

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Persaingan di dunia usaha saat ini semakin ketat, sehingga memaksa perusahaan bisnis untuk dapat bersaing dan bertahan dengan memilih strategi bisnis yang tepat bagi perusahaan. Dengan berkembangnya strategi usaha dan ilmu pengetahuan menuntut sebuah perusahaan harus memiliki daya saing agar bisa bersaing dan tidak tertinggal di dalam sebuah persaingan. Sebuah perusahaan harus mampu memilih strategi usaha yang pas untuk bisa meningkatkan daya saingnya. Tempat kegiatan operasional, melancarkan pasokan dan menjaga kualitas adalah beberapa dari banyaknya strategi yang bisa dipilih oleh perusahaan.

Tabel 1.1

Jumlah Unit Industri Kecil, Menengah dan Besar Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Barat

Tahun	Jumlah Unit
2015	208.081
2016	210.757
2017	213.291
2018	214.026
2019	214.560
2020	215.031
2021	215.950

Sumber: opendata.jabarprov.go.id (diolah kembali)

Sebuah perusahaan harus memiliki daya saing agar bisa memiliki keunggulan dalam kompetitif dengan perusahaan lain, karena tiap tahun jumlah unit bisnis semakin bertambah. Data diatas menunjukkan bahwa jumlah unit usaha

dalam 7 tahun terakhir di Jawa Barat meningkat setiap tahunnya, dan bisa saja jumlahnya lebih banyak dari data di atas karena belum tercatat atau terdata oleh pemerintah.

Dalam perkembangannya, dunia bisnis meliputi berbagai macam bentuk dan bidang usaha. Salah satunya yaitu bisnis di industri *Food and Beverage* (F&B) atau kuliner. Bisnis ini berkembang pesat, mulai dari gerai mini hingga rumah toko. Contohnya ketika beberapa tahun kebelakang, salah satu perusahaan F&B *franchise*, Janji Jiwa menjadi peraih rekor MURI dalam perkembangan bisnis mereka dengan membuka lebih dari 700 gerai di 50 kota berbeda di Indonesia dalam setahun (Zonaduit.com, 2021).

Di Tasikmalaya sendiri banyak usaha yang skala kecil, menengah maupun yang sekelas perusahaan waralaba yang mendirikan usahanya. Tetapi salah satu fenomena di Tasikmalaya adalah Lazatto Chicken & Burger. Sejak akhir tahun 2020, Lazatto terus berkembang dengan pesat dengan membuka gerai baru di berbagai tempat di Tasikmalaya. Hingga saat ini, Lazatto yang memiliki cabang di 45 tempat di Tasikmalaya.

Bukan hal yang mengejutkan apabila Lazatto berkembang pesat di Tasikmalaya dengan membuka banyak gerai, karena secara umum di Indonesia jumlah konsumsi daging unggas per kapita menurut *Organization for Economic Co-operation and Development* (OECD) dalam 5 tahun terakhir secara keseluruhan meningkat.

Tabel 1.2
Konsumsi Daging Unggas Per Kapita di Indonesia

Tahun	Konsumsi Daging Kilogram Per Kapita
2017	7,666
2018	7,546
2019	7,764
2020	7,903
2021	8,052

Sumber: data.oecd.org (diolah kembali)

Dan tidak hanya itu, jumlah produksi ayam pedaging di provinsi Jawa Barat saja menunjukkan provinsi nomor satu produksi ayam pedaging terbanyak dalam tiga tahun terakhir, menunjukkan bahwa permintaan dan penawaran dari masyarakat masih besar meskipun terjadi penurunan pada masa awal pandemi COVID-19, tetapi penurunan produksinya pun tidak berlangsung lama.

Tabel 1.3
Produksi Ayam Pedaging di Indonesia

Keterangan	Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi (Ton)		
	2019	2020	2021
Indonesia	3.495.090,53	3.219.117,00	3.426.042,00
Prov. Jawa Barat	894.386,29	783.728,87	860.156,13
Prov. Jawa Tengah	681.384,13	604.218,30	639.685,61
Prov. Jawa Timur	506.731,16	424.942,68	442.478,71
Prov. Banten	221.341,53	217.183,72	224.759,80
Prov. Sumatera Utara	151.595,60	153.757,92	166.729,34

Sumber: bps.go.id (diolah kembali)

Tetapi di dalam usahanya, Lazatto mempunyai banyak sekali pesaing di Tasikmalaya. Terlebih Lazatto adalah restoran yang terkenal dengan menyajikan ayam goreng tepung. Karena sepanjang pengamatan peneliti, di setiap sudut di Tasikmalaya banyak sekali yang berjualan ayam goreng. Mulai dari “pemain besar”

seperti McD, KFC, Richeese; perusahaan yang serupa seperti Rocket Chicken, Alzetos; hingga penjual *fried chicken* kaki lima. Dan juga pesaing Lazatto tidak hanya yang dari perusahaan *fried chicken*, tetapi juga perusahaan yang menjual makanan secara umumnya. Dengan kata lain, Lazatto harus berusaha meningkatkan daya saingnya dengan pesaingnya.

Untuk meningkatkan daya saing, segala cara dan strategi harus dilakukan perusahaan guna bertahan di pasar. Dalam hal kaitannya dengan meningkatkan daya saing, lokasi menjadi salah satu yang bisa meningkatkan daya saing. Hal itu sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rahmawaty, *et al.*, (2021) bahwa lokasi berpengaruh positif dan signifikan terhadap daya saing.

Lokasi menjadi strategi untuk peningkatan daya saing karena menurut Assauri (2016:131), penetapan lokasi adalah sebuah keputusan strategik, karena akan mempengaruhi kemampuan perusahaan menghadapi prospek pasar ke depan, menentukan kedudukan perusahaan di pasar dan kemampuan perusahaan menghadapi persaingan. Setiap restoran yang didirikan harus memiliki lokasi yang strategis, seperti dekat dengan pemukiman yang padat, dekat dengan sekolah atau kantor swasta/pemerintah, dekat dengan jalan yang ramai, dst. Hal ini bisa meningkatkan daya saing karena dengan banyaknya lokasi Lazatto dan masing-masing Lazatto dekat dengan pasar akan meningkatkan penjualan yang berakibat pada meningkatnya daya saing Lazatto.

Selain lokasi, pengendalian kualitas bisa menjadi hal lainnya yang dapat dilakukan perusahaan dalam meningkatkan daya saing, seperti yang telah dikemukakan oleh Alzoubi (2021) bahwa kualitas proses dan pengendalian kualitas

mempunyai dampak yang signifikan pada pencapaian daya saing. Menjaga kualitas produk menjadi sebuah keharusan, karena dalam membuat sebuah produk haruslah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Perusahaan yang menggunakan kualitas sebagai strategi penjualannya akan mempunyai keunggulan dalam bersaing karena tidak semua perusahaan bisa unggul dalam bidang kualitas produk. Standarisasi dalam industri *fast food* adalah hal yang biasa, termasuk standarisasi bagaimana spesifikasi sebuah produk dan bagaimana cara memproses untuk menjadi sebuah produk tersebut. Apalagi kaitannya dengan tujuan awal pendiri Lazatto berdasarkan hasil wawancara, yaitu menginginkan masyarakat menengah merasakan makanan yang enak tetapi dengan harga terjangkau. Artinya dalam hal ini, perusahaan dituntut untuk menghasilkan produk dengan kualitas tinggi dan dengan harga jual yang terjangkau.

Bentuk dari pengendalian kualitas bisa dengan menerapkan Standar Operasional Prosedur hingga dengan Inspeksi. Dengan diterapkannya pengendalian kualitas dalam kegiatan produksinya, produk yang dihasilkan akan terjaga kualitasnya dengan standar yang telah ditetapkan. Produk yang diterima konsumen pun terjamin kualitasnya. Hasilnya perusahaan bisa mendapat kepuasan dari konsumennya. Dan juga pengendalian kualitas berperan juga dalam menurunkan biaya-biaya yang harus dikeluarkan, karena produk yang dihasilkan terbebas dari kesalahan. Sehingga biaya produk per unit dapat ditekan dan harga jual pun lebih kompetitif. Karena menurut Alzoubi (2021) bahwa dengan pengendalian kualitas perusahaan akan semakin efisien, sehingga memperkuat posisi perusahaan di pasaran.

Hal lainnya yang bisa perusahaan gunakan dalam meningkatkan daya saing adalah dengan Manajemen Rantai Pasokan. Penelitian yang dilakukan oleh Sari, *et al.* (2022) menyatakan bahwa manajemen rantai pasokan berpengaruh terhadap daya saing perusahaan. Manajemen rantai pasokan dapat diartikan sebagai “pengintegrasian kegiatan-kegiatan membeli material dan jasa, mentransformasikannya menjadi barang-barang antara dan produk akhir, dan mengirimkannya ke pelanggan.” (Assauri, 2016:248). Ketika hal ini terganggu maka hal yang fatal bisa terjadi, hal ini telah dibuktikan pada kasus yang terjadi pada restoran KFC di Inggris pada 2018. Saat itu terjadi kelangkaan pasokan daging ayam yang menyebabkan seluruh restoran KFC diseluruh Inggris kehabisan stok dan tidak bisa beroperasi sebagaimana mestinya. Hal ini bisa terjadi lantaran adanya perubahan kebijakan yang ada di perusahaan logistik, yang berimbas kepada kelancaran operasional KFC (Azizah & Rezkisari, 2018). Untuk bisa menghindari itu diperlukan komunikasi yang intensif antara perusahaan dengan perusahaan mitra agar bisa mempersiapkan jika terjadi perubahan. Selain komunikasi, kerjasama yang baik, proyek jangka panjang dan integrasi proses juga akan membantu kelancaran dari pasokan bahan baku sebuah perusahaan mulai dari pusat logistiknya hingga produk jadi dari tiap restoran Lazatto ke konsumennya.

Lokasi, pengendalian kualitas dan manajemen rantai pasokan yang baik akan mendorong dalam meningkatkan daya saing Lazatto di Tasikmalaya, sehingga Lazatto dapat unggul di dalam pasar persaingan. Lokasi adalah sebuah keputusan strategik, karena akan mempengaruhi kemampuan perusahaan menghadapi persaingan. Penerapan pengendalian kualitas dalam kegiatan produksi akan

menghasilkan produk yang terjaga kualitasnya dengan standar yang telah ditetapkan. Sedangkan manajemen rantai pasokan bisa meningkatkan daya saing dengan kelancaran pasokan hingga ke tangan konsumen.

Dengan berdasarkan permasalahan tersebut, maka penulis tertarik untuk membuat penelitian yang dibuat dalam bentuk skripsi dengan judul **“Pengaruh Lokasi, Pengendalian Kualitas, dan Manajemen Rantai Pasokan terhadap Daya Saing pada Lazatto di Tasikmalaya”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dibahas sebelumnya, identifikasi masalah yang diungkapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana lokasi, pengendalian kualitas, manajemen rantai pasokan, dan daya saing pada Lazatto di Tasikmalaya?
2. Bagaimana pengaruh lokasi terhadap daya saing pada Lazatto di Tasikmalaya?
3. Bagaimana pengaruh pengendalian kualitas terhadap daya saing pada Lazatto di Tasikmalaya?
4. Bagaimana pengaruh manajemen rantai pasokan terhadap daya saing pada Lazatto di Tasikmalaya?
5. Bagaimana pengaruh lokasi, pengendalian kualitas, dan manajemen rantai pasokan terhadap daya saing pada Lazatto di Tasikmalaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan identifikasi masalah yang sudah dibahas sebelumnya, maka tujuan penelitian yang hendak dicapai adalah untuk mengetahui dan menganalisis:

1. Lokasi, pengendalian kualitas, manajemen rantai pasokan, dan daya saing pada Lazatto di Tasikmalaya.
2. Pengaruh lokasi terhadap daya saing pada Lazatto di Tasikmalaya
Manajemen rantai pasokan pada Lazatto di Tasikmalaya.
3. Pengaruh pengendalian kualitas terhadap daya saing pada Lazatto di Tasikmalaya.
4. Pengaruh manajemen rantai pasokan terhadap daya saing pada Lazatto di Tasikmalaya
5. Pengaruh lokasi, pengendalian kualitas, dan manajemen rantai pasokan terhadap daya saing pada Lazatto di Tasikmalaya

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

Hasil penelitian yang diperoleh diharapkan dapat berguna untuk pengembangan ilmu dan terapan ilmu:

1. Pengembangan Ilmu Pengetahuan

Dapat menjadi tambahan ilmu pengetahuan dan memberikan kontribusi untuk khazanah ilmu pengetahuan.

2. Terapan Ilmu Pengetahuan

Dapat menambah terapan ilmu pengetahuan, khususnya mengenai operasi perusahaan, dimana dalam penelitian ini penulis akan berusaha sekeras mungkin dengan melakukan pendekatan terhadap permasalahan yang terjadi berdasarkan metode ilmiah, yang diharapkan dapat memberikan manfaat dalam perkembangan ilmu pengetahuan itu sendiri.

a. Bagi penulis

Dapat memperdalam pemahaman khususnya tentang permasalahan yang diteliti sehingga dapat menambah pengetahuan dan wawasan.

b. Bagi perusahaan

Diharapkan agar hasil dari penelitian ini akan dapat digunakan oleh pihak perusahaan sebagai bahan masukan dan pertimbangan yang berarti dalam kegiatan operasional perusahaan kedepannya.

c. Bagi pihak lain

Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan perbandingan bagi perusahaan lain, dan diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti lain untuk penelitian selanjutnya yang ingin mengetahui lebih banyak tentang lokasi, pengendalian kualitas, dan manajemen rantai pasokan terhadap daya saing pada sebuah perusahaan.

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penjelasan lokasi dan jadwal penelitian adalah sebagai berikut:

1.5.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di kantor *Manager Area Cluster Lazatto Chicken & Burger Tasikmalaya* yang beralamat di Jalan Cendrawasih No. 25 Kota Tasikmalaya dan seluruh cabang Lazatto Chicken & Burger di Kota dan Kabupaten Tasikmalaya.

1.5.2. Waktu Penelitian

Pelaksanaan penelitian dilakukan selama kurang lebih 15 bulan, mulai dari bulan Januari 2022 sampai dengan bulan Maret 2023. Untuk waktu penelitiannya terlampir.