

# BAB I

## PENDAHULUAN

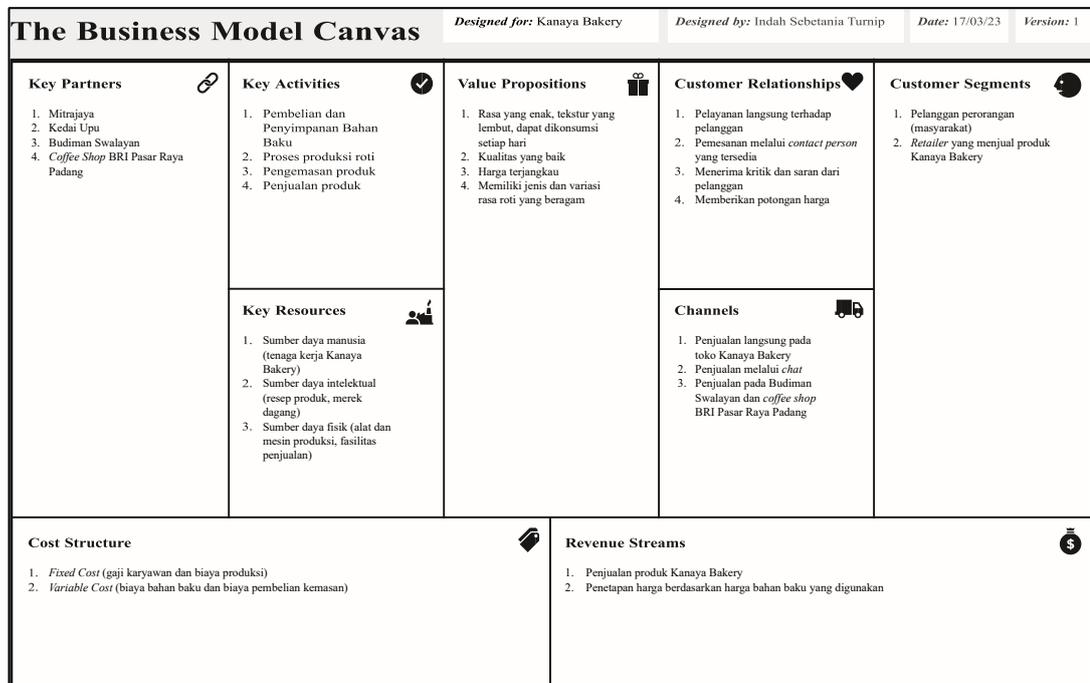
### 1.1 Latar Belakang

Sektor industri ialah suatu sektor usaha yang perlu dikembangkan, yang mana sektor ini memiliki prospek cerah di masa depan untuk membantu perekonomian negara (Mulyana, 2018). Data Kementerian Perindustrian tahun 2020 menyatakan bahwa jumlah Industri Kecil Menengah (IKM) di Indonesia mencapai 4,4 juta dari keseluruhan unit usaha. Salah satu jenis IKM tersebut adalah industri makanan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) yang menyatakan jumlah industri makanan mencapai 1,51 juta usaha pada tahun 2020. Banyaknya pelaku usaha dalam bidang makanan ini menunjukkan bahwa konsumsi masyarakat terhadap makanan sangat tinggi. Petrus Gandamana, Pemimpin Redaksi Majalah Bakery sekaligus Konsultan Makanan Senior menyatakan sebuah riset membuktikan total belanja masyarakat paling banyak digunakan untuk makanan dan minuman dengan presentase 41,7% (Wijaya, 2022).

Peningkatan konsumsi makanan mengakibatkan perkembangan pola konsumsi makanan menjalar dari masyarakat menengah bawah sampai menengah atas, hal ini menjadi peluang bagi pelaku bisnis makanan dalam memasarkan produk untuk mengembangkan usahanya (Wijaya, 2022). Salah satu industri makanan yang sedang berkembang saat ini adalah industri roti. Perkembangan industri roti dapat dilihat dari penjualan roti yang terus meningkat dengan angka penjualan mencapai 2,6 triliun dan menjadi yang terbesar di Asia Tenggara pada tahun 2021 (Miranda, 2021). Peningkatan penjualan roti yang besar ini menandai tingginya tingkat konsumsi masyarakat terhadap roti.

Kanaya Bakery merupakan industri roti rumahan berskala kecil yang didirikan oleh ibu Ernawati bersama dengan suami. Usaha Kanaya Bakery berlokasi di Jl. Raya Balai Baru, Gunung Sarik, Kecamatan Kuranji, Kota Padang, Sumatera

Barat. Usaha ini berdiri pada tahun 2018 dan telah beroperasi selama kurang lebih 4 tahun dan melakukan proses produksi roti setiap hari. **Gambar 1.1** merupakan *Business Model Canvas* yang menyatakan kondisi bisnis Kanaya Bakery saat ini.



**Gambar 1.1** *Business Model Canvas* Kanaya Bakery Saat Ini

Kanaya Bakery memiliki keunggulan dalam produk roti mereka yaitu memiliki rasa yang enak dan tekstur yang lembut karena menggunakan bahan baku yang berkualitas dalam pembuatan roti, yang dinyatakan oleh Ibu Ernawati selaku pemilik usaha Kanaya Bakery. Bahan baku yang mereka gunakan didapatkan dari pemasok yaitu Mitrajaya dan Kedai Upu yang menjual bahan-bahan pembuatan roti. Roti yang diproduksi oleh Kanaya Bakery hanya dapat bertahan tiga hari pada suhu ruang dan satu minggu dalam kulkas. Selain itu, produk Kanaya Bakery juga memiliki variasi roti yang beragam. Keunggulan lainnya adalah produk roti yang mereka tawarkan memiliki harga yang terjangkau yang berkisar dari Rp3.000,00 - Rp25.000,00. Kanaya Bakery dalam melakukan penjualan produknya tidak memandang usia atau generasi tertentu, yang artinya produk roti mereka dijual kepada setiap kalangan masyarakat.

Kanaya Bakery masih tergolong usaha kecil karena dikelola oleh sepasang suami istri dan hanya memiliki 2 orang karyawan. Menurut wawancara dengan salah satu pekerja (14/10/2022), karyawan memiliki tugas dan jadwal yang tidak menentu, tergantung berapa karyawan yang hadir pada hari tersebut. Tugas karyawan tersebut meliputi membuat roti, membungkus roti, memotong roti, memanggang roti, dan mengoles roti. Jadwal kerja dari karyawan sendiri dapat dibidang bebas, karena apabila karyawan tersebut memiliki keperluan maka dapat mengajukan libur ke pemilik usaha. Berdasarkan wawancara bersama pemilik Kanaya Bakery (08/11/2022), penambahan karyawan ini baru dilakukan pada bulan Januari 2022.

. Kanaya Bakery memiliki bangunan yang dijadikan tempat produksi dan memasarkan produk yang berukuran 60 m<sup>2</sup>. Adapun mesin yang digunakan dalam memproduksi roti yaitu, dua mesin pengaduk adonan, dua mesin pemanggang roti, dan satu mesin pemotong roti tawar. Berdasarkan wawancara bersama pemilik dan salah satu karyawan (06/12/2022), mesin pengaduk adonan memiliki kapasitas aduk maksimum sebesar 12 kg, namun pemilik memilih mengaduk adonan sebesar 2 kg dalam satu kali aduk. Waktu yang dibutuhkan dalam 1 kali aduk adalah 20 menit dan 30 menit untuk mendinginkan mesin. Hal tersebut dilakukan untuk meminimalkan kerusakan pada mesin. Berdasarkan hal tersebut, terlihat bahwa pihak Kanaya Bakery tidak menggunakan mesin pengaduk adonan secara maksimal, karena kapasitas mesin mereka masih bisa untuk memproduksi roti lebih banyak lagi. Mesin pemanggang memiliki kapasitas maksimum 20 kali pemanggangan. Adapun jenis roti yang diproduksi oleh Kanaya Bakery ada 3 jenis. Jenis roti tersebut terdiri dari roti manis, roti tawar, dan roti kering. Adapun rasa roti yang banyak dibeli oleh pelanggan adalah rasa coklat dan rasa kopi moka yang penjualannya mencapai 45 bungkus per hari. Adapun varian roti dari Kanaya Bakery yang lain dapat dilihat pada **Tabel 1.1**.

**Tabel 1.1** Jenis Roti

Jenis Roti	Varian Roti
Roti Tawar	Cokelat
	Pandan

	Putih
Roti Manis	O Cokelat
	Kelapa
	Pisang Cokelat
	Cokelat Vanila
	Vanila Keju
	Blueberry
	Strawberry
	Nenas
	Keju
	Mises
	Isi 9 Mises
	Isi 9 Campur
	Abon
	Sosis
	Kopi Moka
	Jagung Kelapa
	Jagung Vanila
Serikaya	
Roti Kering	Gula Oreo
	Gula Keju
	Gula
	Pandan

Kanaya Bakery dalam aktivitas bisnisnya hanya memiliki satu tempat produksi dan penjualan yang berada jauh dari pusat kota. Hal ini membuat masyarakat yang mengetahui keberadaan usaha ini hanya yang bertempat tinggal di lokasi sekitar tempat usaha tersebut. Permasalahan ini sebenarnya dapat diatasi dengan melakukan promosi baik secara langsung maupun melalui media sosial, namun pihak Kanaya Bakery sendiri tidak melakukan promosi aktif untuk memasarkan produk roti tersebut. Pendistribusian roti hanya dilakukan pada beberapa cabang Budiman Swalayan yang berlokasi di Kuranji, Ampang, Gunung Pangilun, Anduring, dan Sawahan. Selain itu, produk roti Kanaya Bakery juga didistribusikan di *coffee shop* BRI Pasar Raya Padang.

Sumber pendapatan Kanaya Bakery sendiri hanya didapatkan dari hasil penjualan roti. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, pendapatan

terbesar biasanya pada hari raya Idul Fitri, karena banyaknya pesanan dari pelanggan. Pendapatan Kanaya dapat dikatakan kecil dibandingkan pendapatan dari industri roti pesaing, yang mana perbandingan tersebut disajikan pada **Tabel 1.2**. Data perbandingan tersebut didapatkan dari hasil wawancara dengan pemilik beberapa IKM roti (09/12/2022).

**Tabel 1.2** Perbandingan Kanaya Bakery dan Beberapa IKM Roti Pesaing

Tempat	Lokasi	Pemilik	Tepung (kg/Hari)	Omset/Hari	Distribusi
Kanaya Bakery	Jl. Raya Balai Baru, Gunung Sarik, Kecamatan Kuranji, Kota Padang, Sumatera Barat.	Ernawati	10-20 kg	Rp 1.200.000	Budiman Swalayan (Kuranji, Ampang, Gunung Pangilun, Anduring, dan Sawahan) dan <i>coffee shop</i> BRI Pasar Raya Padang
Happy Bakery	Wisma Indah 6, Gunung Sarik, Kecamatan Kuranji, Kota Padang, Sumatera Barat	Yuni	625 kg	Rp 30.000.000	Seluruh daerah Sumatera Barat, Mandailing Natal (Sumatera Utara), Muaro Bungo (Jambi)
Anandia Bakery	Pisang, Pauh, Kota Padang, Sumatera Barat	Anandia	525 kg	Rp3.000.000 - Rp11.000.000	Kerinci, Pesisir, Alahan Panjang, Penyabungan
Ohayo Bakery	Air Tawar Timur, Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat 25173	Eva Susanti	66 kg	Rp 20.000.000	Seluruh daerah Sumatera Barat, Jambi, dan Medan

D Sultan Bakery	Jl. Gajah Mada, Gn. Pangilun, Kec. Nanggalo, Kota Padang, Sumatera Barat	Yasmar	125 kg	Rp 6.000.000	Seluruh cabang Budiman Swalayan Padang,
-----------------	--	--------	--------	--------------	---

Berdasarkan **Tabel 1.2** dapat dilihat perbandingan jumlah produksi, omset/hari, dan wilayah distribusi antara Kanaya Bakery dan beberapa IKM roti pesaing. Hasil perbandingan menunjukkan bahwa Kanaya Bakery sangat jauh tertinggal baik dari segi produksi harian, omset harian, dan wilayah distribusi. Persaingan bisnis ini sangat mengancam keberadaan bisnis Kanaya Bakery sendiri, karena masyarakat cenderung lebih memilih roti dengan merek yang telah dikenal luas di pasaran. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Ernawati selaku pemilik usaha, beliau menginginkan usahanya dapat berkembang lagi namun masih tidak mengetahui apakah usahanya layak untuk dikembangkan dan bagaimana strategi yang harus dilakukan. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan perancangan usulan strategi pengembangan usaha yang layak agar Kanaya Bakery bisa berkembang dan bersaing dengan IKM roti besar lainnya sehingga dapat meningkatkan keuntungan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana rancangan strategi pengembangan bisnis yang layak untuk Kanaya Bakery Padang.

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mendapatkan rancangan strategi pengembangan bisnis yang layak untuk Kanaya Bakery Padang.

#### **1.4 Batasan Masalah**

Batasan masalah dalam penelitian pada Kanaya Bakery yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian hanya dilakukan sampai mendapatkan rancangan strategi bisnis baru, tidak sampai pada tahap implementasi.
2. Analisis kelayakan strategi bisnis dianalisis dengan mengaitkan hanya ke beberapa aspek seperti pasar dan pemasaran, teknis dan teknologi, serta finansial.

#### **1.5 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan dalam penyusunan laporan penelitian ini adalah sebagai berikut:

##### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini membahas latar belakang dilakukannya penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan dari penelitian, dan sistematika penulisan laporan penelitian.

##### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini berisikan teori-teori yang berkaitan dengan masalah yang diangkat dalam penelitian.

##### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini menjelaskan tahapan sistematis dari awal penelitian sampai akhir penelitian.



#### **BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Bab ini berisikan data yang telah dikumpulkan dan data tersebut akan diolah dengan metode terpilih sampai didapatkan rumusan rancangan strategi untuk pengembangan bisnis.

#### **BAB V ANALISIS**

Bab ini menjelaskan analisis hasil dari pengumpulan dan pengolahan data pada bab sebelumnya.

#### **BAB VI PENUTUP**

Bab ini berisikan kesimpulan hasil penelitian dan saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya.

