

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kewirausahaan menjadi modal bagi pertumbuhan ekonomi di suatu negara. Kewirausahaan dapat dijadikan sebagai alat tolak ukur bertumbuhnya perekonomian di suatu negara. Untuk meningkatkan pertumbuhan perekonomian harus diimbangi dengan tumbuhnya atau perkembangan kewirausahaan di negara tersebut. Dengan demikian kewirausahaan berpotensi untuk meningkatkan kesejahteraan dalam suatu negara (TNP2PK & LDFEB-UI, 2021). Dalam menjalankan kewirausahaan juga dapat mengurangi angka kemiskinan hal ini disebabkan oleh terciptanya lapangan pekerjaan yang baru dan luas sehingga dapat menyerap tenaga kerja baik lokal maupun nasional bahkan internasional. Hal ini dapat terwujud melalui beberapa tahapan dan membutuhkan waktu untuk terealisasi (Halim, 2020).

(Limios et al., 2023) mendefinisikan bahwa wirausaha merupakan suatu proses yang dilakukan oleh seseorang dalam mengenali peluang usaha yang baru atau dapat memodifikasi produk yang sudah ada serta dapat menjadikan produk atau jasa tersebut dapat diterima oleh konsumen untuk dijual. Dalam melakukan modifikasi produk dan menciptakan suatu inovasi baru merupakan bagian proses dari melakukan kewirausahaan.

Dalam mengembangkan kewirausahaan dapat dilakukan dengan berbagai cara, para pelaku wirausaha dapat mengembangkan dirinya dengan cara upgrade kemampuan dengan mengikuti webinar atau pelatihan kewirausahaan agar semakin berkualitas sehingga menambah wawasan, ketrampilan, memunculkan suatu inovasi baru dengan harapan akan menciptakan pribadi yang mandiri dalam menjalankan bisnisnya. Hal ini dinilai sangat penting terlebih jika usaha yang dijalankan berhubungan secara langsung dengan masyarakat dan memiliki dampak terhadap lingkungan (Penulis, n.d.).

Di Negara Indonesia bisnis kuliner semakin lama semakin betumbuh dengan pesat. Menurut (Claudya et al., 2020) mendirikan usaha di bidang kuliner banyak diminati oleh banyak orang. Dimana banyak anggapan bahwa bisnis ini mudah untuk dijalankan dibandingkan dengan bisnis lainya. Namun pada kenyataan dilapangan

bisnis kuliner ini tergolong bisnis yang cukup rumit dalam penerapannya para pemilik bisnis dituntut untuk selalu berinovasi dan memiliki kreativitas lebih dalam memunculkan ide baru. Oleh karena itu para pemilik bisnis dibidang kuliner harus Menyusun strategi agar bisnis tersebut bisa bersaing dengan competitor lainnya (Dr. Awan Kostrad Dharto, S.E., n.d.).

Bisnis kuliner merupakan suatu bisnis yang dapat berkembang ditengah pesatnya persaingan dagang dan dapat bertahan dimasa krisis. Hal ini didasari bahwa makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia yang disetiap harinya harus terpenuhi. Hal ini sangat mendasari berkembang dan tumbuhnya bisnis kuliner (Abidin & Hayati, 2020). Di Kabupaten Malang sendiri perkembangan bisnis kuliner juga dapat dirasakan dimana bisnis ini dinilai banyak dijalankan karena prospek berkembang untuk kedepanya sangat tinggi dan menjanjikan banyak para wirausahawan memilih berbisnis dikota ini. Hal ini terjadi karena melihat banyaknya mahasiswa yang berkuliah di kota Malang maupun para wisatawan yang berdatangan untuk menikmati sejuknya kabupaten Malang dan berwisata di sana. Tingginya pengunjung menjadikan peluang usaha juga mengalami kenaikan (Indarti et al., n.d.).

Data yang dikeluarkan oleh (BPS Malang, 2023) tertera bahwa jumlah rumah makan/Restoran dikabupaten Malang, 2017- 2020 sebanyak, 2017 berjumlah 222, 2018 sama dengan tahun sebelumnya, namun pada tahun 2019 mengalami penurunan sebanyak 204, dan naik sedikit ditahun 2020 senilai 208. Di kecamatan Ngantang sendiri terdapat 8 jumlah restoran yang terdata oleh BPS (Badan Pusat Statistika). Rencana dan realisasi pendapatan asli daerah daerah Kabupaten Malang di sektor pajak restoran pada tahun 2017 mempunyai target senilai 3.750.00 realisasi 6.279,05. Pada tahun 2018 target pajak restoran senilai 4.528,13 dan realisasi senilai 7.275,99. Pada tahun 2019 target senilai 7.000.67 realisasi senilai 8.591.75. Pada tahun 2020 target pajak senilai 6.200.00. realisasi senilai 7.821.00.

Tabel 1.1 Jumlah restoran di kab Malang

Kecamatan Subdistrict	2019	2020	2021	2022
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
010 Donomulyo	-	-	-	-
020 Kalipare	-	-	-	-
030 Pagak	-	-	-	-
040 Bantur	-	-	-	-
050 Gedangan	-	-	-	-
060 Sumbermanjing Wetan	7	7	7	7
070 Dampit	7	7	7	7
080 Tirtoyudo	1	1	1	1
090 Ampelgading	-	-	-	-
100 Poncokusumo	-	-	-	-
110 Wajak	-	-	-	-
120 Turen	16	16	16	16
130 Bululawang	7	7	7	7
140 Gondanglegi	6	6	6	6
150 Pagelaran	-	-	-	-
160 Kepanjen	24	24	23	23
170 Sumberpucung	1	1	1	1
180 Kromengan	-	-	-	-
190 Ngajum	-	-	-	-
200 Wonosari	7	7	7	7
210 Wagir	-	-	-	-
220 Pakisaji	6	6	4	6
230 Tajinan	1	1	1	1
240 Tumpang	7	7	7	7
250 Pakis	20	21	20	20
260 Jabung	-	-	-	-
270 Lawang	12	12	8	11
280 Singosari	26	24	21	24
290 Karangploso	11	16	14	14
300 Dau	20	20	19	19
310 Pujon	13	13	13	13
320 Ngantang	8	8	8	8
330 Kasembon	4	4	4	4
<b>Kabupaten Malang</b>	<b>204</b>	<b>208</b>	<b>194</b>	<b>202</b>

Dalam berbisnis kuliner tidak akan pernah surut, dimana dengan berkembangnya jumlah penduduk dan gaya hidup masyarakat membuat semua ingin dilakukan secara fleksibel dan efisien hal ini juga berdampak pada makanan yang dikonsumsi yaitu menginginkan makanan yang cepat saji dan makanan yang dibandrol dengan harga cukup dikantong masyarakat (Manap, 2020). Di era saat ini harga yang ditawarkan oleh pengusaha di bidang makanan cenderung sama antara membeli makanan siap konsumsi atau membeli bahan baku makanan dan memasaknya sendiri. Selain itu pertumbuhan penduduk juga berpengaruh jika penduduk semakin banyak maka bahan pangan yang dibutuhkan akan meningkat juga. Di era dahulu masyarakat biasanya cenderung untuk memasak makanannya sendiri karena dinilai lebih hemat namun di era saat ini pola konsumsi masyarakat mulai berpindah banyak masyarakat yang lebih memilih untuk membeli makanan yang siap saji karena dinilai lebih fleksibel, praktis dan tidak memakan waktu. Alasan lain dari Masyarakat untuk lebih memilih makan instan selain lebih

fleksibel yaitu adanya perbedaan suasana, serta layanan yang diberikan oleh penjual kepada konsumen dengan memberikan fasilitas yang dibutuhkan menjadikan nilai tambah yang menarik. Hal ini mendasari bisnis dalam bidang fnb memiliki peluang sangat luas dan berprospek untuk kedepanya (Crystallography, 2016).

Bisnis 77 lesehan didirikan di jalan raya Malang-kediri jalur tersebut merupakan jalur padat karena menghubungkan berbagai kota. Terlebih lagi pemandangan yang ditawarkan ialah bendungan selorejo secara langsung. Terlebih waduk selorejo merupakan salah satu destinasi wisata di wilayah kabupaten Malang jawa timur. Tempat wisata ini menyuguhkan hamparan danau seluas 650 hektar yang dikelilingi pegunungan selokurung, gunung kelud, gunung kawi dan hamparan persawahan yang begitu luas membuat Pemandangan yang indah dan lokasi yang strategis menjadikan alasan dibangunnya bisnis kuliner 77 lesehan.



**Gambar 1.1 Luas baku sawah**

Selain lokasi yang strategis 77 lesehan dibangun karena ingin menggerakkan ekonomi lokal, banyak masyarakat disekitar waduk selorejo yang menggantungkan kehidupannya dengan mencari ikan di waduk tersebut. Sebelum adanya usaha kaki lima di sekitaran waduk selorejo para nelayan menjual hasil tangkapannya di pasar yang dimana dihargai murah oleh pedangang, kemudian setelah adanya warung-warung membuat para nelayan bisa menjual ikannya ke warung-warung yang ada sekitar waduk tersebut. 77 lesehan menawarkan berbagai macam olahan ikan diantaranya ialah wader, lele, udang, mujaer, gurami dan lain sebagainya, tentunya

ikan-ikan tersebut diambil langsung di waduk selorejo dan memanfaatkan nelayan lokal sebagai pemasok bahan mentah tersebut. Begitu juga dengan petani, para petani sering sekali mengalami ketimpangan harga pasar dengan harga petani membuat mereka akan balik modal juga kesusahan, dengan adanya 77 lesehan dan teman teman sebisnis membantu petani dan juga nelayan yang berada di kecamatan ngantang.

Tabel 1.2 Jumlah Rumah Tangga perikanan,

Kecamatan Subdistrict	Perikanan Marine F		Laut iseries		Perairan Umum Inland Water		Jumlah Total	
	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
010 Donomulyo	132	140	20	22	152	162		
020 Kalipare	-	-	83	132	83	132		
030 Pagak	-	-	115	85	115	85		
040 Bantur	67	67	-	-	67	67		
050 Gedangan	50	50	5	5	55	55		
060 Sumbermanjing Wetan	4769	4769	-	-	4,769	4769		
070 Dampit	-	-	18	18	18	18		
080 Tirtoyudo	279	279	-	-	279	279		
090 Ampelgading	133	133	-	-	133	133		
100 Poncokusumo	-	-	-	-	-	-		
110 Wajak	-	-	-	-	-	-		
120 Turen	-	-	-	-	-	-		
130 Bululawang	-	-	-	-	-	-		
140 Gondanglegi	-	-	25	18	25	18		
150 Pagelaran	-	-	27	17	27	17		
160 Kepanjen	-	-	45	35	45	35		
170 Sumberpucung	-	-	141	103	141	103		
180 Kromengan	-	-	75	91	75	91		
190 Ngajum	-	-	-	-	-	-		
200 Wonosari	-	-	-	-	-	-		
210 Wagir	-	-	-	-	-	-		
220 Pakisaji	-	-	-	-	-	-		
230 Tajinan	-	-	-	-	-	-		
240 Tumpang	-	-	-	-	-	-		
250 Pakis	-	-	-	-	-	-		
260 Jabung	-	-	-	-	-	-		
270 Lawang	-	-	-	-	-	-		
280 Singosari	-	-	-	-	-	-		
290 Karangploso	-	-	-	-	-	-		
300 Dau	-	-	-	-	-	-		
310 Pujon	-	-	-	-	-	-		
320 Ngantang	-	-	148	95	148	95		
330 Kasembon	-	-	-	-	-	-		
<b>Kabupaten Malang</b>	<b>5 430</b>	<b>5 438</b>	<b>702</b>	<b>621</b>	<b>6 132</b>	<b>6 059</b>		

Bisnis ini digagas sejak tahun 2016 dengan melihat keadaan dan kondisi yang ada disekitar waduk selorejo, sebelum adanya 77 lesehan ini sudah ada pedagang kaki lima yang lainnya, para pedagang tersebut usahanya ramai, lancar dan punya prospek jangka Panjang yang cukup menjanjikan. itulah yang menjadi dasar dari pembangunan 77 lesehan, selain situasi pasar yang melatarbelakangi bisnis ini dibentuk ada faktor lain diantaranya ialah pemandangan yang indah

disekitaran 77 lesehan, suasana yang sejuk khas pegunungan, serta ingin memperkenalkan hasil bumi kecamatan Ngantang. walaupun di awal berdirinya bukan berjualan olahan ikan seperti sekarang, namun hanya berjualan bakso. Setelah berjualan bakso dan modal terkumpul lebih banyak akhirnya memutuskan untuk pindah halauan menjadi bisnis lapangan. Di awal berdirinya bisnis ini banyak sekali kendala-kendala yang dihadapi apalagi pemilik usaha masih baru dan awam di bisnis F&B, namun seiring berjalanya waktu banyak belajar bagaimana mengelola usaha ini dengan baik, dan dapat meningkatkan Sumber daya Manusia masyarakat di sekitar serta kedepannya dapat mendapatkan laba yang menguntungkan bagi pemilik bisnis dan masyarakat sekitar.

## 1.2 Visi Misi

Visi dan misi dari 77 Lesehan yaitu:

### 1. Visi

Menjadikan makanan khas Selorejo Ngantang dikenal oleh masyarakat luas serta mampu bersaing di era perubahan globalisasi dan percepatan perkembangan teknologi, dengan mempertahankan citarasa masakan lokal.

### 2. Misi

- a. Memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan
- b. Menyajikan produk yang unggul dan higienis
- c. Menciptakan lapangan pekerjaan
- d. Mengembangkan inovasi baik dalam segi pelayanan maupun produk yang dibuat
- e. Memperhatikan kenyamanan pelanggan baik dari segi tempat maupun keamanan
- f. Menggali potensi yang ada di dalam bisnis
- g. Menjaga kerjasama yang baik dengan pemasok sehingga bahan baku yang ditawarkan terjamin kualitasnya.
- h. Mengembangkan usaha sehingga dapat menjangkau seluruh masyarakat khususnya di Indonesia.

### 1.3 Tujuan

Tujuan dari bisnis 77 lesehan diantaranya:

1. Memperoleh keuntungan dari bisnis yang dijalankan
2. Mensejahterakan pemilik dan karyawan
3. Memperoleh kepercayaan konsumen yang tinggi agar dalam melakukan proses produksi hingga siap jual memiliki nilai tambah sehingga bisnis yang dijalankan terus berkembang
4. Menjadikan 77 lesehan tempat iconic yang ada di wilayah malang barat
5. Memajukan dan mengembangkan potensi sumber daya alam yang ada di kecamatan Ngantang
6. Melakukan pengembangan usaha dengan menggandeng usaha-usaha lain yang terikat dalam peraturan pemerintah sebagai badan dibawah naungan hukum yang berlaku di Indonesia dengan mendirikan perseroan terbatas (PT)

