

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Berkembangnya perekonomian di Indonesia ditandai banyak yang mendirikan usaha mulai dari usaha kecil bahkan usaha besar. Banyak manusia yang mendirikan usaha bertujuan mendapatkan keuntungan untuk dijadikan penghasilan sehari-hari. Usaha kecil sering disebut UMK merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang jasa dan barang dalam jangkauan sempit. Setiap aktivitas usaha dilakukan dengan peralatan seadanya karena keterbatasan modal. Usaha Mikro Kecil atau bisa disebut juga dengan (UMK) merupakan salah satu usaha yang memberikan peluang pekerjaan dapat mencegah adanya pengangguran di Indonesia ternyata provinsi Bengkulu. Salah satu provinsi angka pengangguran besar karena kurangnya usaha atau industri yang membuka lapangan pekerjaan. Dengan adanya UMK dapat mengurangi kondisi pengangguran dan menjadikan tambahan PDB (Produk Domestik Bruto).

Berdasarkan penelitian didapatkan dari sensus pada tahun 2016 menjelaskan bahwa bidang UMK nonpertanian dapat menyumbangkan dana lebih besar yaitu sebesar kurang lebih 26 juta usaha dan sekitar 98,68 % dari total usaha di Indonesia.

Selanjutnya dalam bidang industri pengolahan memberikan kontribusi sebesar 16,68 persen.<sup>1</sup> Pada tahun 2017 banyak yang mendirikan usaha dibidang kuliner karena adanya peluang sangat bagus dan memberikan dampak positif.

Indonesia merupakan salah satu negara yang warganya selalu menciptakan ide dalam menjual makanan unik. Diberbagai macam daerah pasti memiliki makanan atau minuman khas daerahnya. Contoh makanan tradisional yang sering ditemui yaitu kue cucur, kue pandan, kue talam, kue putu dan lainnya. Salah satu kuliner juga terkenal di berbagai negara karena memiliki ciri khas tersendiri seperti soto, rendang, opor ayam dan lainnya. Makanan tersebut dapat dijadikan ide unik untuk dijadikan referensi membuat usaha.

Saat ini sudah menyebar contoh makanan tradisional diberbagai media sosial mulai dari Aceh hingga Papua memiliki makanan khas daerahnya masing-masing.<sup>2</sup> Wingko Babat Terdapat banyak jenis makanan tradisional yang saat ini hampir tidak bisa ditemukan lagi. Salah satu makanan yang mulai punah yaitu makanan yang terbuat dari bahan kelapa. Seiring dengan berkembangnya zaman menjadikan banyak inovasi baru.

---

<sup>1</sup>(Tusianti, Prihatiningsih, & Santoso, 2019).

<sup>2</sup>(Efia & Nurlaela, 2013).

Salah satu makanan yang saat ini keberadaanya mulai hilang yaitu kue khas Jawa bernama Wingko Babat. Makanan yang berasal dari Kota Babat Kecamatan Jabatan Kabupaten Lamongan. Terdapat banyak yang mendirikan usaha di Jawa salah satunya Wingko Babat. Toko ini sudah mempunyai merek yaitu Kelapa Muda, Go Kok Hien, Loe Lan Ing, Cap Tiga Kelapa Muda, Dyriana dan Cap Kereta Api.

Wingko babat merupakan salah satu makanan khas tradisional yang berasal dari Lamongan diciptakan pada tahun 1918 selalu diproduksi dari zaman ke zaman. Seiring perkembangan zaman yang semakin modern banyak sekali inovasi dibidang kuliner agar bisa menarik konsumen. Berbagai inovasi tersebut dapat dijadikan referensi bagi anak muda saat ini agar bisa memproduksi makanan tradisional yang saat ini mulai punah. Makanan tradisional yang banyak digemari oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa dengancita rasa yang khas dan rasa manis dapat dijadikan salah satu makanan favorit masyarakat kota Bengkulu.

Usaha yang didirikan bernama *Little Cake Koo* (wingko kue kecil) merupakan salah satu usaha yang baru berdiri di kota Bengkulu. Wingko Babat salah satu usaha yang sudah terkenal di pulau Jawa namun tidak ada yang

mengenal jenis usaha ini di pulau Sumatera karena makanan ini merupakan salah satu makanan khas Jawa.

Tidak ada satu pun yang menjual makanan bernama Wingko Babat di pulau Sumatera tepatnya di kota Bengkulu. Hal tersebut dapat dijadikan peluang besar mendirikan usaha *Little Cake Koo* dengan memiliki rasa khas dan bahan yang digunakan berasal dari resep nenek moyang. Dengan didirikan usaha ini bagi masyarakat kota Bengkulu bisa merasakan kelezatan makanan tradisional ini. Bahan baku yang digunakan berasal dari bahan pilihan yang kualitasnya tidak diragukan lagi. Bagi masyarakat kota Bengkulu bisa mencicipi makanan khas ini. Agar konsumen merasa puas terhadap produk yang dibuat maka harus menjaga kualitas dan cita rasanya. Wingko Babat merupakan salah satu makanan yang memiliki ketahanan cukup lama yaitu sekira 7 hari jika diletakan di ruangan terbuka dan jika ingin masa simpan lama maka letakan di dalam kulkas dengan masa simpan 1 bulan.

Berdasarkan penjelasan di atas bahwa akan melakukan penelitian untuk mengetahui cara penerapan pemasaran syariah saat menjual makanan khas Jawa bernama Wingko Babat di *Little Cake* tepatnya di Kecamatan Gading Cempaka.

Marketing merupakan hal utama dalam setiap usaha karena setiap barang harus dipasarkan agar lebih dikenal oleh masyarakat. Penelitian ini akan membahas mengenai pemasaran yang dilakukan oleh usaha ini menurut pandangan ekonomi islam. Pemasaran ini mempunyai tujuan utama yaitu ingin memenuhi kebutuhan konsumen bagi pecinta makanan tradisional.

Agar konsumen merasa puas terhadap produk harus menjual dan memproduksi sesuai dengan syariat islam. Agar setiap aktivitas usahanya selalu diberikan rezeki yang berkah. Pemasaran dilakukan agar produk yang telah diolah dapat terjual kepada konsumen yang membutuhkan. Sebelum mendirikan usaha harus bisa memahami cara memasarkan barang agar bisa memberikan gambaran dapat dibuat strategi yang tepat supaya bisa mencapai tujuan yang diinginkan. Melalui strategi pemasaran dapat memberikan pelayanan yang terbaik bagi konsumen dan bisa menganalisis pangsa pasar yang dituju pada produk ini.

Banyak sekali peneliti yang menganalisis pemasaran namun yang membedakan yaitu objek penelitiannya. Penelitian yang dilakukan saat ini meneliti makanan khas Jawa bernama Wingko Babat. Penelitian terdahulu meneliti makanan seperti kue bagea, roti bolu,

Kue cicit, dodol garut, onde-onde, jamur rimba dan mie basah.

Sedangkan penelitian yang dilakukan saat ini membahas mengenai makanan Wingko Babat. Hanya ada dua yang melakukan penelitian yang membahas mengenai manajemen produksi dan 4 *good manufacturing practices*. Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan pedoman bagi perusahaan yang lagi membutuhkan.

Berdasarkan penjelasan di atas bahwa peneliti ingin mencoba membuat usaha Wingko Babat di Kota Bengkulu, memperkenalkan Wingko Babat ke masyarakat luas. Karena tidak adanya produksi kue Wingko Babat di Kota Bengkulu menjadikan peluang besar untuk mengembangkan bisnis kue tradisional ini. Setelah melakukan produksi selanjutnya yaitu memastikan produk bertujuan agar mendapatkan keuntungan dan lebih dikenal oleh masyarakat luas. Maka penulis ingin meneliti cara pemasaran yang dilakukan oleh usaha Wingko Babat.

## **B. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan penjelasan di atas bahwa penelitian ini dilakukan mempunyai beberapa tujuan yaitu:

1. Agar bisa memberikan penjelasan mengenai konsep dan cara memasarkan menurut pandangan ekonomi islam.

2. Agar bisa melakukan berbagai macam bentuk pemasaran dalam islam dan mengembangkan usaha ini.
3. Mempunyai cakupan pasar yang luas

### **C. Manfaat Penelitian**

Terdapat beberapa manfaat dilakukan penelitian ini yaitu:

1. Bagi Fakultas

Agar bisa memberikan informasi bagi setiap mahasiswa bahwa terdapat salah satu makanan sehat yang mempunyai kandungan gizi. Makanan tersebut dinamakan kue wingko babat. Makanan tersebut dapat dijadikan salah satu makanan favorit dan dapat mengembangkan potensi makanan khas tradisional yang saat ini hampir punah.

2. Bagi Peneliti

Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi peneliti mengenai cara pemasaran yang dilakukan bisnis wingko di perusahaan "*Little cake*".

3. Bagi Pemilik Usaha

Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat dijadikan evaluasi bagi pelaku usaha "*Little cake*" dan dapat menyelesaikan permasalahan yang terjadi di masa yang akan datang.



#### **D. Luaran yang diharapkan**

Dalam suatu usaha harus bisa menentukan pasar yang akan dikunjungi saat memasarkan produk. Target pasar disesuaikan dengan jenis makanan yang diolah. Terdapat luaran yang diharapkan dalam mendirikan usaha ini yaitu:

1. Mengelola dan memasarkan makanan khas zaman dahulu yang berbahan dasar dari bahan alami pastinya akan aman digunakan.
2. Agar bisa memperoleh keuntungan bagi penulis dan dapat dijadikan referensi bagi masyarakat untuk menjual produk *Little cake*
3. Dapat mengubah daya pikir masyarakat dan kalangan anak muda bahwa kelapa parut bisa dimanfaatkan dan juga bisa dijadikan bahan pembuatan makanan tradisional.

