

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

“Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah [UMKM] memiliki peran krusial dalam perekonomian Indonesia. Berdasarkan data tahun 2022-2024 dari Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah [Kemenkop UKM], kontribusi UMKM terhadap Produk Domestik Bruto [PDB] Indonesia mencapai 61% dan menyerap sekitar 97% dari total tenaga kerja nasional. Dengan jumlah unit usaha yang sangat besar, yaitu sekitar 65,5 juta UMKM, sektor ini tidak hanya berkontribusi signifikan terhadap perekonomian tetapi juga berperan penting dalam pengurangan angka pengangguran di Indonesia”. Direktorat Jenderal Kekayaan Negara (2024).

UMKM merupakan salah satu sektor yang sangat penting dalam mendukung keberhasilan pembangunan dan peningkatan ekonomi Indonesia. UMKM juga berperan dalam mengurangi jumlah pengangguran di masyarakat. Putri et al. (2024) menyatakan, "Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan UMKM dapat meningkatkan penyerapan tenaga kerja, yang pada gilirannya akan meningkatkan kesejahteraan para pekerja dan mengurangi tingkat pengangguran. Dengan memajukan dan mengembangkan UMKM, diharapkan jumlah tenaga kerja yang terserap akan semakin banyak, sehingga dapat memberikan dampak positif terhadap perekonomian nasional."

Luckyardi et al. (2021) menjelaskan bahwa UMKM di Indonesia dapat berkontribusi terhadap pembangunan dan perekonomian negara, meningkatkan kesempatan kerja, dan mendorong perekonomian yang lebih adil. Kota Bandung dalam beberapa tahun terakhir telah menjadi salah satu kota paling menarik di Indonesia, dengan jumlah pengusaha dan perusahaan start-up yang meningkat pesat. Kehadiran UMKM juga sangat berpengaruh di Kota Bandung, hal ini berlaku untuk semua sektor, terutama di sektor kuliner. Dea, (2019)

Menurut Iffan (2022), menentukan lokasi usaha sangatlah penting ketika merencanakan suatu usaha, tidak terkecuali bisnis kuliner, karena melalui tempat usaha strategis, pemilik usaha dapat menjangkau calon konsumen serta melakukan estimasi terhadap biaya-biaya yang akan muncul di kemudian hari.

Menurut Sajjad et al. (2020), bisnis tentunya tidak terlepas dari risiko yang akan dihadapi. Risiko tidak hanya muncul karena adanya faktor internal perusahaan, tetapi juga dari faktor eksternal yang menuntut perusahaan untuk lebih peduli terhadap risiko tersebut. Risiko ini tidak hanya muncul pada perusahaan-perusahaan besar, tetapi juga pada perusahaan-perusahaan kecil, seperti UMKM.

Risiko dapat muncul kapan saja dan pada siapa saja, karena pada dasarnya semua hal sangat berkaitan erat dengan risiko. Umumnya, risiko ini diartikan sebagai suatu hal yang memicu terjadinya kerugian atas kejadian tertentu. Otoritas Jasa Keuangan (2016) menyampaikan bahwa "risiko merupakan potensi kerugian akibat terjadinya suatu peristiwa."

Sejalan dengan itu, penelitian Covin et al. (1991) dan Wiklund (1999), yang dikutip dalam Ranto (2016), menyatakan bahwa orientasi kewirausahaan yang semakin tinggi dapat meningkatkan kemampuan perusahaan dalam memasarkan produknya menuju kinerja bisnis yang lebih baik. Oleh sebab itu, perusahaan yang semakin inovatif, proaktif, dan berani untuk mengambil risiko cenderung mampu untuk berkinerja usaha yang lebih baik.

**Tabel 1.1**

**Jumlah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kota Bandung**

Jenis UMKM	Persentase
Kuliner	40,9%
Jasa	10,1 %
Kerajinan Tangan	6,7 %
Fashion	16%
Lainnya	26.2 %
<b>Total persentase UMKM</b>	<b>99.9%</b>

Sumber : [Diskominfo Kota Bandung/Fauziah \(2024\)](https://diskominfo.jabarprov.go.id/berita/pj-wali-kota-bandung-bertekad-bawa-umkm-jadi-indonesian-next-top-seller-12209)  
(<https://diskominfo.jabarprov.go.id/berita/pj-wali-kota-bandung-bertekad-bawa-umkm-jadi-indonesian-next-top-seller-12209>)

“Berdasarkan data yang ditemukan, jumlah UMKM di Kota Bandung pada tahun 2023-2024 mencapai persentase sebesar 99,9%. Dinas Koperasi Usaha Mikro Kecil dan Menengah Kota Bandung mendata terdapat 10.181 UMKM di Kota Bandung.” Fauziah (2024) dan menurut Susilawati (2024), daerah dengan pertumbuhan UMKM terbesar di Indonesia dan dengan jumlah UMKM terbanyak berada di Pulau Jawa, dengan Jawa Barat di urutan pertama, diikuti oleh Jawa Tengah dan Jawa Timur.

Namun, perkembangan ini tidak selalu diiringi dengan peningkatan kinerja bisnis yang memadai. Tantangan yang dihadapi oleh bisnis restoran di Kota

Bandung, sebagaimana dijelaskan dalam berbagai artikel dan publikasi media, mencakup persaingan yang ketat dan perubahan tren. Aspek-aspek yang menjadi tantangan meliputi persaingan ketat, perubahan tren, manajemen usaha, regulasi perizinan, serta kualitas konsistensi (Kompas.com, n.d.; Akurat.com, n.d.; Tambah Pinter.com, n.d.).

*Chinese food* atau masakan Cina, merujuk pada berbagai hidangan yang berasal dari berbagai wilayah di Tiongkok, yang dikenal dengan cita rasa yang unik, penggunaan bahan-bahan segar, serta teknik memasak yang khas. Masakan Cina memiliki sejarah panjang yang dimulai dari dinasti *song* pada abad ke-11 dan ke-12, di mana tempat makan pertama yang menyerupai restoran modern muncul. Dalam masakan Cina, aspek tradisional yang sangat dihargai meliputi warna, aroma, rasa makanan, makna, penampilan, dan nilai gizinya. Wikipedia (2024). Peneliti tertarik untuk mengkaji sektor kuliner, khususnya restoran *Chinese Food* halal yang aktif di Kota Bandung :

**Tabel 1.2**

**Nama & Alamat Restoran *Chinese Food* Halal di Kota Bandung**

No	Restoran	Alamat
1	<i>Tian jing lou</i>	Jl. Resor dago pakar raya 2b, resot dago Pakar bandung <i>intercontinental</i> hotel, Bandung
2	<i>A chinese food</i>	Jl. Purnawarman no. 13-15, merdeka , Bandung
3	<i>Eastern restaurant</i>	Jl. Pasir kaliki no. 221 - 223 istana plaza Gf b5-b6, Bandung
4	<i>Paradise</i>	Jl. Dr. Djujungan no. 143-149 , pasteur , Bandung
5	Mie rica kejaksanaan	Jl. Kejaksanaan no.7, Bandung
6	Restoran furama	Jl. Merdeka no.2 el hotel royale Bandung
7	Kedai cek oweh	Jl. Sunda no. 3, lengkong, Bandung
8	Bao dimsum	Jl. Sukajadi no. 137-139 , sukajadi , Bandung
9	<i>Lomie lian hoa</i>	Jalan astana anyar. Karanganyar, astana anyar, Bandung
10	Tiga wonton	Jl. Sukajadi no. 137-139 , sukajadi, Bandung
11	Bakpao min yen	Jl. Setiabudi no. 42, setiabudi, Bandung

No	Restoran	Alamat
12	Wajan resto	Jl. Batununggal indah raya no. 405, Bandung
13	Yami-yami <i>noodle house</i>	Jl. Sunda 53, Bandung
14	<i>Imperial kitchen &amp; dimsum</i>	Jl. Pasir kalili no. 25-27 , Bandung
15	Bakmi apin	Jl. Sukajadi no.158, Bandung
16	<i>Cisangkuy market</i>	Jl. Cisangkuy no. 64, Bandung
17	<i>Jing paradise chinese fine dining</i>	Hotel grand mercure , jl. Dr. Setiabudi, Bandung
18	<i>Clup! Hot pot</i>	Jl. Surya sumantri no.82, Bandung
19	Bamboo dimsum	Jl. Braga no. 109, Bandung
20	<i>Hong kong restaurant</i>	Jl. Jendral sudirman no. 151 - 155, sudirman, Bandung
21	<i>Rose flower restaurant</i>	Jl. Jenderal ahmad yani no. 32, bBandung
22	<i>Queen restoran</i>	Jl. Dalem kaum no. 79 , Bandung
23	<i>The restaurant at the luxury hotel</i>	Gatot subrotot 289 , the trans <i>luxury</i> hotel , Bandung
24	<i>Jing paradise chinese fine dining</i>	Jl. Setiabudi no.269-275 , Bandung
25	<i>Shu guo yin xiang</i>	Jl. Ir. H. Juanda no. 177 , Bandung
26	<i>The duck king</i>	Jl. Sukajadi no. 137 paris van java mall lt. Gc no. 18 ,Bandung
27	<i>May star restaurant</i>	Jl. Merdeka 2 grand royal panghegar , Bandung
28	Rm marema	Jl. Tubagus ismail i no. 6, Bandung
29	<i>Rr chinese food</i>	Jl. Terusan babakan jeruk i no.7a,sukajadi, Bandung
30	499 restoran	Jl. Jendral a yani no. 687 , Bandung
31	<i>Ramsteak cianjur</i>	Jl. Moch. Ramdan no.100 ,regol, Bandung
32	<i>Liong king x aliong</i>	Jl. Cibogo no.49 , sukawarna ,Bandung
33	<i>Royal dynasty restaurant</i>	Jl. Sudirman no.232 a, Bandung
34	<i>Ta wan</i>	Jl. Peta no. 241 , pasir koja , Bandung
35	<i>Ling claypot</i>	Jl. Mekar utama no. 85, Bandung
36	<i>Jiu jiu 99 chinese food</i>	Jl. Mekar laksana no.10 , mekar wangi, Bandung
37	Meesoup	Jl. Mekar mandiri no.16, mekar wangi, Bandung

Sumber :

Trpadvisor.com (2023) (<https://www.tripadvisor.co.id/>)

Pergikuliner.com (2023) ( <https://pergikuliner.com/catalogs/chinese-food/bandung>)

Peneliti melakukan survei awal untuk melihat situasi dan kondisi di lapangan. pada restoran *chinese food* halal Kota Bandung, peneliti menyebarkan kuesioner survei awal kepada pelaku usaha sebanyak 25 kuesioner tentang pengaruh orientasi kewirausahaan dan manajemen risiko terhadap kinerja bisnis pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di restoran *chinese food* halal Kota Bandung.

Langkah berikutnya peneliti melakukan survey awal pada restoran *chinese food* halal Kota Bandung melalui kuesioner dan wawancara untuk mendukung penelitian yang sudah dilakukan. Dalam survey tersebut peneliti memiliki sebanyak 25 responden dalam mendukung penelitian yang dijelaskan dalam tabel 1.3, sebagai berikut :

**Tabel 1.3**  
**Survei Awal mengenai Orientasi Kewirausahaan**

No	Pertanyaan Indikator	Jawaban			
		Ya	Persentase	Tidak	Persentase
1.	Apakah anda menggunakan media sosial untuk mempromosikan menu baru?	20	80 %	5	20%
2.	Apakah anda aktif dalam mencari informasi tentang tren kuliner terbaru?	19	76%	6	24%
3.	Apakah anda melakukan penyesuaian harga untuk bersaing dengan restoran sejenis?	12	48%	13	52%

Sumber : data diolah peneliti (2024)

Berdasarkan hasil wawancara ,menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha restoran *Chinese Food* halal di Kota Bandung tidak melakukan penyesuaian harga untuk bersaing dengan restoran sejenis. Hal ini mengakibatkan mereka kesulitan bersaing karena tidak mampu menawarkan harga yang kompetitif dibandingkan dengan restoran yang aktif melakukan penyesuaian harga. Tanpa penyesuaian harga, restoran-restoran ini mungkin mengalami penurunan daya tarik bagi konsumen yang sensitif terhadap harga, yang dapat berdampak negatif pada volume penjualan dan profitabilitas mereka. Ketidakmampuan untuk

menyesuaikan harga sering kali membuat mereka terjebak dalam situasi di mana mereka tidak dapat meningkatkan penjualan atau keuntungan secara efektif, karena mereka tidak bisa memenuhi ekspektasi harga yang kompetitif di pasar :

**Tabel 1.4**  
**Survei Awal mengenai "Manajemen Risiko"**

No	Pertanyaan Indikator	Jawaban			
		Ya	Persentase	Tidak	Persentase
1.	Apakah anda melakukan pemantauan terhadap kinerja karyawan untuk memastikan bahwa prosedur operasional standar diikuti dengan baik?	15	60%	10	40%
2.	Apakah anda memiliki sistem monitoring untuk memastikan kualitas bahan baku yang digunakan?	21	84%	4	16%
3.	Apakah anda memiliki sistem informasi yang efektif untuk mengumpulkan dan memproses informasi tentang risiko bisnis?	20	80%	5	20%

Sumber : data diolah peneliti (2024)

Berdasarkan hasil wawancara, menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha restoran *Chinese Food* halal di Kota Bandung tidak melakukan pemantauan terhadap kinerja karyawan untuk memastikan bahwa prosedur operasional yang ditetapkan dapat diterapkan dengan baik. Hal ini menyebabkan karyawan tidak memiliki motivasi yang cukup untuk bekerja dengan baik, sehingga kualitas produk dan jasa yang ditawarkan oleh pelaku usaha tidak dapat dipastikan. Dengan tidak adanya pemantauan terhadap kinerja karyawan, pelaku usaha juga tidak dapat mengidentifikasi dan mengatasi masalah yang terjadi dalam operasional bisnis, sehingga kinerja bisnis tidak dapat ditingkatkan.

**Tabel 1.5**  
**Survei Awal mengenai "Kinerja Bisnis"**

No	Pertanyaan Indikator	Jawaban			
		Ya	Persentase	Tidak	Persentase
1.	Apakah Anda menggunakan strategi penjualan yang berbeda untuk target pasar yang berbeda?	7	28%	18	72%
2.	Apakah Anda mencapai target produksi harian secara konsisten?	20	80%	5	20%
3.	Apakah Anda menggunakan media sosial atau platform digital lainnya untuk mempromosikan restoran Anda kepada calon pelanggan?	23	92%	2	8%

*Sumber : data diolah Peneliti (2024)*

Berdasarkan hasil wawancara, menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha restoran *Chinese Food* halal di Kota Bandung tidak menggunakan strategi penjualan yang berbeda untuk target pasar yang berbeda. Hal ini menyebabkan mereka tidak dapat menyesuaikan penawaran produk dan jasa dengan kebutuhan dan preferensi target pasar yang berbeda, sehingga mereka tidak dapat meningkatkan penjualan dan keuntungan. Dengan tidak adanya strategi penjualan yang berbeda, pelaku usaha tidak dapat menargetkan pasar yang tepat dan tidak dapat meningkatkan kualitas produk dan jasa yang ditawarkan.

Berdasarkan wawancara survey awal, pelaku usaha restoran *Chinese food* halal di Kota Bandung menghadapi beberapa tantangan terkait. Mereka tidak menyesuaikan harga untuk bersaing dengan restoran sejenis, sehingga sulit menawarkan harga kompetitif dan menarik bagi konsumen yang sensitif terhadap harga. Selain itu, kurangnya pemantauan kinerja karyawan menyebabkan kualitas

produk serta layanan yang tidak terjamin. Minimnya strategi penjualan yang bervariasi untuk target pasar yang berbeda menghambat kemampuan mereka dalam menyesuaikan penawaran dengan kebutuhan pasar. Akibatnya, hal ini berujung pada penurunan penjualan dan profitabilitas, di mana ketiadaan penyesuaian harga, pemantauan kinerja, dan strategi penjualan yang tepat menghambat peningkatan kinerja bisnis secara keseluruhan.

Menurut penelitian Wiklund et al. (2003) yang dikutip dalam Nugraheni et al. (2023), orientasi kewirausahaan memiliki dampak positif terhadap pertumbuhan bisnis. Namun, hasil survei menunjukkan bahwa hanya 28% dari pelaku usaha yang secara aktif melakukan penyesuaian harga untuk bersaing dengan restoran sejenis.

Iffan (2022) menyatakan bahwa untuk mencapai tujuan perusahaan, beberapa faktor dapat mendukung, salah satunya adalah orientasi kewirausahaan. Dengan orientasi ini, pelaku usaha dapat fokus pada usaha mereka untuk mencapai keberhasilan, terus mencari peluang untuk mengembangkan usaha. Selain itu, diversifikasi produk juga perlu diperhatikan dalam meningkatkan keberhasilan usaha.

Menurut Knight (1921) dalam Setyaningrum et al. (2024), kemampuan mengelola risiko adalah kunci untuk bertahan dan berkembang di tengah ketidakpastian pasar. Namun, survei awal pada variabel manajemen risiko menunjukkan bahwa 40% responden tidak melakukan pemantauan terhadap kinerja karyawan untuk memastikan bahwa prosedur operasional standar diikuti dengan baik. Kondisi ini menyebabkan restoran kesulitan untuk menarik dan

mempertahankan pelanggan, yang pada akhirnya berdampak negatif pada kinerja bisnis mereka.

Secara keseluruhan, kinerja bisnis sangat tergantung pada sejauh mana mereka dapat memastikan bahwa prosedur operasional standar diikuti dengan baik oleh karyawan. Pemantauan yang efektif dan manajemen yang baik dapat membantu restoran meningkatkan kualitas layanan, menarik dan mempertahankan pelanggan, serta mengoptimalkan pendapatan dan biaya operasional. Maka dari itu, penting bagi para pemilik dan manajer restoran untuk fokus pada pemantauan kinerja dan penerapan manajemen risiko yang terstruktur untuk memastikan kelangsungan dan pertumbuhan bisnis pelaku usaha.

Kesimpulannya, pemantauan kinerja karyawan dan manajemen risiko merupakan faktor krusial dalam meningkatkan kinerja bisnis restoran di Kota Bandung. Pemantauan kinerja karyawan yang efektif dapat memastikan bahwa prosedur operasional standar diikuti dengan baik, sehingga kualitas layanan meningkat dan kepuasan pelanggan terjaga. Selain itu, penerapan manajemen risiko yang tepat dapat membantu para pelaku usaha dalam menghadapi berbagai tantangan operasional, mengurangi biaya yang tidak perlu, dan meningkatkan profitabilitas bisnis. Oleh karena itu, peningkatan pemahaman dan implementasi terhadap kedua aspek ini menjadi sangat penting untuk mengoptimalkan potensi dan daya saing UMKM di sektor kuliner. Maka penulis tertarik untuk menyusun suatu penelitian yang dijelaskan dalam penelitian berjudul **“PENGARUH ORIENTASI KEWIRAUSAHAAN DAN MANAJEMEN RISIKO**

## **TERHADAP KINERJA BISNIS PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) DI RESTORAN *CHINESE FOOD (HALAL)* KOTA BANDUNG” .**

### **1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah**

#### **1.2.1 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas terdapat fenomena yang terjadi pada usaha restoran *Chinese Food* Kota Bandung diantaranya :

1. Pelaku usaha restoran *Chinese Food* halal Kota Bandung tidak melakukan penyesuaian harga untuk bersaing dengan restoran sejenis.
2. Pelaku usaha restoran *Chinese Food* halal Kota Bandung tidak melakukan pemantauan terhadap kinerja karyawan dalam prosedur operasional.
3. Pelaku usaha restoran *Chinese Food* halal Kota Bandung tidak mempunyai strategi penjualan yang berbeda, pelaku usaha tidak dapat menargetkan pasar yang tepat dan tidak dapat meningkatkan kualitas produk dan jasa yang ditawarkan.

#### **1.2.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana tanggapan pelaku usaha mengenai Orientasi kewirausahaan pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di restoran *Chinese Food* halal Kota Bandung.
2. Bagaimana tanggapan pelaku usaha mengenai Manajemen Risiko pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di restoran *Chinese Food* halal Kota Bandung.

3. Bagaimana tanggapan pelaku usaha terhadap Kinerja Bisnis pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di restoran *Chinese Food* halal Kota Bandung.
4. Seberapa besar pengaruh Orientasi Kewirausahaan dan Manajemen Risiko terhadap Kinerja bisnis pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di restoran *Chinese Food* halal Kota Bandung.

### **1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Maksud Penelitian**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka maksud penelitian tersebut adalah untuk mengetahui Bagaimana Pengaruh Orientasi Kewirausahaan dan Manajemen Risiko terhadap Kinerja Bisnis pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Restoran *Chinese Food* (Halal) Kota Bandung. Penelitian ini juga hasilnya dapat dituangkan dalam karya tulis ilmiah berupa skripsi dan dijadikan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana program studi Manajemen pada Fakultas Ekonomi & Bisnis Universitas Komputer Indonesia.

#### **1.3.2 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui tanggapan responden mengenai Orientasi Kewirausahaan pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di restoran *Chinese Food* halal Kota Bandung.

2. Untuk mengetahui tanggapan responden mengenai Manajemen Risiko pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di restoran *Chinese Food* halal Kota Bandung.
3. Untuk mengetahui tanggapan responden mengenai Kinerja Bisnis pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di restoran *Chinese Food* halal Kota Bandung.
4. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh Orientasi Kewirausahaan dan Manajemen Risiko terhadap Kinerja Bisnis pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di restoran *Chinese Food* halal Kota Bandung.

#### **1.4 Kegunaan Penelitian**

##### **1.4.1 Kegunaan Praktis**

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kegunaan bagi penulis maupun berbagi pihak dalam berbagai aspek :

###### **A. Bagi Perusahaan**

Penelitian ini dapat digunakan oleh para pelaku usaha sebagai bahan dan informasi dalam menjalankan bisnis kuliner di restoran *chinese Food* Kota Bandung serta dapat digunakan untuk mempelajari bagaimana cara sukses menjalankan bisnis.

###### **B. Bagi Universitas**

Penelitian tentang restoran *Chinese food* di universitas berguna untuk memperkaya kurikulum dengan studi kasus praktis, memfasilitasi pengembangan inovasi dalam manajemen dan pemasaran kuliner, serta

menyediakan data yang relevan untuk riset pasar dan strategi bisnis. Temuan penelitian ini dapat meningkatkan kualitas materi ajar, membuka peluang kemitraan industri, dan memberikan wawasan mendalam tentang tren dan tantangan dalam industri restoran yang dapat dimanfaatkan untuk penelitian akademik dan pengembangan profesional mahasiswa.

#### **1.4.2 Kegunaan Akademis**

##### **A. Bagi penulis**

Penelitian ini memberikan penulis pemahaman yang lebih dalam mengenai hubungan antara Orientasi kewirausahaan, Manajemen risiko, dan Kinerja bisnis dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di restoran *Chinese Food* halal Kota Bandung. Dengan memahami aspek-aspek ini, penulis dapat mengembangkan wawasan pribadi terhadap faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan bisnis di sektor tersebut.

##### **B. Bagi peneliti lain**

Hasil penelitian dapat menjadi referensi bagi peneliti lain yang tertarik melakukan analisis komparatif mengenai pengaruh Orientasi kewirausahaan dan Manajemen risiko terhadap Kinerja bisnis di sektor UMKM restoran. Dengan demikian, peneliti dapat membandingkan temuan mereka dengan hasil penelitian ini untuk mengidentifikasi pola atau perbedaan yang mungkin muncul di penelitian lain.

## 1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

### 1.5.1 Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di restoran *Chinese Food* halal di Kota Bandung Jawa Barat.

**Tabel 1.6**  
**Pelaksanaan Penelitian**

No.	Uraian	Waktu Kegiatan																							
		Maret				April				Mei				Juni				Juli				Agustus			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Survei Tempat Penelitian																								
2.	Melakukan Penelitian																								
3.	Mencari Data																								
4.	Membuat Proposal																								
5.	Seminar																								
6.	Revisi																								
7.	Penelitian Lapangan																								
8.	Bimbingan																								
9.	Sidang																								

Sumber : data diolah peneliti 2024