

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada era ini peluang bisnis kuliner sedang berkembang pesat. Hal ini tidak dapat dibantah dimana semua manusia yang memerlukan makanan dan akan tetap mencari pada setiap kesempatan. Saat ini Batam juga termasuk salah satu destinasi wisata dengan berbagi pesona kelautan, wisata sejarah, wisata bahari, wisata budaya, perbelanjaan dan pastinya kuliner. Dengan ini pastinya permintaan pasar yang beragam jenis makanan akan terus mengalir, bahkan adanya inovasi yang dapat membuat bisnis kuliner ini semakin menarik di mata konsumen.

Kenyamanan adalah hal yang sangat penting dalam hal apapun, tidak luput juga dari bisnis, baik itu bisnis manufaktur, bisnis jasa, maupun rumah makan. Hal ini menjadi salah satu faktor agar bisnis akan tetap bersaing dengan kompetitor-kompetitor lainnya. Pada rumah makan biasanya yang paling diperhatikan adalah lokasi, suasana, rasa dari makanan tersebut, pelayanannya dan juga prosedur pemesanan makanan juga sangat penting di mata konsumen.

Agar bisa bertahan dan berkembang pada pasar kuliner sekarang ini yang banyaknya pesaing-pesaing diluar sana, perlunya membangun strategi pada pemasaran produk yang akan memikat para pelanggan. Pemasaran pada bisnis kuliner adalah salah satu strategi yang sangat penting. Ini dikarenakan adanya daya tarik tersendiri dalam bisnis kuliner ini.

Pemasaran berbisnis adalah hal yang sangat lazim untuk memikat perhatian konsumen dan juga dengan demikian pembisnis dapat berinteraksi dengan para konsumen. dengan menerapkan pemasaran yang baik akan membangun hubungan yang baik dengan konsumen dan juga dapat mengetahui kondisi pasar saat ini yang akan bermanfaat saat melakukan evaluasi. Hal ini juga dapat membantu bisnis yang sedang berlangsung untuk bersaing di tengah-tengah kompetisi bisnis kuliner yang semakin memuncak saat ini.

Mie Pangsit Ayam Sudi 189 merupakan usaha yang dikelola oleh Ibu Anita dan suaminya Bapak Sudianto yang didirikan pada 3 Oktober 2019 hingga saat ini. Usaha ini merupakan bisnis kuliner yang menyajikan berbagai macam mie

pangsit yang merupakan menu utama dari usaha ini, mie kuah, yong tahu, kwetiaw, bihun dan berbagai minuman.

Dikarenakan bisnis ini masih sangat baru sehingga prosedur yang diterapkan masih tidak efektif, salah satunya yaitu proses pemesanan makanan pada Mie Pangsit Ayam Sudi 189 tidak menggunakan sistem pencatatan, hanya mengandalkan ingatan apa saja menu yang dipesan oleh konsumen, hal ini sangat tidak efisien dikarenakan pada saat banyaknya konsumen, pemilik tidak dapat menghafal semua menu yang dipesan oleh konsumen, hal ini sering terjadi pada saat suasana rumah makan sedang ramai, sehingga ini dapat membuat konsumen merasa tidak nyaman.

Pada bagian pemasaran Mie pangsit ayam Sudi 189 ini masih belum banyak menerapkan promosi yang dapat lebih memperkenalkan produk ini kepada masyarakat, sehingga masih belum banyak masyarakat Batam yang mengetahui akan Mie Pangsit Ayam Sudi 189 ini.

Dengan latar belakang yang diketahui, penulis mengembangkan penelitian tentang sistem dan program yang dapat digunakan pada Mie pangsit ayam Sudi 189. Berdasarkan ini, penulis menerapkan judul **“Desain dan Implementasi Sistem Pemesanan Makanan dan Program Promosi Penjualan pada Mie Pangsit Ayam Sudi 189”**.

1.2 Ruang lingkup

Ruang lingkup yang pertama pada penelitian ini yakni dengan menerapkan rancangan desain dan implementasi sistem pemesanan makanan. Hal kedua yang akan di lakukan yaitu dengan menerapkan program promosi penjualan pada Mie Pangsit Ayam Sudi 189. Dengan ini Mie Pangsit Ayam Sudi 189 dapat memberikan kenyamanan yang lebih kepada konsumen dan menerapkan promosi penjualan yang diharapkan dapat tercapai apa yang menjadi tujuan penulis dan perusahaan.

1.3 Tujuan Proyek

Tujuan dari proyek ini yakni menerapkan sistem pemesanan makanan dengan menggunakan *form* (kertas nota) yang berisikan menu, harga serta kolom

porsi yang diinginkan dan kolom keterangan jika ada permintaan khusus yang akan sangat membantu sistem pemesanan pada Mie Pangsit Ayam Sudi 189 agar dapat meminimalis kesalahan. Dan promosi penjualan yang dapat menarik pelanggan dengan memberikan potongan harga (diskon) pada calon konsumen, dengan ini dapat meningkatkan jumlah pelanggan baru dan dapat meningkatkan penjualan dengan acuan dari pembelian bahan baku perbulan.

1.4 Luaran Proyek

1. Menggunakan sistem pemesanan makanan yakni *form* (kertas nota) yang berisikan menu, harga serta kolom porsi yang diinginkan dan kolom keterangan jika ada permintaan khusus yang di isi oleh konsumen sendiri.
2. Menawarkan *product bundling*, yang berupa setiap pembelian mie pangsit akan diberikan teh ataupun teh es gratis pada periode tertentu.
3. Melakukan pemotongan harga (diskon) pada aplikasi Go-Food maupun Grab-Food pada waktu-waktu tertentu agar para pengguna aplikasi tersebut tertarik akan adanya diskon tersebut.

1.5 Manfaat proyek

a. Bagi Pemilik

Manfaat dari kegiatan ini adalah pemilik mendapatkan gagasan baru untuk menjalankan dan mengembangkan usaha mie pangsit ini lebih luas lagi dengan adanya sistem pemesanan makanan dan promosi penjualan.

b. Bagi Mahasiswa

Kegiatan ini dapat menciptakan pengalaman baru bagi mahasiswa atas apa yang telah dilakukan pada proyek ini, sehingga dapat dijadikan pembelajaran untuk bekerja nantinya, juga dengan ini mahasiswa dapat berinteraksi dengan baik dan mengetahui sejauh kemampuan dalam menjalankan proyek ini.

1.6 Sistematika Pembahasan

Untuk mempermudah kerja praktek ini, berikut sistematika pembahasannya :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab satu ini tertera penjelasan mulai dari latar belakang masalah penelitian ini, dilanjutkan dengan ruang lingkup, tujuan proyek, luaran proyek, manfaat proyek serta sistematika pembahasan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pembahasan yang akan ditemukan di bab dua ini yakni teori-teori serta rangkuman dari materi-materi yang bersangkutan dengan berdasarkan teori dan para penelitian terdahulu.

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Pada pembahasan bab tiga ini adalah tentang sejarah umum Mie pangsit ayam Sudi 189, lokasi, struktur organisasi perusahaan serta aktivitas kegiatan operasional Mie pangsit ayam Sudi 189 secara jelas.

BAB IV METODOLOGI

Pada bab ini akan membahas tentang bagaimana teknik pengumpulan data, rancangan penelitian, proses serta tahap-tahap dan jadwal persiapan, penilaian dan pelaporan.

BAB V ANALISIS DATA DAN PERANCANGAN

Pada bab lima membahas adanya analisa data yang dilakukan dengan gambaran dari hasil observasi mulai dari awal hingga akhir kerja praktek serta penerapan implementasi sistem pemesanan makanan dan penerapan program promosi penjualan terhadap Mie pangsit ayam Sudi 189.

BAB VI IMPLEMENTASI

Pada tahap ini, adanya penjelasan proses tahap implementasi hingga hasil yang didapatkan dari penerapan sistem pemesanan makanan dan program promosi penjualan pada Mie pangsit ayam Sudi 189.

BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN

Bab tujuh ini berisikan rangkuman laporan kerja praktek yang telah diterapkan dan rekomendasi untuk tindak selanjutnya dan untuk penulis berikutnya dapat dikembangkan lagi.

