

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Penelitian

Sektor perindustrian merupakan salah satu bidang yang mendapat perhatian dari tiap negara karena sektor perindustrian ini menitikberatkan pada pengembangan usaha di bidang industri. Sektor industri merupakan bagian penting dalam pembangunan ekonomi yang ditujukan untuk peningkatan taraf hidup masyarakat untuk perekonomian yang lebih baik. Salah satu sektor industri, yaitu industri kuliner yang hingga sekarang masih menjadi salah satu prospek bisnis terbaik yang tersedia. Salah satu peluang bisnis terbesar masih ada di bidang kuliner, seperti yang ditunjukkan oleh meningkatnya jumlah pemilik bisnis baru yang beroperasi di industri makanan. Banyak wirausaha berlomba-lomba mengeluarkan kuliner dengan segala keunikan yang mereka buat agar tetap bisa bersaing satu sama lain.

Terlepas dari Covid-19, sektor makanan secara global berhasil tumbuh sangat signifikan di tahun 2020. Berkenaan data yang diterbitkan oleh Aaron Orendorff (2022), bahwa pertumbuhan makanan secara global mengalami sebesar 51,6 persen *year on year* di tahun 2020 awal. Setelah pandemi tiba, meskipun pertumbuhannya turun drastis tetapi industri makanan mampu naik perlahan-lahan mengikuti perkembangan ekonomi dunia. Adanya pertumbuhan pada makanan kala pandemi juga disebabkan oleh banyaknya kebutuhan akan makanan oleh orang-orang, sehingga tetap ada pertumbuhan meskipun diserang oleh pandemi dan berbagai banyak hal. Apalagi saat ini teknologi sudah berkembang yang mendukung *food delivery service* yang memungkinkan orang tidak perlu keluar untuk membeli makanan.

Industri merupakan bagian penting dalam pembangunan ekonomi yang ditujukan untuk peningkatan taraf hidup masyarakat untuk perekonomian yang lebih baik. Mardani, Ketua Umum BPP Himpunan Pengusaha Indonesia,

mengatakan bahwa dibutuhkan minimal 12 persen hingga 14 persen *entrepreneur* dari populasi penduduk dalam suatu negara agar menjadi negara dengan perekonomian yang maju. Pemerintah tiap negara sangat memberikan perhatian yang lebih terhadap sektor industri supaya bisa menjalankan kegiatan sekaligus peningkatan kinerja pada saat pandemi Covid-19. Mengingat sektor industri merupakan kunci utama suatu negara untuk maju, oleh karenanya, berbagai stimulus dan kebijakan diluncurkan oleh pemerintah sejalan dengan tuntutan pelaku bisnis untuk mempercepat pemulihan ekonomi nasional.

Industri kuliner di Indonesia juga terkena dampak yang lumayan signifikan ketika Covid-19 datang. Tidak sedikit juga pelaku usaha kuliner yang menutup usaha mereka karena terdapat peraturan PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat). Peraturan tersebut yang mengakibatkan banyaknya restoran ataupun *cafe* yang tutup karena sepi pengunjung. Namun efek tersebut tidak berpengaruh berkepanjangan karena adanya dukungan baik dari pemerintah seperti pelonggaran peraturan dalam mengatasi Covid-19 maupun beberapa *startup* yang telah menyediakan *delivery service*. Sehingga saat ini, industri kuliner sudah mulai bangkit perlahan-lahan dalam satu tahun belakangan.

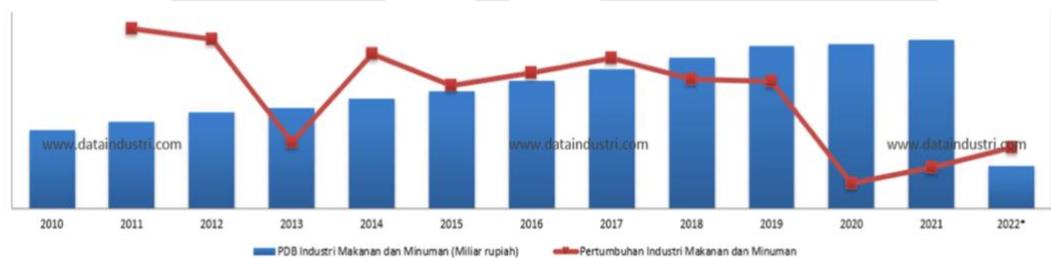
Selain berdampak negatif terhadap kesehatan masyarakat, musibah pandemi ini mengancam stabilitas ekonomi regional, nasional, bahkan global. Sektor industri yang berbeda telah dipengaruhi oleh berbagai gangguan, termasuk perubahan permintaan produk, kekurangan tenaga kerja, dan masalah kelangsungan usaha. Menurut Sihaloho (2020), sektor industri Indonesia sudah memberikan pengaruh yang merugikan secara signifikan. Kementerian Ketenagakerjaan melaporkan bahwa per 9 April 2020, 1.400.000 karyawan di Indonesia telah terkena dampak buruk dari wabah pandemi ini. Sebanyak 1.052.216 karyawan dari 41.876 usaha di sektor resmi dan 374.851 karyawan dari 36.298 usaha di sektor informal di-PHK. Bisnis kuliner merupakan salah satu bidang ekonomi yang terkena dampak cukup parah. Banyak pemilik restoran di seluruh dunia terpaksa menutup sementara pintu mereka atau mungkin menyatakan bangkrut. Menurut Santia (2020), bidang makanan dan minuman yaitu bidang yang paling terdampak wabah pandemi, diikuti

oleh sektor jasa dan retail. Covid-19 menyebabkan penurunan pendapatan harian yang cukup besar di 13 dari 17 kota yang diteliti sementara menurut Burhan (2020), pendapatan harian industri makanan dan minuman turun 37 persen, industri retail fashion turun 35 persen, dan industri jasa kecantikan turun 43 persen. Semua pihak harus peduli tentang apa pun yang disebutkan di atas. Upaya harus dilakukan saat ini juga untuk menyelamatkan dunia usaha, khususnya sektor kuliner yang merupakan salah satu penopang perekonomian Indonesia. Sandiaga Uno, Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, menyatakan bahwa subsektor kuliner memiliki prospek yang sangat besar untuk dapat menumbuhkan baik sektor pariwisata maupun ekonomi kreatif nasional. Selain itu, subsektor kuliner menyumbang 42% ekonomi kreatif Indonesia yang secara keseluruhan menyumbang Rp. 1.100 triliun. Alhasil, beberapa inisiatif dari sektor publik dan komersial untuk mengembangkan industri kuliner harus terus didukung.

Jutaan orang terkena dampak gelombang PHK akibat pandemi Covid-19, yang berdampak pada banyak orang. Tentu saja, ketika era normal baru tiba, orang harus bersaing lagi untuk mendapatkan pekerjaan. Mayoritas dari mereka sudah menganggap karir sebagai pengusaha kuliner karena bidangnya cukup menjanjikan. Untuk mendorong pertumbuhan profesi pelaku bisnis kuliner. Namun, tidak semua pengusaha di industri makanan bisa berhasil dalam jangka panjang. Karena persaingan dalam industri kuliner bisa dikatakan sangat sulit apalagi jika pelaku usaha kuliner tersebut tidak memunculkan ide-ide kreativitas mereka dalam mengeluarkan produk-produk mereka untuk bersaing dengan pelaku usaha kuliner yang lain.

Menurut Kementerian Perindustrian, kinerja industri pengolahan nonmigas sangat terbantu oleh sektor makanan dan minuman. Bidang makanan dan minuman berkontribusi lebih dari 37,77 persen atau sepertiga dari PDB sektor pengolahan nonmigas pada kuartal pertama 2022. Selain itu, peta jalan "Making Indonesia 4.0" mencantumkan industri makanan sebagai salah satu sektor yang mendapat prioritas pertumbuhan karena potensinya yang sangat besar di Indonesia. Agar industri kuliner lebih produktif dan berdaya saing global, pemerintah

berupaya menjamin ketersediaan bahan baku. Selain itu, karena fondasi industri ini adalah nilai tambah, proses hilir perlu diamankan. Selain itu, karena jumlahnya yang melimpah dan orisinalitas masing-masing pelaku usaha di bidang kuliner membuat industri kuliner nasional semakin kompetitif tidak hanya mencakup bisnis besar, namun juga skala menengah maupun kecil pun juga berlomba-lomba mengeluarkan ide kreativitas mereka untuk menjualkan makanan dengan khas masing-masing pelaku usaha.



Gambar 1.1 Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman di Indonesia  
Sumber: Data Industri Research (2022)

Berdasar data yang diambil dari Data Industri Research, bahwa di Indonesia pertumbuhan bidang makanan dan minuman dari tahun 2011-2019 cenderung stabil, dan ketika Covid-19 dimulai, industri makanan dan minuman mulai turun sangat pesat. Namun pada tahun 2020 hingga tahun 2022, ketika masa pandemi tersebut menunjukkan adanya peningkatan industri makanan dan minuman yang konsisten meskipun pertumbuhannya masih jauh sebelum masa Covid-19. Industri kuliner tetap mengalami pertumbuhan yang positif meskipun terkena dampak pandemi yang terbukti dengan adanya data statistik diatas dan juga sudah banyak pelaku usaha yang turut berpartisipasi dalam memajukan industri kuliner melalui berwirausaha di bidang kuliner. Semua ini juga tidak luput dari kontribusi yang dilakukan oleh pemerintah dan juga beberapa perusahaan startup yang mendukung industri tersebut dengan penjualan melalui *online*, seperti GoFood, GrabFood, ShopeeFood, dan masih banyak lagi. Menurut Angelia (2022) menyatakan bahwa dari ketiga *startup* tersebut telah digunakan oleh pelaku usaha kuliner secara *online* sebesar 61,69 %. Sedangkan 17,62 % pelaku usaha kuliner berjualan secara *online* menggunakan *website* dan 49,69 % melakukannya melalui media sosial.

Pembatasan kegiatan masyarakat yang mulai berlaku Juli tahun lalu, menurut Tjahjono Haryono, Ketua Umum Asosiasi Pengusaha Kafe dan Restoran Indonesia Jawa Timur, cukup menekan sektor kuliner khususnya hingga menyebabkan penurunan omzet hanya 10 sampai 15 persen. Namun karena pemerintah telah memberikan kelonggaran yang sesuai dengan kondisi dan situasi Covid-19 di Jatim masa ini, omzet secara bertahap mulai naik 20 hingga 30 persen dari titik terendahnya. Ternyata ada pasang surut industri kuliner di masa wabah yang melanda dunia usaha. Namun, banyak juga perusahaan kuliner yang bermunculan dengan orisinalitas baru. Banyak pelaku usaha yang akhirnya harus menutup operasinya ataupun mengurangi jumlah gerainya.

Ekonom Universitas Brawijaya Nugroho Suryo Bintoro juga mengemukakan bahwa pada bulan Desember 2021, kota Malang telah mengalami inflasi sebesar 0,73 persen yang diakibatkan adanya peningkatan pada bahan baku makanan, misalnya minyak goreng, cabe rawit, telur, dan sebagainya. Terjadinya inflasi pada bahan baku makanan tidak hanya disebabkan oleh gangguan pada sisi pasokan, melainkan juga adanya permintaan akan komoditas bahan baku makanan yang masih tinggi. Hal ini menjadi bukti bahwa industri kuliner daerah Malang saat ini sedang menuju arah yang positif.

Malang sebagai kota terbesar kedua di Jawa Timur sesudah Surabaya dan kota terbesar kedua belas di Indonesia. Malang sudah dikenal sebagai kota pendidikan yang mempunyai beberapa perguruan tinggi terbaik, misalnya Universitas Negeri Malang, Universitas Brawijaya, Politeknik Negeri Malang dan UIN Maulana Malik Ibrahim Malang. Di samping itu Malang terkenal akan kota pariwisata-nya karena alamnya yang tidak kalah indah dengan kota-kota lain di Indonesia apalagi Malang banyak dikelilingi oleh pegunungan yang menyebabkan Malang memiliki udara yang sejuk. Dari penjelasan tersebut yang menyebabkan Malang mempunyai potensi dengan ruang tumbuh yang sangat luas khususnya di industri kuliner. Apalagi dengan dikenalnya sebagai kota pendidikan dan juga kota pariwisata membuat banyak turis baik dari dalam kota ataupun luar kota yang mengunjungi Malang baik dengan tujuan menempuh pendidikan ataupun sekedar

berlibur menikmati wisata di Malang. Dan juga dengan kondisi pandemi yang sudah berkurang jauh saat ini membuat banyaknya mahasiswa maupun orang yang dari luar kota tinggal di Malang, sehingga banyak sekali peluang bagi pelaku usaha kuliner yang ingin mencoba membuka usaha kuliner dengan berbagai macam ide yang mereka buat.

Pendapatan dari pelaku usaha kuliner tentunya sudah mengalami peningkatan saat ini dibandingkan pada masa awal pandemi, namun pendapatan usaha tersebut masih jauh di bawah rata-rata dibandingkan pendapatan sebelum pandemi. Namun masih ada ruang yang berpotensi tumbuh yang sangat luas untuk industri kuliner karena produk kuliner sendiri yang meliputi segala macam olahan makanan yang masih menjadi kebutuhan pokok masyarakat sehari-sehari dengan demikian akan senantiasa ada permintaan akan hal tersebut. Ini mengarah pada kemungkinan yang sangat menjanjikan untuk industri makanan. Selain itu, perusahaan di industri kuliner dapat diluncurkan dengan sedikit investasi. Namun bukan berarti meluncurkan perusahaan di industri kuliner itu mudah. Pemula, terutama yang belum memiliki pengalaman di industri kuliner, tentunya perlu mengetahui dan menguasai apa saja yang dibutuhkan untuk menjadi pengusaha sukses, mulai dari menggali ide bisnis terbaik hingga mewujudkan ide bisnis tersebut dan mengelolanya dengan baik sehingga bisa tumbuh dan bertahan meskipun terpengaruh oleh berbagai tren kuliner lainnya.

Sebuah keberhasilan usaha yang didapatkan oleh tiap pelaku usaha kuliner dapat dilakukan atas dasar kebutuhan dan keinginannya terhadap usaha mereka serta banyak faktor yang bisa mendasari keberhasilan tersebut. Suryana (2011:66) mengatakan bahwasannya untuk sukses sebagai seorang wirausaha harus mempunyai gagasan ataupun visi usaha yang jelas, serta keberanian dan kemauan untuk mengambil risiko finansial dan waktu. Suatu perusahaan dikatakan sukses dalam bisnisnya jika, sesudah jangka waktu yang telah ditentukan, laba meningkat, produktivitas sesuai target, mampu bersaing dengan kompetitor, kompetensi dan etika bisnis yang baik, serta memiliki citra yang baik di kalangan konsumen. Keinginan kuat dan dukungan yang ada dari dirinya dan lingkungannya, yang

memotivasi untuk menjalankan bisnis, merupakan elemen penting dalam keberhasilan usaha. Tidak diragukan lagi ada sejumlah aspek yang mempengaruhi keberhasilan seorang wirausahawan. Unsur-unsur ini terdiri dari pengetahuan kewirausahaan, karakteristik kewirausahaan, dan motivasi. Hal ini sesuai dengan temuan penelitian Widjaja dkk., (2022) yang menemukan bahwa pengetahuan kewirausahaan, karakteristik kewirausahaan, dan motivasi berpengaruh terhadap keberhasilan usaha secara positif dan signifikan. Pengetahuan kewirausahaan, karakteristik kewirausahaan, dan motivasi yang didapatkan oleh pelaku usaha kuliner untuk membuat usaha mereka berhasil dapat menjadi faktor yang dipertimbangkan oleh pelaku usaha kuliner lain yang ingin mencoba berwirausaha dalam industri kuliner di Malang.

Pengetahuan kewirausahaan merupakan salah satu faktor yang menjadi pertimbangan penting dalam keberhasilan usaha di industri kuliner. Kemampuan yang diperlukan oleh para pelaku usaha, yaitu kapasitas untuk menggunakan informasi dari sumber informasi yang tersedia untuk mengidentifikasi, menghasilkan, dan bertindak berdasar peluang dan melakukan tindakan kewirausahaan yang penting. Pelaku usaha juga membutuhkan pengetahuan dengan kemampuan guna memperoleh, mengelola, mengembangkan, dan kemampuan mewujudkan sesuatu. Sebelum memulai bisnis, pentingnya memiliki pengetahuan kewirausahaan. Pengetahuan tersebut bisa berbentuk sikap, ide, perilaku kewirausahaan, dan konsep dalam berwirausaha (Misnawati dan Yusriadi, 2018). Seorang wirausahawan yang sukses harus memiliki pengetahuan yang cukup dalam pemahaman model usaha yang dijalankan serta kendala yang dihadapi. Seorang wirausahawan yang sukses diperlukan pengetahuan terkait pembuatan pembukuan sederhana dan mampu mengontrol usahanya dengan baik. Seorang wirausahawan yang sukses juga diperlukan dalam hal komunikasi dengan konsumen serta memiliki rasa percaya terhadap produk yang dijual sesuai dengan selera konsumen. Aset utama seorang wirausahawan bukan hanya materi saja, melainkan juga pengetahuan yang luas mengenai kewirausahaan. Menjadi seorang wirausahawan harus didukung dengan pengetahuan kewirausahaan dikarenakan pengetahuan

kewirausahaan sebagai hasil yang didapatkan melalui panca indra dengan cara pengalaman, pendidikan, serta pengamatan berwujud informasi sehingga dari pengetahuan akan kewirausahaan nantinya yang dapat memecahkan ketika muncul berbagai masalah. Menurut Mustofa (2014) bahwa pengetahuan kewirausahaan yaitu kapasitas seseorang untuk pemikiran orisinal dan tindakan inventif, yang memungkinkan seseorang untuk menghasilkan ide atau peluang dan memanfaatkannya dengan baik. Keberhasilan usaha dan pengetahuan kewirausahaan saling berkaitan, hal ini sesuai dengan temuan penelitian Hartanti & Hadian (2021), Gemina & Pitaloka (2020), Merline & Widjaja (2022), serta Veron & Victor (2022) yang menemukan bahwasannya pengetahuan kewirausahaan berpengaruh terhadap keberhasilan usaha. Berbeda dengan temuan penelitian Gohae (2021) yang menyimpulkan bahwa pengetahuan kewirausahaan tidak berpengaruh terhadap keberhasilan usaha.

Selain pengetahuan kewirausahaan, faktor yang kedua adalah karakteristik kewirausahaan yang menjadi faktor pengaruh dalam keberhasilan usaha karena karakteristik seorang wirausahawan dapat menjadi penentu keberhasilan usaha yang mereka bangun. Banyak usaha kuliner di Indonesia saat ini tidak bisa bersaing atau bertahan karena tidak memiliki sifat wirausaha. Menurut Suparyanto (2012), memiliki sifat wirausaha dapat merupakan bakat bawaan, juga dapat dikembangkan melalui pendidikan dan pengalaman usaha, bahkan sebagian orang memperoleh sifat wirausaha sebagai akibat dari keadaan ekonomi yang kurang menguntungkan, sehingga banyak tertanamnya sifat wirausaha dalam diri mereka. Seorang wirausahawan yang sukses memiliki karakteristik yang percaya diri dan optimis, berani tampil beda dengan usaha yang lain, menyukai tantangan, mempunyai sikap yang aktif dan responsif, serta memiliki motif berprestasi untuk melihat hasil dan wawasan kedepan. Sehingga faktor dari karakteristik kewirausahaan yang memungkinkan para pelaku usaha mempunyai pola pikir yang lebih positif dan kreatif serta membangun kesensitifan terhadap pasar. Hal ini didukung dengan temuan riset yang dilakukan oleh Bangun & Batubara (2021), Tupamahu (2020),

Hakim dkk., (2019) yang menemukan bahwa karakteristik kewirausahaan berpengaruh terhadap keberhasilan usaha.

Selain pengetahuan dan karakteristik kewirausahaan, faktor yang ketiga adalah motivasi yang menjadi faktor pengaruh dalam keberhasilan usaha karena motivasi yang mempengaruhi seseorang untuk mencapai keberhasilan usaha dari yang mereka dirikan itu. Menurut Veizthal Rivai (2011) dalam Setyawan (2018), motivasi merupakan seperangkat sikap dan nilai yang mendorong orang untuk mengambil tindakan tertentu sesuai dengan tujuan pribadinya. Motivasi yang kuat untuk memulai usaha sendiri menurut Rusdiana (2014) merupakan salah satu kunci keberhasilan. Motivasi sukses sebagai wirausahawan agar menjadi seseorang yang bermanfaat bagi keluarga, masyarakat, dan dirinya sendiri. Pengusaha yang termotivasi memiliki dorongan untuk bekerja sekeras mungkin agar mereka tidak bergantung pada orang lain. Dukungan ini datang dari semangat menjalankan usaha. Pengusaha didorong untuk mengembangkan bisnis untuk mendapatkan kepuasan dengan hasil yang telah dicapai. Dengan kata lain, motivasi pengembangan usaha sangat penting untuk menjaga kelangsungan usaha. Manusia memiliki berbagai sifat yang disebut motivasi yang mempengaruhi bagaimana untuk bertindak dan berperilaku. Tentu saja, memiliki motivasi yang kuat sangat penting dan berpengaruh dalam mencapai keberhasilan usaha. Hal ini didukung dengan temuan riset yang dilakukan oleh Stephen & Ie (2020), Wastuti dkk., (2021), serta Laurens & Kohardinata (2020) menemukan bahwa motivasi berpengaruh terhadap keberhasilan usaha. Namun hal ini bertolak belakang dengan temuan penelitian Ardiyanti & Mora (2019) yang menemukan bahwa motivasi tidak mempengaruhi keberhasilan usaha.

Bukan tidak mungkin industri kuliner menjadi prioritas utama untuk memenuhi permintaan pasar mengingat semakin banyaknya usaha kuliner yang bermunculan dengan menghadirkan berbagai produk kreatif, yang menandakan sektor kuliner terus berkembang. Pengusaha kuliner harus memiliki keahlian, sifat, dan dorongan kewirausahaan agar usahanya tetap kompetitif. Apalagi mengingat beberapa usaha bisnis, seperti salah satunya Malang Strudel yang sudah menjadi

ikonik di Malang sejak tahun 2014 dan memiliki beberapa outlet yang mengharuskan untuk tutup karena efek dari pandemi. Priyo Sudiby, Ketua Kamar Dagang Indonesia (Kadin) Kabupaten Malang, mengatakan sebagian besar pengusaha UMKM kuliner terdampak Covid-19 sejak merebaknya pandemi. Pembatasan sosial yang meluas hingga PPKM, bisnis mereka semakin terpuruk. Pasalnya, hampir 50 persen anggota usaha kuliner Kadin tidak aktif atau menutup usahanya akibat merebaknya pandemi.

Berdasar latar belakang perkembangan pada industri kuliner baik secara global maupun di Indonesia, dan juga faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan usaha industri kuliner, maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh pengetahuan kewirausahaan, karakteristik kewirausahaan, dan motivasi terhadap keberhasilan usaha industri kuliner di Malang.

## **1.2 Rumusan Masalah dan Pertanyaan Penelitian**

Berdasar latar belakang yang sudah dipaparkan, maka rumusan masalah dan pertanyaan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah pengetahuan kewirausahaan berpengaruh terhadap keberhasilan usaha industri kuliner di Malang?
2. Apakah karakteristik kewirausahaan berpengaruh terhadap keberhasilan usaha industri kuliner di Malang?
3. Apakah motivasi berpengaruh terhadap keberhasilan usaha industri kuliner di Malang?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Dalam penelitian yang akan dilakukan ini, peneliti memiliki tujuan antara lain sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui adanya pengaruh pengetahuan kewirausahaan terhadap keberhasilan usaha industri kuliner di Malang.
2. Untuk mengetahui adanya pengaruh karakteristik kewirausahaan terhadap keberhasilan usaha industri kuliner di Malang.

3. Untuk mengetahui adanya pengaruh motivasi terhadap keberhasilan usaha industri kuliner di Malang.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun beberapa manfaat dalam riset ini antara lain:

1. Manfaat Akademis

Penelitian ini menjelaskan informasi terkait pengaruh antara pengetahuan kewirausahaan, karakteristik kewirausahaan, dan motivasi terhadap keberhasilan usaha yang ada pada industri kuliner di Malang. Serta diharapkan riset ini bisa dijadikan acuan bagi penelitian berikutnya.

2. Manfaat Non Akademis

Dengan riset yang sudah dilaksanakan, peneliti bisa memberikan informasi dan gambaran pada para pelaku usaha di bidang kuliner untuk digunakan sebagai referensi menentukan strategi dalam peningkatan keberhasilan usaha melalui variabel yang digunakan dalam riset ini.

#### **1.5 Batasan Penelitian**

Riset ini memiliki cakupan ruang lingkup yang mendasari dan kriteria yang relevan dengan riset yang peneliti lakukan. Batasan pada penelitian ini antara lain:

1. Metode riset yang akan dipergunakan pada penelitian ini, yakni metode pendekatan kuantitatif dengan melakukan survei dan kuesioner didistribusikan secara *online* menggunakan Formulir Google.
2. Responden pada penelitian ini merupakan pelaku usaha kuliner di Malang.
3. Riset ini dibatasi oleh variabel-variabel yang meliputi pengetahuan kewirausahaan, karakteristik kewirausahaan, motivasi, dan keberhasilan usaha.

#### **1.6 Sistematika Penulisan**

Pada riset ini sistematika penulisan skripsi terdiri atas lima bab, antara lain:

### **BAB I : PENDAHULUAN**

Pada bab I menguraikan tentang fenomena perusahaan yang dijadikan bahan riset, rumusan masalah dan pertanyaan riset, tujuan riset, manfaat riset, batasan riset, dan diakhiri dengan sistematika penulisan.

## **Bab II : LANDASAN TEORI**

Dalam Bab II menguraikan tentang konsep dan teori dari variabel yang peneliti gunakan pada riset ini, dan definisi dari para pakar yang terdapat dalam jurnal nasional dan jurnal internasional yang digunakan guna mengukur variabel-variabel berkaitan dengan riset ini misalnya pengetahuan kewirausahaan, karakteristik kewirausahaan, motivasi, dan keberhasilan usaha.

## **BAB III : METODOLOGI RISET**

Dalam bab III menjabarkan tentang gambaran umum objek riset, desain riset, populasi dan sampel, teknik dalam pengumpulan data, definisi operasional variabel, teknik analisis data yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah riset ini, serta menguji hipotesis dari data yang didapatkan.

## **BAB IV : ANALISIS DAN PEMBAHASAN**

Dalam bab IV memaparkan tentang hasil dari riset, karakteristik responden, dan hasil kuesioner yang sudah terkumpul untuk diinterpretasikan serta mengkaitkan dengan teori yang berhubungan pada riset ini sesuai variabel yang digunakan, seperti pengetahuan kewirausahaan, karakteristik kewirausahaan, motivasi, dan keberhasilan usaha.

## **BAB V : SIMPULAN DAN SARAN**

Dalam bab V menguraikan simpulan dari perolehan hasil pengolahan data dari bab sebelumnya dan juga memberikan saran bagi riset selanjutnya yang akan meneliti topik serupa.

U N I V E R S I T A S  
M U L T I M E D I A  
N U S A N T A R A