mengetahui keberadaan Pondok Tekwan dan hanya 24 responden yang pernah makan di Pondok Tekwan. Hal ini menunjukkan

bahwa masyarakat Kota Palembang kurang tertarik tentang keberadaan Pondok Tekwan di Kota Palembang.

Dalam segi persaingan, Pondok Tekwan banyak menghadapi pesaing-pesaing yang sudah lama terjun dalam industri ini dan sudah menjadi *brand image* kota Palembang seperti Pempek Beringin dan Pempek Candy. Hal ini menjadi salah satu tantangan bagi Pondok Tekwan bagaimana menciptakan *brand Image* Pondok Tekwan di masyarakat Kota Palembang.

Oleh karena itu, Peneliti membuat Studi Kelayakan Bisnis yang baru tentang Pondok Tekwan, hasil Studi Kelayakan Bisnis Pondok Tekwan ini diharapkan agar usaha ini dapat layak dikembangkan untuk eksistensi usaha di masa depan dengan perkembangan bisnis yang terus menerus.

B. Rumusan Masalah

Apakah pengembangan bisnis ini layak untuk dilaksanakan?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui layak atau tidak pengembangan bisnis yang dilakukan oleh Pondok Tekwan.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi bagi pihak-pihak yang berkepentingan seperti:

1. Bagi Peneliti

Sebagai pengetahuan dan pengalaman yang sangat berharga untuk menciptakan sebuah bisnis dengan berbagai kebijakan dan strategi-strategi untuk perkembangan dan eksistensi usaha dimasa depan.

2. Bagi Peneliti selanjutnya

Sebagai referensi atau pedoman pembuatan Studi Kelayakan Bisnis untuk menciptakan ide bisnis atau strategi-strategi kreatifitas dan inovasi untuk perkembangan bisnis.

3. Bagi masyarakat

Sebagai alat untuk mengidentifikasi peluang menciptakan sebuah bisnis yang dapat memperbaiki masalah ekonomi pribadi ataupun keluarga dengan kreatifitas dan inovasi dalam bisnis.

4. Bagi kota Palembang

Sebagai sarana meningkatkan kesejahteraan dan pemberdayaan masyarakat kota Palembang dan perekonomian kota Palembang.