



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

Terakreditasi Unggul

SK BAN – PT NO.1598/SK/BAN-PT/AK-ISK/S/III/2023

Analisis Strategi Bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang
Cabang Pasteur

Skripsi

Oleh

Reysha Carnimata Putri

6081901199

Bandung

2023



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

Terakreditasi Unggul

SK BAN – PT NO 1598/SK/BAN-PT/AK/ISK/S/III/2023

**Analisis Strategi Bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang Cabang
Pasteur**

Skripsi

Oleh

Reysha Carnimata Putri

6081901199

Pembimbing

Gandhi Pawitan, Ir., M.Sc., Ph.D

Bandung

2023

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



Tanda Pengesahan Skripsi

Nama : Reysha Carnimata Putri
Nomor Pokok : 6081901199
Judul : Analisis Strategi Bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang Cabang Pasteur

Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana
Pada Kamis, 25 Januari 2024
Dan dinyatakan **LULUS**

Tim Penguji

Ketua sidang merangkap anggota

Shelvi, S.AB., M.M

: 

Sekretaris

Gandhi Pawitan, Ir., M.Sc., Ph.D.

: 

Anggota

Adrianus Tirta, S.E., M.M.

: 

Mengesahkan,
Pj. Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Dr. Orpha Jane

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Reysha Carnimata Putri

NPM : 6081901199

Program Studi : Administrasi Bisnis Program Sarjana

Judul : Analisis Strategi Bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang Cabang
Pasteur

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya tulis ilmiah pribadi dan bukanlah merupakan karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik oleh pihak lain. Adapun karya atau pendapat pihak lain 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 di kemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar.

Bandung, 19 Desember 2023



Reysha Carnimata Putri

ABSTRAK

Nama : Reyssha Carnimata Putri

NPM : 6081901199

Judul : Analisis Strategi Bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang

Perkembangan industri kuliner atau sektor *Food and Beverage* menjadi salah satu sektor industri pariwisata yang memiliki daya tarik tersendiri di Kota Bandung. Perputaran bisnis Food and Beverage atau bisnis kuliner di Kota Bandung telah memberikan kontribusi pada industri pariwisata daerah. Hal ini sejalan dengan penyampaian Deputy Riset, Edukasi dan Pengembangan Bekraf, Abdur Rohim Boy yang mengatakan bahwa kota Bandung kini telah menjadi rumah bagi banyak aktivis kreatif yang kemudian memberikan kontribusi bagi peningkatan ekonomi kota.

Bolu Susu Lembang menjadi salah satu jenis unit usaha di sektor kuliner atau oleh-oleh khas Bandung yang patut untuk dicoba. Selain karena memiliki berbagai varian rasa, Bolu Susu Lembang juga memiliki tekstur kue yang sangat lembut karena diolah menggunakan susu sapi murni selama proses pembuatan. Dengan diluncurkannya Bolu Susu Lembang pada tahun 2017 lalu, BSL tidak hanya memberikan lapangan pekerjaan bagi para karyawan, BSL juga telah mendukung pertumbuhan perputaran ekonomi di Kota Bandung yang berhasil menjual ratusan hingga ribuan produk Bolu Susu Lembang per minggunya.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis strategi bersaing Bolu Susu Lembang dan bagaimana peran lingkungan internal dan eksternal terhadap strategi bersaing Bolu Susu Lembang. Tools-tools yang digunakan dalam penelitian yaitu *PESTLE Analysis*, *SWOT*, *Porter Five Forces*, dan analisis 4 fungsi bisnis.

Kata Kunci : Bolu Susu Lembang, *PESTLE Analysis*, *SWOT*, *Porter Five Forces*, 4 fungsi bisnis.

ABSTRACT

Name : Reyssha Carnimata Putri

Student ID Number : 6081901199

Title : *Competitive Strategy Analysis of The Lembang Milk Bolu Cake Shop*

The development of the culinary industry or Food and Beverage sector has become one of the tourism industry sectors which has its own attraction in the city of Bandung. The turnaround of the Food and Beverage business or culinary business in Bandung City has contributed to the regional tourism industry. This is in line with what Bekraf's Deputy for Research, Education and Development, Abdur Rohim Boy, said that the city of Bandung has now become a home for many creative activists who then contribute to improving the city's economy.

Bolu Susu Lembang is one type of business unit in the culinary sector or typical Bandung souvenirs that is worth trying. Apart from having various flavors, Bolu Susu Lembang also has a very soft cake texture because it is prepared using pure cow's milk during the manufacturing process. With the launch of Bolu Susu Lembang in 2017, BSL has not only provided employment opportunities for employees, BSL has also supported the growth of economic turnover in the city of Bandung which has succeeded in selling hundreds to thousands of Bolu Susu Lembang products per week.

The aim of this research is to analyze the competitive strategy of Bolu Susu Lembang and the role of the internal and external environment on the competitive strategy of Bolu Susu Lembang. The tools used in the research are PESTLE Analysis, SWOT, Porter's Five Forces, and analysis of 4 business functions.

Keywords : Bolu Susu Lembang, *PESTLE Analysis, SWOT, Porter Five Forces, 4 business functions.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Tuhan yang Maha Esa, atas berkat, karunia, dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan seluruh proses studi di Universitas Katolik Parahyangan dan penulisan skripsi yang berjudul "Analisis Strategi Bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang" tepat pada waktunya. Penyusunan skripsi ini untuk memenuhi salah satu persyaratan yang perlu diselesaikan oleh penulis untuk mendapat gelar Sarjana pada Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Katolik Parahyangan.

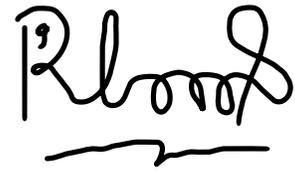
Penulis menyadari bahwa mungkin penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Proses penyelesaian skripsi ini tentu tidak terlepas dari beberapa pihak yang telah membantu penulis selama proses penyelesaian studi dan penelitian skripsi di Universitas Katolik Parahyangan. Pada kesempatan ini, dengan segala kerendahan dan ketulusan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, yang telah menuntun, membantu, memberikan nikmat, berkat, dan kesejahteraan sehingga penulis mampu menyelesaikan seluruh proses studi di Universitas Katolik Parahyangan dengan baik.
2. Kedua orang tua, keluarga, dan saudara penulis yang telah mendukung seluruh kegiatan dan proses penulis dalam menyelesaikan studi di Universitas Katolik Parahyangan baik dari segi moral, fasilitas, sarana dan prasarana, maupun materi sehingga penulis dapat menyelesaikan seluruh proses studi dengan baik.
3. Bapak Gandhi Pawitan, Ir., M.Sc., Ph.D selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan energi untuk memberikan masukan dan saran selama proses penyusunan skripsi agar penulis dapat menyelesaikan skripsi tepat pada waktunya.
4. Bapak Adrianus Tirta selaku dosen dan Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis periode 2023/2024.

5. Ibu Shelvi S.AB.,M.M selaku Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis yang telah memberikan arahan serta sosialisasi sepanjang proses perkuliahan.
6. Bapak Yoke Pribadi Kornarius, S.AB., M.Si. selaku dosen dan Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis di periode sebelumnya yang telah memberikan dukungan, arahan, dan bantuan selama proses perkuliahan di Universitas Katolik Parahyangan.
7. Seluruh dosen dan jajaran staf Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Universitas Katolik Parahyangan.
8. Mas Ryan dan Cecep Hermawan selaku narasumber, staf, dan karyawan Toko Kue Bolu Susu Lembang yang telah membantu memberikan sumber dan gagasan untuk penulis selama proses penyelesaian skripsi.
9. Raden Bagus Aditya, selaku abang sepupu dan saudara penulis, yang telah memberikan masukan seputar skripsi dan tata cara penulisan kutipan yang baik dan benar.
10. Mohamad Raihan, selaku teman dan rekan kerja penulis di Media Parahyangan. Terima kasih untuk setiap masukan, saran, dan kritik yang diberikan, yang mengajak penulis untuk terus belajar dan menjadi versi terbaik dari yang sebelumnya.
11. Eleazar Casaldo, selaku teman dan rekan kerja penulis di Media Parahyangan, yang telah berperan besar selama penulis berada di bangku perkuliahan. Terima kasih untuk setiap masukan, saran, arahan, dukungan, dan bimbingan yang telah diberikan kepada penulis, yang mengajak penulis untuk terus belajar, bertumbuh, dan berproses bersama. Thank you for your endless support and prayers. My thoughts and prayers are always be with you.
12. Sammy/Josh Samuel Dumanauw, selaku teman dan rekan kerja penulis di masa-masa terakhir perkuliahan, terima kasih telah tumbuh dan berproses bersama. I wish you all nothing but the best. And best of luck for your future endeavors.

13. Sherin Hillary, selaku teman seperbimbingan penulis yang telah banyak membantu memberikan masukan dan saran terkait tata cara penulisan skripsi dan penyusunan materi presentasi sidang skripsi.
14. Rizkia Nurullita, selaku teman dan rekan kerja penulis yang telah banyak memberikan dukungan, masukan, dan saran kepada penulis. Semoga tercapai segala yang dicita-citakan dan diusahakan. Best of luck for your future endeavors. Jangan lupain aku ya! :)
15. Najla Aurelly, Agatha Adeline, Netanya Astu Paramita Dewi, Vina Putri Kirani dan Puti Maysa Olivia, selaku teman dan sahabat baik penulis. Terima kasih untuk seluruh dukungan moral maupun mental yang diberikan.
16. Muthi Audreyla Noermandhiastari, Getha Ghaida, Rizkia Nurulita, Febianna Adriano, Febianne Adriano, Sharikka Kintani Jasmine Tandara, Vilia Almaida Hanifa, Nanda Athaya, dan Alifia Widya, terimakasih atas dukungan, doa, dan support yang telah diberikan baik selama proses perkuliahan dan diluar kegiatan perkuliahan. telah menjadi teman dan rekan kerja penulis selama menjalani proses perkuliahan di Universitas Katolik Parahyangan.
17. Andrean Stefano, Bryan Justin, dan Dricya Amadea, selaku teman dan rekan kerja penulis, terimakasih telah tumbuh dan berproses bersama.
18. Agrin Aryaduta, Christo Ariel Mario Silaen, Vloina Paulasani Haloho, Hajati Ahmat Jaya Gulo, Thesa Valerie, Daniel Rahman, Ottorinus Oddoi, Lysia Nathania, Rizal Juliana, dan Kautsar Asdwilapa, selaku teman dan rekan kerja penulis selama proses kegiatan MBKM berlangsung. Terimakasih telah tumbuh dan berproses bersama.
19. Teman-teman dan rekan kerja Media Parahyangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
20. Untuk diri saya sendiri, yang telah merasakan seluruh proses naik turunnya selama berada dalam dunia pendidikan, berbagai canda tawa, suka duka, dan air mata yang telah dilewati demi meraih masa depan yang lebih baik. Terima kasih telah berjuang dan bertahan sampai detik ini.

Bandung, 11 Januari 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Reysha', with a decorative flourish underneath.

Reysha Carnimata Putri

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Identifikasi Permasalahan.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Objek Penelitian	7
1.5.1 Profil Perusahaan	8
1.5.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	8
1.5.3 Logo Perusahaan	9
1.5.4 Foto Produk.....	9
1.5.5 Official Bolu Susu Lembang.....	12
1.6 Sistematika Penulisan.....	13
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN METODOLOGI PENELITIAN	15
2.1 Kerangka Berpikir	15
2.2 Strategi.....	16
2.2.1.1 Pengertian Strategi	16
2.2.1.2 Tingkatan Strategi	19
2.3 Manajemen Strategi.....	19
2.3.1.1 Pengertian Manajemen Strategi	19
2.3.1.2 Proses Manajemen Strategi.....	20
2.4 Strategi Bersaing	21
2.4.1 Strategi Generik	21

2.5	Analisis Lingkungan Eksternal Perusahaan	23
2.5.1	PESTLE Analysis	24
2.5.2	Porter Five Forces Analysis	27
2.6	Analisis Lingkungan Internal Perusahaan	29
2.7	Analisis dan Matriks SWOT	33
2.7.1.1	Analisis SWOT	33
2.7.1.2	Matriks SWOT	34
2.8	Penelitian Terdahulu.....	36
2.9	METODOLOGI PENELITIAN	39
2.9.1	Jenis Penelitian.....	39
2.9.2	Metode Penelitian.....	40
2.9.3	Sumber Data.....	40
2.9.4	Instrumen Penelitian.....	41
2.9.5	Teknik Pengumpulan Data.....	48
2.9.6	Teknik Analisis Data.....	49
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....		50
3.1	Hasil Penelitian.....	50
3.2	Strategi Perusahaan Saat Ini	51
3.2.1	PESTLE Analysis	53
3.2.2	Porter's Five Forces Analysis	56
3.3	Analisis Internal	58
3.3.1	Analisis 4 Fungsi Bisnis	58
3.4	Analisis SWOT.....	59
3.5	Analisis Matriks SWOT	61
3.6	Temuan	65
BAB IV KESIMPULAN, REKOMENDASI, IMPLIKASI.....		67
4.1	Kesimpulan.....	67
4.2	Rekomendasi	69
4.3	Implikasi.....	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Pelaku Usaha di Kota Bandung.....	14
Tabel 2.1 Matriks SWOT.....	39
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu.....	41
Tabel 2.3 Instrumen Penelitian.....	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Objek Penelitian.....	8
Gambar 1.2 Logo Perusahaan.....	10
Gambar 1.3 Foto Produk 1.....	11
Gambar 1.4 Foto Produk 2.....	11
Gambar 1.5 Foto Produk 3.....	11
Gambar 1.6 Foto Produk 4.....	11
Gambar 1.7 Foto Produk 5.....	11
Gambar 1.8 Foto Produk 6.....	20
Gambar 1.9 Foto Produk 7.....	21
Gambar 1.10 Foto Produk 8.....	21
Gambar 1.11 Foto Produk 9	21
Gambar 1.12 Foto Produk 10.....	21
Gambar 1.13 Foto Produk 11	22
Gambar 1.14 Official Website Bolu Susu Lembang	22
Gambar 1.15 Official Instagram BSL	23
Gambar 1.16 Official Instagram BSL.....	24
Gambar 2.2 Porter Five Forces.....	33

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Letak kota Bandung yang strategis sebagai Ibu Kota Provinsi Jawa Barat menjadikan Kota Bandung sebagai salah satu destinasi kota pariwisata yang paling banyak dituju untuk berakhir pekan bersama keluarga dan teman-teman. Bandung dengan udaranya yang sejuk tidak hanya menawarkan keindahan wisata alamnya yang memanjakan mata, namun juga menawarkan berbagai macam pilihan kuliner khas Bandung bagi para pendatang yang baru pertama kali berkunjung ke Bandung, maupun warga lokal yang sering berkunjung ke Bandung. Kuliner makanan khas Bandung yang ditawarkan sangat beragam, dari mulai berbagai makanan berat sampai makanan ringan atau kudapan. Hal ini menjadikan Bandung sebagai kota dengan industri kreatif kuliner yang berkembang pesat.

Mengacu dari Badan Pusat Statistik (BPS), Perputaran bisnis pada sektor industri kuliner di Kota Bandung telah memberikan kontribusi Produk Domestik Bruto (PDB) yang cukup tinggi pada tahun 2020 sebagai berikut :

Tabel 1.1 Jumlah Pelaku Usaha di Kota Bandung

Sub-Sektor	Jumlah Pelaku Usaha	Nilai Ekspor
	Tahun 2020	
Kuliner	15%	US\$ 1.3 miliar
Fashion	41%	US\$ 11.9 miliar
Kriya	17%	US\$ 6.4 miliar

Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS)

Perkembangan industri kuliner atau sektor *Food and Beverage* menjadi salah satu sektor industri pariwisata yang memiliki daya tarik tersendiri di Kota Bandung. Perputaran bisnis *Food and Beverage* atau bisnis kuliner di Kota Bandung telah memberikan kontribusi pada industri pariwisata daerah. Hal ini sejalan dengan penyampaian Deputi Riset, Edukasi dan Pengembangan Bekraf, Abdur Rohim Boy yang mengatakan bahwa kota Bandung kini telah menjadi rumah bagi para pelaku bisnis dan UMKM yang memberikan kontribusi bagi peningkatan ekonomi kota.

Dilansir dari situs resmi Merdeka.com, Kota Bandung menjadi salah satu kota destinasi wisata yang menarik untuk dikunjungi selain Bali dan Yogyakarta. Selain dikenal sebagai pusat perbelanjaan, Kota Bandung juga memiliki beragam jenis destinasi wisata kuliner yang patut untuk dicoba.

Kuliner khas Bandung banyak diburu wisatawan lokal dan mancanegara diantaranya kudapan yang seringkali dijadikan oleh-oleh bagi para wisatawan lokal maupun mancanegara. Kudapan yang cukup terkenal sejak dulu diantaranya adalah batagor, cendol, kue bolen, brownies, dan lain-lain. Produsen penghasil kudapan-kudapan ini terus mengembangkan inovasi jenis dan rasa untuk eksistensi produk di pasar dan menguasai pangsa pasar. Pemain besar di industri kudapan diantaranya Kartika Sari dan Prima Rasa yang terkenal dengan brownies dan kue bolen.

Bolu Susu Lembang menjadi salah satu jenis unit usaha di sektor industri kuliner atau oleh-oleh khas Bandung yang patut untuk dicoba. Selain karena memiliki berbagai varian rasa, Bolu Susu Lembang juga memiliki tekstur kue yang sangat lembut karena diolah menggunakan susu sapi murni selama proses pembuatan dan tanpa pengawet. Bolu Susu Lembang juga memiliki 19 varian rasa yang diantaranya ada Tiramisu, Alpukat, Cokelat, *Red Velvet*, Oreo, *Black Forest*, dan masih banyak lagi.

Bolu Susu Lembang didirikan oleh sepasang suami istri yang bernama Rizka Wahyu dan Anggara Kasih Nugroho Jati. Bermula dari tahun 2011, Rizka dan sang suami melihat peluang untuk memulai usaha lapis talas di kota Bogor sebagai salah satu kota pariwisata yang berpotensi tinggi untuk mendirikan bisnis di bidang kuliner.

Setelah Lapis Talas nya yang dapat dikatakan cukup sukses dari tahun ke tahun, maka pada akhir tahun 2017 Bolu Susu Lembang resmi diluncurkan.

Peluncuran pertama produk Kue Bolu Susu Lembang disambut dengan hangat oleh khalayak umum karena adanya promo Buy 1 Get 1 atau beli satu gratis satu. Dikutip dari situs ruangbacadantulis.com, Bolu Susu Lembang sukses meluncurkan 2000 pcs kue dan habis dalam waktu beberapa jam saja. Hal ini dikarenakan adanya doorprize berhadiahkan satu unit mesin cuci, satu unit lemari pendingin, blender, setrika, dan 50 voucher belanja BSL yang menimbulkan tingkat antusiasme para pengunjung. Bolu Susu Lembang diproduksi oleh PT Agronesia Raya yang memiliki visi untuk menjadi perusahaan *cake & pastry* kelas dunia yang menawarkan kenyamanan kepuasan, dan kebahagiaan. Adapun misi BSL yaitu dengan menciptakan dan mengembangkan usaha produk olahan makanan agar menjadi yang terdepan.

Bolu Susu Lembang kini telah memiliki beberapa cabang yang tersebar di beberapa wilayah seperti Stasiun Kiaracandong, Bandara Husein Sastranegara, Dago, Pasteur, Cihampelas, Jl. RE Martadinata, Stasiun Bandung Pintu Utara, Stasiun Kiara Condong Pintu Selatan, dan Kecamatan Majalaya, Bandung. Chef BSL menyatakan bahwa cita rasa Bolu Susu Lembang disesuaikan dengan cita rasa Bandung. Selain itu, pemilihan nama “Bolu Susu Lembang” dilatarbelakangi oleh produk olahan BSL yang berbahan dasar susu sapi murni dan keidentikan para wisatawan lokal maupun mancanegara yang sering berkunjung ke Bandung terutama Lembang, Jawa Barat. Maka terbitlah nama “Bolu Susu Lembang” dengan logo yang menggambarkan ciri khas Lembang Bandung yang terdiri dari pemandangan pegunungan dan gambar serta tulisan Lembang yang khas.

Bolu Susu Lembang dapat bertahan selama 3 hari di suhu ruangan dan tahan 7 hari di suhu lemari pendingin. Disarankan untuk mengonsumsi BSL secara langsung segera setelah proses pembelian agar bolu masih layak untuk dikonsumsi.

Bolu Susu Lembang juga telah mendapatkan izin dari Dinas Kesehatan dan sertifikat halal dari MUI. Namun tidak dapat dipungkiri bahwa produk BSL juga perlu

bersaing pada industri yang sama dengan kompetitor serupa seperti Prima Rasa, Kartika Sari, dan Tiramisusu.

Dengan diluncurkannya Bolu Susu Lembang pada tahun 2017 lalu, BSL tidak hanya memberikan lapangan pekerjaan bagi para karyawan, BSL juga telah mendukung pertumbuhan perputaran ekonomi di Kota Bandung yang berhasil menjual ratusan hingga ribuan produk Bolu Susu Lembang per minggunya.

Oleh karena itu, urgensi topik penelitian “Analisis Strategi Bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang” ini yakni untuk mengklasifikasi dan mengevaluasi strategi bisnis yang di terapkan oleh Bolu Susu Lembang dalam mengelola bisnis mereka hingga dapat terus bertahan dan berkembang hingga saat ini. Analisis strategi bersaing digunakan untuk menganalisa dan mengevaluasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman atau hambatan yang dimiliki dan dihadapi oleh perusahaan. Beberapa tools yang digunakan untuk mengidentifikasi strategi bersaing Bolu Susu Lembang adalah ; SWOT Analysis (*Strength, Weakness, Opportunity, and Threats*), PESTLE Analysis (*Political, Economic, Social, Technology, and Legal*), Porter Five Forces Analysis dan analisis 4 fungsi bisnis.

1.2 Identifikasi Permasalahan

Sektor industri kuliner menjadi salah satu sektor industri yang paling banyak diminati khususnya di kota Bandung, Jawa Barat. Persaingan di industri ini sangat ketat, terbukti banyaknya bermunculan inovasi produk-produk kudapan baru dari para pesaing-pesaing baru di industri serupa.

Hal ini membuat Toko Kue Bolu Susu Lembang perlu mengidentifikasi analisis strategi bersaing perusahaan baik dari segi lingkungan internal dan eksternal, agar dapat terus berkembang dan bertahan di tengah persaingan yang semakin dinamis, dengan terus berinovasi dan menciptakan inovasi berupa produk-produk baru, maupun menerapkan strategi bersaing yang berkelanjutan.

Rumusan masalah penelitian dapat diurutkan sebagai berikut :

1. Apa strategi bisnis yang digunakan oleh Toko Kue Bolu Susu Lembang saat ini?
2. Bagaimana peran lingkungan eksternal terhadap strategi bersaing Toko Kue Bolu Susu lembang dengan menggunakan tools PESTLE?
3. Bagaimana peran lingkungan internal terhadap strategi bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang menggunakan tools SWOT Analysis?
4. Bagaimana analisis strategi bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang menggunakan tools Porter Five Forces?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis strategi bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang.
2. Untuk menganalisis peran lingkungan eksternal terhadap strategi bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang menggunakan tools PESTLE.
3. Untuk menganalisis peran lingkungan internal terhadap strategi bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang menggunakan tools SWOT Analysis.
4. Untuk mengetahui dan menganalisis strategi bersaing Toko Kue Bolu Susu Lembang menggunakan tools Porter Five Forces.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian terkait Analisis Strategi Bersaing Bolu Susu Lembang ini diharapkan tidak hanya memberikan banyak manfaat bagi para pihak yang turut berkontribusi dan terlibat didalamnya, tetapi juga bagi para akademisi maupun pembaca yang membutuhkan. Penulis dan praktisi yang dapat terus meningkatkan kemampuan dan mengasah skills dalam menganalisa potensi bisnis perusahaan serta dapat mengembangkan potensi tersebut dan mendapatkan hasil yang maksimal. Pemilik

bisnis juga dapat menambah referensi terhadap strategi bisnis yang sudah dilakukan maupun strategi bisnis yang akan dilakukan dan di implementasikan di kemudian hari. Berikut merupakan manfaat penelitian dari penelitian ini :

a. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini dapat dimanfaatkan dan berguna sebagaimana mestinya untuk perusahaan yang bergerak di bidang industri kudapan, khususnya oleh-oleh khas Bandung. Adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan ulasan, evaluasi, dan analisis strategi bersaing yang efektif dan efisien. Sehingga perusahaan dapat bersaing dengan para pesaing dan bisnis mereka dapat terus bertahan dan berkembang seiring dengan perkembangan zaman dan teknologi.

b. Bagi Akademisi

1. Sebagai materi dan kajian ilmu bagi penelitian yang akan dilakukan dimasa yang akan datang khususnya di industri kuliner.
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan terkait dinamika dan strategi bersaing perusahaan Bolu Susu Lembang di Kota Bandung.

c. Bagi Praktisi

Untuk mengetahui implementasi strategi yang telah digunakan oleh Bolu Susu Lembang, mengkaji dan menganalisis lingkungan internal dan eksternal perusahaan menggunakan tools-tools yang ada, menghubungkan dan mengkorelasikan teori yang didapat di perkuliahan dengan praktiknya atau implementasinya secara langsung, serta meningkatkan kemampuan dan mengasah skills dalam menganalisa potensi bisnis perusahaan serta dapat mengolahnya menjadi output yang maksimal di kemudian hari.

1.5 Objek Penelitian

Bolu Susu Lembang



Gambar 1.1 Objek Penelitian

Bolu Susu Lembang adalah salah satu olahan makanan khas Bandung yang terbuat dari susu sapi murni selama proses pembuatan, untuk mendapatkan tekstur kue bolu yang sempurna dan aroma yang menggugah selera. Diluncurkan pada bulan Desember 2017, Toko Kue Bolu Susu Lembang yang berpusat di Lembang Bandung, Jawa Barat ini kini telah memiliki beberapa cabang di beberapa titik di kota Bandung. Diantaranya adalah Dago, Pasteur, Cihampelas, Jl. RE Martadinata, Stasiun Bandung Pintu Utara, Stasiun Kiara Condong Pintu Selatan, dan Kecamatan Majalaya, Bandung. Kue Bolu Susu Lembang ini juga menawarkan berbagai varian rasa seperti Cokelat Keju, Brownies, Red Velvet, Pandan, Tiramisu, hingga Pisang Coklat. Bolu Susu Lembang juga menawarkan beberapa varian rasa lainnya seperti Kabocha atau labu, Strawberry, Alpukat, Durian, Oreo, dan Black Forest. Bolu Susu Lembang ini juga memproduksi produk baru setiap harinya dan tanpa menggunakan bahan pengawet apapun, sehingga produk-produk olahannya hanya dapat bertahan dalam kurun waktu tiga hari.

1.5.1 Profil Perusahaan

Bolu Susu Lembang merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang bisnis dan jasa. Dirilis pada bulan Desember tahun 2017, Kue Bolu Susu Lembang kini telah memiliki beberapa cabang di Kota Bandung dengan aneka varian rasa seperti Vanila, Coklat, Tiramisu, dan Red Velvet. Bolu Susu Lembang berawal dari ide dan inovasi sepasang suami istri asal Bandung, Rizka dan Suami yang memulai bisnisnya pada industri kuliner. Bermula dari pembuatan serta peluncuran Lapis Talas Bogor, hingga kemudian berevolusi menjadi Bolu Susu Lembang yang berpusat di Kota Bandung, Jawa Barat. Di tahun awal peluncuran, Bolu Susu Lembang melakukan strategi promosi dengan menggunakan metode Word of Mouth atau dari mulut ke mulut. Bolu Susu Lembang ini juga dipromosikan oleh sejumlah komunitas dan perkumpulan mulai dari ibu-ibu pengajian dan ibu-ibu arisan dan juga rutin mengikuti pameran yang diadakan oleh pemerintah maupun swasta.

1.5.2 Visi dan Misi Perusahaan

Visi :

Menjadi perusahaan cake & pastry kelas dunia yang memberikan kenyamanan, kepuasan, dan kebahagiaan bagi para pelanggannya.

Misi :

Menciptakan dan mengembangkan usaha produk makanan agar menjadi yang terdepan.

1.5.3 Logo Perusahaan



Gambar 1.2 Logo Perusahaan

Sumber : Official Website Bolu Susu Lembang

Pemilihan nama “Bolu Susu Lembang” dilatarbelakangi oleh produk olahan BSL yang berbahan dasar susu sapi murni dan keidentikan para wisatawan lokal maupun mancanegara yang sering berkunjung ke Bandung terutama Lembang, Jawa Barat. Maka terbitlah nama “Bolu Susu Lembang” dengan logo sapi, gunung, dan tulisan Lembang yang mencerminkan merk produk Bolu Susu Lembang tersebut sebagai salah satu pelopor oleh-oleh kudapan khas Bandung yang diproduksi dengan olahan susu sapi murni dan tanpa menggunakan bahan pengawet apapun.

1.5.4 Foto Produk



Gambar 1.3 Foto Produk

Alpukat Cokelat

Rp 37.000



Gambar 1.4 Foto Produk

Black forest

Rp 37.000



Gambar 1.5 Foto Produk

Cheese Cake

Rp 37.000



Gambar 1.6 Foto Produk

Cokelat

Rp 37.000



Gambar 1.7 Foto Produk

Cokelat Mini Pack

Rp 19.000



Gambar 1.8 Foto Produk

Original

Rp 37.000



Gambar 1.9 Foto Produk

Red Velvet

Rp 37.000



Gambar 1.10 Foto Produk

Original Mini Pack

Rp 19.000



Gambar 1.11 Foto Produk

Tiramisu

Rp 37.000



Gambar 1.12 Foto Produk

Surabiyaki Saus Cokelat

Rp 30.000

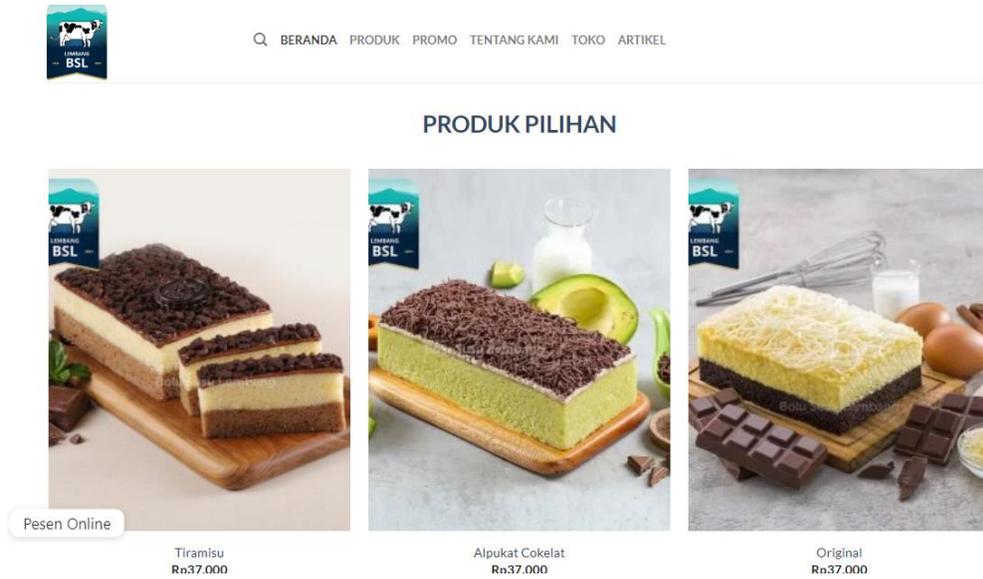


Gambar 1.13 Foto Produk

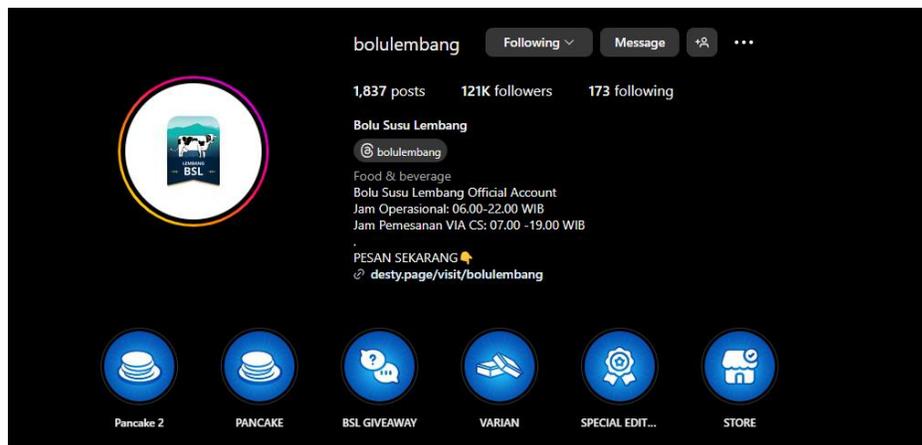
Vanilla

Rp 37.000

1.5.5 Website Toko Kue Bolu Susu Lembang



Gambar 1.14 Website Bolu Susu Lembang
Sumber : Official Website Bolu Susu Lembang





Gambar 1.15 Instagram Bolu Susu Lembang
 Sumber : Official Instagram Bolu Susu Lembang

1.6 Batasan Penelitian

Penelitian ini berfokus pada Bolu Susu Lembang cabang Dago dan Pasteur.

1.7 Sistematika Penulisan

Penelitian skripsi ini secara keseluruhan terdiri atas empat bab yang disusun secara efektif dan efisien untuk mempermudah pembaca maupun peneliti dalam membahas dan menyusun kerangka penelitian secara keseluruhan, sistematika penulisan penelitian disusun dan dirancang sebagai berikut :

1. BAB I : Pendahuluan.

Bab ini berisi terkait Latar Belakang Penelitian, Identifikasi Permasalahan, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Objek Penelitian, Sistematika Penulisan, dan Kerangka Penelitian.

2. BAB II : Kajian Pustaka dan Metodologi Penelitian.

Bab ini membahas dan mengulas teori-teori yang digunakan untuk mendukung pembahasan, data, dan hasil penelitian. Dapat menjadi referensi

terkait permasalahan yang ada, serta membahas metode penelitian yang digunakan oleh penulis.

3. BAB III : Hasil dan Temuan

Berisi terkait objek penelitian serta hasil dari analisis mengenai strategi bersaing yang dilakukan oleh penulis.

4. BAB IV : Penutup

Bab ini membahas tentang kesimpulan, saran, dan implikasi yang dapat digunakan serta dimengerti selaras dengan hasil penelitian.