

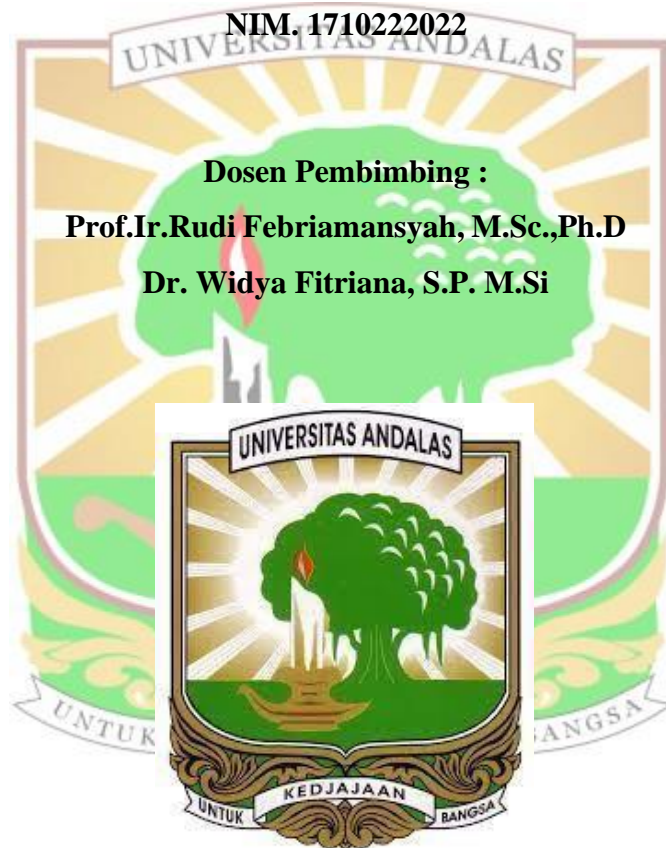
**ANALISIS OPTIMALISASI PRODUKSI ROTI PADA
AGROINDUSTRI SF BAKERY DI KOTA PADANG**

SKRIPSI

Oleh :

RIMA DUTI PERMATA ZANI

NIM. 1710222022



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

ANALISIS OPTIMALISASI PRODUKSI ROTI PADA AGROINDUSTRI SF BAKERY DI KOTA PADANG

Abstrak

Salah satu industri yang termasuk ke dalam industri pangan dan memiliki prospek yang bagus adalah industri roti. SF Bakery adalah industri mikro yang didirikan dari tahun 2014 dan berlokasi di Jalan Simpang Maut, Kelurahan Bungo Pasang, Kecamatan Koto Tengah, Kota Padang. Penelitian ini bertujuan untuk (1) menganalisis kendala yang dihadapi dalam optimasi produksi SF Bakery, dan (2) menentukan model optimasi produksi yang sebaiknya digunakan oleh industri SF Bakery. Penelitian ini dilaksanakan dengan metode deskriptif kuantitatif, dengan data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data dengan observasi dan wawancara mendalam dengan informan kunci. Keuntungan yang diperoleh SF Bakery pada kondisi optimal yaitu sebesar Rp 380.889,00 sedangkan pada kondisi aktual perusahaan memperoleh keuntungan sebesar Rp 379.889,73. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa roti SF mengalami kenaikan keuntungan sebesar 0,26% setelah dilakukannya optimasi. Kombinasi aktual produksi roti srikaya sebanyak 100 bungkus mengalami peningkatan menjadi 150 bungkus pada kondisi optimal, roti mentega meses mengalami penurunan dari 100 bungkus menjadi 50 bungkus. Untuk produksi roti kelapa tetap di 300 bungkus, roti coklat tetap di 250 bungkus dan roti manis juga tetap 150 bungkus. Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa produksi roti SF Bakery sudah mendekati produksi optimalnya karena hanya terjadi kenaikan produksi sebesar 50 bungkus pada roti srikaya dan penurunan produksi sebesar 50 bungkus pada roti mentega meses. Maka dari itu, salah satu hal yang bisa dilakukan oleh SF Bakery agar dapat meningkatkan keuntungan adalah dengan melakukan peningkatan kuantitas sumberdaya yang ada seperti meningkatkan jumlah bahan baku, alat serta mesin yang digunakan dalam proses produksi.

Kata kunci : Kombinasi, Optimasi, Roti

ANALYSIS OF BREAD PRODUCTION OPTIMIZATION OF SF BAKERY INDUSTRY IN PADANG CITY

Abstract

One of the industries included in the food industry and has good prospects is the bakery industry. SF Bakery is a micro industry established in 2014 and located at Jalan Simpang Maut, Bungo Pasang Village, Koto Tengah District, Padang City. This study aims to (1) analyze the constraints faced by SF Bakery production optimization and (2) determine the production optimization model that should be used by the SF Bakery industry. This research was conducted using a descriptive quantitative method with primary and secondary data. Data collection techniques were observation and in-depth interviews with key informants. The profit obtained by SF Bakery under optimal conditions is Rp. 380.889,00, while under actual conditions, the company obtained a profit of Rp. 379.889,73. The results of this study indicate that SF Bakery experienced an increase in profits of 0.26% after optimization. The actual combination of *srikaya* bread production of 100 packs has increased to 150 packs under optimal conditions, while for chocolate sprinkles or *meses* butter bread has decreased from 100 packs to 50 packs. The production of coconut bread remains at 300 packs, chocolate bread remains at 250 packs and sweet bread also remains at 150 packs. Overall, it can be concluded that SF Bakery's bread production is close to its optimal production because there is only an increase in production by 50 packs in crimson bread and a decrease in production by 50 packs in *meses* butter bread. Therefore, one of the things that can be done by SF Bakery in order to increase profits is to increase the quantity of existing resources such as increasing the amount of raw materials, tools and machinery used in the production process.

Keywords: Combination, Optimization, Bread