

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Ekonomi merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam kehidupan umat manusia, dan usaha juga sangat menentukan pola hidup, corak dan karakter suatu masyarakat, artinya masyarakat yang ekonominya makmur atau sejahtera berbeda dengan masyarakat yang ekonominya lemah. Di dalam ajaran Agama Islam telah di letakkan dasar-dasar yang kokoh dalam rangka mewujudkan sebuah tatanan masyarakat yang sejahtera lahir maupun bathin. (Purwanjana Putra, 2010, hlm: 11)

Kemiskinan dan kesengsaraan yang ada pribadi atau sekelompok masyarakat maka dapat membuka peluang bagi mereka untuk melakukan hal-hal yang tidak diinginkan dalam tatanan hukum seperti mencuri, merampok, membajak, termasuk korupsi serta penzaliman hak milik orang lain. Kondisi kekufuran. Demikianlah kemiskinan dan kemelaratan usaha akan sangat berbahaya jika tidak ditanggulangi dengan usaha dan ikhtiar yang terencana, seksama dan terprogram untuk bangkit dari keterpurukan ekonomi, kesengsaraan dan kemiskinan. (Purwanjana Putra, hlm:20)

Untuk menghindari kemiskinan dan kesengsaraan tersebut agama Islam sudah memberi tuntunan kepada pemeluknya berupa perintah Allah SWT kepada seluruh umatnya agar bekerja dan berusaha walaupun sudah ada jaminan Allah SWT bahwa setiap makhluk yang diciptakan nya sudah memiliki rezeki masing-masing yang sudah ditetapkan sehingga manusia harus bekerja untuk memenuhi kebutuhan hidupnya sehari-hari, baik bekerja sebagai Pegawai Negeri, Pegawai Swasta atau wiraswastawan atau pengusaha, misalnya dengan membuka warung makan.

Berbicara mengenai warung makan di Banjarmasin, saat ini memang banyak kita dapati warung makan dipinggir jalan maupun ditempat yang tertata dengan baik seperti restoran di hotel berbintang yang menyajikan menu yang beraneka ragam untuk menarik pembeli, namun saat ini di antara semuanya itu menurut pandangan penulis ada yang cukup laris dan banyak pelanggannya, yaitu Warung Makan Bebek Sinjay yang tentunya sudah sangat dikenal di kalangan masyarakat Banjarmasin khususnya masyarakat di sekitar jalan Dahlia. Di warung tersebut dalam sehari mungkin sekitar ratusan bahkan mungkin lebih yang bisa mampir di sini, apa lagi saat jam makan siang tiba suasana ramainya rumah makan ini benar-benar terasa dan menjadikan rumah makan riuh ramai pengunjung dan membuat suasana menjadi terasa panas karena pelanggan yang antri, walau demikian sepertinya tidak mengurangi minat para pecinta masakan bebek untuk kembali hadir ke warung makan ini.

Warung Makan Bebek Sinjay merupakan Usaha yang didirikan pertama kali oleh Bapak Husairi pada tahun 2014 beliau merintis awal yg bertempat di Gambut berawal dari menyewa tempat sederhana di pinggiran jalan dan masih menggunakan gerobak yang hanya menyewa di halaman orang dan setelah setahun di gambut beliau berinisiatif pindah ke Jalan Dahlia dan ternyata di terima dan setelah 2 tahun lamanya Warung Makan Bebek Sinjay baru di kenal oleh masyarakat Banjarmasin .

Bapak Husairi dalam berjualan berusaha bisa menetapkan harga yang lebih terjangkau agar bisa dibeli oleh dari kalangan apa saja. Keberhasilan mengembangkan Usaha Dagang Warung Makan Bebek Sinjay, sudah tentu ada strategi tersendiri yang digunakan oleh pedagang Bapak Husairi sehingga dapat di terima dan menjadi warung makan bebek idola yang dikenal banyak orang di Banjarmasin.

Warung Bebek Sinjay saat ini sudah berkembang dan memiliki 7 cabang di kota Banjarmasin dan sekitarnya dengan pemilik yang berbeda sesuai dengan perjanjian usaha dengan Warung Bebek Sinjay yang ada di Jalan Dahlia Raya. Pada awalnya Warung Bebek Sinjay pertama kali buka di Jalan Dahlia Raya namun karena masih terdapat peluang usaha, banyak anggota keluarganya yang masih pengangguran dan banyak masyarakat yang menyukai masakan yang disajikan maka akhirnya bermunculan cabang-cabang baru dengan lokasi berbeda, pemiliknya ada yang merupakan bekas karyawan, menantu pak Husairi ataupun sesama orang Madura seperti Cabang Kampung melayu dengan pemilik Supriyadi yang merupakan menantu pak Husairi dan merupakan cabang pertama kemudian disusul cabang Jalan. A. Yani Sungai Gardu milik Samhaji yang merupakan bekas karyawan pak Husairi. Di lihat dari masih banyaknya peminat yang datang jauh ke Dahlia Raya maka Pak Husairi berpikir untuk membuka usaha dengan sistem bagi hasil (*franchise*) dengan cara semua bahan dan bumbu berasal dari Bapak Husairi kemudian tempat disediakan rekan bisnis maka atas usaha itu akhirnya bermunculan cabang-cabang baru seperti cabang S. Parman milik Tomi Arifin seorang suku China yang tertarik membuka usaha Warung Bebek Sinjay karena memiliki Ruko (Rumah Toko) yang kosong dan tidak ada yang mengontrak sehingga berinisiatif untuk membuka usaha kerjasama dengan Pak Husairi. Pada cabang Buncit Mas milik Syahrul yang dulunya berjualan Soto Banjar merubah usaha ke warung bebek karena mempunyai keluarga di Kabupaten Banjar yang beternak bebek sehingga untuk bahan baku bebek dia menyediakan sendiri tanpa disuplai pak Husairi, kemudian Cabang Sultan Adam milik Saiful yang merupakan orang asli Kota Banjarmasin yang tertarik membuka warung bebek karena melihat peluang yang positif, semuanya tentunya memiliki kiat maupun strategi pengembangan usaha yang berlainan karena setiap pemilik mempunyai pandangan hidup, suku maupun pengalaman yang berbeda dalam

mengembangkan usaha yang menyesuaikan dengan lingkungan masyarakat dimana cabang tersebut berada serta memperhitungkan usaha kuliner lainnya sebagai pesaing. (Wawancara dengan Bapak Husairi pada Tgl 09 Februari 2019, jam 15:10 WITA)

Dalam membuka suatu usaha tentunya selalu ada persaingan, apalagi usaha kuliner seperti di Kota Banjarmasin yang sifat masyarakatnya suka berdagang, sehingga bila ada suatu usaha yang dinilai menguntungkan maka masyarakatnya akan berlomba-lomba membuka usaha serupa yang tentunya menyebabkan persaingan terjadi sangat ketat karena masing-masing ingin mengungguli dan menggaet pelanggan sebanyak-banyaknya belum persaingan dengan usaha kuliner lain dengan variasi rasa dan masakan yang disajikan beraneka ragam contohnya ada warung makan ayam lalapan, warung coba rasa, bakso, dan lain-lain.

Adapun alasan peneliti mengambil judul ini karena usaha dagang warung bebek sinjay termasuk usaha yang perkembangannya cukup pesat bila dibandingkan dengan usaha kuliner lain sehingga strategi dalam pengembangan usaha yang dilakukan pemiliknya sangat penting untuk di ketahui sebagai referensi bagi pengusaha yang ingin membuka usaha serupa sedangkan lokasi penelitian yang dilakukan di beberapa tempat untuk membandingkan apakah strategi yang diterapkan sama atau masing-masing pemilik mempunyai strategi masing-masing untuk pengembangan usahanya, sehingga berdasarkan latar belakang tersebut penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian yang hasilnya akan dituangkan dalam sebuah karya ilmiah yang berbentuk skripsi yang berjudul. **“Strategi Pengembangan Usaha Dagang Warung Bebek Sinjay di Kota Banjarmasin**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas , maka permasalahan yang akan diteliti adalah:

1. Bagaimana strategi pengembangan usaha warung makan bebek sinjay di Banjarmasin?
2. Apa yang menjadi faktor pendukung dan faktor penghambat dalam pengembangan usaha Dagang Warung Bebek sinjay di Kota Banjarmasin?

C. Definisi Operasional

Untuk menjelaskan maksud dan ruang lingkup penelitian ini, maka ditegaskan batasan masalahnya sebagai berikut:

Strategi dalam kamus besar bahasa Indonesia adalah rencana yang cermat mengenai kegiatan untuk mencapai sasaran khusus (KBBI, 2010, hlm:432). Pengembangan dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Yang di maksud dengan pengembangan berasal dari kata “kembang” yang artinya mekar terbuka atau membentang. Di tambah dengan awalan “p”,maka artinya menjadi proses, cara, pembuatan,pengembangan. Peningkatan adalah proses, cara, perbuatan meningkatkan (usaha, kegiatan dan sebagainya). usaha adalah kegiatan di bidang perdagangan (dengan maksud mendapatkan mencari untung). (KBBI, 2010, hlm:143)

Usaha dagang warung makan bebek Sinjay adalah suatu usaha yang menjual makanan berupa Ayam lalapan dan Bebek Sinjay, oleh pemilik warung Makan Bebek Sinjay yang tersebar di beberapa lokasi di Kota Banjarmasin Kalimantan Selatan.

Dengan demikian yang penulis maksudkan dengan strategi pengembangan usaha dagang warung Makan Bebek sinjay adalah rencana yang cermat mengenai kegiatan Usaha untuk menambah dan meningkatkan hasil usaha warung makan Bebek Sinjay oleh masing-masing pemiliknya

D. Tujuan dan signifikasi penelitian

1. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah ingin mengetahui:

- a) Untuk mengetahui Strategi Pengembangan Usaha Dagang Warung Bebek Sinjay di Kota Banjarmasin.
- b) Untuk mengetahui faktor pendukung dan faktor penghambat dalam Pengembangan Usaha Dagang Warung Bebek Sinjay di Kota Banjarmasin

2. Signifikasi Penelitian

Hasil yang penelitian ini di harapkan dapat bermanfaat sebagai:

- a) Bahan informasi, pertimbangan dan masukan bagi pihak pihak yang terkait untuk meningkatkan ekonomi pedagang Bebek Sinjay di Banjarmasin .
- b) Acuan atau rujukan bagi kalangan sivitas akademik, khususnya bagi yang berkepentingan terhadap hasil penelitian ini, dan bagi siapa saja yang ingin meneliti masalah ini dari aspek yang lain.
- c) Bahan masukan sekaligus informasi ilmiah khazanah kepustakaan bagi jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi Bisnis Islam UIN Antasari Banjarmasin.

E. Kajian Pustaka

Dari hasil penelusuran yang penulis lakukan, maka penulis menemukan ada beberapa penelitian yang serupa dengan apa yang penulis teliti saat ini namun dalam konteks yang berbeda, yaitu: penelitian yang di lakukan oleh Baidah (NIM.0301155798) yang berjudul:” Pengembangan Industri kecil Kue roti Manis Umi dan kendala yang di hadapi di Kelurahan Banua Anyar kecamatan Banjarmasin Timur (Tinjauan berdasarkan Aspek Manajemen Pemasaran)”. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan kesimpulan bahwa ada kendala yang di hadapi oleh pengusaha Industri kecil kue roti manis Umi dari aspek manajemen pemasaran di Kelurahan Banua Anyar Kecamatan Banjarmasin Timur. Hasilnya bahwa kendala yang dihadapi adalah masalah permodalan dan bahan baku yang terus naik. Jadi penelitian terdahulu berbeda objek dan subjeknya dengan apa yang penulis teliti saat ini, karena telaahnya berorientasi pada sudut manajemen pemasarannya.

Kemudian penulis juga menemukan penelitian terdahulu yang bertemakan pengembangan ekonomi juga, yakni penelitian yang di lakukan oleh Muhammad Alfiat (NIM.0701157954) yang berjudul: “Pengembangan Ekonomi Pengrajin Batu Aji Di Kecamatan Martapura Kota sangat dinamis dan dapat dikatakan maju dan meningkat, hal itu dibuktikan dengan adanya peningkatan pendapatan masyarakat pengrajin itu, dan di tambah dengan adanya rekrutmen dari karyawan sehingga kondisi ini secara langsung membuka lapangan pekerjaan baru dan meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat pengrajin batu aji itu sendiri . Hasil penelitian ini menunjukkan kendala yang dihadapi pengrajin adalah masalah permodalan dan kurangnya pelatihan dari pemerintah. Penelitian ini juga berbeda baik objek maupun subjeknya dengan apa yang penulis teliti saat ini.

Penelitian yang dilakukan Puji Lestari NIM (0701158011) IAIN Antasari Banjarmasin, skripsi yang berjudul “Pengembangan Bisnis Nasi Kuning Cempaka di Banjarmasin” dalam skripsi ini peneliti mengangkat sebuah permasalahan pengembangan bisnis nya yang bermula Nasi Kuning Cempaka berdiri di depan Ruko di pinggiran jalan dan sekarang sudah memiliki empat cabang di Kota Banjarmasin. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kendala yang dihadapi dalam mengembangkan usaha adalah ketatnya persaingan dan permodalan usaha yang sulit didapat.

Penelitian yang dilakukan oleh Istiqamah, NIM (0701157991) IAIN Antasari Banjarmasin, skripsi yang berjudul “Strategi Pemasaran Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Cabang Banjarmasin” skripsi membahas tentang upaya yang dilakukan oleh rumah makan Wong Solo cabang Banjarmasin yang berada di Jl. AsMustaffa bersebelahan dengan hotel Batung batulis dengan memasarkan makanan olahannya, kenyataanya memang sekarang usahanya semakin berkembang, yang di buktikan dengan banyak konsumen yang datang setiap harinya dan dibuktikan menambah satu buah rumah makan lagi yang berada di Jl Gatot Sobroto. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kendala yang dihadapi dalam pengembangan usaha adalah masalah tempat yang terbatas dan lahan parkir yang kurang luas sehingga tidak memungkinkan untuk menampung pelanggan dengan jumlah yang banyak dalam satu waktu.

Penelitian yang dilakukan oleh Rezky Hamdani, NIM (0601157380) IAIN Antasari Banjarmasin, skripsi yang berjudul “Pemasaran Usaha Dodol Asli Kandangan sebagai salah satu Usaha Mikro di Kabupaten Hulu Sungai Selatan” skripsi ini membahas usaha mikro dodol Kandangan yang dilakukan masyarakat. Meskipun banyak usaha yang melakukan. Namun belum ada satu pun dodol asli Kandangan yang dapat merambah keluar daerah Kalimantan Selatan, dikarenakan karena segi pemasarannya dilakukan secara perorangan tanpa melalui strategi

pemasaran yang baik. Kendala yang dihadapi dalam pengembangan usaha adalah masalah terbatasnya pemasaran dan permodalan yang belum banyak difasilitasi pemerintah.

Dengan demikian penelitian yang penulis lakukan berbeda dengan beberapa penelitian terdahulu.

F. Tahap Penulisan

Pada tahap ini beberapa tahapan penelitian yang akan ditempuh penulisan dalam menyelesaikan skripsi ini sehingga menjadi sebuah karya tulisan ilmiah yang siap di munaqasyahkan yaitu sebagai berikut :

1. Tahap Penelitian

Pada tahap ini penulis melakukan penelitian pendahuluan yaitu mengamati dan mempelajari objek yang akan diteliti dan yang akan dituangkan dalam bentuk proposal atau desain operasional untuk langsung memasukkan kebagian biro skripsi di fakultas yang disetujui akan diseminarkan.

2. Tahap pengumpulan data

Pada tahap ini penulis mengumpulkan data yang diperlukan dengan mengamati teknik pengumpulan data sebagaimana yang telah ditetapkan.

3. Tahap pengolahan data dan Analisis data

Pada tahap ini penulis mengolah dan menganalisis data yang telah terkumpul dan teknik pengolahan data dan analisis data yang telah terkumpul dengan teknik pengolahan data dan analisis data yang telah ditetapkan, kemudian dikonsultasikan kembali kepada dosen pembimbing dalam rangka perbaikan dan kesempurnaan.

4. Tahap Penyusunan Laporan

Pada tahap ini penulis menyusun hasil penelitian yang diperoleh sesuai dengan sistematika penulisan, kemudian di konsultasikan kembali kesempurnaannya kepada dosen pembimbing sekaligus memohon persetujuan, apabila sudah disetujui dan dianggap sebagai karya ilmiah yang baik dan layak dalam bentuk skripsi. Sehingga sudah siap di munaqasyahkan dihadapan tim penguji skripsi.