

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam perekonomian Indonesia pada masa sekarang ini. UMKM dapat mengatasi kekurangan lapangan kerja tanpa adanya ketergantungan terhadap pemerintah. UMKM hingga kini masih menjadi salah satu sektor unggulan dan telah terbukti tahan dari berbagai krisis ekonomi (Sari & Yasa, 2016). UMKM dianggap mampu melatih jiwa kewirausahaan dan kemampuan manajerial yang selama ini menjadi perhatian utama untuk pengembangan ekonomi suatu negara (Okpara, 2009). Pada tahun 2017 terdapat usaha mikro sebesar 60.863.578, untuk data usaha kecil sebesar 731.047 dan usaha menengah sebesar 56.551 dapat dilihat persentasenya pada tabel 1.1:



Unit Usaha	Jumlah	Persentase (%)
Usaha Mikro	60.863.578	98,71
Usaha Kecil	731.047	1,19
Usaha Menengah	56.551	0,09

Sumber: BPS Kementerian KUKM (2017)

Salah satu jenis UMKM adalah usaha makanan (Kuliner). Usaha kuliner merupakan bisnis yang tidak akan pernah mati karena makanan dan minuman yang dihasilkan menjadi kebutuhan manusia setiap harinya. Pastinya, usaha makanan ini akan mengalami peningkatan dan pengembangan (Ramnesia.com, 2018).

Sumatera Barat salah provinsi yang ada di Indonesia. Sumatera Barat memiliki makanan tradisional yang unik dan beragam. Salah satu usaha kuliner Sumatera Barat adalah usaha rendang. Rendang merupakan warisan budaya masyarakat Minangkabau. Rendang juga disebutkan dalam kesusastraan Melayu klasik seperti Hikayat Amir Hamzah yang menyakini rendang sudah ada sejak 1550 M (BeritaSatu.com, 2018). Pada masa itu masyarakat masih sangat sederhana. Masyarakat hidup berpindah – pindah tempat dan membutuhkan cara untuk mengawetkan daging untuk persediaan makanan. Salah satunya dengan membuat rendang. Rendang terdiri dari olahan daging sapi yang bercitarasa pedas yang menggunakan campuran berbagai bumbu, rempah – rempah dan menggunakan santan kelapa. Masakan ini dihasilkan dari proses memasak yang lama hingga kering dan berwarna coklat Rendang dapat bertahan hingga berminggu – minggu (Wikipedia, 2018).



Kota Payakumbuh hanyalah kota kecil yang tidak memiliki sumber tambang atau energi yang menjadi sumber pendapatan asli daerah. Kota Payakumbuh tidak banyak memiliki potensi alam, sehingga sulit menjadi pariwisata sebagai produk unggulan. Pada sekarang ini, Kota Payakumbuh dikenal sejak lama sebagai kota Batiah. Kota yang memiliki banyak makan ringan yang justru menjadi ikon bagi kota lain. Seperti sanjai, galamai, bareh randang dan batiah yang sejak lama menjadi oleh – oleh khas Ranah Minang. Sebagian besar produk ini diolah di Kota Payakumbuh. Akan tetapi bukan Kota Payakumbuh yang mendapatkan nama. Meski batiah dikatakan sebagai ikon Kota Payakumbuh. Tetapi, belum memenuhi syarat untuk bisa menjadi produk yang berdaya saing global dan mendatangkan

banyak pendapatan asli daerah Kota Payakumbuh. Selain itu, minat pasar internasional belum terlihat dari produk batiah. Produk yang bisa masuk pasar global yaitu produk yang memiliki kualitas mutu dan kehygienisan. Ketika ada survei CNN yang mengatakan rendang sebagai makanan terenak di dunia pada tahun 2017 dan ditambah Kota Payakumbuh satu – satunya daerah yang memiliki jumlah UKM rendang tak kurang dari 30-an UKM. Hal ini, menjadi dasar utama produk rendang menjadi produk layak dikedepankan oleh Kota Payakumbuh. Maka, rendang menjadi ikon baru Kota Payakumbuh (HarianHaluan.com, 2017). Berikut ini data jumlah usaha rendang di Kota Payakumbuh yang tergambar pada tabel 1.2:



Tabel 1.2
Jumlah Usaha Rendang Di Kota Payakumbuh

Kecamatan	Total
Payakumbuh Utara	5
Payakumbuh Selatan	2
Payakumbuh Timur	7
Payakumbuh Barat	12
Lampasi Tigo Nagari	12
Total	38

Sumber : Dinas Koperindag (2016) dan Data Primer (2019)

Berdasarkan data di atas menunjukkan jumlah usaha rendang di Kota Payakumbuh. Terdapat dua Kecamatan Payakumbuh yang memiliki usaha rendang terbanyak yaitu berada di Kecamatan Payakumbuh Barat sebanyak 12 unit dan di Kecamatan Lampasi Tigo Nagari sebanyak 12 unit usaha rendang. Berdasarkan tabel 1.2 di atas terdapat satu wilayah menjadi pusat produksi dan sentral penjualan berbagai variasi rendang yang diberi nama Kampung Rendang. Pemberian nama Kampung Rendang dibentuk oleh Dinas Koperasi Industri dan Perdagangan Kota Payakumbuh pada tahun 2015. Kampung Rendang terdapat di

daerah Lampasi Tigo Nagari. Menurut Kepala Bidang Perindustrian Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Bapak Faizal (2018) mengatakan, ada 30 jenis rendang di Kampung Rendang yaitu rendang telur, suir daging, daging sapi, jengkol, paru, ayam, suir ayam, ubi, suir itik, jamur basah, jamur kering, jamur kriuk, ikan tuna, jantung pisang, dan daun singkong. Juga ada rendang belut, pare, daun-daun, cubadak, pakis/paku, lokan, paru basah, daging tumbuk, maco, jamur kurma, jagung, ikan lele, ikan nila, ikan gabus, , dan udang. Namun, belum seluruhnya jenis rendang ini tersedia karena para pembuat tidak rutin membuat dan konsisiten memproduksi rendang tersebut tersebut. Dari sekian banyak rendang yang ditawarkan terdapat delapan jenis rendang yang diminati yaitu rendang telur sapi, paru, tumbuak daging, suir (ayam dan daging sapi), jamur dan belut (Republika.co.id, 2019).



Kinerja usaha menjadi penting untuk menghadapi persaingan yang semakin tinggi dalam dunia bisnis. Sehingga para pelaku usaha dapat mempertahankan pangsa pasarnya dan memanfaatkan peluang yang ada dalam bisnis guna meningkatkan keunggulan bersaing, tak terkecuali bisnis dalam bidang kuliner. Dimana terjadi pertarungan antara harga, kualitas dan menciptakan hal baru dalam keunggulan usaha. Untuk itu kinerja usaha perlu diteliti agar kinerja usaha dapat meningkat, salah satu caranya adalah melakukan orientasi kewirausahaan. Dalam kondisi demikian para pelaku usaha dituntut untuk memiliki orientasi kewirausahaan yang jelas agar pelaku usaha dapat menemukan dan menciptakan strategi bisnis baru yang dapat membedakan bisnis mereka dengan bisnis – bisnis lainnya. Orientasi kewirausahaan sangat memengaruhi masalah yang dihadapi

pelaku usaha yaitu kurangnya pemahaman akan orientasi kewirausahaan (*Entrepreneurship Orientation*). Kurangnya pemahaman akan orientasi kewirausahaan disebabkan karena beberapa pemilik usaha rendang jarang dan ada juga yang tidak pernah mengikuti pelatihan kewirausahaan. Padahal pelatihan kewirausahaan akan membantu pemilik dalam menjalankan usaha dan lebih memiliki sikap kewirausahaan. Menurut Mahmood & Hanafi (2013) orientasi kewirausahaan berpengaruh signifikan terhadap kinerja usaha. Pelaku usaha menempatkan sumber daya manusia sebagai target yang harus dicapai, dengan mengarahkan sumber daya untuk mencapai tujuan untuk agar tercipta inovasi dan kreatifitas. Sehingga menghasilkan kinerja usaha menjadi lebih baik. Pelaku usaha yang memiliki orientasi kewirausahaan dengan melakukan inovasi produk atau memperbaiki produk – produk yang ditawarkan ke pasar, berani mengambil resiko dan melakukan tindakan proaktif untuk mengalahkan pesaing (Lumpkin & Dess, 2008). Menurut hasil survei banyak pelaku usaha rendang sudah melakukan inovasi terhadap produk. Namun hasil produk inovasi mereka kurang diminati konsumen dibandingkan dengan rendang daging yang sudah ada sejak lama.



Selain orientasi kewirausahaan (*Entrepreneurship Orientation*) ada faktor lain yang mempengaruhi kinerja usaha yaitu keunggulan bersaing (*Competitive Advantage*). Naala & Mahmood (2016) mengatakan bahwa orientasi kewirausahaan dengan keunggulan bersaing memberikan dampak pada kinerja usaha. Keunggulan bersaing adalah faktor – faktor yang membedakan suatu perusahaan dengan pesaingnya agar perusahaan mampu bersaing dari pesaing.

Menurut Metekohy (2013) mengatakan bahwa keberanian mengambil resiko, inovasi dan sikap proaktif akan membantu UMKM mampu mengalahkan pesaing-pesaingnya dan orientasi kewirausahaan menentukan keunggulan bersaing bagi UMKM. Pelaku usaha yang memiliki keunggulan dan strategi untuk bersaing dapat bertahan dan memenangkan persaingan. Oleh karena itu, keunggulan bersaing sangat ditentukan oleh kemampuan pelaku usaha untuk menerapkan orientasi kewirausahaan. Keunggulan bersaing ini ditujukan untuk menjawab permasalahan bagaimana sebuah usaha mampu bersaing dengan usaha yang lainnya. Penelitian yang juga dilakukan Setyawati *et al.*, (2017) menunjukkan bahwa keunggulan bersaing berhubungan positif dengan kinerja UKM di Provinsi Purwokerto.



Pada bulan Januari 2019 dilakukan survei pendahuluan dengan mewawancarai pemilik usaha Rendang. Hasil survei menunjukkan bahwa pengusaha rendang belum terlalu mengenal pesaing antar sesama pengusaha rendang. Sehingga ada beberapa pengusaha rendang yang mematok harga lebih rendah agar mendapatkan lebih banyak pelanggan. Berbagai inovasi telah dilakukan oleh pengusaha rendang dengan menambah jenis variasi rendang. Namun, hasil produk inovasi mereka kurang diminati konsumen dibandingkan dengan rendang daging yang sudah ada sejak lama dan beberapa jenis rendang yang belum terlalu dikenal oleh masyarakat. Hal ini dikarenakan rendang tersebut tidak diproduksi secara rutin. Selain itu pelaku usaha rendang tidak berani mengambil resiko untuk memperbesar usaha dengan peminjaman modal dari bank karena takut usaha tidak berjalan dengan baik.

Berdasarkan dari penjelasan di atas, maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Keunggulan Bersaing, Orientasi Kewirausahaan terhadap Kinerja Usaha pada usaha Rendang di Kota Payakumbuh”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dapat disusun rumusan masalah penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh orientasi kewirausahaan terhadap keunggulan bersaing pada usaha rendang di Kota Payakumbuh?
2. Bagaimana pengaruh orientasi kewirausahaan terhadap kinerja usaha pada usaha rendang di Kota Payakumbuh?
3. Bagaimana pengaruh keunggulan bersaing terhadap kinerja usaha pada usaha rendang di Kota Payakumbuh ?
4. Bagaimana keunggulan bersaing memediasi hubungan orientasi kewirausahaan terhadap kinerja usaha pada usaha rendang di Kota Payakumbuh ?



1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh orientasi kewirausahaan terhadap keunggulan bersaing pada usaha rendang di Kota Payakumbuh.
2. Untuk mengetahui pengaruh orientasi kewirausahaan terhadap kinerja usaha pada usaha rendang di Kota Payakumbuh.
3. Untuk mengetahui pengaruh keunggulan bersaing terhadap kinerja usaha pada usaha rendang di Kota Payakumbuh

4. Untuk mengetahui pengaruh keunggulan bersaing memediasi hubungan orientasi kewirausahaan terhadap kinerja usaha pada usaha rendang di Kota Payakumbuh.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Akademik

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi bagi mahasiswa Universitas Andalas dan dapat menjadi bahan penelitian sejenisnya.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Universitas

Penelitian ini dapat berguna sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.

- b. Bagi UMKM

Dapat membantu pihak UMKM di Kota Payakumbuh untuk mengelola usahanya agar menjadi lebih baik dengan mengetahui bagaimana cara meningkatkan kinerja usaha rendang di Kota Payakumbuh.



1.5 Ruang lingkup peneltian

Pada penelitian ini membahas tentang pengaruh orientasi kewirausahaan. Keunggulan bersaing terhadap kinerja usaha dan keunggulan bersaing memediasi hubungan orientasi kewirausahaan terhadap kinerja usaha. Penelitian ini dilakukan pada usaha rendag di Kota Payakumbuh.

1.6 Sistematis Penelitian

Untuk memahami lebih jelas laporan ini, maka materi-materi yang tertera pada laporan skripsi ini dikelompokkan menjadi 5 bab dengan sistematika sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematis penelitian

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan teori yang berupa pengertian yang diambil dari kutipan buku yang berkaitan dengan penyusunan laporan penelitian serta beberapa literatur review yang berhubungan penelitian. Bab ini menjadi landasan teori yang digunakan menjadi acuan dalam menyusun skripsi.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan cara-cara yang akan ditempuh dalam memulai penelitian guna mendapatkan sumber yang relevan sesuai permasalahan yang dikaji.

BAB IV HASIL DAN ANALISIS DATA PENELITIAN

Bab ini menjelaskan analisis hal-hal yang berhubungan dengan seluruh hasil penelitian yang diperoleh. Di dalamnya berisi hasil akhir yang ada pada bab sebelumnya, dijabarkan secara satu persatu dengan menerapkan konsep sesudah adanya sistem yang diusulkan.



BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dan saran yang berkaitan dengan analisis dan optimalisasi sistem berdasarkan yang telah diuraikan sesuai dengan bab-bab sebelumnya.

