



UIN SUSKA RIAU

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

TUGAS AKHIR

ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN PADA RUMAH MAKAN KHAS KAMPUNG BANGKINANG

*Disusun dan Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Tugas Akhir dan
Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial*



OLEH :

ELSA NURZA PUTRI
NIM. 02270425174

**PROGRAM STUDI D-III AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
2025**



UN SUSKA RIAU

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Nama

NIM

Program Studi

Fakultas

Judul

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

: Elsa Nurza Putri

: 02270425174

: Diploma III Akuntansi

: Ekonomi dan Ilmu Sosial

: Analisis Strategi Pengembangan Usaha Dalam Menigkatkan Pendapatan Pada Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang

Pekanbaru, 20 Mei 2025

Disetujui

Pembimbing

Nelsi Arisandy, SE.M.Ak.Ak
NIP. 19791010 200710 2 011

Mengetahui

Ketua Prodi

Dr. Hj. Hariza Hasyim, SE, M.Si
NIP. 19760910 200901 2 003

Dekan

Dr. Mahyarni, S.E.,M.M
NIP. 19700826 199903 2 001

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

© Hak cipta milik UIN SUSKA RIAU
Sarana Pendidikan dan Pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama	: Elsa Nurza Putri
NIM	: 02270425174
Jurusan	: D-III Akuntansi
Fakultas	: Ekonomi dan Ilmu Sosial
Judul Tugas Akhir	: "Analisis Strategi Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Pendapatan Pada Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang"
Tanggal Ujian	: 27 Mei 2025

Tim Pengaji

Ketua Pengaji

Dr. Khairunsyah Purba, S. Sos, M.Si
NIP. 19781025 200604 1 002

Sekretaris

Hijratul Aswad, SE, M.Ak
NIP. 19860912 202012 1 006

Pengaji I

Dr. Andi Irfan, SE, M.Sc, Ak, CA, CSRS
NIP. 19830418 200604 1 001

Pengaji II

Hidayati Nasrah, SE, M.ACC. AK
NIK. 19841229 201101 2 010

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Lampiran Surat :

Nomor : Nomor 25/2021
Tanggal : 10 September 2021

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Elsa Nurza Putri
NIM : 02270425174
Tempat/Tgl. Lahir : Sipungguk / 31 Januari 2004
Fakultas/Paseasarjana : Ekonomi dan Ilmu Sosial
Prodi : D-III Akuntansi

Judul Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya*:

Analisis Strategi Pengembangan Usaha dalam Meningkatkan

Pendapatan Pada Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa :

1. Penulisan Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya* dengan judul sebagaimana tersebut di atas adalah hasil pemikiran dan penelitian saya sendiri.
2. Semua kutipan pada karya tulis saya ini sudah disebutkan sumbernya.
3. Oleh karena itu Disertasi/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya* saya ini, saya nyatakan bebas dari plagiat.
4. Apabila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam penulisan Disertasi/Thesis/Skripsi/(Karya Ilmiah lainnya)* saya tersebut, maka saya bersedia menerima sanksi sesua peraturan perundang-undangan.

Demikianlah Surat Pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun juga.

Pekanbaru,

mbuat pernyataan



Elsa Nurza Putri

NIM : 02270425174

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ABSTRAK

ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN PADA RUMAH MAKAN KHAS KAMPUNG BANGKINANG

OLEH

ELSA NURZA PUTRI
02270425174

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis strategi pengembangan usaha yang diterapkan oleh Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang dalam meningkatkan pendapatan usahanya. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa strategi yang diterapkan meliputi inovasi produk, peningkatan kualitas sumber daya manusia, pelayanan prima, serta penetapan harga yang kompetitif. Selain itu, penelitian ini juga dilengkapi dengan analisis laporan keuangan sederhana untuk mengetahui kondisi keuangan usaha. Dari hasil perhitungan, diketahui bahwa Rumah Makan memperoleh pendapatan bulanan sebesar Rp 15.000.000 dengan laba bersih sebesar Rp 5.400.000. Perhitungan Break Even Point (BEP) menunjukkan bahwa titik impas tercapai pada penjualan 657 porsi per bulan. Hal ini menunjukkan bahwa usaha telah berjalan dalam kondisi yang menguntungkan. Dengan demikian, strategi pengembangan usaha yang diterapkan dinilai cukup efektif dalam meningkatkan pendapatan dan menjaga keberlangsungan usaha. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pelaku usaha mikro lainnya dalam merancang strategi pengembangan usaha yang berkelanjutan.

Kata kunci : Strategi Pengembangan Usaha, Pendapatan, Break Even Point

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah melempahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul "**Analisis Strategi Pengembangan Usaha Untuk Meningkatkan Pendapatan Pada Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang**" Shalawat dan salam kepada Nabi Muhammad SAW yang telah berjuang membawa umatnya dari alam kenistaan dan kebodohan ke alam yang penuh dengan kedamaian dan kebaikan yaitu Islam yang kita miliki seperti sekarang ini.

Penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan studi dan mendapatkan gelar Ahli Madya pada Program Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Dalam proses menyelesaikan tugas akhir ini, penulis memperoleh banyak bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini izinkan penulis mengucapkan terimakasih teriring doa semoga menjadi amal ibadah dan mendapat balasan dari Allah SWT kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Hj. Leny Nofianti MS, SE, M.Si, Ak, CA selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau beserta Staf.
2. Ibu Dr. Hj. Mahyarni, S.E, M.M selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial, beserta Pembantu Dekan I, II, dan III.
3. Ibu Dr. Hariza Hasyim, SE, M.Si selaku ketua jurusan D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

4. Ibu Febri Rahmi, SE, M.Sc, Ak, CA selaku Sekretaris Jurusan D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial.
5. Ibu Nelsi Arisandy, SE. M.Ak.Ak, CA selaku dosen pembimbing dalam penulisan Tugas Akhir ini, yang senantiasa meluangkan waktu, ilmu, serta dorongan dan masukannya kepada penulis dengan menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial yang telah memberikan pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh staf yang telah membantu dan memberikan waktu kepada penulis dalam memperoleh data dan informasi.
8. Bapak Umar selaku pemilik Rumah Makan Khas Kampung beserta karyawan yang telah membantu dan memberikan waktu kepada penulis dalam memperoleh data dan informasi sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik.
9. Kepada kedua orang tua penulis yakni Bapak tercinta Zaini dan Ibu Nurmaini tercinta yang tidak henti-hentinya selalu memberikan do'a restu, nasehat, dukungan dan semangat kepada penulis.
10. Teruntuk Abangku Syahrul Nurza Khairi dan Adikku Adrian Nurza Putra dengan Farhan Nurza Rahmani yang selalu memberikan semangat kepada penulis untuk segera menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Kepada sahabat saya yakni Nurbadriyah Durotul Hikma, Marshanda Tri Asfarina, Ariani Devi dan Anissa Salsabila yang telah memberikan semangat,



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik **JIN**Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

dukungan dan motivasi serta meluangkan waktunya untuk menjadi tempat dan pendengar terbaik sampai akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

12. Teman – teman seperjuangan D-III Akuntansi Angkatan 22.
13. Terakhir, penulis mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri yang telah bertahan hingga saat ini disaat penulis tidak percaya terhadap dirinya sendiri, mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan diluar keadaan dan tak pernah memutuskan untuk menyerah walau sesulit apapun Tugas Akhir ini, penulis tetap ingat bahwa setiap langkah kecil yang telah diambil adalah bagian dari perjalanan, meskipun terasa sulit. Tetap menjadi manusia yang selalu mau berusaha dan tidak lelah mencoba.

Pekanbaru, 20 Mei 2025

Penulis

Elsa Nurza Putri
02270425174



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
1.4 Metode Penelitian	8
1.4.1 Lokasi dan Waktu Tugas Akhir	8
1.4.2 Jenis dan Sumber Data	8
1.4.3 Metode Pengumpulan Data	9
1.4.4 Informan	10
1.4.5 Analisis Data	10
1.5 Telaah Pustaka	11
1.6 Sistematika Penulisan	12
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	14
2.1 Sejarah Singkat Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang	14
2.2 Visi dan Misi Perusahaan	14
2.2.1 Visi	14
2.2.2 Misi	14
2.3 Struktur Perusahaan	15
2.4 Tugas dan Wewenang	16
2.5 Sarana dan Prasarana Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang	17
2.6 Faktor Pendukung Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang	18
2.7 Strategi Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Pendapatan Pada Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang	20
BAB III TINJAUAN TEORI DAN PRAKTIK	30
3.1 Tinjauan Teori	30



UIN SUSKA RIAU

© Hak cipta milik UIN Suska Riau	3.1.1 Pengertian Strategi	30
	3.1.2 Perumusan Strategi.....	31
	3.1.3 Pengembangan Usaha.....	33
	3.1.4 Pendapatan	41
	3.1.5 <i>E-commerce</i>	45
	3.1.5 Pandangan Menurut Islam	47
	3.2 Tinjauan Praktik	50
	3.2.1 Analisis Strategi Pengembangan Usaha Dalam meningkatkan Pendapatan Pada Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang	50
	3.2.2 Analisis Hambatan-Hambatan yang di hadapi dalam Mengembangkan Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang Kabupaten Kampar	60
	3.2.3 Analisis Laporan keuangan Sederhana Pada Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang	64
	BAB IV PENUTUP	68
	A. Kesimpulan	68
	B. Saran	69

DAFTAR PUSTAKA



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Daftar Informan Penelitian.....	10
Tabel 2.1 Varian Menu Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang.....	23
Tabel 2.2 Varian Menu Minuman Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang ...	24
Tabel 3.1 Laporan Laba Rugi	65
Tabel 3.2 Neraca	66



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi	15
Gambar 2.3 Urap Sayur	25
Gambar 2.4 Gulai Jantung Pisang.....	25
Gambar 2.5 Sambel asam Bacang/Payang	26
Gambar 2.6 Sambel Tempoyak Durian.....	26
Gambar 2.7 Rendang Rebung.....	26
Gambar 2.8 Buah Asam Payang/pogang.....	27

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB I**PENDAHULUAN****1.1 Latar Belakang**

Pertumbuhan ekonomi merupakan salah satu indikator utama dalam mengukur kesejahteraan suatu negara. Ketika perekonomian tumbuh, hal ini tercermin dari meningkatnya output per kapita, daya beli masyarakat, serta geliat sektor-sektor ekonomi yang semakin aktif. Dalam konteks ini, usaha masyarakat menjadi elemen penting dalam menggerakkan roda perekonomian. Khususnya, dalam skala kecil dan menengah, menjadi wadah bagi kreativitas dan inovasi masyarakat dalam menciptakan peluang ekonomi, mengatasi keterbatasan, serta memperbaiki kualitas hidup.

Perubahan zaman yang kian cepat serta peningkatan jumlah penduduk turut mempengaruhi pola konsumsi masyarakat, terutama pada kebutuhan primer seperti makanan dan minuman. Berdasarkan data sensus penduduk tahun 2022 hingga 2024, terjadi peningkatan jumlah penduduk Indonesia yang berdampak langsung pada tingginya permintaan terhadap pangan. Fenomena ini membuka banyak peluang usaha di sektor kuliner, yang semakin berkembang seiring meningkatnya kebutuhan konsumsi dan selera masyarakat terhadap makanan yang bervariasi dan berkualitas.

Dalam dunia bisnis yang bersifat kompetitif seperti saat ini, suatu usaha tidak dapat hanya mengandalkan produk atau jasa yang ditawarkan saja. Agar dapat bertahan dan terus berkembang, setiap pelaku usaha perlu memiliki strategi yang jelas serta melaksanakan pengembangan usaha secara

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

berkelanjutan. Strategi usaha adalah rencana jangka panjang yang disusun untuk mencapai tujuan tertentu. Strategi ini mencakup penetapan sasaran dan tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan, serta metode yang digunakan untuk mencapainya. Hal ini dapat meliputi arah tindakan yang diambil, kebijakan yang diterapkan, serta bagaimana sumber daya yang ada (seperti tenaga kerja, modal, teknologi, dan waktu) akan dialokasikan secara efektif dan efisien.

Pengembangan usaha adalah jumlah seluruh kegiatan yang diorganisasikan oleh orang - orang yang berkecimpung dalam bidang perniagaan dan industri yang menyediakan barang dan jasa untuk kebutuhan mempertahankan dan memperbaiki standar serta kualitas hidup mereka.(Rispawati & Utami, 2019). Pendapatan adalah uang, barang barang, materi, tau jasa yang diterimma selama jangka waktu tertentu, biasanya merupakan hasil dari pemakaian capital, pemberian jenis-jenis perseorangan atau keduanya. Yang termasuk pendapatan adalah upah, gaji, sewa tanah, dividen, pembayaran, bunga dan gaji tahunan.(Saifudin et al., 2024)

Dalam beberapa tahun terakhir, sektor kuliner menjadi salah satu penggerak ekonomi lokal yang menunjukkan perkembangan signifikan. Hal ini terlihat dari meningkatnya minat masyarakat untuk mengunjungi tempat-tempat makan dengan cita rasa khas dan suasana yang nyaman. Salah satu contoh nyata adalah Rumah Makan Khas Kampung di Bangkinang, Kabupaten Kampar. Usaha ini berhasil menarik perhatian konsumen dengan menyajikan berbagai menu masakan tradisional yang menggugah selera, seperti ayam rendang, ayam

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

gulai, dan asam pedas ikan, yang diolah dengan resep khas kampung dan mempertahankan cita rasa otentik.

Seiring bertambahnya kunjungan pelanggan, pendapatan Rumah Makan khas kampung ini juga mengalami peningkatan yang cukup signifikan dari tahun ke tahun. Peningkatan ini bukanlah kebetulan, melainkan hasil dari strategi pengembangan usaha yang terencana, seperti inovasi menu, peningkatan pelayanan, penataan tempat yang lebih nyaman, serta pemanfaatan media sosial untuk promosi. Di samping itu, adanya loyalitas pelanggan dan lokasi usaha yang strategis juga menjadi faktor pendukung dalam pertumbuhan pendapatan tersebut. Fenomena ini menunjukkan bahwa dengan pendekatan yang tepat, usaha kuliner lokal seperti Rumah Makan khas kampung ini dapat bertahan, berkembang, dan bahkan meningkatkan pendapatan usaha.

Dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat di sekitar Jalan Pulau Mesjid, Rumah Makan khas kampung Bangkinang menunjukkan daya tahan bisnis yang kuat dan terus melakukan pengembangan usaha. Dari hanya menjual menu sederhana, kini usaha tersebut telah memiliki bangunan permanen dan mampu mempekerjakan tenaga kerja. Kondisi ini mencerminkan bahwa strategi pengembangan usaha sangat diperlukan agar mampu bertahan di tengah kompetisi sekaligus meningkatkan pendapatan. Fenomena tersebut menjadi menarik untuk diteliti lebih dalam, khususnya mengenai bagaimana strategi yang diterapkan oleh Rumah Makan Khas Kampung dalam mengembangkan usahanya dan meningkatkan pendapatan di tengah persaingan yang tinggi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Sektor kuliner merupakan salah satu sektor UMKM yang berkembang paling pesat dalam beberapa tahun terakhir. Banyak usaha makanan bermunculan dengan berbagai konsep dan inovasi untuk menarik minat konsumen. Namun demikian, dalam dunia usaha yang kompetitif seperti saat ini, mempertahankan eksistensi bisnis bukanlah hal yang mudah. Diperlukan strategi pengembangan usaha yang tepat dan berkelanjutan, mulai dari inovasi produk, peningkatan kualitas pelayanan, pemanfaatan teknologi digital, hingga pengelolaan sumber daya secara efektif.

Salah satu contoh usaha kuliner lokal yang menunjukkan perkembangan signifikan adalah Rumah Makan Khas Kampung di Bangkinang, Kabupaten Kampar. Rumah makan ini berhasil menarik minat konsumen dengan menyajikan menu-menu tradisional khas kampung yang otentik, serta menerapkan strategi pengembangan usaha seperti inovasi menu, penataan tempat, dan promosi melalui media sosial.

Selain itu, tren digitalisasi juga mengubah metode masyarakat mencari, memilih, dan mengakses layanan makanan. Platform media sosial seperti Instagram, TikTok, dan Facebook kini menjadi alat utama untuk promosi dan interaksi dengan pelanggan. Begitu pula dengan hadirnya aplikasi layanan antar makanan dan *e-commerce* kuliner yang semakin memperluas jangkauan pasar bagi pelaku usaha. Dalam kondisi ini, kehadiran digital bukan lagi sekadar nilai tambah, melainkan kebutuhan mendasar bagi keberlangsungan usaha.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Namun, tidak semua pelaku usaha mampu mengikuti perkembangan ini.

Banyak UMKM, terutama yang berbasis lokal dan bersifat tradisional, masih menghadapi tantangan dalam mengadopsi teknologi digital. Hal ini bisa disebabkan oleh keterbatasan sumber daya, kurangnya pemahaman teknologi, atau karena mengandalkan metode konvensional yang selama ini dianggap cukup.

Fenomena yang berbeda terjadi pada Rumah Makan Khas Kampung yang juga berlokasi di kawasan strategis, yaitu Jalan Pulau Mesjid. Meskipun rumah makan ini telah berkembang dari usaha sederhana menjadi usaha dengan bangunan permanen dan tenaga kerja tetap, terdapat satu tantangan besar yang belum teratasi: usaha ini belum memanfaatkan media sosial maupun platform *e-commerce* sebagai sarana promosi dan pengembangan usaha. Di tengah era digital yang sangat bergantung pada kehadiran online, absennya akun media sosial dan kehadiran di platform digital menjadi kendala potensial dalam menjangkau pasar yang lebih luas, menarik pelanggan baru, dan bersaing dengan usaha sejenis yang lebih aktif secara digital.

Fakta bahwa Rumah Makan khas kampung ini masih mampu bertahan dan berkembang meski belum mengoptimalkan teknologi digital menjadi sebuah fenomena menarik. Hal ini menimbulkan pertanyaan tentang strategi usaha seperti apa yang digunakan, serta bagaimana strategi tersebut dapat mendorong peningkatan pendapatan meskipun tanpa dukungan promosi digital yang lazim digunakan oleh banyak pelaku usaha masa kini.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji strategi pengembangan usaha yang diterapkan oleh Rumah Makan Khas Kampung ini, serta menganalisis sejauh mana strategi tersebut berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan usaha di tengah persaingan yang semakin ketat dan tuntutan era digital. Maka peneliti merasa tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Analisis Strategi Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Pendapatan Pada Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang”**

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas maka penulis dapat memaparkan dan mengambil beberapa masalah yang dituangkan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Strategi Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Pendapatan Pada Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang ?
2. Apa tantangan yang dihadapi Rumah Makan Khas Kampung dalam mengembangkan usahanya tanpa dukungan media sosial dan platform digital?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- a. Untuk mengetahui bagaimana strategi pengembangan usaha yang dilakukan Rumah Makan Khas Kampung Dalam Meningkatkan Pendapatan.
 - b. Untuk mengetahui apa saja tantangan yang dihadapi oleh Rumah Makan Khas Kampung ini tanpa dukungan media social dan platform digital dalam mengembangkan usahanya.
2. Manfaat Penelitian
- Manfaat yang diperoleh dari penelitian yang dilakukan baik bersifat teoritis maupun praktis, yaitu sebagai berikut.
- a. Secara Teoritis penelitian ini dilakukan bertujuan untuk :
 - 1) Dapat menambah khazanah keilmuan bagi peneliti secara pribadi.
 - 2) Untuk meningkatkan ilmu pengetahuan sebagai barometer kemajuan kajian ekonomi islam
 - 3) Sebagai bahan pembelajaran khususnya bagi usaha Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang Kabupaten Kampar
 - 4) Diharapkan juga dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan juga sebagai dorongan bagi mahasiswa khususnya Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial.
 - b. Secara Praktis penelitian ini dilakukan untuk:
 - 1) Sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar diploma di Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial di UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 2) Sebagai bahan kajian bagi peneliti-peneliti selanjutnya jika mengkaji masalah yang ada relevansinya dengan penelitian ini.

1.4 Metode Penelitian

1.4.1 Lokasi dan Waktu Tugas Akhir

Tempat penelitian yang digunakan oleh peneliti yaitu Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang yang bergerak di bidang perdagangan yang beralamat di Jalan Pulau Mesjid, Bangkinang, Riau. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 20 Februari sampai 27 Februari 2025.

1.4.2 Jenis dan Sumber Data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ada 2 yaitu sebagai berikut:

a. Data Primer

Data Primer merupakan sumber data yang diperoleh langsung dari sumber asli. Data Primer berupa subjek dan hasil observasi. Data Primer dari penelitian ini berupa hasil dari wawancara dengan beberapa pihak yang terlibat dalam Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang.

b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang peneliti peroleh dari buku-buku dan sumber data lainnya yang berhubungan dengan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pembahasan penelitian ini. Data sekunder berupa bukti, catatan dan laporan historis yang telah tersusun oleh UMKM.

1.4.3 Metode Pengumpulan Data

Adapun metode yang digunakan untuk memperoleh data adalah :

a. Wawancara

Wawancara merupakan metode pengumpulan data secara langsung pada pemilik usaha dan beberapa karyawan. Metode ini digunakan untuk memperoleh gambaran tentang operasional usaha Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang.

b. Observasi

Observasi dilakukan untuk mengumpulkan data dengan mengamati langsung objek yang diteliti. Dalam observasi peneliti melihat secara langsung kepada lingkungan kerja, bahan yang digunakan, pengolahan bahan baku, peralatan yang digunakan dalam memproduksi dan bahan bahan penolong yang digunakan.

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu jenis aktivitas atau proses dalam menyediakan berbagai dokumen dengan menggunakan bukti yang tepat berdasarkan pencatatan dari berbagai sumber. Selain itu, definisi dokumentasi adalah usaha untuk mencatat dan mengelompokkan informasi dalam bentuk tulisan, foto/gambar, dan video. (H. Hasan, 2022)



1.4.4 Informan

Metode yang digunakan oleh peneliti adalah metode kualitatif. Penelitian kualitatif berfokus terhadap pertanyaan yang akan ditanya kepada narasumber, permasalahan yang ada pada usaha UMKM dan teknik pengumpulan data tertentu. Informan yang diambil untuk penelitian di Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang sebanyak 5 orang. Setelah melakukan Tanya jawab kepada narasumber beserta dikembangkan berdasarkan teori dan praktik. Adapun informan dari narasumber dalam penelitian ini sebagai berikut:

Tabel 1.1 Daftar Informan Penelitian

No	Informan	Peran
1	Umar	Pemilik
2	Nuraini	Juru Masak
3	Syahrul	Kasir
4	Nizam	Pelayan
5	Rian	Pelayan

Sumber: Diolah Oleh Peneliti

1.4.5 Analisis Data

Dalam Penulisan Tugas Akhir ini penilitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan metode analisi yang digunakan untuk mengumpulkan informasi dari data yang diterima secara langsung kepada pihak pihak yang terlibat dalam penelitian. Kemudian dapat diambil menjadi kesimpulan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



1.5 Telaah Pustaka

Telaah pustaka adalah penelusuran terhadap karya-karya terdahulu yang terkait guna menghindari duplikasi, plagiasi reptisi, serta untuk menjamin keaslian dan keabsahan penelitian yang dilakukan. Adapun telaah pustaka yang dilakukan oleh peneliti adalah menggali hal-hal yang sudah dikemukakan oleh para peneliti terdahulu, karena penelitian ini adalah merupakan lanjutan-lanjutan dari penelitian terdahulu, antara lain:

1. Strategi Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Pendapatan Pada Rumah Makan Purnama Raya H. Salsabila Lebak Bandung Jelutung.(Saifudin et al., 2024) Penelitian tersebut menekankan pada strategi pengembangan bisnis dan perspektif etika bisnis islam dalam menjalankan Rumah Makan Purnama Raya H. Salsabila Lebak Bandung Jelutung.

Adapun kesamaan penelitian yang ditulis oleh Misni dengan penelitian ini adalah sama-sama tentang strategi pengembangan usaha, serta sama-sama merupakan penelitian kualitatif deskriptif. Perbedaan dari penelitian ini adalah objek dan lokasi penelitian. Misni melakukan penelitian di Usaha Makan Purnama Raya H. Salsabila Lebak Bandung Jelutung dan berfokus pada pengembangan usaha dan perspektif etika bisnis dalam islam. Adapun yang peneliti teliti hanya terfokus pada strategi pengembangan usaha yang dilakukan oleh Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang dalam meningkatkan pendapatannya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Analisis Pengembangan Industri Kecil (Kerajinan Genteng) Dalam upaya meningkatkan Perekonomian Pengrajin di desa Kalianyar Kecamatan Terara Kabupaten Lombok Timur.(Azizah, 2020).Penelitian ini membahas tentang bagaimana kerajinan genteng dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Adapun kesamaan penelitian yang ditulis oleh Azizah dengan penelitian ini adalah sama-sama tentang pengembangan usaha yang terfokus pada usaha kecil menengah, dan sama-sama merupakan penelitian kualitatif deskriptif. Perbedaan dari penelitian ini adalah objek dan lokasi penelitian. Penelitian Azizah melakukan penelitian Di Desa Kalianyar Kecamatan Terara Kabupaten Lombok Timur dan berfokus pada Pengembangan Usaha Kerajinan Genteng Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. Adapun yang peneliti teliti hanya terfokus pada strategi pengembangan usaha yang dilakukan oleh Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang dalam meningkatkan pendapatannya.

1.6 Sistematika Penulisan

Dalam membahas permasalahan yang berkaitan dengan judul diatas maka penulis membagi menjadi 4 bab. Berikut sistematika penulisan :

BAB I

: PENDAHULUAN

Pada bab ini menjelaskan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, metode penelitian dan sistematika penulisan.



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB II

: GAMBARAN UMUM PERUSAHAN

Bab ini berisi tentang sejarah singkat Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang, struktur organisasi, uraian pekerjaan, dan alur proses produksi.

BAB III

: TINJAUAN TEORI DAN PRAKTIK

Bab ini berisi tentang hasil penelitian dan pembahasan pada Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang mengenai strategi pengembangan usaha dan untuk menambah pendapatan.

BAB IV

: PENUTUP

Bab ini menyampaikan kesimpulan dan saran dalam strategi pengembangan usaha dalam menambah pendapatan pada Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB II**GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN****2.1 Sejarah Singkat Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang**

Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang ini merupakan UMKM yang bergerak di bidang kuliner dengan mengolah ayam dan ikan sebagai bahan utama. Rumah Makan ini didirikan oleh Bapak Umar sebagai pemilik dan dibantu olehistrinya dan karyawan. Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang ini beralamat di Jalan Pulau Mesjid, Bangkinang. Lokasi ini sangat strategis karena ditepi jalan raya dan dekat dengan wisata “Sungai Gelombang” sehingga ramai oleh pembeli baik pengunjung wisatawan maupun masyarakat setempat. Umar awalnya terinspirasi karena disekitar daerahnya tidak ada yang menjual berbagai macam lauk pauk ataupun nasi bungkus tersebut. Pertama kali Umar membuka usaha Rumah Makan Khas Kampung ini di dalam sebuah gang, dikarenakan sepi dan letaknya kurang strategis maka Bapak Umar membukanya di depan jalan raya tersebut.

2.2 Visi dan Misi Perusahaan**2.2.1 Visi**

Menjadikan Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang ini sebagai usaha yang berkembang dan menjadikan pilihan utama masyarakat untuk kebutuhan kuliner.

2.2.2 Misi

Misi Perusahaan merupakan bentuk upaya dalam mewujudkan visi UMKM. Dengan membangun visi perusahaan, maka segala sesuatu dan kegiatan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

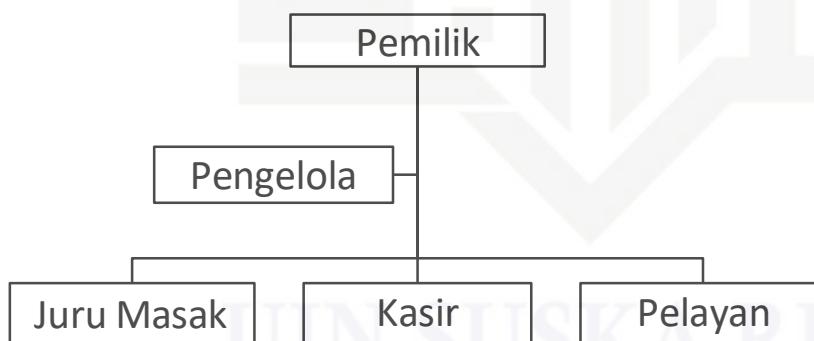
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dapat dikendalikan. Adapun misinya adalah menjaga kualitas dalam menyediakan makanan yang baik, lezat dan higienis, menciptakan tempat yang baik dengan fasilitas – fasilitas yang dapat meningkatkan kenyamanan konsumen, memberikan kepuasan kepada pelanggan merupakan kunci keberhasilan dalam memperoleh keuntungan, mempertahankan usaha dan mencapai kesuksesan.

2.3 Struktur Perusahaan

Struktur organisasi merupakan suatu kerangka kerja untuk mengelola suatu badan usaha atau organisasi dimana setiap pengurus memiliki tugas, wewenang dan tanggung jawab. Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang memiliki struktur organisasi yang terstruktur dengan tugas dan tanggung jawabnya sendiri. Struktur organisasi usaha Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang dapat dilihat pada Gambar 2.1

Gambar 2.1 Struktur Organisasi



Sumber: Diolah Oleh Peneliti

2.4 Tugas dan Wewenang

Berikut ini merupakan Tugas dan Wewenang masing-masing dari bagian jabatan Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang:

a. Pemilik

Pemilik merupakan pimpinan tertinggi disuatu perusahaan, yang memiliki wewenang untuk mengambil keputusan dan orang yang memberikan modal untuk menjalankan usaha.

b. Pengelola

Pengelola adalah orang yang bertanggung jawab untuk mengelolah usaha dan mengembangkan usaha tersebut.

c. *Chef*

Chef adalah seorang juru masak yang bertugas untuk memasak makanan dan minuman yang dipesan oleh pelanggan.

d. Kasir.

Kasir bertanggung jawab dalam keuangan, seperti melayani pembayaran, bertanggung jawab terhadap pencatatan keuangan masuk dan keluar, membuat laporan keuangan, dan melayani pesanan melalui telepon seperti adanya permintaan *delivery*.

e. Pelayan.

Pelayan bertugas sebagai melayani pelanggan yang memesan makanan dan minuman, memcatat pesanan, hingga menghidangkan makanan kepada pelanggan dan membersihkan membersihkan meja.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2.5 Sarana dan Prasarana Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang

Sarana dan prasarana memegang peranan yang sangat penting dalam sebuah usaha, karena ketersediaan sarana dan prasarana seperti bahan baku, uang (modal) serta lokasi usaha bisa memberikan pengaruh dan kontribusi yang besar bagi kegiatan operasional. Apabila sarana dan prasarana tidak tersedia secara memadai maka hal tersebut akan menghambat proses operasional dan berdampak pada berkurangnya keuntungan usaha. Dalam melaksanakan usahanya, Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang memiliki sarana dan prasarana yang cukup memadai, antara lain yakni

a. Bahan Baku dan Bahan Penunjang

Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang menggunakan bahan baku dan bahan penunjang yang mudah ditemui di pasaran, sehingga tidak memiliki kesulitan untuk mencarinya. Rumah Makan ini memperoleh bahan baku dan bahan penunjang di sekitar Bangkinang baik di pasar tradisional maupun pasar modern. Adapun sistem pengadaan bahan baku yang dilakukan oleh Rumah Makan ini mandiri. Maksudnya, membeli bahan baku secara bebas pada setiap pedagang. Akan tetapi ada sebagian penjual yang dijadikan sebagai tempat pengambilan bahan baku tetap seperti daging ayam dan ikan sesuai dengan estimasi kebutuhan pada hari itu. Bahan baku yang digunakan adalah daging sapi, daging ayam, ikan nila, beras, sayur-sayuran, buah-buahan dan bahan dapur lainnya yang merupakan bahan halal secara dzatnya (bentuk).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



b. Mushala dan Kamar Mandi

Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang menyediakan mushala dan kamar mandi untuk para konsumen jika ingin melaksanakan solat sambil menunggu pesanannya disajikan, adapun lokasi mushala dan kamar mandi tersebut berada di bagian belakang Rumah Makan ini

2.6 Faktor Pendukung Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang

Adapun faktor pendukung pengembangan usaha Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang ini adalah sebagai berikut:

1. Keuletan dan ketekunan pemilik usaha Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang.

Kesuksesan dalam berwirausaha menjadi tujuan semua wirausahawan.

Untuk mencapai kesuksesan tersebut bukan hanya modal pintar tapi diperlukan sikap tekun dan ulet untuk mendampinginya. Dengan bersikap tekun dan ulet berarti seseorang sanggup untuk belajar, tidak kenal lelah, dan tetap harus konsisten.

Keuletan dan ketekunan yang dimiliki oleh pemilik usaha Rumah Makan ini dalam menjalankan bisnis ini adalah salah satu faktor yang mendukung usaha Rumah Makan Khas Kampung ini dalam mengembangkan bisnisnya. Ini dilihat bahwa dimana usaha Rumah Makan ini awalnya benar-benar dibangun dari nol, usaha ini dibangun oleh Umar dan keluarga tanpa mempekerjakan orang lain, kini ia mampu memperkerjakan beberapa karyawan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Harga yang cukup terjangkau

Salah satu tantangan terbesar dalam setiap bisnis yaitu menentukan harga jual produk. Ini tak hanya terjadi pada bisnis yang baru dimulai namun juga terjadi pada bisnis yang sudah mapan, khususnya yang memiliki pendapatan yang rendah karena banyaknya persaingan dengan produk sejenis. Masalah yang paling penting dalam hal harga adalah soal resiko. Menetapkan harga terlalu tinggi, resikonya tidak laku. Sebaliknya, menetapkan harga terlalu rendah akan mengalami kerugian.

Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang memberikan harga yang cukup terjangkau yaitu berkisar mulai dari harga Rp 10.000 sampai Rp 18.000. Bisa dikatakan tidak terlalu rendah dan tidak terlalu tinggi kepada konsumen sehingga membuat para konsumen merasa puas dan tidak ragu untuk tetap berlangganan di Rumah Makan ini. Karena harga yang ditetapkan oleh pemilik usaha Rumah Makan ini terjangkau untuk semua kalangan masyarakat.

3. Dari segi rasa produk

Dari segi rasa produk inilah yang banyak menarik para konsumen untuk berlangganan di Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang. Terutama pada menu-menu utamanya yaitu Ikan asam pedas dengan menggunakan asaman dari buah dan sambal terasi ditambah dengaan asaman dari buah Pogang/Bacang yang membuat ciri khas tersendiri dari Rumah Makan Ampera itu sendiri. Inilah alasan pertama konsumen memilih makan dan berlangganan di Rumah Makan ini.

2.7 Strategi Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Pendapatan Pada Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang

Disamping membuka peluang kerja bagi para pencari kerja, dengan banyak bermunculan usaha memberikan keuntungan bagi masyarakat dimana mereka tidak lagi harus membuat makanan sendiri untuk dapat menikmati makanan yang diinginkan. Terutama pada zaman sekarang ini, manusia disibukkan oleh berbagai macam aktivitas yang membuat mereka harus membuat pilihan untuk mencari makanan siap saji termasuk di Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang.

Usaha Rumah Makan Khas Kampung ini termasuk usaha yang menjanjikan dapat dilihat dari aspek yang mendorong kemajuan serta perluasan dari usaha Rumah Makan ini. Seperti melihat sebesar apa tingkat permintaan konsumen pada Rumah Makan ini. Semakin tinggi permintaan masyarakat, maka prospek pengembangan usaha Rumah Makan ini menjadi tinggi pula. Ini menunjukkan bahwa pasar memberikan peluang yang besar terhadap keberhasilan usaha. Peluang memasuki dunia wirausaha dapat dilakukan melalui berbagai kesempatan. Akan tetapi mungkin kesempatan atau peluang tersebut tidak terlihat oleh orang lain. Peluang dan kesempatan untuk mulai sebuah usaha sangat tergantung kepada persepsi dan pengalaman seseorang. Semakin tinggi selera pasar terhadap makanan yang ada di Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang ini maka semakin besar peluang atau keuntungan yang didapatkan.

Usaha Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang ini mempunyai peluang yang sangat besar dalam mengembangkan usahanya. Semakin besar

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pengembangan usaha, semakin besar pula hasil yang didapatkan oleh pemilik usaha Rumah Makan ini. Dengan banyaknya hasil jual makanan dan minuman di Rumah Makan tersebut, berarti dapat dikatakan telah berhasil membuka peluang kerja yang besar.

Berkembangnya usaha Rumah Makan Khas Kampung ini telah memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat hal tersebut dibuktikan melalui terbukanya lapangan pekerja bagi masyarakat sekitar. Dengan terjalannya kerjasama yang baik antara pemilik usaha Rumah Makan ini dengan para karyawan, semakin meningkat pula hasil yang dicapai.

Usaha Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang yang dikelola diharapkan dapat terus berjalan dan dapat meningkatkan kualitas dan hasil produksinya dan dapat meningkatkan lapangan pekerjaan yang semakin banyak bagi masyarakat disekitar khususnya masyarakat Bangkinang Kabupaten Kampar. Dalam era persaingan usaha yang semakin ketat sekarang ini, setiap pelaku bisnis yang ingin memenangkan kompetisi dalam persaingan pasar harus memberikan perhatian penuh pada strategi pengembangan usaha dan strategi pemasaran yang dijalankannya. Produk-produk yang dipasarkan dibuat melalui suatu proses yang berkualitas akan memiliki sejumlah keistimewaan yang mampu meningkatkan kepuasan konsumen atas penggunaan produk tersebut. Dengan demikian pelanggan mau dan rela untuk kembali menikmati produk yang ditawarkan oleh perusahaan dan menjadi pelanggan yang setia bagi perusahaan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Mengembangkan usaha kecil agar menjadi besar bukan menjadi perkara mudah. Pasalnya untuk melakukan hal tersebut, seorang pengusaha haruslah berusaha sangat keras. Bahkan mereka rela meninggalkan urusan pribadi demi perkembangan bisnis, karena kunci sukses seorang pengusaha adalah kerja keras, cerdas dan pantang menyerah begitu pun dengan pengusaha yang menjalani bisnis kecil. Mereka pun harus berjuang dan menerapkan kiat-kiat khusus agar usahanya bisa berhasil dan lebih besar. Hal itu bertujuan untuk dipahami dan dimengerti bagaimana mengembangkan usaha kecil itu sendiri. Dari hasil observasi lanjutan dan wawancara dengan pemilik Rumah Makan ini dan beberapa karyawan lainnya bahwa dapat ditemukan beberapa strategi yang dilakukan oleh Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang dalam mengembangkan usahanya sejauh ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah Varian Produk

Produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Secara teknis, produksi adalah proses mentransformasikan input menjadi output. Dalam arti yang lebih umum, "produksi" merujuk pada semua upaya untuk meningkatkan atau memperbesar nilai atau manfaat dari suatu barang. (Safri, 2018).

Keputusan mengenai produk (barang atau jasa) adalah keputusan strategis yang sangat krusial karena berdampak pada keberadaan perusahaan dalam jangka panjang. Pengaruhnya menjangkau setiap fungsi dan level dalam organisasi bisnis. Konsep produk perlu mempertimbangkan sesuatu yang dapat

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

disediakan oleh produsen untuk diperhatikan, diminta, dicari, dibeli, digunakan, atau dikonsumsi guna memenuhi kebutuhan atau keinginan pasar.

Usaha Rumah Makan khas kampung ini merupakan sebuah usaha yang bergerak dibidang kuliner yang memiliki spesifikasi yaitu menjual makanan dan minuman. Adapun sekarang Rumah Makan ini memiliki berbagai macam menu atau varian produk diantaranya Ikan asam pedas, ayam rendang, ayam sambal, ayam bakar, ikan bakar, dengan harga yang berbeda-beda yaitu:

Tabel 2.1 Varian Menu Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang

NO	PRODUK	PRICE/HARGA
1	Lontong Sayur	Rp 8.000
2	Lontong Pecel	Rp 8.000
3	Mie rebus	Rp 8.000
4	Mie goring	Rp 8.000
5	Nasi goring	Rp 10.000
6	Nasi putih	Rp 5.000
Menu Spesial Ampera Lisa		
7	Ikan asam pedas + Nasi	Rp 15.000
8	Ikan bakar + Nasi	Rp 13.000
9	Ikan gulai + Nasi	Rp 13.000
10	Ayam rendang + Nasi	Rp 13.000
11	Ayam goreng bumbu + Nasi	Rp 13.000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

12	Ayam bakar + Nasi	Rp 13.000
13	Sambal terasi	Rp 5.000
14	Sambal asaman bacang/pogang	Rp 10.000
15	Sambal belimbing wuluh	Rp 10.000

Sumber: Dokumentasi Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang

Tabel 2.2 Varian Menu Minuman Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang

NO	PRODUK	PRICE/HARGA
1	Es Teh / Teh hangat	Rp 6.000
2	Capucino dingin / panas	Rp 7.000
3	Es Kopi / Kopi Panas	Rp 6.000
4	Ginseng Dingin / Panas	Rp 7.000
5	Teh susu	Rp 6.000
6	Kopi susu	Rp 6.000

Sumber: Dokumentasi Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang

Berikut adalah beberapa gambar menu di Rumah Makan Khas Kampung

Bangkinang :

UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Gambar 2.2 Asam Pedas Ikan Bacang



Gambar 2.3 Urap Sayur



Gambar 2.4 Gulai Jantung Pisang



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Gambar 2.5 Sambel asam Bacang/Payang



Gambar 2.6 Sambel Tempoyak Durian



Gambar 2.7 Rendang Rebung



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Asam Payang merupakan tumbuhan liar pada kawasan hutan dipterokarp dataran rendah dan pada kawasan hutan di tanah aluvial di sepanjang aliran sungai. Kulit bertekstur kasar dan berwarna coklat kentang, daging buah berwarna kuning tua mengkilap, berserat, berbau harum, berasa manis-asam. Batok biji montok, berukuran kira-kira 9 cm x 6,5 cm x 4,5 cm, endokarp berkayu, tebal 5 mm, biji monoembryoni. Masyarakat lokal asli Kabupaten Kampar biasa menyebutnya dengan buah asam payang/pogang. Buah yang mirip dengan mangga ini biasanya dijadikan hidangan yang nikmat.

Asam payang menjadi salah satu buah yang populasinya terus menurun. Bahkan hampir tidak ada lagi di habitat asalnya atau yang tumbuh liar di hutan. Untuk wilayah Bangkinang saja cukup langka ditemui. Namun belum ada budidaya secara khusus untuk asam payang yang disebabkan oleh belum adanya kesadaran dari pemerintah dan masyarakat untuk melakukan konservasi.

Gambar 2.8 Buah Asam Payang/pogang



2. Meningkatkan Kualitas Sumber Daya Manusia (SDM)

Pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) merupakan usaha yang dilakukan untuk membentuk personal yang berkualitas dengan memiliki keterampilan, kemampuan kerja, dan loyalitas kerja yang tinggi kepada suatu perusahaan ataupun organisasi. Tujuan dari pengembangan Sumber Daya Manusia ini adalah untuk meningkatkan kualitas para pekerja melalui program pendidikan atau pelatihan agar menciptakan suatu produk yang berkualitas dan mampu memajukan suatu perusahaan.

Strategi peningkatan kualitas sumber daya manusia yang dilakukan oleh Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang ini sebenarnya tidak hanya melalui pendidikan dan keterampilan saja, tetapi lebih berfokus pada pelatihan dan pembinaan guna meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang berfikir kreatif dan produktif.

3. Memberikan Kualitas Pelayanan yang Baik

Meningkatkan kepuasan pelanggan merupakan cara untuk memperoleh pelanggan baru dan meningkatkan kesetiaan konsumen. Kepuasaan pelanggan sendiri yaitu respon atau tanggapan yang diberikan para konsumen setelah terpenuhinya kebutuhan mereka akan suatu produk atauapun jasa, sehingga para konsumen memperoleh rasa nyaman dan senang karena harapannya telah terpenuhi.

Kualitas pelayanan ini menjadi penting karena berdampak langsung pada citra perusahaan, kualitas pelayanan yang baik menjadi sebuah keuntungan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pula bagi perusahaan. Karena jika suatu perusahaan sudah mendapat nilai positif di mata konsumen, maka konsumen tersebut akan memberikan *feedback* yang baik bahkan menjadi pelanggan tetap.

Dari segi kenyamanan Rumah Makan Khas Kampung ini juga menyediakan kamar mandi dan mushala untuk kepentingan karyawan maupun pelanggan, agar pelanggan yang datang ke Rumah Makan ini bisa menantap hidangan dengan tenang karena mushala sudah tersedia disana. Untuk menerima kritikan dan saran Rumah Makan ini menyediakan kotak saran untuk mengukur sampai mana pelayanan yang sudah diberikan dan pelayanan yang seperti apa yang di inginkan oleh pelanggan.

Kualitas pelayanan ini dapat diartikan sebagai tingkat kepuasan konsumen, sedangkan tingkat kepuasan konsumen itu sendiri dapat diperoleh dari perbandingan atas jenis pelayanan yang nyata diterima dengan jenis pelayanan yang diharapkan oleh konsumen.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis terhadap strategi pengembangan usaha Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang, dapat disimpulkan bahwa rumah makan ini telah menerapkan berbagai strategi penting dalam upaya meningkatkan pendapatan dan daya saing di sektor kuliner lokal. Beberapa strategi utama dan perhitungan BEP yang telah dilakukan meliputi:

1. Strategi pengembangan usaha yang dilakukan Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang meliputi inovasi produk, peningkatan kualitas SDM, pelayanan konsumen, dan pengelolaan harga yang kompetitif, terbukti mampu meningkatkan pendapatan dan eksistensi usaha di tengah persaingan.
2. Dari sisi keuangan, Rumah Makan ini mampu menghasilkan laba bersih bulanan sebesar Rp 5.400.000, dan telah melampaui titik impas penjualan sebesar 657 porsi per bulan, yang menunjukkan bahwa usaha berjalan secara efisien dan menguntungkan.
3. Meskipun belum mengoptimalkan penggunaan media sosial dan platform digital, usaha ini mampu bertahan karena mengandalkan kualitas produk dan pelayanan. Namun, ke depan, pemanfaatan teknologi digital sangat direkomendasikan untuk memperluas pasar dan meningkatkan penjualan lebih lanjut.



©

B. Saran

Untuk mendukung perkembangan lebih lanjut dan meningkatkan daya saing Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang, berikut saran yang dapat dipertimbangkan:

1. Pemanfaatan Digital Marketing.

Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang disarankan untuk mulai mengoptimalkan penggunaan media sosial seperti Instagram, Facebook, dan TikTok sebagai sarana promosi. Digital marketing sangat penting untuk memperluas jangkauan pasar, meningkatkan interaksi dengan pelanggan, serta mempromosikan menu unggulan secara lebih luas dan efisien.

2. Pencatatan Keuangan Lebih Terstruktur.

Meskipun usaha ini telah menghasilkan laba, pengelolaan keuangan yang lebih sistematis sangat disarankan. Pemilik sebaiknya mulai menggunakan aplikasi kasir sederhana atau pencatatan berbasis Excel untuk memantau arus kas, persediaan, dan profitabilitas usaha secara lebih akurat dan berkala.

3. Inovasi Menu dan Pelayanan.

Usaha ini sudah dikenal karena cita rasa khasnya. Namun, agar tidak tertinggal oleh pesaing, inovasi menu secara berkala dan peningkatan kualitas pelayanan pelanggan perlu terus dilakukan. Misalnya dengan mengadakan menu musiman, paket hemat, atau layanan pesan antar (*delivery*).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

4. Peningkatan Kapasitas Produksi dan SDM.

Jika permintaan terus meningkat, pemilik dapat mempertimbangkan untuk menambah jumlah karyawan atau memperluas area produksi dan layanan agar dapat melayani pelanggan lebih optimal, terutama pada jam-jam sibuk dan akhir pekan.

5. Analisis Keuangan Berkala.

Disarankan untuk melakukan evaluasi keuangan setiap bulan atau triwulan, termasuk perhitungan *Break Even Point*, agar pengambilan keputusan bisnis berbasis data dan risiko kerugian dapat diminimalkan.



UIN SUSKA RIAU

DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'an At-Taubah ayat 105

Al-Qur'an Surat Al – Jumu'ah ayat 10

Ardiningrum, A., Isyanto, P., & Yani, D. (2023). Strategi Pengembangan Pada Pelaku Usaha Laundry (Griya Laundry Karawang). *Profit: Jurnal Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(3), 220–226.

Arnold, P. W., Nainggolan, P., & Damanik, D. (2020). Analisis kelayakan usaha dan strategi pengembangan industri kecil tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. *Jurnal Ekuilnomi*, 2(1), 29–39.

Azizah, M. H. (2020). *Analisis pengembangan industri kecil (kerajinan genteng dalam upaya meningkatkan pendapatan pengrajin di Desa Kalianyar Kecamatan Terara Kabupaten Lombok Timur*. UIN Mataram.

Erinawati, F., & Syafarudin, A. (2021). Pengaruh kualitas pelayanan, harga, promosi terhadap keputusan. *Jurnal Valuasi: Jurnal Ilmiah Ilmu Manajemen Dan Kewirausahaan*, 1(1), 130–146.

Fitriana, A. n.d (2024).. *Buku Ajar Analisis Laporan Keuangan*.

Gunawan, M. H. (2020). *Pertumbuhan Ekonomi Dalam Pandangan Ekonomi Islam*. 1.

Hakim, A. (2018). Pengaruh biaya produksi terhadap pendapatan petani mandiri kelapa sawit di kecamatan Segah. *Jurnal Ekonomi STIEP*, 3(2), 31–38.

Hanum, N. (2017). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan pedagang kaki lima di Kota Kuala Simpang. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 1(1), 72–86.

Hasan, A., Harahap, A. S., Az-Zahra, M. T., Ibrahim, M., & Zahra, A. A. (2023). *Pendapatan Nasional Dalam Perspektif Ekonomi Islam*. 4.

Hasan, H. (2022). Pengembangan sistem informasi dokumentasi terpusat pada stmkid tidore mandiri. *Jurasik (Jurnal Sistem Informasi Dan Komputer)*, 2(1), 23–30.



UIN SUSKA RIAU

Julia, M., & Masyruroh, A. J. (2022). Literature Review Determinasi Struktur Organisasi: Teknologi, Lingkungan Dan Strategi Organisasi. *Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 3(4), 383–395.

Krisnayana, R. (2016). Peran Komunikasi Bisnis Dalam Strategi Bisnis. *Dialektika*, 3(1), 1–19.

Malonda, P. M., Moniharpon, S., & Loindong, S. J. R. (2019). *Analisis Swot Dalam Menentukan Strategi Pemasaran Pada Rumah Makan Bakso Baper Jogja*.

Maulana, S. M., & Susilo, H. (2015). Implementasi e-commerce sebagai media penjualan online. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 29(1).

Meliantari, D. (2023). *Produk dan Merek (suatu pengantar)*.

Rispawati, D., & Utami, V. Y. (2019). Perencanaan skenario dalam pengembangan bisnis kuliner halal di pulau Lombok–Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Magister Manajemen Unram Vol*, 8(2).

Safri, H. (2018). Pengantar ilmu ekonomi. *Palopo: Lembaga Penerbit Kampus IAIN Palopo*.

Saifudin, M., Addiarrahman, A., & Anggraeni, L. (2024). Strategi Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Pendapatan Pada Rumah Makan Purnama Raya H. Salsabila Lebak Bandung Jelutung. *Maslahah: Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Syariah*, 2(1), 212–228.

Septianingsih, D. (n.d.). *Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Dan Keuangan Syariah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto*.

Sridewi, N. (2020). *Analisis Strategi Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Pendapatan Pada Rumah Makan Sukma Rasa Labuapi Kabupaten Lombok Barat*.

Sudrajat, A. R., Sumaryana, A., Buchari, R. A., & Tahjan, T. (2018). Perumusan Strategi Pengelolaan Pasar Tradisional di Kabupaten Sumedang. *JPPUMA*:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

*Jurnal Ilmu Pemerintahan dan Sosial Politik Universitas Medan Area, 6(1),
53. <https://doi.org/10.31289/jppuma.v6i1.1600>*

Ubaidillah, M.n.d (2022).. *Menjaga Keberlangsungan Usaha.*

Wibowo, H. T., Tarigan, R. S., Dwiatma, G., & Aulia, A. M. (2022). *Aplikasi Marketplace Pendamping Wisata Dengan Api Maps Berbasis Mobile Dan Web.*
<https://doi.org/10.31219/osf.io/3jpd7>

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Daftar Wawancara**Hari****: Kamis, 20 Februari – 27 februari****Narasumber****: Bapak Umar****Tempat Usaha****: Jl. Pulau Mesjid, Desa Sipungguk, Bangkinang.**

1. Bagaimana mulai membangun usaha Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang ini ?

Awal mulai membuka rumah makan Khas Kampung Bangkinang berawal dari tidak adanya rumah makan disana, tetapi sebelumnya usaha ini dibuka di dalam sebuah gang perumahan, dikarenakan letaknya yang tidak strategis maka pemilik memindahkannya di jalan raya dekat dengan tempat wisata “Sungai Gelombang”.

2. Apa tujuan dan visi misi dari usaha ini ?

Visi

Menjadikan Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang ini sebagai usaha yang berkembang dan menjadikan pilihan utama masyarakat untuk kebutuhan kuliner.

Misi

Misi Perusahaan merupakan bentuk upaya dalam mewujudkan visi UMKM.

Dengan membangun visi perusahaan, maka segala sesuatu dan kegiatan dapat dikendalikan. Adapun misinya adalah menjaga kualitas dalam menyediakan makanan yang baik, lezat dan higienis, menciptakan tempat yang baik dengan fasilitas – fasilitas yang dapat meningkatkan

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

kenyamanan konsumen, memberikan kepuasan kepada pelanggan merupakan kunci keberhasilan dalam memperoleh keuntungan, mempertahankan usaha dan mencapai kesuksesan.

3. Berapa karyawan yang bekerja di rumah makan khas kampung Bangkinang ?

Karyawan yang bekerja di rumah makan khas kampung Bangkinang berjumlah

4 orang, yang terdiri dari *chef*, kasir, pelayan 2 orang.

4. Bagaimana cara rumah makan khas kampung Bangkinang ini meningkatkan kepuasan pelanggannya ?

Rumah makan khas kampung Bangkinang ini terus berusaha memberikan kualitas pelayanan yang tinggi, pelayanan yang kami berikan, penyambutan tamu ketika makan disini, penyajian makanan yang baik karena dengan melakukan hal tersebut pelanggan merasa senang. Selain itu kami juga menyediakan beberapa fasilitas umum dan selalu menerima kritik dan saran dari pelanggan agar kami bisa mengukur sampai mana pelayanan yang sudah kami berikan.

5. Bagaimana rumah makan khas kampung Bangkinang ini dalam memperhatikan manajemen operasionalnya ?

Hambatan yang paling saya rasakan adalah di system operasionalnya, bias dikatakan semuanya belum tersusun dengan baik, mulai dari segi pendapatannya, produk sampai dengan sumber daya manusianya, semuanya masih berjalan dengan sendirinya. Tapi insyaallah kita akan



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

terus meningkatkan pemahaman dan mengaplikasikan manajemen operasional ini di

rumah makan ini.

6. Apa saja faktor yang menghambat perkembangan rumah makan khas kampung Bangkinang ?

Faktor penghambat lainnya yang dialami oleh Rumah makan khas kampung Bangkinang adalah banyaknya usaha kuliner lainnya khususnya dibidang makanan dan minuman sekitar usaha rumah makan ini dan kebanyakan pesaingnya memiliki sarana dan prasarana yang lebih bagus dan lokasinya lebih luas.

7. Apakah keterbatasan digitalisasi berdampak pada peningkatan pendapatan rumah makan ini ?

Tentu saja sangat berpengaruh dikarenakan pada zaman sekarang ini semuanya memanfaatkan sosmed untuk mengembangkan usahanya, tetapi sampai sekarang kami belum membuat akun sosmed ataupun market placenya. Karna di bangkinang ini belum ada marketplace seperti, gofood, grabfood, atau shopeefood.

8. Apa upaya yang dilakukan rumah makan khas kampung ini dalam mengatasi keterbatasan digitalisasi ini ?

Kami menerima pesanan untuk hajatan itu melalui whatsapp saja, dan masih memasang iklan manual yaitu menggunakan spanduk. Untuk kedepannya kami akan membuat akun sosmed di tiktok, maupun

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Instagram agar target pasar nya lebih luas.

9. Bagaimana rumah makan khas kampung Bangkinang ini dalam memilih atau membeli bahan baku ?

Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang ini menggunakan bahan baku dan bahan penunjang yang mudah ditemui di pasaran, sehingga tidak memiliki kesulitan untuk mencarinya. Rumah Makan ini memperoleh bahan baku dan bahan penunjang di sekitar Bangkinang baik di pasar tradisional maupun pasar modern. Adapun sistem pengadaan bahan baku yang dilakukan oleh Rumah Makan ini mandiri. Maksudnya, membeli bahan baku secara bebas pada setiap pedagang. Akan tetapi ada sebagian penjual yang dijadikan sebagai tempat pengambilan bahan baku tetap seperti daging ayam dan ikan sesuai dengan estimasi kebutuhan pada hari itu.Bahan baku yang digunakan adalah daging sapi, daging ayam, ikan nila, beras, sayur-sayuran, buah-buahan dan bahan dapur lainnya yang merupakan bahan halal secara dzatnya (bentuk).

10. Apa makanan khas yang disajikan di rumah makan khas kampung Bangkinang ini ?

Dari segi rasa produk inilah yang banyak menarik para konsumen untuk berlangganan di Rumah Makan Khas Kampung Bangkinang. Terutama pada menu-menu utamanya yaitu Ikan asam pedas dengan menggunakan asaman dari buah dan sambal terasi ditambah dengan asaman dari buah Pogang/Bacang yang membuat ciri khas tersendiri



UN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dari Rumah Makan Ampera itu sendiri. Inilah alasan pertama konsumen memilih makan dan berlangganan di Rumah Makan ini.

11. Apa saja strategi pengembangan usaha yang dilakukan untuk meningkatkan pendapatan ?

- 1) Menambah varian produk
- 2) Meningkatkan kualitas SDM
- 3) Memberikan kualitas pelayanan yang tinggi
- 4) Menjaga citra usaha dimata konsumen
- 5) Memperkuat Kapabilitas Digital
- 6) Memperkuat jaringan yang sudah ada
- 7) Menambah jaringan baru
- 8) Promosi secara terus menerus
- 9) Sistem pemesanan yang mudah
- 10) Strategi mempertahankan harga dan efisiensi biaya

12. Berapa total pendapatan yang bapak dapat dalam sebulan ?

Total pendapatan yang kami terima dalam sebulan kurang lebih Rp.15.000.000

13. Berapakah pengeluaran bapak untuk gaji karyawan ?

Untuk gaji karyawan 1 orang yaitu Rp.800.000, karena, total karyawan ada 4 maka Rp. 3.200.000 satu bulan

14. Berapa total pengeluaran bapak untuk listrik dan air ?

Untuk Listrik dan air yang kami keluarkan sebesar Rp.200.000



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

15. Berapa pengeluaran untuk gas/LPG ?

Dalam satu bulan kurang lebih Rp.300.000.

16. Berapakah pengeluaran bumbu dan bahan pelengkap dalam satu bulan ?

Untuk bumbu dan bahan pelengkap kurang lebih Rp.500.000.

17. Berapa pengeluaran untuk transportasi dalam sebulan ?

Untuk transportasi kurang lebih Rp.200.000 dalam sebulan.

18. Berapa total pengeluaran untuk penyusutan peralatan dalam sebulan ?

Untuk penyusutan peralatan kurang lebih Rp.200.000 dalam sebulan.

19. Berapa modal awal bapak dalam membangun usaha ?

Modal awal berasal dari dana pribadi saya yaitu Rp. 7.100.000

20. Berapakah total yang bapak keluarkan untuk peralatan dapur dan meja ?

Total untuk semuanya kurang Rp.12.000.000.

21. Berapa hasil dari penjualan harian dan berapa untuk dana yang disisihkan untuk kebutuhan operasional harian ?

Dana yang kami dapat dari penjualan dan dana yang kami sisihkan Rp.3.000.000.

22. Berapa harga jual untuk satu porsi makanan ?

Harga jual perporsi Rp.15.000.

23. Berapa harga variabel untuk satu porsi makanan ?

Biaya variable untuk satu porsi makanan Rp.8.000.