

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan sesuatu hal wajib yang harus dipenuhi setiap manusia yang termasuk ke dalam kebutuhan primer. Kebutuhan primer berarti kebutuhan pokok yang harus dimiliki setiap manusia untuk menjaga kelangsungan hidupnya. Makanan terdiri dari dua macam yaitu makanan pokok dan makanan sampingan. Makanan pokok adalah makanan yang paling utama dikonsumsi oleh manusia dalam kehidupan sehari-hari. Makanan pokok biasanya menyediakan nutrisi yang cukup bagi tubuh manusia. Makanan yang selain makanan pokok disebut makanan sampingan yang merupakan tambahan atau pelengkap yang bisa berupa lauk pauk atau makanan ringan lainnya. Oleh karena itu, makanan tersebut harus memiliki cita rasa yang enak dan mengandung nutrisi yang tinggi untuk menunjang kebutuhan manusia akan energi.

Salah satu makanan sampingan yang banyak digemari oleh masyarakat yaitu roti. Roti merupakan olahan makanan yang dibuat dengan campuran tepung terigu dan ragi. Roti merupakan makanan sehat yang mengandung zat yang bermanfaat bagi tubuh, seperti Vitamin B1, Vitamin B2, dan Niasin serta sejumlah mineral berupa zat besi, yodium, kalsium, dan kandungan mineral lainnya (Igor, 2013). Tingginya kandungan serat dalam roti gandum juga sangat baik untuk sistem pencernaan. Selain itu, roti gandum juga mengandung antioksidan dan fitoestrogen yang baik untuk mencegah penyakit jantung dan kanker

Meskipun roti bukan makanan pokok seperti nasi di Indonesia, namun roti juga memiliki potensi yang cukup besar sehingga banyak industri berskala rumah tangga yang memproduksi roti di Indonesia. Pada umumnya roti tergolong ke industri kecil menengah atau industri rumah tangga, namun industri roti dapat dikembangkan lagi menjadi industri yang lebih besar yang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat. Pada saat sekarang ini industri roti di Kabupaten Agam telah banyak tersebar dengan berbagai jenis merek dan varian rasa. **Tabel 1.1**

menunjukkan data Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan IKM Kabupaten Agam (Diskoperindag UKM), yaitu terdapat 9 IKM yang bergerak di bidang olahan roti (Diskoperindag UKM Kabupaten Agam, 2020)

Tabel 1.1 Daftar IKM Yang Memproduksi Roti (Diskoperindag UKM Kabupaten Agam, 2020)

NO	NAMA UKM	NAMA PIMPINAN	ALAMAT UKM			
			JALAN	JORONG	NAGARI	KECAMATAN
1	Ermida Yetti	Ermida Yetti	Kubang	Kubang	Magek	Kamang Magek
2	Nelfiza Yetti	Nelfiza Yetti	Smp.Kacang	Smp.Kacang	Magek	Kamang Magek
3	Reni Novita Sari	Reni Novita Sari	Puduang	Puduang	Bawan	Ampek Nagari
4	Erna	Erna	Ujung Labung Tin	Ujung Labung Tin	Tiku V Joron	Tanjung Mutiara
5	Deni	Deni	Balai Ahad	II Balai Ahad	Lubuk Basur	Lubuk Basung
6	Rani	Roti G-Boy's	Jl. Diponegoro	IV Surabaya	Lubuk Basur	Lubuk Basung
7	Rahmi	Rahmi	Geragahan	Geragahan	Geragahan	Lubuk Basung
8	Gusni Wamati	Gusni	PSB	PSB	Gadut	Tilatang kamang
9	Restu Ibu	Rita	Gajah Mada	III Sangkir	Lubuk Basur	Lubuk Basung

Berdasarkan data BPS Sumatera Barat, Kabupaten Agam mempunyai jumlah penduduk sebanyak 491.282 jiwa dengan laju pertumbuhan penduduk per tahun 0,82% pada tahun 2019, yang mana merupakan Kabupaten kedua terbesar setelah Kota Padang dalam hal jumlah penduduk (Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat, 2020). Tingginya jumlah penduduk Kabupaten Agam akan berbanding lurus dengan tingginya tingkat konsumsi masyarakat yang akan memberikan peluang yang besar bagi sektor usaha makanan, khususnya usaha roti. **Tabel 1.2** menunjukkan jumlah penduduk per masing-masing Kabupaten/Kota di Sumatera Barat.

Tabel 1.2 Jumlah Penduduk Kabupaten/Kota di Sumatera Barat (Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat, 2020)

NO	NAMA KABUPATEN/KOTA	PENDUDUK (ORANG)
1	PADANG	950.871
2	AGAM	491.282
3	PESISIR SELATAN	463.923
4	PASAMAN BARAT	443.722
5	PADANG PARIAMAN	415.613
6	LIMA PULUH KORA	382.817
7	SOLOK	373.414
8	TANAH DATAR	348.219
9	PASAMAN	281.211
10	DHARMASRAYA	247.579

Tabel 1.2 Jumlah Penduduk Kabupaten/Kota di Sumatera Barat (Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat, 2020) lanjutan

11	SIJUNJUNG	237.376
12	SOLOK SELATAN	171.075
13	PAYAKUMBUH	135.573
14	BUKITTINGGI	130.773
15	MENTAWAI	92.021
16	PARIAMAN	88.501
17	SOLOL	71.010
18	SAWAHLUNTO	62.524
19	PADANG PANJANG	53.693

Keberadaan roti yang banyak digemari oleh masyarakat ini membuka peluang berkembangnya industri roti di Indonesia salah satunya yaitu Roti Restu Ibu. Roti Restu Ibu merupakan salah satu industri roti di Lubuk Basung yang beralamat di Jalan Gajah Mada Lapau Talang. Usaha Roti Restu Ibu ini sudah berdiri sejak tahun 2009 dengan lokasi awal Roti Restu Ibu ini berada di Bukittinggi, Sumatera Barat. Roti Restu Ibu memiliki 5 varian rasa roti, yaitu cokelat, kelapa, keju, *blueberry* dan meses. Masing-masing roti dijual dengan harga Rp. 2000 per unit.

Gambar 1.1 di bawah menunjukkan varian dari produk-produk roti yang dihasilkan Roti Restu Ibu



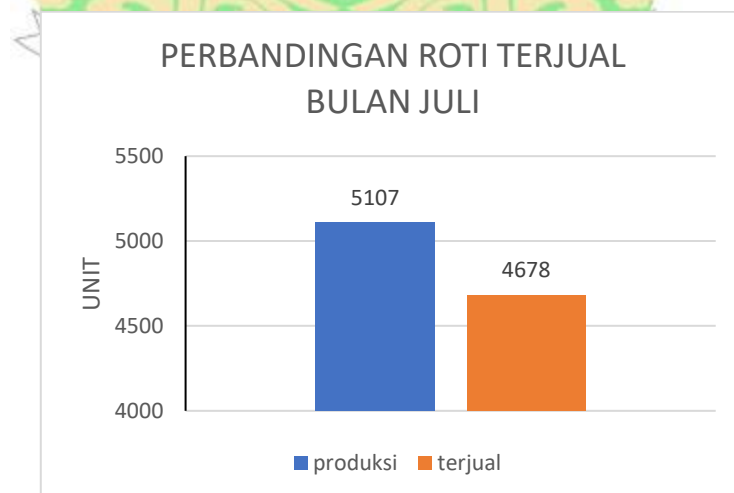
Gambar 1.1 Produk Roti Restu Ibu

Roti Restu Ibu merupakan sebuah usaha yang masih berskala kecil karena hanya dikelola oleh keluarga. Berdasarkan wawancara dengan pihak Roti Restu Ibu, perusahaan tidak melakukan aktivitas produksi setiap hari. Mereka tidak menetapkan kapan hari untuk memproduksi dan kapan hari untuk libur. Sehingga jumlah produk roti yang bisa diproduksi oleh Roti Restu Ibu tidak menentu dan berubah-ubah. Dalam sehari rata-rata Roti Restu Ibu mampu memproduksi roti sebanyak 700 buah yang terdiri dari varian 5 rasa. Roti Restu Ibu mendapatkan bahan baku yang dibeli langsung ke pasar yang berada di sekitar Lubuk Basung. Hasil produk Roti Restu Ibu yang sudah jadi akan dikemas dan didistribusikan di dua Kecamatan, yaitu Kecamatan Lubuk Basung dan Kecamatan Tanjung Raya. Pendistribusian dilakukan oleh tenaga kerja

Roti Restu Ibu dengan cara mengantarkannya secara langsung ke kedai-kedai yang tersebar di dua Kecamatan tersebut.

Dalam menjalankan aktivitas bisnisnya, Roti Restu Ibu mempunyai beberapa kendala yang muncul diantaranya terdapat persaingan dengan roti kompetitor lokal dan roti yang mempunyai nama lebih besar dimata konsumen seperti Roti Ohayo, Roti Bobo dan lain-lain. Kendala lainnya yang dimiliki oleh Roti Restu Ibu yaitu, Roti Restu Ibu tidak memiliki strategi dalam melakukan promosi produk rotinya, sehingga konsumen tidak mengetahui keberadaan produk roti ini. Selain itu pendistribusian penjualan Roti Restu Ibu di Kabupaten Agam tidak merata yang hanya terfokus ke beberapa Kecamatan.

Kendala lainnya yang dihadapi oleh Roti Restu Ibu yaitu semua produk roti yang diproduksi tidak semuanya habis terjual. Seringkali saat meletakkan roti di kedai, roti yang dihantarkan kesana tidak habis terjual. Dari hasil wawancara yang dilakukan dengan tenaga kerja Roti Restu Ibu, roti yang tidak terjual habis dalam 4 hari akan diambil kembali dari kedai dan akan dibuang karena sudah memiliki masa *expire*. Rata-rata produk Roti Restu Ibu terjual sebanyak 500 buah, sehingga terdapat selisih 200 buah roti yang tidak terjual. Hal ini akan menimbulkan kerugian yang besar bagi Roti Restu Ibu jika tidak ada perbaikan dalam perencanaan penjualan. **Gambar 1.2** menunjukkan perbandingan roti yang terjual pada bulan Juli.



Gambar 1.2 Grafik Perbandingan Roti Terjual Bulan Juli

Gambar 1.2 di atas merupakan perbandingan antara jumlah roti yang terjual. Dapat dilihat bahwa produk roti yang telah diproduksi oleh Roti Restu Ibu pada bulan Juli, tidak semuanya yang habis terjual. Terdapat sebanyak 5107 buah roti yang terjual dari 4678 buah roti yang diproduksi. Sebanyak 429 buah roti yang tidak terjual atau hanya 92% terjual dari total yang di produksi. Dapat disimpulkan bahwa kurang maksimalnya penjualan produk Roti Restu Ibu.

Tabel 1.3 di bawah menunjukkan Daerah distribusi penjualan produk roti yang diproduksi oleh Roti Restu Ibu.

Tabel 1.3 Daerah Distribusi Penjualan Roti (Sumber: Roti Restu Ibu)

NO	NAMA KECAMATAN	DISTRIBUSI PENJUALAN
1	IV KOTO	✗
2	AMPEK ANGKEK	✗
3	AMPEK NAGARI	✗
4	BANUHAMPU	✗
5	BASO	✗
6	CANDUANG	✗
7	KAMANG MAGEK	✗
8	LUBUK BASUNG	✓
9	MALALAK	✗
10	MATUR	✗
11	PALUPUH	✗
12	PALEMBAYAN	✗
13	SUNGAI PUA	✗
14	TANJUNG MUTIARA	✗
15	TANJUNG RAYA	✓
16	TILATANG KAMANG	✗

Berdasarkan **Tabel 1.3** di atas, dapat dilihat bahwa distribusi penjualan produk Roti Restu Ibu masih belum maksimal karena hanya didistribusikan ke dua Kecamatan saja, yaitu Kecamatan Lubuk Basung dan Kecamatan Tanjung Raya. Hal ini menunjukkan bahwa Roti Restu Ibu tidak dapat memanfaatkan peluang yang ada.

Padahal Kecamatan lain memiliki potensi pasar yang sangat besar untuk meraih keuntungan, namun Roti Restu Ibu hanya terfokus kepada dua Kecamatan saja. Roti Restu Ibu seharusnya masih bisa melebarkan sayapnya dalam hal distribusi produknya, minimal ke daerah Kecamatan tetangga terdekat seperti ke Kecamatan Tanjung Mutiara, Ampek Nagari dan Palembang.

Tabel 1.4 di bawah menunjukkan perbandingan omset produsen roti sejenis yang berada di Kabupaten Agam.

Tabel 1.4 Perbandingan Omset Produsen Roti Sejenis Roti (Diskoperindag UKM Kabupaten Agam, 2020)

NO	NAMA UKM	OMSET/BULAN
1	Ermida Yetti	Rp 52.500.000
2	Gusni Wamati	Rp 50.000.000
3	Nelfiza Yetti	Rp 19.200.000
4	Deni	Rp 18.000.000
5	Rani	Rp 15.000.000
6	Restu Ibu	Rp 10.214.000
7	Erna	Rp 8.500.000
8	Reni Novita Sari	Rp 2.000.000
9	Rahmi	Rp 1.000.000

Berdasarkan perbandingan pada **Tabel 1.4** di atas, dapat dilihat bahwa tingginya tingkat persaingan yang dihadapi oleh Roti Restu Ibu. Dari 9 IKM yang memproduksi roti, Roti Restu Ibu berada pada urutan ke-6 berdasarkan rata-rata omset pendapatan per bulan. Hal ini menunjukkan bahwa Roti Restu Ibu masih tertinggal penjualan produknya dibanding produsen roti sejenis karena produsen roti sejenis lainnya memiliki promosi yang lebih menarik dibanding Roti Restu Ibu.

Selain itu, masalah lain yang dihadapi adalah Roti Restu Ibu belum mempunyai legalitas hukum dalam pendirian usaha ini. Seharusnya pemilik usaha harus segera mengurus segala perizinan terkait adanya usaha roti ini, karena akan memberikan

perlindungan hukum terhadap berjalannya usaha. Legalitas hukum merupakan hal yang wajib dimiliki, karena jika tidak punya akan dianggap ilegal dan tidak bisa melakukan kegiatan atau dianggap usaha gelap dan akan dikenakan sanksi jika terdeteksi kemudian hari.

Perencanaan strategi bisnis yang tepat perlu dilakukan oleh perusahaan sebagai strategi untuk menghadapi persaingan bisnis. Oleh karena itu perencanaan strategi bisnis yang matang dan strategi usaha yang baik akan membantu perusahaan untuk dapat bersaing dengan produsen roti sejenis.

Diperlukan pengembangan bisnis yang dapat meminimalisir dampak dari kendala-kendala di atas. Perencanaan strategi yang baik akan membantu perusahaan untuk meningkatkan tingkat penjualan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana merancang strategi bisnis untuk pengembangan usaha Roti Restu Ibu.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu mendapatkan rancangan strategi bisnis untuk pengembangan usaha Roti Restu Ibu.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Data historis yang digunakan yaitu data penjualan periode 2021.
2. Penelitian ini hanya dilakukan sampai perancangan strategi bisnis baru.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penyusunan laporan penelitian ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dalam penelitian serta sistematika penulisan laporan penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan teori-teori yang berhubungan dengan masalah yang diangkat dalam Tugas Akhir ini yang digunakan sebagai pedoman dan dasar pemikiran dalam pemecahan masalah.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan secara sistematis langkah-langkah atau tahapan penelitian yang digunakan dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisikan tentang pengumpulan dan pengolahan data dalam perumusan strategi. Pengolahan yang dilakukan yaitu matriks IFAS, matriks EFAS, matriks IE, matriks SWOT dan QSPM

BAB V ANALISIS

Bab ini berisikan analisis dari pengolahan data yang telah dilakukan yakni matriks IFAS, matriks EFAS, matriks IE, matriks SWOT dan QSPM

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dan saran yang diberikan untuk penelitian berikutnya.

