



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Administrasi Bisnis Program Sarjana

Terakreditasi UNGGUL

BAN-PT No. 1842/SK/BAN-PT/Ak-PNB/S/V/2023

Analisis Strategi Bersaing pada Rumah Makan Alas
Daun Bandung

Skripsi

Oleh

Anggiva Syahlakhansa

6082001211

Bandung

2024



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Administrasi Bisnis Program Sarjana

Terakreditasi UNGGUL

BAN-PT No. 1842/SK/BAN-PT/Ak-PNB/S/V/2023

**Analisis Strategi Bersaing pada Rumah Makan Alas
Daun Bandung**

Skripsi

Oleh

Anggiva Syahlakhansa

6082001211

Dosen Pembimbing

Dr. Orpha Jane, S.Sos., MM.

Bandung

2024

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Jurusan Administrasi Bisnis
Program Studi Administrasi Bisnis Program Sarjana



Tanda Pengesahan Skripsi

Nama : Anggiva Syahlakhansa
Nomor Pokok : 6082001211
Judul : Analisis Strategi Bersaing Pada Rumah Makan Alas Daun Bandung


Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana
Pada Rabu, 31 Januari 2024
Dan dinyatakan **LULUS**

Tim Penguji

Ketua sidang merangkap anggota

Dr. James Rianto Situmorang, Drs., M.M. : 

Sekretaris

Dr. Orpha Jane S.Sos., M.M. : 

Anggota

Yosefa, S.T., M.M. : 

Mengesahkan,
Pj. Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Dr. Orpha Jane, S.Sos., M.M.

PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Anggiva Syahlakhansa
NPM : 6082001211
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis
Judul : Analisis Strategi Bersaing pada Rumah
Makan Alas Daun Bandung

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya tulis ilmiah sendiri dan bukanlah merupakan hasil karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik oleh pihak lain. Adapun karya atau pendapat pihak lain yang dikutip, ditulis sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan bersedia menerima konsekuensi apapun sesuai aturan yang berlaku apabila dikemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar.

Bandung, 27 Desember 2023



Anggiva Syahlakhansa

ABSTRAK

Nama : Anggiva Syahlakhansa

NPM : 6082001211

Judul : Analisis Strategi Bersaing pada Rumah Makan Alas Daun Bandung

Industri makanan dan minuman (mamin) adalah salah satu industri yang saat ini mengalami kemajuan yang sangat pesat, hal ini dapat didukung dari adanya data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (2022), yang mana PDB industri makanan dan minuman di Jawa Barat pada tahun 2022 memiliki nilai sebesar 11,77%. Selain itu, didukung pula oleh data peningkatan pertumbuhan positif ekonomi di Kota Bandung sebesar 5,41%. Kemajuan dalam industri ini, tentu menunjukkan adanya tingkat persaingan yang meningkat yang dirasakan oleh berbagai restoran, termasuk Rumah Makan Alas Daun yang dikenal sebagai salah satu restoran Sunda di Indonesia yang memiliki ciri khas penggunaan alas daun pisang di setiap penyajian alas makannya. Adanya tingkat persaingan ini, mendorong setiap perusahaan untuk merancang strategi jangka panjang yang efektif guna bertahan dan bersaing dalam pasar yang terus berkembang. Oleh karena itu, tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis strategi bersaing yang tepat pada Rumah Makan Alas Daun, yang didasarkan pada analisis lingkungan internal dan eksternal dari perusahaan. Diharapkan, kedepannya Rumah Makan Alas Daun mampu mengatasi kelemahan yang ada, memanfaatkan kekuatan yang dimilikinya, serta menciptakan inovasi baru guna tetap bersaing dengan baik di pasar yang semakin kompetitif, khususnya di Kota Bandung.

Penelitian ini menggunakan deskriptif analisis dengan pendekatan kualitatif. Metode yang digunakan oleh peneliti dalam pengumpulan data adalah wawancara dan studi dokumen. Lebih lanjut, untuk menghasilkan analisis strategi bersaing yang dilakukan perusahaan, dilakukan pengolahan data berdasarkan analisis *PESTLE*, *Porter's Five Forces*, dan Empat Fungsi Bisnis yang kemudian disimpulkan melalui analisis SWOT dengan dilakukan evaluasi menggunakan EFE (*External Factors Evaluation*) dan IFE (*Internal Factors Evaluation*).

Hasil dari dilakukannya evaluasi menggunakan EFE dan IFE ini menunjukkan bahwa strategi yang diterapkan oleh Rumah Makan Alas Daun saat ini, yaitu *Differentiation Strategy* dengan menggunakan strategi Agresif, telah terbukti tepat dan masih relevan untuk diterapkan pada saat ini. Oleh karena itu, strategi diferensiasi ini masih disarankan untuk digunakan, agar perusahaan dapat meningkatkan dan mengoptimalkan penerapan strategi ini. Strategi diferensiasi ini, mampu membantu perusahaan mencapai segmentasi dan tujuan yang telah ditetapkan, sehingga perusahaan dapat mempertimbangkan untuk memperkuat aspek-aspek tertentu dari strategi tersebut atau bahkan mengeksplorasi inovasi baru yang dapat meningkatkan daya tarik dan keunggulan kompetitif Rumah Makan Alas Daun di pasar, terutama di Kota Bandung.

Kata Kunci : Strategi Bersaing, Analisis *PESTLE*, *Porter's Five Forces*, Empat Fungsi Bisnis, Analisis SWOT

ABSTRACT

Name : Anggiva Syahlakhansa

NPM : 6082001211

Title : *Competitive Strategy Analysis at Alas Daun Restaurants in Bandung*

The food and beverage industry (mamin) is one of the industries that is currently experiencing very rapid progress, this can be supported by data obtained from the Central Statistics Agency (2022), which shows the GDP of the food and beverage industry in West Java in 2022 has a value of 11.77%. Apart from that, it is also supported by data on an increase in positive economic growth in the city of Bandung of 5.41%. Progress in this industry certainly shows that there is an increasing level of competition felt by various restaurants, including Rumah Makan Alas Daun which is known as one of the Sundanese restaurants in Indonesia which is characterized by the use of banana leaves in every serving of its food. This level of competition encourages every company to design effective long-term strategies to survive and compete in a market that continues to grow. Therefore, the aim of this research is to analyze the appropriate competitive strategy for Alas Daun Restaurant, which is based on an analysis of the company's internal and external environment. It is hoped that in the future Alas Daun Restaurant will be able to overcome existing weaknesses, take advantage of its strengths, and create new innovations in order to continue to compete well in an increasingly competitive market, especially in the city of Bandung.

This research employs descriptive analysis with a qualitative approach. The methods utilized by the researcher for data collection include interviews and document studies. Furthermore, to generate an analysis of the competitive strategies implemented by the company, data processing is conducted based on PESTLE analysis, Porter's Five Forces, and Four Business Functions, which are then summarized through SWOT analysis, with evaluation performed using External Factors Evaluation (EFE) and Internal Factors Evaluation (IFE).

The results of the evaluation using EFE and IFE show that the strategy currently implemented by Alas Daun Restaurant, namely the Differentiation Strategy using an Aggressive strategy, has been proven appropriate and is still relevant to be implemented at this time. Therefore, it is recommended to continue using this differentiation strategy so that the company can enhance and optimize its implementation. This differentiation strategy can assist the company in achieving segmentation and established goals, allowing the company to consider strengthening specific aspects of the strategy or even exploring new innovations that can enhance the attractiveness and competitive advantage of Alas Daun Restaurant in the market, especially in the city of Bandung.

Keywords : *Competitive Strategy, PESTLE Analysis, Porter's Five Forces, Four Business Function, SWOT Analysis*

KATA PENGANTAR

Segala syukur kami ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik mulai dari awal proses pembuatan hingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik sesuai dengan waktunya.

Skripsi ini penulis beri judul “Analisis Strategi Bersaing pada Rumah Makan Alas Daun Bandung”. Adapun tujuan dari penulisan skripsi ini untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam jenjang pendidikan Strata Satu (S1) Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik di kampus Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyusun sesuai dengan prosedur yang sudah ditentukan oleh pihak kampus. Selain itu, penulis telah banyak mendapatkan dorongan maupun bantuan, baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga terselesaikannya skripsi ini hingga akhir. Maka pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dengan rendah hati, saya ingin berterima kasih kepada diri saya sendiri atas ketekunan, kesabaran, dan semangat selama menjalani perkuliahan hingga telah menyelesaikan penulisan skripsi ini sampai tuntas.
2. Bapak Wawan Hermawan dan Ibu Donna Haneda, selaku orangtua penulis. Naufal Dzaky Rafif dan Naira Fitridhaniya, selaku kakak dan adik penulis, yang selalu mendukung segala aspek selama berkuliah di Universitas Katolik Parahyangan.

3. Ibu Dr. Orpha Jane, S.Sos., M.M. selaku dosen pembimbing penulis dan Dekan FISIP Universitas Katolik Parahyangan, yang telah membantu dalam membimbing penulisan skripsi ini dari awal hingga akhir. Dengan rasa hormat dan kebanggaan, penulis menghargai waktu, tenaga, dan ilmu yang telah diberikan oleh beliau.
4. Bapak Prof. Tri Basuki Joewono, selaku Rektor Universitas Katolik Parahyangan.
5. Bapak Adrianus Tirta, S.E., M.M. selaku dosen wali penulis dan Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Katolik Parahyangan.
6. Seluruh dosen beserta staf Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, yang selama ini telah membantu penulis dalam hal akademik maupun non akademik, sehingga bisa lancar dalam segala proses perkuliahan di Universitas Katolik Parahyangan.
7. Seluruh pihak dari Rumah Makan Alas Daun yang telah membantu penulis dalam memperoleh data pendukung sebagai pelengkap penelitian.
8. Muhammad Daffa Pratama yang selama ini telah menunjukkan kebaikan hati dengan selalu bersedia untuk berdiskusi, mendengarkan keluh kesah, memberikan motivasi, serta memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis sepanjang proses perkuliahan hingga akhir.
9. Shyrel Maurent, Najma Salma Zakkiyah, dan Zeta De Ayudia yang sudah membantu mempermudah penulis selama proses pengerjaan skripsi.

10. Seluruh teman-teman seperjuangan kuliah, Alvi Restiawati, Kiara Putri Kinasih, Nesti Anggraeni, dan teman-teman lainnya yang selalu ada untuk menolong dan mendukung penulis selama proses kuliah dan pengerjaan skripsi.
11. Semua pihak yang secara langsung maupun tidak langsung ikut terlibat dalam membantu menyelesaikan skripsi ini.

Bandung, 27 Desember 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Permasalahan.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Objek Penelitian.....	6
1.4.1 Profil Perusahaan.....	6
1.4.2 Sejarah Perusahaan.....	7
1.4.3 Visi dan Misi Perusahaan.....	9
1.4.4 Target Market dan Tujuan Perusahaan.....	10
1.4.5 Struktur Organisasi.....	11
1.4.6 Produk-produk Rumah Makan Alas Daun.....	11
1.5 Manfaat Penelitian.....	15
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA DAN METODOLOGI	16
2.1 Strategi.....	16
2.1.1 Pengertian Strategi.....	16
2.1.2 Fungsi Strategi.....	17
2.1.3 Komponen Strategi.....	18
2.1.4 Tingkatan Strategi.....	19
2.2 Manajemen Strategi.....	21
2.2.1 Pengertian Manajemen Strategi.....	21
2.2.2 Proses Manajemen Strategi.....	21
2.3 Strategi Bersaing.....	25
2.3.1 Lima Strategi Generik.....	26
2.4 Lingkungan Eksternal.....	32
2.4.1 <i>PESTLE</i>	32
2.4.2 <i>Porter's Five Forces</i>	34
2.5 Lingkungan Internal.....	39
2.5.1 Empat Fungsi Bisnis.....	39
2.6 Analisis Lingkungan Internal dan Eksternal.....	42

2.6.1 Analisis SWOT.....	42
2.6.2 Analisis IFAS dan EFAS.....	43
2.6.2.1 Matriks Evaluasi Faktor Internal (IFAS).....	44
2.6.2.2 Matriks Evaluasi Faktor Eksternal (EFAS).....	45
2.6.3 Kuadran SWOT.....	46
2.6.4 Matriks SWOT.....	48
2.7 Kerangka Pemikiran.....	49
2.8 Penelitian Terdahulu.....	50
2.9 Metodologi Penelitian.....	58
2.9.1 Jenis Penelitian.....	58
2.9.2 Metode Penelitian.....	58
2.9.3 Operasionalisasi Variabel.....	59
2.9.4 Teknik Pengumpulan Data.....	68
2.9.5 Jenis Data.....	69
2.9.6 Teknik Analisis Data.....	70
BAB 3 HASIL DAN TEMUAN.....	72
3.1 Pembahasan Hasil.....	72
3.2 Strategi yang Sudah Diterapkan oleh Perusahaan.....	73
3.3 Analisis Lingkungan Internal dan Eksternal Perusahaan.....	75
3.3.1 Analisis Lingkungan Eksternal.....	75
3.3.1.1 <i>PESTLE</i>	75
3.3.1.2 <i>Porter's Five Forces</i>	85
3.3.2 Analisis Lingkungan Internal.....	91
3.3.2.1 Empat Fungsi Bisnis.....	92
3.4 Analisis SWOT.....	105
3.4.1 Analisis SWOT Matriks.....	107
3.5 Strategi Bersaing yang Direkomendasikan.....	115
BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN.....	118
4.1 Kesimpulan.....	118
4.2 Rekomendasi.....	121
4.3 Implikasi.....	123
DAFTAR PUSTAKA.....	126
LAMPIRAN.....	131

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Restoran di Provinsi Jawa Barat pada Tahun 2022.....	1
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	50
Tabel 2.2 Operasionalisasi Variabel.....	59
Tabel 3.1 Menu Rumah Makan Alas Daun.....	93
Tabel 3.2 Analisis SWOT.....	105
Tabel 3.3 Analisis <i>Internal Factor Evaluation</i> (IFE).....	107
Tabel 3.4 Analisis <i>External Factor Evaluation</i> (EFE).....	109
Tabel 3.5 Analisis SWOT Matrix.....	112

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Tampak Depan Rumah Makan Alas Daun Bandung.....	6
Gambar 1.2 Logo Perusahaan Rumah Makan Alas Daun.....	7
Gambar 1.3 Struktur Organisasi Rumah Makan Alas Daun.....	11
Gambar 1.4 Paket Kohkol.....	12
Gambar 1.5 Ayam Sibuluh.....	12
Gambar 1.6 Aneka Sambal.....	12
Gambar 1.7 Barakuda Bambu.....	13
Gambar 1.8 Jengkol Crispy.....	13
Gambar 1.9 Bunga Pepaya.....	13
Gambar 1.10 Es Karembong Kayas.....	14
Gambar 1.11 Es Dawegan Sangkuriang.....	14
Gambar 1.12 Aneka Asinan.....	14
Gambar 2.1 Matriks Faktor Strategi IFAS.....	45
Gambar 2.2 Matriks Faktor EFAS.....	46
Gambar 2.3 Kuadran Analisis SWOT.....	47
Gambar 2.4 Kuadran Matriks SWOT.....	48
Gambar 2.5 Kerangka Pemikiran.....	49
Gambar 3.1 Pertumbuhan Ekonomi Kota Bandung.....	78
Gambar 3.2 Tampak Depan.....	96
Gambar 3.3 Area Semi Outdoor.....	96
Gambar 3.4 Tampak Kasir Depan.....	97
Gambar 3.5 Kondisi Toilet.....	97
Gambar 3.6 Kondisi Mushola.....	98
Gambar 3.7 Kondisi Pantry.....	98
Gambar 3.8 Kuadran SWOT.....	111

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri kuliner merupakan salah satu industri yang menarik minat banyak orang di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. Hidangan yang lezat, eksplorasi rasa, dan kecintaan terhadap makanan daerah menjadikan industri ini memiliki banyak peminatnya dari tahun ke tahun. Pada Provinsi Jawa Barat, khususnya di Kota Bandung, cukup terkenal menjadi salah satu kota yang memiliki beragam kuliner. Sehingga, tak heran lagi jika Kota Bandung menjadi kota destinasi untuk wisata kuliner. Perkembangan teknologi pun membantu banyak wisatawan untuk mengakses berbagai wisata kuliner di seluruh dunia. Selain memiliki beragam kuliner, Kota Bandung juga memiliki tempat-tempat yang menarik dan unik untuk wisatawan mengunjunginya. Data dari Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat pada tahun 2022 jumlah restoran tertinggi yang terdaftar sebagai berikut :

Tabel 1.1 Jumlah Restoran di Provinsi Jawa Barat pada Tahun 2022

No	Kabupaten/Kota	Jumlah Restoran
1	Kota Bekasi	3053
2	Kota Depok	1520
3	Kota Bandung	649
4	Kota Bogor	628

Sumber : Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat (2022)

Dilihat dari hasil data riset pada tabel 1.1, banyaknya restoran yang terdaftar pada data tersebut menuntut sebuah restoran untuk memiliki suatu strategi yang tepat dalam menarik minat pelanggan agar restoran-restoran dapat bersaing dan bertahan dimasa-masa yang akan datang. Sebuah restoran harus paham apa kebutuhan dan keinginan pelanggannya. Selain memiliki strategi, tentunya restoran harus pintar dalam berinovasi untuk mempertahankan usahanya di masa yang akan datang. Kualitas pada sebuah usaha, khususnya pada usaha yang fokus pada makanan dan minuman merupakan suatu hal yang penting untuk dijaga. Tentunya kualitas yang selalu terjaga akan mempertahankan pelanggan lama maupun pelanggan-pelanggan baru.

Namun, bukan hal yang mudah bagi sebuah restoran untuk mempertahankan usahanya dikarenakan banyak restoran-restoran lain yang gulung tikar atau bangkrut karena sulit untuk mempertahankan usahanya dan banyaknya kompetitor yang bermunculan dari tahun ke tahun yang akan semakin memperkecil *market share* dari suatu restoran. Dengan semakin maraknya industri kuliner ini, menjadi sebuah tantangan sekaligus peluang untuk ikut bersaing dengan restoran-restoran lain (Sukandi, 2017). Sehingga, restoran diharuskan untuk memiliki strategi bersaing yang tepat demi memiliki keunggulan bersaing untuk mempertahankan usahanya.

Dalam menerapkan strategi bersaing tersebut, diperlukan perhatian khusus terhadap dua faktor yang penting yaitu, lingkungan internal dan eksternal. Dengan berfokus pada dua faktor tersebut, maka sebuah restoran akan mudah bersaing dan mempertahankan usahanya karena sudut pandang dan perhatian yang dimiliki

oleh sebuah restoran akan semakin luas, baik dari sisi operasional restoran hingga persaingan restoran dengan kompetitor. Apalagi, banyaknya kompetitor bermunculan yang menjual masakan khas Sunda saat ini membawa peluang maupun tantangan bagi sebuah usaha untuk ikut bersaing dengan restoran-restoran yang ada (Sukandi, 2017). Dari banyaknya kompetitor-kompetitor ini, belum tentu semua restoran telah memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggannya, sehingga sebuah restoran perlu untuk memiliki ide dan konsep yang berbeda dari kompetitor lain.

Dari banyaknya restoran sunda di Kota Bandung, Rumah Makan Alas Daun merupakan salah satu restoran masakan Sunda yang memiliki ide dan konsep yang berbeda dari restoran lain. Rumah Makan Alas Daun ini sudah berdiri sejak 12 tahun lalu, sehingga tidak asing lagi bagi wisatawan maupun orang Bandung untuk menjadikan Rumah Makan Alas Daun ini menjadi destinasi kuliner unik di Kota Bandung. Rumah Makan Alas Daun ini memiliki ide dan konsep yang cukup unik dari restoran Sunda lain, yaitu menggunakan alas daun pisang langsung untuk menyajikan makanannya sebagai pengganti piring, disaat pesaing lain masih menggunakan piring rotan atau kaca untuk menyajikan makanannya. Sehingga, Rumah Makan Alas Daun ini banyak menarik perhatian wisatawan maupun orang Bandung untuk berkunjung ke rumah makan ini dikarenakan memiliki *experience* yang berbeda dari restoran Sunda lain.

Di Kota Bandung, terdapat beberapa rumah makan Sunda yang populer dan bisa dikatakan daftar nama-nama rumah makan Sunda tersebut merupakan pesaing dari Rumah Makan Alas Daun karena berada di industri yang sama.

Daftar nama-nama rumah makan tersebut diantaranya yaitu, Warung Nasi Ibu Imas, Nasi Bancakan, Kampung Daun, Warung Nasi Ampera dan Dapoer Pandan Wangi (Asthesia, 2022). Selain itu, dari hasil wawancara pun pemilik Rumah Makan Alas Daun menganggap pesaing utamanya yaitu Warung Nasi Ibu Imas, Nasi Bancakan, Warung Nasi Ampera dan Dapoer Pandan Wangi, dikarenakan letak lokasi berada di tengah kota, sehingga masih mudah dijangkau oleh konsumen, sedangkan restoran Kampung Daun memiliki letak yang cukup jauh, yaitu di Kabupaten Bandung. Namun, jika membandingkan Rumah Makan Alas Daun dengan pesaing-pesaing tersebut, rumah makan ini memiliki keunikan sendiri karena menggunakan daun pisang yang dimanfaatkan langsung sebagai piring, sedangkan rumah makan lain masih menggunakan piring rotan atau kaca untuk menyediakan makanannya.

Di tengah-tengah persaingan rumah makan Sunda di Kota Bandung ini, tentunya setiap restoran memiliki strategi bersaing yang berbeda untuk mempertahankannya hingga kini. Restoran perlu untuk memiliki inovasi-inovasi yang baru demi perkembangan bisnis yang lebih lanjut dan mencegah dampak buruk dari turunnya *market share* karena maraknya restoran-restoran sunda baru yang bermunculan. Untuk itu, penulis ingin melakukan analisis penelitian ini lebih lanjut atas dasar untuk mengetahui apa unsur dan strategi yang membuat Rumah Makan Alas Daun ini tetap berjalan dan bertahan hingga saat ini di tengah gempurnya persaingan rumah makan sunda di Kota Bandung, serta memberikan usulan strategi bersaing yang tepat untuk diterapkan di Rumah Makan Alas Daun.

1.2 Identifikasi Permasalahan

Dari latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat ditarik identifikasi permasalahan, sebagai berikut :

1. Apa strategi yang sudah Rumah Makan Alas Daun terapkan saat ini?
2. Apakah strategi bersaing yang sudah diterapkan Rumah Makan Alas Daun berpengaruh signifikan terhadap pertumbuhan Rumah Makan Alas Daun saat ini?
3. Bagaimana strategi yang tepat untuk Rumah Makan Alas Daun agar tetap bertahan dan bersaing dengan restoran-restoran sunda lain di masa yang akan datang berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal perusahaan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka tujuan penulisan ini, yaitu :

1. Untuk mengobservasi dan menganalisis strategi bersaing yang sudah diterapkan Rumah Makan Alas Daun saat ini.
2. Untuk mengetahui apakah strategi bersaing yang sudah diterapkan di Rumah Makan Alas Daun ini berpengaruh terhadap pertumbuhan perusahaan atau tidak.
3. Untuk menentukan strategi bersaing yang tepat untuk diterapkan pada Rumah Makan Alas Daun berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal perusahaan.

1.4 Objek Penelitian

1.4.1 Profil Perusahaan



Gambar 1.1 Tampak Depan Rumah Makan Alas Daun Bandung

Sumber : Tripadvisor (2023)

Nama Perusahaan : Rumah Makan Alas Daun

Nomor Telepon : 022-7231101

Jam Operasional : Setiap hari pukul 10.00 - 22.00 WIB

Alamat : Jl. Citarum No. 34, Cihapit, Kecamatan
Bandung Wetan, Kota Bandung, Provinsi
Jawa Barat, Kode Pos 40116

Nama Pemilik : Ridwan
Wawan Hermawan
Anton Hidayat

Tahun Berdiri : 2011

Bentuk Usaha : CV

Bidang Usaha : *Food and Beverage*

Email : admin@alasdaun.com

Sosial Media : <https://www.instagram.com/alas.daun/?hl=en>

Website : <https://www.alasdaun.com>

Logo Perusahaan :



Gambar 1.2 Logo Perusahaan Rumah Makan Alas Daun

Sumber : Rumah Makan Alas Daun (2023)

1.4.2 Sejarah Perusahaan

Alas Daun merupakan sebuah rumah makan dengan tema sederhana yang berdiri sejak 15 April 2011. Alas Daun memiliki lokasi di Jl. Citarum No. 34, Cihapit, Kecamatan Bandung Wetan, Kota Bandung, Provinsi Jawa Barat, Kode Pos 40116. Rumah makan ini berada di kawasan tengah kota yang dimana dekat dengan Gedung Sate atau Gasibu Bandung. Rumah Makan Alas Daun ini memiliki tema yang sesuai dengan namanya, yang dimana para pelanggan akan menyantap hidangan yang diberikan oleh Rumah Makan Alas Daun dengan beralaskan daun pisang, bukan piring seperti rumah makan pada umumnya. Selain itu, Rumah Makan Alas Daun memiliki tujuan menyediakan makanan tidak hanya makanan khas Sunda saja tetapi, makanan dari seluruh nusantara.

Daun pisang yang terdapat pada logo Rumah Makan Alas Daun ini memiliki hubungan yang erat dengan kehidupan masyarakat Indonesia, yang dimana daun pisang sering digunakan sebagai bungkus makanan dan juga alas

makanan karena dapat menambah kelezatan dan juga kenikmatan makanan. Namun, secara filosofis daun pisang memiliki makna yang dalam, di banyak kalangan masyarakat, daun pisang diyakini memiliki nilai lambang kesederhanaan rendah hati yang tulus dan bermanfaat bagi banyak orang. Arti dan filosofis ini, membantu Rumah Makan Alas Daun untuk membentuk rumah makan yang unik dan memiliki *tagline* ‘Sensasi Makan Tanpa Piring’.

Walaupun tema ini memiliki kaitan yang kuat dengan makanan khas Sunda, Rumah Makan Alas Daun tetap menawarkan makanan - makanan dari berbagai daerah di Indonesia. Tentunya, makanan khas dari berbagai daerah ini akan dipadukan dengan tema yang Rumah Makan Alas Daun miliki. Didukung dengan interior dari Rumah Makan Alas Daun yang dirancang tradisional dan unik dengan bantuan arsitektur jaman Belanda yang menjadikan Rumah Makan Alas Daun ini menjadi pilihan menarik wisata kuliner di Kota Bandung.

Konsep Rumah Makan Alas Daun yang menyajikan makanan di atas daun pisang membuatnya menjadi destinasi favorit wisatawan yang berkunjung ke Bandung. Rumah Makan ini memiliki suasana yang nyaman dan cocok untuk rombongan keluarga dan anak-anak. Harga makanan yang ditawarkan oleh Rumah Makan Alas Daun ini kompetitif, dengan sajian mulai dari Rp7.000 sampai dengan Rp100.000. Rumah Makan Alas Daun memberikan kepastian untuk selalu memberikan pengalaman bersama yang unik dan berbeda dari rumah makan lain dan dipastikan juga mendapatkan sensasi makan yang berbeda. Didukung dengan suasana khas sunda, penyajian yang unik beralaskan daun dan suasana dapur yang terbuka dengan interior yang dirancang unik dengan bantuan

arsitektur jaman Belanda yang membuat pelanggan benar-benar menambah kenikmatan dan kepuasan pengunjung dalam mencicipi makanan dan minuman yang disajikan. Rumah Makan Alas Daun ini buka mulai pukul 10.00 WIB hingga 22.00 WIB. Opsi layanan yang diberikan yaitu, bisa makan di tempat, bawa pulang dan antar tanpa bertemu (melalui ojek online).

1.4.3 Visi dan Misi Perusahaan

Rumah Makan Alas Daun juga memiliki visi dan misi sebagai berikut :

a. Visi

Menjadi restoran berkualitas nasional

b. Misi

- Secara Umum

1. Menjadi restoran yang paling diminati konsumen dari seluruh lapisan masyarakat
2. Menjadi restoran yang memberikan *service* atau pelayanan dengan kualitas terbaik di bidang *food and beverage*

- Secara Khusus untuk Pelanggan

1. *Good taste, good place, and unique.* Hal yang paling ditonjolkan adalah keunikan, karena di Rumah Makan Alas Daun, pelanggan menyantap makanan tidak menggunakan piring melainkan beralaskan daun pisang

2. Memberikan tingkat pengembalian investasi guna mampu bertumbuh di suatu restoran

1.4.4 Target Market dan Tujuan Perusahaan

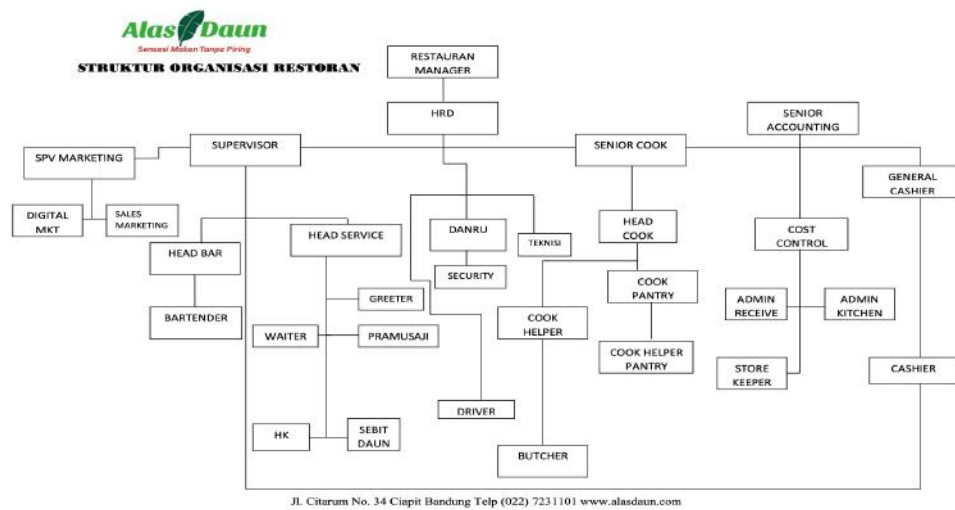
Strategi bisnis dibentuk berdasarkan target market dan tujuan sebuah perusahaan. Memiliki strategi bisnis sangat penting untuk digunakan oleh sebuah perusahaan, memiliki strategi bisnis yang tepat dan efektif tentunya perusahaan mampu untuk merancang perusahaan dengan baik dan benar demi kemajuan perusahaan di masa yang akan datang.

Rumah Makan Alas Daun memiliki target market yaitu masyarakat yang sudah berkeluarga dengan rentang usia mulai dari 35-50 tahun yang berada di daerah Jawa Barat dan Jabodetabek, dikarenakan masakan sunda yang identik dengan masyarakat yang sudah berkeluarga. Namun, tentunya Rumah Makan Alas Daun tidak menolak jika semua kalangan masyarakat dapat mencicipi dan menikmati makanan dan minuman yang disajikan oleh Rumah Makan Alas Daun ini.

Tentunya dengan mencapai target market yang telah ditentukan oleh Rumah Makan Alas Daun akan membantu perusahaan untuk mencapai tujuan jangka panjang mereka. Tujuan Rumah Makan Alas Daun selain yang sudah dijelaskan di visi dan misi perusahaan diatas yaitu, ingin menyediakan makanan bukan hanya dari makanan khas sunda saja tetapi makanan dari seluruh nusantara yang dipadukan dengan tema rumah makan ini dan menjadi destinasi kuliner terunik di Bandung. Jika tujuan-tujuan tersebut sudah tercapai, tentunya Rumah Makan Alas Daun memiliki tujuan jangka panjang yang baru, antara lain :

1. Menjadi operator makanan nusantara
2. Menambah cabang-cabang baru untuk memperluas pasar
3. Makanan frozen food yang berkembang

1.4.5 Struktur Organisasi



Gambar 1.3 Struktur Organisasi Rumah Makan Alas Daun

Sumber : Rumah Makan Alas Daun (2023)

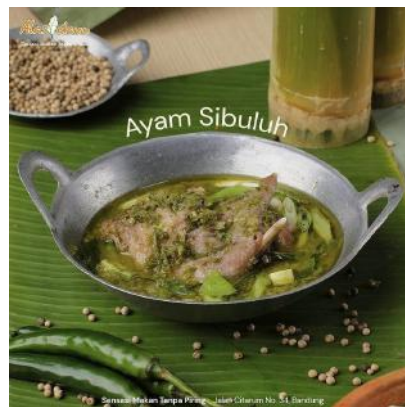
1.4.6 Produk-produk Rumah Makan Alas Daun

Rumah Makan Alas Daun merupakan salah satu restoran Sunda di Kota Bandung. Rumah makan ini memiliki beberapa menu *favorite* makanan dan minuman yang sering dipesan oleh pelanggan yang berkunjung. Berikut merupakan beberapa menu yang disajikan oleh Rumah Makan Alas Daun Bandung :



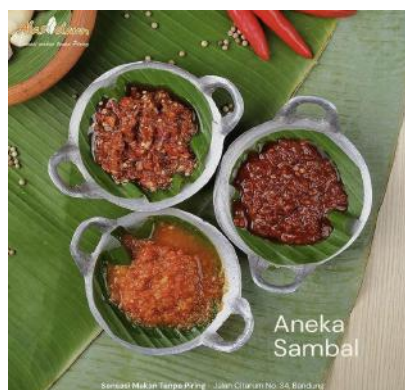
Gambar 1.4 Paket Kohkol

Sumber : Instagram Rumah Makan Alas Daun (2023)



Gambar 1.5 Ayam Sibuluh

Sumber : Instagram Rumah Makan Alas Daun (2023)



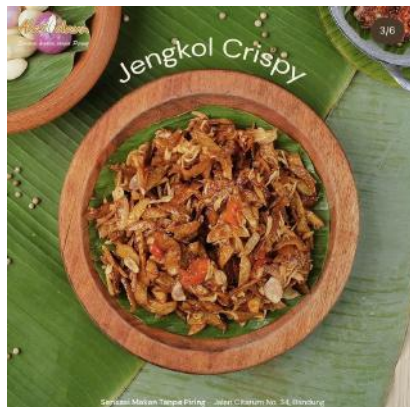
Gambar 1.6 Aneka Sambal

Sumber : Instagram Rumah Makan Alas Daun (2023)



Gambar 1.7 Barakuda Bambu

Sumber : Instagram Rumah Makan Alas Daun (2023)



Gambar 1.8 Jengkol Crispy

Sumber : Instagram Rumah Makan Alas Daun (2023)



Gambar 1.9 Bunga Pepaya

Sumber : Instagram Rumah Makan Alas Daun (2023)



Gambar 1.10 Es Karempong Kayas

Sumber : Instagram Rumah Makan Alas Daun (2023)



Gambar 1.11 Es Dawegan Sangkuriang

Sumber : Instagram Rumah Makan Alas Daun (2023)



Gambar 1.12 Aneka Asinan

Sumber : Instagram Rumah Makan Alas Daun (2023)

1.5 Manfaat Penelitian

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman peneliti mengenai strategi bersaing yang dilakukan oleh Rumah Makan Alas Daun. Sebagai tambahan, penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu alat kelulusan peneliti dari Program Studi Administrasi Bisnis, kampus Universitas Katolik Parahyangan Bandung.

b. Bagi Rumah Makan Alas Daun

Penelitian ini diharapkan mampu membantu Rumah Makan Alas Daun untuk mengevaluasi strategi dan memperbaiki strategi yang telah diharapkan. Selain itu, penelitian ini diharapkan mampu membantu Rumah Makan Alas Daun untuk mendapatkan strategi tambahan untuk menjaga keberlanjutan bisnis di masa depan.

c. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan pengetahuan tambahan bagi pembaca yang memerlukan informasi, khususnya dalam konteks industri kuliner.