

BAB I

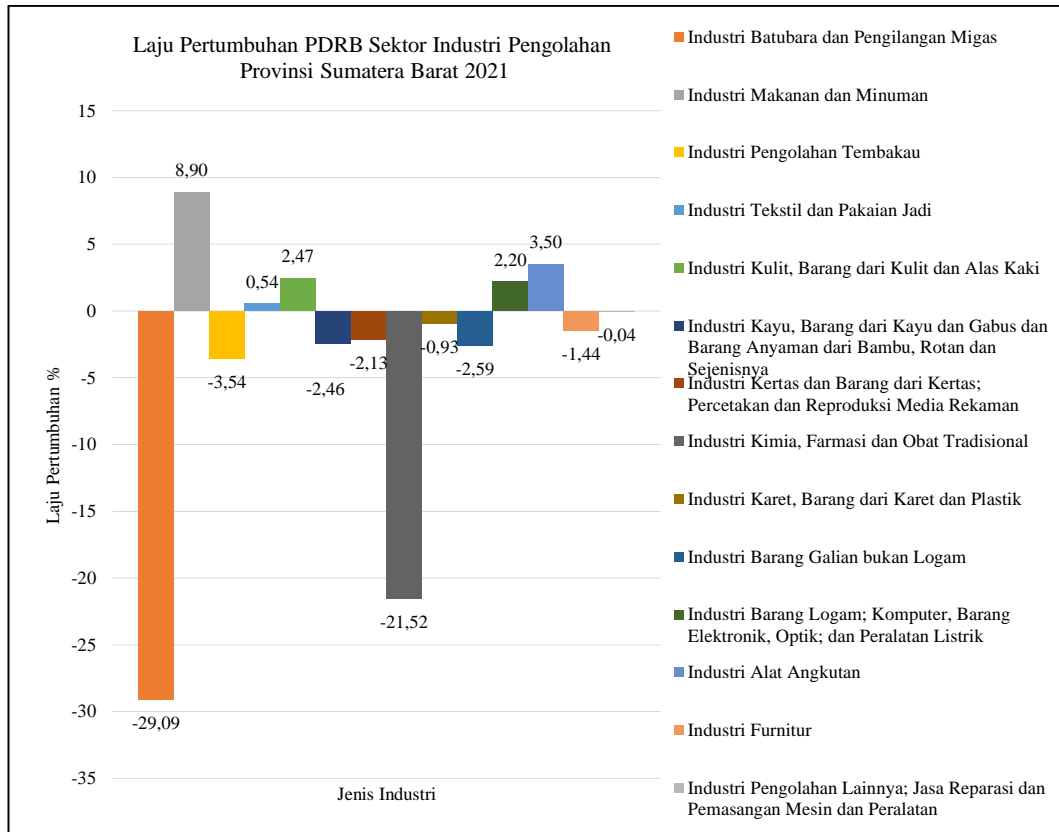
PENDAHULUAN

Bab ini membahas mengenai belakang permasalahan, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan pada tugas akhir.

1.1 Latar Belakang

Industri pengolahan adalah salah satu sektor industri yang memberikan kontribusi besar terhadap perekonomian Sumatera Barat (Badan Pusat Statistik Sumatera Barat, 2021). Hal ini dapat dilihat berdasarkan kenaikan Produk Domestik Regional Bruto Sumatera Barat pada industri makanan pada tahun 2021 sebesar 3,68% dibandingkan dengan tahun sebelumnya (2020) yaitu -0,54% akibat pandemi COVID-19. Hal ini memberikan efek yang cukup besar bagi perekonomian secara nasional maupun regional (Erlin, 2021).

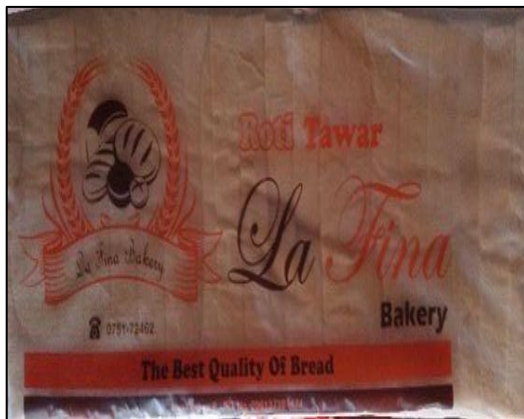
Industri pengolahan di bidang makanan dan minuman merupakan sektor industri yang memberikan kontribusi terbesar terhadap perekonomian Sumatera Barat dibandingkan dengan industri pengolahan lainnya. Sektor industri ini memiliki laju pertumbuhan sebesar 8,90% terhadap PDRB Sumatera Barat pada tahun 2021 (Badan Pusat Statistik Sumatera Barat, 2021) (**Gambar 1.1**). Hal ini menunjukkan bahwa industri makanan dan minuman memiliki potensi besar untuk terus dikembangkan. Namun, masih banyak permasalahan yang dihadapi oleh Industri Kecil Menengah (IKM) sehingga membuat kemampuan IKM dalam perekonomian tidak maksimal. Salah satu masalah tersebut berkaitan dengan masalah manajerial. Pengembangan manajerial dalam meningkatkan inovasi dan kreativitas sangat diperlukan IKM agar dapat bersaing pada kompetensi global. Pelaku usaha yang memiliki usaha berskala kecil sangat penting memahami strategi pemasaran sehingga potensi pasar terbuka lebar dan dapat terus berupaya mengelola dan mencapai kepuasan pelanggan.



Gambar 1.1 Laju Pertumbuhan Produk Domestik Regional Bruto Sektor Industri Pengolahan di Sumatera Barat Tahun 2021 (BPS Sumatera Barat, 2021)

Strategi pemasaran adalah sarana untuk mencapai hasil yang diinginkan dalam kondisi dan struktur yang berlaku dengan menggunakan sumberdaya terbaik dan keunggulan perusahaan untuk mencapai tujuannya (Amalia, A. 2016). Perusahaan harus dapat memperhatikan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kelangsungan hidup perusahaan, baik dari faktor eksternal maupun internal (Malik, 2020).

La Fina Bakery merupakan salah satu IKM di Kota Padang yang beralamat di Jalan Cupak Tengah, Kecamatan Pauh, Padang, Sumatera Barat. La Fina Bakery saat ini memproduksi roti dengan lima varian roti yaitu roti tawar, roti tawar setengah, roti kupas, roti manis, dan roti kering. Produk yang diproduksi oleh La Fina Bakery dapat dilihat pada **Gambar 1.2**.



(a) Roti Tawar



(b) Roti Tawar Setengah



(c) Roti Tawar Kupas



(d) Roti Tawar Manis



(e) Roti Tawar Kering

Gambar 1.2 Produk La Fina Bakery

La Fina Bakery mendapatkan bahan baku untuk melakukan produksi dari pemasok yang berada di Kota Padang. Bahan baku yang didapatkan untuk kegiatan

produksinya diantar langsung oleh pemasok ke tempat produksi roti La Fina Bakery. Hasil produksi La Fina Bakery didistribusikan ke daerah-daerah seperti disajikan pada **Tabel 1.1**.

Tabel 1.1 Daerah Distribusi Penjualan Roti La Fina Bakery

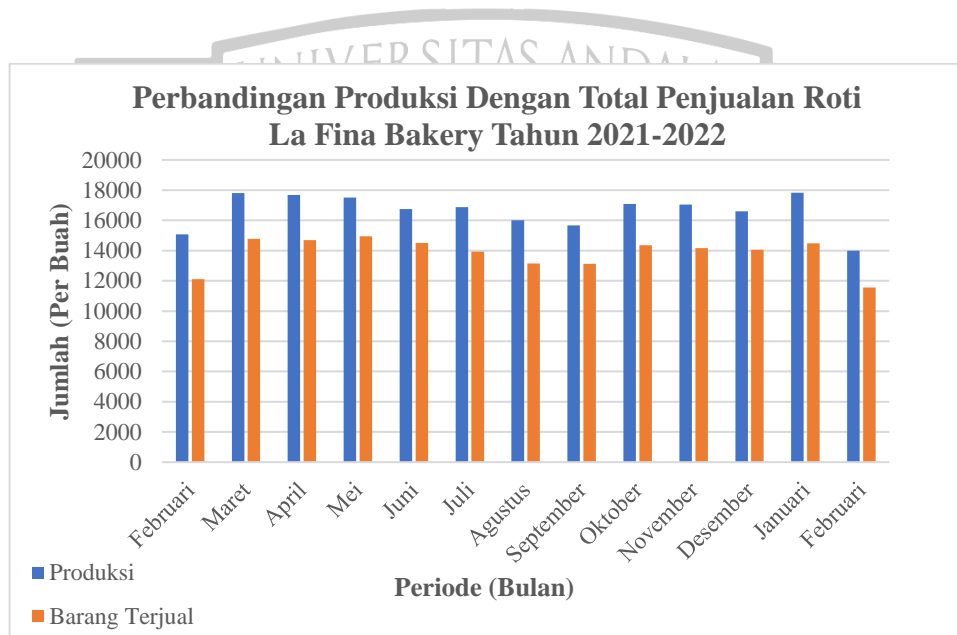
No	Nama Kecamatan	Distribusi Penjualan	Jumlah Penduduk (Jiwa)
1	Bungus Teluk Kabung	<input type="checkbox"/>	27,408
2	Koto Tengah	<input checked="" type="checkbox"/>	197,797
3	Kuranji	<input checked="" type="checkbox"/>	146,111
4	Lubuk Begalung	<input checked="" type="checkbox"/>	122,593
5	Lubuk Kilangan	<input checked="" type="checkbox"/>	57,489
6	Nanggalo	<input checked="" type="checkbox"/>	58,535
7	Padang Barat	<input checked="" type="checkbox"/>	42,957
8	Padang Selatan	<input type="checkbox"/>	60,996
9	Padang Timur	<input checked="" type="checkbox"/>	77,755
10	Padang Utara	<input checked="" type="checkbox"/>	55,171
11	Pauh	<input checked="" type="checkbox"/>	62,228

Berdasarkan **Tabel 1.1** dapat dilihat bahwa La Fina Bakery belum memaksimalkan peluang yang ada, karena belum dapat mendistribusikan hasil produksinya ke seluruh kecamatan yang ada di Kota Padang, sedangkan pada kecamatan yang masih belum dimasukkan produk tersebut adalah termasuk daerah yang ramai dan memiliki peluang besar pemasaran. Ditambah lagi, kompetitor produsen roti sejenis cukup banyak terdapat di Kota Padang. **Tabel 1.2** menampilkan nama kompetitor IKM roti yang berada di Kota Padang.

Tabel 1.2 IKM Roti di Kota Padang

Nama Perusahaan	Kecamatan
Priyangan Bakery	Padang Timur
Roti Bobo	Koto Tengah
Prima Bakery	Padang Utara
Sari Bakery	Koto Tengah
Anandia Bakery	Pauh
Aceng Bakery	Pauh
Hoya	Padang Barat
Roti Garuda	Koto Tengah
Happy Bakery	Kuranji

Kendala berikutnya yang dihadapi La Fina Bakery yaitu permasalahan dalam penjualan. Produk roti yang diproduksi sering tidak habis terjual seluruhnya. La Fina Bakery meletakkan roti hasil produksinya pada swalayan-swalayan yang ada di Kota Padang, namun seringkali produk yang sudah diletakkan tersebut dikembalikan dan menjadi barang sisa dikarenakan sudah melewati masa berlaku. Hal tersebut tentunya akan mengakibatkan kerugian pada La Fina Bakery apabila tidak dilakukan perbaikan untuk perencanaan penjualan.



Gambar 1.3 Jumlah Perbandingan Produksi Dengan Total Penjualan Roti La Fina Bakery (Februari 2021-Februari 2022)

Produksi roti La Fina Bakery pada bulan Februari Tahun 2021-Februari Tahun 2022 adalah 215,916 buah roti, sedangkan roti yang terjual sebanyak 179,847 buah roti. Hal ini menunjukkan bahwa total penjualan La Fina Bakery sebesar 83% dari total produksi dan memiliki 17% roti sisa yang tidak terjual sehingga penjualan hasil produksi La Fina Bakery masih kurang maksimal. Tidak maksimalnya penjualan dikarenakan sengitnya persaingan pasar. Oleh sebab itu, diperlukan strategi pemasaran pada produk La Fina Bakery untuk mencapai penjualan yang maksimal. Aspek-aspek yang terdapat pada strategi pemasaran yaitu bauran pemasaran (*product, price, place, promotion, people, process, physical evidence*). Berdasarkan beberapa permasalahan yang telah dipaparkan sebelumnya, maka dibutuhkan usaha untuk mempertahankan dan mengembangkan pasar usaha

La Fina Bakery. Hal ini dapat dilakukan dengan merancang strategi pemasaran agar dapat membantu La Fina Bakery untuk dapat bersaing dengan produsen roti sejenis serta dapat meningkatkan penjualan. Oleh sebab itu, diperlukan perancangan strategi pemasaran yang tepat dengan perlakuan analisis faktor-faktor internal dan eksternal sehingga dapat dirumuskan strategi prioritas dalam perumusan strategi pemasaran La Fina Bakery. Strategi terpilih akan menjadi suatu keunggulan bagi La Fina Bakery untuk dapat bersaing pada lingkungan usaha yang semakin kompetitif.

1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana strategi pemasaran untuk meningkatkan angka penjualan roti La Fina Bakery?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah merancang strategi pemasaran untuk meningkatkan angka penjualan roti La Fina Bakery.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah

1. Data historis yang digunakan yaitu data penjualan tahun 2021-2022 di La Fina Bakery.
2. Penelitian ini hanya dilakukan sampai perancangan strategi bisnis baru.

1.5 Sistematika Penulisan

Penelitian ini memiliki sistematika penulisan laporan seperti berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Bab pendahuluan ini membahas tentang latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan permasalahan, dan sistematika penulisan tugas akhir.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab tinjauan pustaka ini membahas tentang teori yang terkait dengan penelitian yang berasal dari jurnal, buku, maupun sumber informasi lainnya.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab metodologi penelitian ini membahas tentang metodologi penelitian, penyelesaian tugas akhir secara sistematis, bab ini terdiri dari sub-bab yaitu penentuan objek, pemilihan metode, pengambilan data, dan pengolahan data.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab pengumpulan dan pengolahan data ini membahas tentang langkah-langkah dalam pengumpulan data dan teori yang digunakan dalam penelitian.

BAB V ANALISIS

Bab analisis ini membahas tentang alternatif-alternatif strategi yang didapatkan serta strategi terpilih.

BAB VI PENUTUP

Bab penutup ini membahas tentang kesimpulan penelitian dan saran untuk penelitian selanjutnya.