

## ABSTRAK

Ekonomi kreatif merupakan sebuah konsep pada era ekonomi baru, yang saat ini telah menjadi kiblat industri kuliner atau bisnis kuliner yang digandrungi para pelaku bisnis dalam menciptakan bisnis yang lebih kreatif dan juga inovatif untuk lebih menarik perhatian konsumen yang bertujuan untuk meningkatkan omset terutama dalam menghasilkan keuntungan yang besar. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui “Analisis Peningkatan Omset Ayam Sawce dalam Mendukung Sektor Ekonomi Kreatif di Kota Bandung”. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis peningkatan omset yang dilakukan oleh Ayam sawce dalam mendukung sektor ekonomi kreatif di Kota Bandung.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dimana dalam penelitian ini data yang terkumpul berbentuk kata-kata atau gambar. Melakukan teknik pengumpulan data observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data dan verifikasi data. Teknik keabsahan data yang digunakan adalah uji kredibilitas, uji *transferability* dan uji *dependability*. Subjek dari penelitian kualitatif instrument utamanya adalah peneliti. Sedangkan objek dari penelitian ini adalah restoran Ayam sawce dimana didalamnya terdapat manajer dan *cashier* Ayam sawce.

Hasil dari penelitian ini adalah (1) Ayam sawce belum memiliki kekuatan dari luar bisnis yang dapat memberikan keuntungan. Namun owner telah memiliki rencana untuk membuka franchise kembali pada saat pindah ke Jalan Anggrek. (2) Peningkatan kinerja yang dilakukan Ayam sawce bisa dikatakan cukup stabil. Karena pada awal opening kinerja bisa dikatakan meningkat dengan pesat karena waktu itu omset bisa mencapai 8-10 juta perhari. Namun pada saat covid-19 kinerja mulai menurun dimulai dari berkurangnya pelanggan sampai karyawan. (3) Omset penjualan yang dialami Ayam sawce cukup baik namun, omset mengalami peningkatan yang tidak stabil. Dimulai dari 2018-2019 omset meningkat dengan stabil tetapi, memasuki tahun 2020 omset menurun karena PPKM setelah itu, omset kembali naik karena libur hari raya. (4) Omset Ayam sawce meningkat dengan besarnya jumlah pelanggan. Karena selama beroperasi terutama pelanggan yang datang langsung ke tempat selalu sesuai dengan pengeluaran. (5) Faktor yang mempengaruhi peningkatan omset Ayam sawce diantaranya adalah reservasi dan catering. Dengan adanya reservasi dan catering sangat berpengaruh pada omset yang dilekuarkan maka dengan kata lain omset menjadi meningkat.

Kata kunci : Bisnis Kuliner, Peningkatan Omset, Pemasaran

## **ABSTRACT**

*Creative economy is a concept in a new economic era, it has become the qibla of the culinary industry or culinary businesses that business people are attracted to in creating more creative and innovative businesses to attract more attention from consumers aimed at increasing turnover especially in generating large profits. This study was conducted to find out “Analysis Of Increasing Ayam Sawce in Supporting the Creative Economy Sector in Bandung City”. The purpose of this study is to find out and analyze the increase in turnover carried out by Ayam sawce in support of the creative economy sector in Bandung City.*

*This study used a descriptive qualitative method in which the collected data were words or images. Performing observation data collection, interviews and documentation techniques. The data analysis techniques used are data reduction, data presentation and data verification. The data validity techniques used are credibility test, transferability test and dependability test. The subject of the qualitative research instrument is primarily a researcher. Meanwhile, the object of this study is the Ayam sawce restaurant where there are managers and cashier ayam sawce.*

*The result of this study is (1) Ayam Sawce does not yet have strength from outside the business that can provide benefits. However, the owner already had plans to reopen the franchise when he moved to Jalan Anggrek. (2) The performance improvement made by sawce chickens can be said to be quite stable. Because at the beginning of the opening, performance could be said to have increased rapidly because at that time, turnover could reach 8-10 million per day. However, at the time of Covid-19, performance began to decline starting from a decrease in customers to employees. (3) Sales turnover experienced by sawce chickens was quite good however, turnover experienced an unstable increase. Starting from 2018-2019, turnover increased steadily but, entering 2020, turnover decreased due to PPKM after that, turnover increased again due to the holidays. (4) Sawce chicken turnover increases with the large number of customers. Because during operation, especially customers who come directly to the place are always in accordance with expenses. (5) Factors that influence the increase in sawce chicken turnover include reservations and catering. With reservations and catering very influential on the turnover issued, in other words, the turnover will increase.*

*Keywords : Culinary Business, Increased Omsest, Marketing*