

STRATEGI PENGEMBANGAN INDUSTRI KREATIF CAFE & RESTO DI KOTA PEKANBARU

Ahmad Affandi¹⁾, Azwar Harahap²⁾, Ufira Isbah²⁾

1) Mahasiswa Jurusan Ilmu Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau

2) Dosen Jurusan Ilmu Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau

Email : ahmadaffandi0388@gmail.com

*Strategy For The Development Of Creative Cafe & Resto Industries
In Pekanbaru City*

ABSTRACT

This study aims to analyze the right development strategy to be applied to the creative cafe & restaurant industry in Pekanbaru City. The population and sample used in this study were 72 cafes & restaurants. The analytical tool method used in this research is descriptive method and SWOT analysis in order to find out the constraints faced by the cafe & restaurant industry and provide appropriate alternative strategies for the cafe & restaurant industry in Pekanbaru. The results showed that the analytical methods used were EFAS matrix, IFAS matrix, and IE matrix. Based on the analysis of the external and internal environment of the cafe & restaurant industry in the city of Pekanbaru is in a position of growth where the strategy of concentration through horizontal integration. This means that the strategy adopted is more defensive, which is to avoid losing sales and losing profits so an SO strategy needs to be applied. In implementing the SO strategy, the cafe & restaurant industry in Pekanbaru City needs to prioritize the application of strategies to expand markets and improve product quality supported by technological developments, strategies to utilize strategic cafe & restaurant locations to make it easier for people to recognize products and be easily visited by the community, strategies utilize cheap prices and add menu variants to increase industrial activities so that the products offered are more varied and attract many visitors.

Keywords: Cafe & Resto Industry, SWOT Analysis, IE Matrix

PENDAHULUAN

Industri sangat penting perannya dalam pembangunan nasional, baik itu industri besar, menengah dan maupun yang kecil merupakan tumpuan bagi seluruh masyarakat, karena peran industri mampu menciptakan lapangan pekerjaan yang besar sangat membantu dalam pembangunan ekonomi.

Pada saat ini masyarakat dituntut untuk lebih kreatif dan inovatif untuk memulai dan memanfaatkan suatu peluang usaha, sehingga selain jadi sumber pendapatan dan menciptakan lapangan pekerjaan juga akan meningkatkan taraf hidup pengusaha dan taraf hidup masyarakat lainnya. Industri yang kreatif dan inovatif mempunyai peran dalam memperkuat perekonomian nasional,

dapat unggul dalam persaingan sehingga dapat meningkatkan laju pertumbuhan ekonomi.

Berkembangnya aktivitas ekonomi kreatif usaha cafe & resto dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian. Kreatifitas mengakibatkan sub sektor ini memberikan nilai tambah bagi ekonomi kreatif dan PDB. Kontribusi sub sektor kuliner masih berpotensi semakin besar dikarenakan perubahan gaya hidup masyarakat, kekayaan budaya, sumber daya alam yang dimiliki suatu daerah. Untuk itu diperlukan strategi pengembangan untuk memaksimalkan kontribusi ekonomi kreatif subsektor kuliner terhadap perekonomian nasional dan khususnya bagi perekonomian daerah.

Berikut ini disajikan jumlah usaha Cafe dan Resto di Kota Pekanbaru Tahun 2014 – 2018 seperti terlihat di bawah ini :

Tabel 1 Jumlah Usaha Cafe dan Resto yang berizin di Kota Pekanbaru Tahun 2014 – 2018

No.	Tahun	Jumlah Usaha (Unit)
1	2014	77
2	2015	96
3	2016	130
4	2017	78
5	2018	72

Sumber : *Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pekanbaru Tahun 2019*

Dari tabel 1 diatas dapat disimpulkan bahwa pada tiga tahun terakhir yaitu tahun 2016, tahun 2017, dan tahun 2018 jumlah usaha cafe & resto cenderung mengalami penurunan. Beberapa permasalahan utama dalam industri cafe & resto

antara lain: (1) pelanggannya sepi disebabkan banyak persaingan, sehingga tidak mampu mempertahankan dan meningkatkan jumlah pelanggannya, (2) sulitnya kerja sama antara pengelola cafe (Katsigris dan Thomas, 2009). Menyadari adanya fenomena persaingan yang semakin ketat, pemilik pengusaha/pengelola usaha menuntut untuk terus berupaya mampu menjual produk dan jasanya, mempunyai kemampuan untuk memasarkan usaha, meningkatkan loyalitas produk dan menciptakan kesan merek produk yang baik. Sehingga jumlah konsumen tidak menurun tetapi semakin meningkat, karena masyarakat sebagai konsumen mempunyai pilihan yang beragam untuk memenuhi tingkat kepuasannya sendiri.

Dalam hal strategi pengembangan industri Cafe dan Resto, ada 2 faktor yang sangat menentukan, yaitu faktor internal dan eksternal. Kemajuan suatu perusahaan tak terlepas dari manajemen yang baik oleh pelaku bisnis, mulai dari desain cafe yang menarik, makanan yang disajikan, serta pelayanan yang baik sehingga dapat menarik pelanggan dan dapat mempertahankan pelanggan untuk datang kembali ke cafe tersebut. Pada zaman sekarang Cafe dan Resto biasanya sudah menyediakan wifi dan pelanggan dapat duduk nongkrong sambil menikmati fasilitas yang telah disediakan.

Pengusaha yang kompeten dan kreatif akan menghasilkan produk yang berkualitas, di dalam produksi semua haruslah efektif dan efisien dalam memproduksi produk yang berkualitas, mulai dari pemanfaatan alat produksi, bahan

produksi dan tetap menjaga kualitas produk perusahaan itu sendiri, peran pemerintah dalam menjaga kestabilan perekonomian diperlukan untuk kegiatan industri, mulai dari pemerintah dalam mendukung usaha industri cafe & resto, memberikan kepastian hukum untuk pelaku usaha.

Secara Teoritis jika jumlah usaha cafe & resto menurun maka sub sektor penyediaan akomodasi dan makan minum juga harus turun. Kenyataannya sub sektor penyediaan akomodasi dan makan minum mengalami peningkatan. Jadi ada kesenjangan antara jumlah usaha cafe & resto dengan sub sektor penyediaan akomodasi dan makan minum. Fenomena ini menarik untuk ditelusuri lebih lanjut melalui suatu penelitian.

Berdasarkan uraian - uraian latar belakang dapat dirumuskan pokok permasalahan yang diteliti sebagai berikut: 1) Bagaimana kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dari industri Cafe & Resto di Kota Pekanbaru ?. 2) Bagaimana strategi pengembangan industri Cafe & Resto di Kota Pekanbaru ?. Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka penelitian ini bertujuan sebagai berikut: 1) Untuk mengetahui kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dari industri Cafe & Resto di Kota Pekanbaru. 2) Untuk mengetahui bagaimana strategi pengembangan industri Cafe & Resto di Kota Pekanbaru.

TINJAUAN PUSTAKA

Industri Kreatif

Industri ekonomi kreatif pertama kali diperkenalkan oleh tokoh bernama John Howkins, penulis buku "*Creative Economy*,

How People Make Money From Ideas". Jhon Howkins adalah seorang yang multi profesi. Dia aktif menyuarakan ekonomi kreatif kepada pemerintah Inggris sehingga dia banyak terlibat dalam diskusi-diskusi pembuatan kebijakan ekonomi kreatif dikalangan pemerintah negara-negara Eropa.

Menurut Badan Ekonomi Kreatif Indonesia (BEKRAF) mengelompokkan industri kreatif ke dalam 16 sub sektor, diantaranya (1) aplikasi dan pengembangan permainan, (2) arsitektur, (3) desain interior, (4) desain komunikasi visual, (5) desain produk, (6) fashion, (7) film, animasi, dan video, (8) fotografi, (9) kriya / kerajinan tangan, (10) kuliner, (11) musik, (12) penerbitan, (13) periklanan, (14) seni pertunjukan, (15) seni rupa, (16) televisi dan radio.

Pengembangan Usaha

Menurut Wibowo (2004), cara untuk memperluas dan memperbesar pasar yaitu dengan mengembangkan usaha yang sudah ada atau membeli perusahaan lain. Upaya-upaya tersebut harus dikaitkan dengan kemampuan perusahaan dan pengelola serta situasi pasar. Pengembangan usaha dapat dilakukan dengan beberapa cara diantaranya penetrasi pasar, perluasan pasar, diverifikasi produk, dan pengembangan produk.

Cafe & resto

Cafe & Resto merupakan salah satu bisnis usaha yang menyediakan makanan dan minuman. Perbedaannya yaitu bahwa restoran biasanya menawarkan menu yang lebih banyak dan sifatnya formal, sedangkan cafe menawarkan

jenis menu yang terbatas dan sifatnya tidak formal. Ruangan cafe biasanya didesain dengan kreatif dan menyediakan wifi juga, oleh karena itu masyarakat dapat melakukan aktivitas nongkrong, beristirahat berkumpul dan berbincang –bincang bersama teman.

Analisis Strategi SWOT

Menurut Rangkuti, (2015) Analisis strategi SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, dan Treath*) adalah metode perencanaan strategis yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam suatu proyek atau suatu spekulasi bisnis. Proses ini melibatkan penentuan tujuan yang spesifik dari spekulasi bisnis atau proyek dan mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang mendukung dan yang tidak dalam mencapai tujuan tertentu. Analisis SWOT terdiri dari empat faktor yaitu:

1. *Strength* (kekuatan)

Merupakan kondisi kekuatan yang terdapat dalam organisasi, proyek atau konsep bisnis yang ada. Kekuatan yang dianalisis merupakan faktor yang terdapat dalam tubuh organisasi, proyek atau konsep bisnis itu sendiri.

2. *Weakness* (kelemahan)

Merupakan kondisi kelemahan yang terdapat dalam organisasi, proyek atau konsep bisnis yang ada. Kelemahan yang dianalisis merupakan faktor yang terdapat dalam tubuh organisasi, proyek atau konsep bisnis itu sendiri.

3. *Opportunity* (peluang)

Merupakan kondisi peluang berkembang di masa datang yang terjadi. Kondisi yang terjadi merupakan peluang dari luar

organisasi, proyek atau konsep bisnis itu sendiri misalnya competitor, kebijakan pemerintah, kondisi lingkungan sekitar.

4. *Treath* (ancaman)

Merupakan kondisi yang mengancam dari luar. Ancaman ini dapat mengganggu organisasi, proyek atau konsep bisnis itu sendiri. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*Strengths*) dan peluang (*Opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*Weaknesses*) dan ancaman (*Threats*).

Tujuan Analisis Strategi SWOT

Analisis Strategi SWOT dilakukan untuk mengidentifikasi kondisi internal dan eksternal perusahaan yang terlihat sebagai input untuk perencanaan proses sehingga proses yang dirancang menjadi dapat berjalan optimal, efektif dan efisien. Dalam hal ini yang menjadi lingkungan internal adalah kekuatan (*Strengths*), kelemahan (*Weaknesses*), sedangkan lingkungan eksternalnya adalah peluang (*Opportunities*), dan ancaman (*Threats*) (Rangkuti, 2015).

METODELOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Kota Pekanbaru. Alasan dipilihnya Kota Pekanbaru sebagai lokasi penelitian karena Kota Pekanbaru merupakan Ibu Kota Provinsi Riau yang merupakan salah satu kota yang paling banyak terdapat industri kreatif cafe dan resto yang dapat menyerap tenaga kerja dan menurunkan tingkat pengangguran. Pemilihan lokasi penelitian berdasarkan objek penelitian yaitu

industri cafe dan resto yang ada di 12 Kecamatan Kota Pekanbaru.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data Primer, adalah data yang diperoleh secara langsung dilapangan dengan melakukan wawancara dan memberikan kuesioner kepada responden mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi. (Sugiyono, 2013). Data sekunder dalam hal ini pengumpulan data yang diperoleh dari instansi-instansi yang terkait (Sugiyono, 2013). Seperti Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pekanbaru, Badan Pusat Statistik Provinsi Riau, dan jurnal-jurnal ilmiah.

Selain itu metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif. Informasi yang diperoleh dari responden ditabulasikan dan diolah serta dijabarkan dengan metode penilaian dan pembobotan terhadap keadaan atau kondisi tentang industri Cafe dan Resto serta dikaitkan dengan teori-teori yang ada hubungannya dengan permasalahan-permasalahan yang dibahas sehingga dapat dihasilkan keputusan strategi yang paling baik untuk digunakan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang diperoleh dari berbagai informasi dan data dari kuisisioner dan wawancara sebagai sumber informasi yang digunakan dan yang telah dilakukan di Kota Pekanbaru.

Faktor-faktor internal terdiri dari faktor kekuatan dan kelemahan dari strategi pengembangan cafe &

resto di Kota Pekanbaru. Faktor-faktor eksternal terdiri dari faktor peluang dan ancaman dari strategi pengembangan cafe & resto di Kota Pekanbaru. Melalui tahap ini maka diketahui faktor internal dan eksternal sebagai berikut:

Faktor Lingkungan Internal Kekuatan (Strenghts)

Kekuatan utama yang menjadi menyokong upaya pengembangan industri cafe & resto di Kota Pekanbaru adalah sebagai berikut:

1. Banyaknya menu makanan yang dijual

Industri cafe & resto di Kota Pekanbaru saat ini sudah banyak melakukan variasi terhadap makanan di cafe & resto tersebut. Variasi nya terdiri dari adanya pilihan jenis makanan, berbagai macam ukuran dan rasa. Setiap orang memiliki selera yang berbeda – beda, hal ini menjadi daya tarik bagi pelaku usaha untuk meningkatkan jumlah pelanggan di cafe tersebut.

2. Kemudahan mendapatkan bahan baku

Kegiatan produksi tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak adanya bahan baku. Bahan baku utama dari cafe & resto biasanya adalah biji kopi, telur, susu, coklat, sayuran, buah – buahan, daging, kacang – kacangan, dll.

3. Lokasi cafe & resto strategis

Lokasi yang strategis dapat mempengaruhi kelancaran suatu usaha, karena sangat mudah untuk ditemukan atau di kunjungi oleh masyarakat. Lokasi cafe & resto di Kota Pekanbaru dikatakan strategis karena berada tepat di Kota Pekanbaru yang merupakan Ibu Kota Provinsi Riau dan mayoritas

penduduknya memiliki kesibukan sehingga konsumsi terhadap makanan jadi meningkat.

4. Daya tahan usaha tinggi dalam kondisi ekonomi yang kurang menguntungkan

Perekonomian suatu daerah tidak selalu positif dan menguntungkan, seringkali perekonomian mengalami kondisi yang kurang baik dan berdampak pada berbagai elemen termasuk industri kreatif cafe & resto di Kota Pekanbaru.

5. Harga yang tergolong murah

Tidak hanya banyaknya varian menu yang dijual saja yang dapat menarik perhatian konsumen, melainkan harga yang terjangkau oleh masyarakat sekitar juga dapat meningkatkan daya tarik untuk memikat konsumen datang ke cafe tersebut. Apalagi pada saat sekarang ini umumnya yang banyak menjadi konsumen yaitu generasi milenial.

Faktor Lingkungan Internal Kelemahan (Weakness)

Kelemahan utama yang menjadi menghambat upaya strategi pengembangan cafe & resto di Kota Pekanbaru adalah:

1. Keterbatasan modal sendiri

Permodalan yang memadai sangat mendukung industri kecil untuk mengembangkan usahanya, permasalahannya, tidak semua industri kecil memiliki modal yang cukup kuat untuk mengembangkan usahanya, ini juga terjadi pada industri kreatif cafe & resto di Kota Pekanbaru, dimana modal dapat menghambat industri untuk memperluas usahanya dan penambahan peralatan yang lebih modern untuk mendukung produktifitas dari industri itu sendiri.

2. Kurangnya media promosi & iklan yang rutin

Promosi yang dilakukan oleh industri kreatif cafe & resto masih belum maksimal. Sejauh ini hanya ada beberapa pengusaha cafe & resto yang menggunakan media seperti internet sebagai media promosi. Dan sebagian masih ada yang belum melakukan promosi dan iklan melalui penyebaran brosur, spanduk dan xbanner. Melalui perancangan media promosi dan iklan tersebut dilakukan dengan cara membuat media promosi dan iklan yang menampilkan suasana cafe dan berbagai promo yang ditawarkan oleh cafe dan resto tersebut.

3. Pengelolaan keuangan yang kurang baik

Masih banyak kesalahan yang terjadi pada pengelolaan keuangan industri kreatif cafe dan resto di Kota Pekanbaru, dimana salah satunya masih tercampurnya keuangan usaha dengan keuangan pribadi. Hal ini banyak dijumpai pada pemilik usaha sehingga tanpa disadari bertambah besarnya keuangan pribadi semakin mengikis keuangan usaha, sehingga menjadikan usaha tersebut sulit untuk berkembang.

4. Kinerja tenaga kerja yang belum maksimal

Keterbatasan sumber daya manusia baik dari segi pendidikan formal maupun keterampilan sangat penting terhadap kinerja pada industri cafe dan resto. Seperti pada bagian produksi sangat dibutuhkan tenaga kerja yang memiliki keterampilan dan pengalaman agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas.

5. Makanan yang terlalu monoton

Beberapa cafe & resto di Kota Pekanbaru masih ada yang memiliki

menu yang sedikit. Hal ini dapat menjadi lemahnya tingkat penjualan terhadap cafe & resto tersebut. Maka sebaiknya setiap cafe & resto harus melakukan inovasi – inovasi dalam menciptakan menu – menu makanan yang baru dan unik, agar terhindar dari bosannya konsumen terhadap makanan di cafe & resto tersebut.

Hasil Analisis matriks IFAS pada industri kreatif cafe & resto dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2 Analisis Matriks IFAS Industri Kreatif Cafe & Resto di Kota Pekanbaru

Faktor Internal	Bobot	Rating	Bobot x Rating
Kekuatan			
Banyaknya menu makanan yang dijual	0.11	3	0.33
Kemudahan mendapatkan bahan baku	0.11	3	0.33
Lokasi cafe & resto strategis	0.13	4	0.52
Daya tahan usaha tinggi dalam kondisi ekonomi yang kurang menguntungkan	0.1	3	0.3
Harga yang tergolong murah	0.11	3	0.33
Kelemahan			
Keterbatasan modal sendiri	0.08	2	0.16
Kurangnya media promosi & iklan yang rutin	0.08	2	0.16
Pengelolaan keuangan yang kurang baik	0.1	3	0.3
Kinerja tenaga kerja yang belum maksimal	0.09	3	0.27
Makanan yang terlalu monoton	0.09	3	0.27
Total	1		2.97

Sumber: Data Olahan, 2020

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa kekuatan utama bagi industri cafe & resto di Kota Pekanbaru adalah lokasi cafe & resto strategis dengan skor sebesar 0.52. Pada bobot dan rating rata – rata faktor internal tersebut memiliki

bobot dan rating rata – rata tertinggi untuk indikator kekuatan yang artinya responden menganggap bahwa faktor tersebut merupakan kekuatan yang paling penting. Selanjutnya yaitu banyaknya menu makanan yang dijual, kemudahan mendapatkan bahan baku, dan harga yang tergolong murah dengan skor 0.33. Kemudian yang terakhir daya tahan usaha tinggi dalam kondisi ekonomi yang kurang menguntungkan dengan skor 0.3.

Faktor Lingkungan Eksternal Peluang (Opportunity)

Peluang Utama yang menjadi pendorong tercapainya percepatan pengembangan industri cafe & resto di Kota Pekanbaru adalah:

1. Konsumsi masyarakat terhadap makanan jadi meningkat
Meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap makanan di cafe jadi meningkat ini didukung oleh banyaknya masyarakat di Kota Pekanbaru dan gaya hidup modern yang menuntut dengan variasi – variasi menu makanan yang di sajikan oleh cafe – cafe tersebut serta sambil menikmati fasilitas – fasilitas yang telah di sediakan di setiap cafe & resto di Kota Pekanbaru seperti, live akustik, wifi, dll.
2. Kondisi perekonomian yang mendukung
Pertumbuhan ekonomi di Kota Pekanbaru yang mendukung dan semakin baik. Sementara dalam pertumbuhan bidang industri di Kota Pekanbaru juga terus mengalami peningkatan yang mampu mendukung perkembangan berbagai usaha di Kota Pekanbaru salah satunya industri kreatif cafe & resto. Oleh karena itu kondisi ekonomi merupakan peluang bagi industri

kreatif cafe & resto untuk berkembang

3. Peningkatan jumlah penduduk yang memperluas peluang pasar

Laju pertumbuhan ekonomi Kota Pekanbaru yang cukup pesat, menjadi pendorong laju pertumbuhan penduduknya. Kondisi ini menjadi peluang untuk mengembangkan usaha karena bertambahnya jumlah penduduk, kebutuhan akan pangan juga bertambah serta dapat memperluas peluang pasar.

4. Adanya perkembangan teknologi

Dengan adanya perkembangan teknologi dapat membantu memudahkan aktifitas produksi dan mengatasi kesulitan dalam memproduksi makanan dan minuman yang berkualitas dan bisa meningkatkan efisiensi waktu produksi.

5. Menu cafe & resto masih bisa ditambah

Setiap orang pasti memiliki selera yang berbeda – beda dan memiliki tingkat kebosanan terhadap makanan. Maka hal ini dapat di atasi dengan cara melakukan inovasi – inovasi dan menambah menu makanan agar tidak terlalu monoton dan membuat konsumen menjadi bosan.

Faktor Lingkungan Eksternal Ancaman (Threats)

Ancaman utama yang dapat menjadi penghalang tercapainya pengembangan industri cafe & resto di Kota Pekanbaru adalah:

1. Munculnya banyak pesaing

Jumlah industri makanan di Kota Pekanbaru selalu mengalami pertambahan. Hal ini menjadikan ancaman bagi usaha cafe & resto

karena menyebabkan semakin kuatnya persaingan antara usaha untuk merebut pangsa pasar.

2. Banyaknya produk sejenis yang di produksi oleh cafe & resto lainnya

Produk sejenis yang biasanya dijual atau di sediakan di cafe & resto lainnya itu dapat menjadi hambatan bahkan ancaman bagi pelaku usaha cafe & resto lainnya. Karena dengan melihat produk yang sama, orang lebih cenderung dengan melihat harga mana yang lebih murah dan tempat yang membuat nyaman untuk nongkrong.

3. Kenaikan BBM dan harga bahan baku

Bahan baku utama dari cafe & resto biasanya adalah biji kopi, telur, susu, sayuran, buah – buahan, daging, kacang – kacangan, dll. Apabila harga bahan baku utama naik atau BBM naik hal ini menjadikan ancaman bagi industri cafe & resto pada aspek produksi, karena kenaikan harga BBM dan bahan baku akan menyebabkan biaya produksi juga naik.

4. Kurangnya partisipasi masyarakat dalam membantu pengembangan Cafe & Resto

Masyarakat umum juga mempunyai peranan khusus dalam upaya pengembangan tersebut, seperti mempromosikan cafe & resto tersebut di media sosial masing – masing konsumen, karena media sosial juga dapat berperan membuat tempat nongkrong makin tenar dan perilaku masyarakat yang lebih memilih dan pergi ke tempat makanan yang berasal dari luar negeri atau bersifat cepat saji (*junk food*). Misalnya : KFC, MCDonald, Pizza Hut, Starbuck.

5. Biaya promosi yang tinggi

Aktivitas promosi sangat dibutuhkan dalam upaya peningkatan penjualan produk, promosi dapat dilakukan dengan berbagai cara, seperti melalui media masa ataupun kegiatan – kegiatan yang berhubungan langsung dengan konsumen sebagai contoh yaitu dilakukannya pameran atau menyebarkan brosur, membuat spanduk bahkan membuat iklan dengan cara memberi berbagai promo yang disediakan di cafe & resto. Namun berbagai bentuk promosi tersebut dari segi biaya yang dikeluarkan tidak sedikit. Maka sebaiknya para pelaku usaha cafe & resto lebih memanfaatkan adanya media sosial sebagai alat untuk mempromosikan produk mereka, selain lebih murah juga lebih efektif melihat semakin banyaknya para pengguna media sosial saat ini.

Hasil Analisis matriks IFAS pada industri kreatif cafe & resto dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3 Analisis Matriks EFAS Industri Cafe & Resto di Kota Pekanbaru

Faktor Eksternal	Bobot	Rating	Bobot x Rating
Peluang			
Konsumsi masyarakat terhadap makanan jadi meningkat	0.12	3	0.36
Kondisi perekonomian yang mendukung	0.11	3	0.33
Peningkatan jumlah penduduk yang memperluas peluang pasar	0.12	3	0.36
Adanya perkembangan teknologi	0.12	3	0.36
Menu cafe & resto masih bisa ditambah	0.13	4	0.52
Ancaman			
Munculnya banyak pesaing	0.06	1	0.06
Banyaknya produk	0.07	2	0.14

sejenis yang di produksi oleh cafe & resto lainnya			
Kenaikan BBM dan harga bahan baku	0.08	2	0.16
Kurangnya partisipasi masyarakat dalam membantu pengembangan cafe & resto	0.1	2	0.2
Biaya promosi yang tinggi	0.09	2	0.18
Total	1		2.67

Sumber: Data Olahan, 2020

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa peluang utama bagi industri cafe & resto di Kota Pekanbaru adalah menu cafe & resto masih bisa ditambah dengan skor 0.52. Pada bobot dan rating rata – rata faktor eksternal tersebut memiliki bobot dan rating rata – rata tertinggi untuk indikator peluang yang artinya responden menganggap bahwa faktor tersebut merupakan peluang yang paling penting dibandingkan faktor peluang lainnya. Faktor eksternal indikator peluang yang penting selanjutnya yaitu konsumsi masyarakat terhadap makanan jadi meningkat, peningkatan jumlah penduduk yang memperluas peluang pasar dan adanya perkembangan teknologi dengan skor yang sama yaitu 0.36. Kemudian yang terakhir adalah kondisi perekonomian yang mendukung dengan skor 0.33.

Secara keseluruhan berdasarkan hasil akhir matriks EFAS, total skor dari matriks EFAS sebesar 2.67 yang terdiri dari skor peluang sebesar 1.93 dan ancaman sebesar 0.74.

Matriks SWOT

Alat yang dipakai untuk menyusun faktor-faktor strategi dengan menggunakan matriks swot.

Matriks ini dapat menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan internal yang dimilikinya. Berikut ini merupakan tabel matriks swot analisis internal dan eksternal industri café & resto di Kota Pekanbaru.

Tabel 4 Analisis Matriks SWOT

IFAS	STRENGTHS (S)	WEAKNESS (W)
	<ol style="list-style-type: none"> Banyaknya menu makanan yang dijual Kemudahan mendapatkan bahan baku Lokasi cafe dan resto strategis Daya tahan usaha tinggi dalam kondisi ekonomi yang kurang menguntungkan Harga yang tergolong murah 	<ol style="list-style-type: none"> Keterbatasan modal sendiri Kurangnya media promosi & iklan yang rutin Pengelolaan keuangan yang kurang baik Kinerja tenaga kerja yang belum maksimal Makanan yang terlalu monoton
EFAS	STRATEGI SO	STRATEGI WO
<p>OPPORTUNITIES (O)</p> <ol style="list-style-type: none"> Konsumsi masyarakat terhadap makanan jadi meningkat Kondisi perekonomian yang mendukung Peningkatan jumlah penduduk yang memperluas peluang pasar Adanya perkembangan teknologi Menu cafe & resto masih bisa ditambah 	<ol style="list-style-type: none"> Memperluas pasar dan meningkatkan kualitas produk yang didukung oleh adanya perkembangan teknologi Memanfaatkan lokasi cafe & resto yang strategis untuk mempermudah masyarakat mengenal produk dan mudah dikunjungi oleh masyarakat. Memanfaatkan harga yang tergolong murah dan menambah varian menu cafe untuk meningkatkan kegiatan industri sehingga produk yang ditawarkan lebih variatif dan menarik banyak pengunjung 	<ol style="list-style-type: none"> Meningkatkan kegiatan promosi produk agar industri cafe & resto lebih dikenal oleh masyarakat secara umum dan menjangkau pasar yang lebih luas Mengadakan pelatihan kepada tenaga kerja agar kinerja dapat maksimal Membuat rencana bisnis dan membuat laporan serta akun keuangan terpisah agar terhindar dari pengelolaan keuangan yang kurang baik
TREATHS (T)	STRATEGI ST	STRATEGI WT
<ol style="list-style-type: none"> Munculnya banyak pesaing Banyaknya produk sejenis yang di produksi oleh cafe & resto lainnya Kenaikan BBM dan harga bahan baku Kurangnya partisipasi masyarakat dalam membantu pengembangan cafe & resto Biaya promosi yang tinggi 	<ol style="list-style-type: none"> Menciptakan varian produk baru, agar memiliki daya tarik yang lebih tinggi Mempertahankan ciri khas cita rasa dan kualitas produk agar tetap mampu bersaing dengan produk sejenis yang ada di cafe lainnya. Meningkatkan daya tahan usaha dengan cara menjadi bagian dari komunitas bisnis yang ada, agar terhindar dari munculnya banyak pesaing 	<ol style="list-style-type: none"> Melakukan pengaturan dan perbaikan pengelolaan keuangan Memanfaatkan kredit yang ditawarkan oleh perbankan dalam bentuk perkuat modal untuk meningkatkan hasil produksi Menambah fasilitas ac dan wifi

	serta produk sejenis yang ada di cafe & resto lainnya.	gratis serta mengadakan even seperti live musik agar dapat memikat konsumen sehingga dapat bertahan lama di cafe
--	--	--

Sumber: Hasil Analisis Penulis, 2020

Diagram Kuadran SWOT

Diagram kuadran SWOT digunakan untuk mencari posisi industri yang ditunjukkan oleh titik (x,y), sehingga didapatkan strategi yang utama dan tepat untuk diterapkan pada industri kreatif cafe & resto di Kota Pekanbaru. Untuk menentukan posisi industri dapat menggunakan hasil dari matriks IFAS dan matriks EFAS, yaitu sebagai berikut:

Koordinat analisis internal:

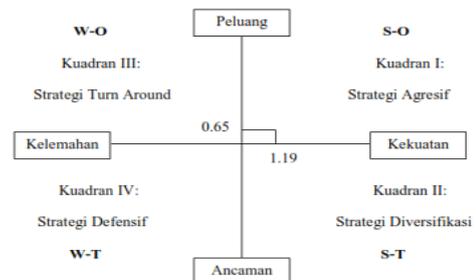
$$\text{Kekuatan} - \text{kelemahan} = 1.81 - 1.16 = 0,65$$

Koordinat analisis eksternal:

$$\text{Peluang} - \text{ancaman} = 1.93 - 0.74 = 1.19$$

Dari perhitungan diatas terlihat faktor kekuatan lebih besar dari pada faktor kelemahan dan pengaruh faktor peluang lebih besar dari pada faktor ancaman, sehingga industri kreatif cafe & resto di Kota Pekanbaru berada pada kuadran 1 yang berarti pada posisi agresif.

Gambar 1 Diagram analisis SWOT Industri Kreatif Cafe & Resto di Kota Pekanbaru



Sumber: Data Olahan, 2020

Dari gambar analisis SWOT diatas, menunjukkan bagaimana industri kreatif cafe & resto di Kota Pekanbaru mempunyai strategi dalam menghadapi berbagai permasalahan dalam lingkungan internal maupun lingkungan eksternal dan dari hasil perhitungan analisis SWOT diketahui strategi yang tepat berada pada kuadran 1 (strategi agresif). Kuadran 1 merupakan situasi yang sangat menguntungkan. Cafe & resto memiliki peluang dan kekuatan sehingga dapat dimanfaatkan untuk kemajuan cafe & resto dimasa mendatang. Strategi yang dapat diterapkan pada kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif. Strategi agresif ini lebih fokus kepada strategi SO (*strength – Opportunity*), yaitu dengan menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang yang ada.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang dilakukan pada industri kreatif cafe & resto di Kota Pekanbaru, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis lingkungan internal pada industri kreatif cafe & resto di Kota Pekanbaru, maka industri cafe & resto memiliki kekuatan dan kelemahan. Adapun faktor – faktor internal yang menjadi kekuatan adalah (1) Banyaknya menu makanan yang dijual, (2) Kemudahan mendapatkan bahan baku, (3) Lokasi cafe dan resto strategis, (4) Daya tahan usaha tinggi dalam kondisi ekonomi

yang kurang menguntungkan, (5) Harga yang tergolong murah. Sedangkan faktor internal yang menjadi kelemahan adalah (1) Keterbatasan modal sendiri, (2) Kurangnya media promosi & iklan yang rutin, (3) Pengelolaan keuangan yang kurang baik, (4) Kinerja tenaga kerja yang belum maksimal, (5) Makanan yang terlalu monoton. Berdasarkan hasil analisis lingkungan eksternal pada industri kreatif cafe & resto di Kota Pekanbaru, maka industri cafe & resto memiliki peluang dan ancaman. Adapun faktor – faktor eksternal yang menjadi peluang adalah (1) Konsumsi masyarakat terhadap makanan jadi meningkat, (2) Kondisi perekonomian yang mendukung, (3) Peningkatan jumlah penduduk yang memperluas peluang pasar, (4) Adanya perkembangan teknologi, (5) Menu cafe & resto masih bisa ditambah. Sedangkan faktor eksternal yang menjadi ancaman adalah (1) Munculnya banyak pesaing, (2) Banyaknya produk sejenis yang di produksi oleh cafe & resto lainnya, (3) Kenaikan BBM dan harga bahan baku, (4) Kurangnya partisipasi masyarakat dalam membantu pengembangan cafe & resto, (5) Biaya promosi yang tinggi.

2. Berdasarkan gambar diagram analisis SWOT industri kreatif cafe & resto di Kota Pekanbaru berada pada kuadran I berarti kekuatan (*strenght*) dan peluang (*Opportunity*) lebih berpengaruh dibandingkan dengan kelemahan (*weakness*) dan ancaman (*threats*). Dalam hal ini strategi pengembangan yang tepat untuk

industri kreatif cafe & resto di Kota Pekanbaru adalah strategi SO yaitu memperluas pasar dan meningkatkan kualitas produk yang didukung oleh adanya perkembangan teknologi, memanfaatkan lokasi cafe & resto yang strategis untuk mempermudah masyarakat mengenal produk dan mudah dikunjungi oleh masyarakat, memanfaatkan harga yang tergolong murah dan menambah varian menu cafe untuk meningkatkan kegiatan industri sehingga produk yang ditawarkan lebih variatif dan menarik banyak pengunjung.

Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dipaparkan dalam penelitian ini, maka peneliti memberikan saran – saran yang kiranya perlu diperhatikan, yaitu:

1. Bagi pelaku usaha cafe & resto disarankan untuk lebih mengantisipasi kemungkinan – kemungkinan yang terjadi ke depannya yang dapat menurunkan kemajuan usaha diantaranya yaitu, Munculnya banyak pesaing, Banyaknya produk sejenis yang di produksi oleh cafe & resto lainnya, Kenaikan BBM dan harga bahan baku, Kurangnya partisipasi masyarakat dalam membantu pengembangan cafe & resto, Biaya promosi yang tinggi.
2. Para pelaku usaha cafe & resto disarankan membuat/menambah varian menu baru, agar memiliki daya tarik yang lebih tinggi dan mempertahankan ciri khas dan cita rasa serta kualitas produk dari suatu cafe agar tetap mampu

bersaing dengan pengusaha cafe dan resto lainnya.

Dan yang paling penting dari sebuah cafe yaitu desain cafe yang menarik serta selalu mengadakan even- event seperti live akustik agar dapat menarik perhatian dari masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- David, F. R. (2011). *Manajemen Strategis: Konsep*. Edisi 10. Buku 1. Jakarta: Salemba Empat.
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata. 2018. *Jumlah Perkembangan Usaha Cafe dan Resto yang berizin di Kota Pekanbaru Tahun 2014 – 2018*. Pekanbaru.
- Katsigris, C. and C. Thomas. (2009). *Design and Equipment for Restaurant and Foodservice*. Canada: John Wiley and Sons.
- Rangkuti, Freddy. (2013). *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT Cara Perhitungan Bobot, Rating, dan OCAI*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Rangkuti, Freddy. (2015). *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pusaka Utama.

Sugiyono, (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, Alfabeta, Bandung.

Wibowo, Singgih, dkk. (2004). *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Panel Swadaya, Jakarta.