

# ANALISIS USAHA DAN STRATEGI PENGEMBANGAN INDUSTRI ROTI BAKAR KHAS BANDUNG DI KOTA PEKANBARU

Ade Rezky Widodo<sup>1)</sup>, Wahyu Hamidi<sup>2)</sup>, Hilmah Zuryani<sup>2)</sup>

1) Mahasiswa Jurusan Ilmu Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau

2) Dosen Jurusan Ilmu Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau

Email : aderzkyw8@gmail.com

*Business Analysis And Development Strategy Of Roti Bakar Khas Bandung  
Industry In Pekanbaru City*

## ABSTRACT

*Bandung's typical toast industry business is one of the businesses that remain and has its own market, it is supported by many consumer demand for the business of bandung's typical toast industry in Pekanbaru City. This is one of the driving factors of bandung's typical toast industry business in Pekanbaru city to be able to develop considering its marketing targets for now have entered into all ages. The location of the research was conducted on all businesses typical of Bandung toast industry in pekanbaru city with a sample number of 3 businesses. The types of data sources used are primary and secondary data. Data analysis methods are used using SWOT analysis and formulating strategies with IFAS and EFAS matrix analysis. The result of this research is a typical bandung toast industry business in the city of Pekanbaru is in quadrant II (Diversification). The strategy that needs to be applied is ST (strength-treats), this strategy is created by using the power that businesses have to overcome threats. In this result, bandung's typical toast industry business despite facing various threats, this business still has strength in terms of internal. On the IFAS matrix (0.19) and on the EFAS matrix (-1.08). ST strategy that needs to be applied in the form of: 1) Improving good management skills to be able to compete with other typical Bandung toast industry businesses. 2) Minimize the cost of sales so that it is not difficult to determine the market price.*

*Keywords: Analysis, Strategy, Bandung Toast Industry, SWOT*

## PENDAHULUAN

Pertumbuhan ekonomi sangat diperlukan setiap negara sebab adanya peningkatan pertumbuhan ekonomi menunjukkan kesejahteraan yang tercermin pada peningkatan output perkapita serta diikuti dengan daya beli masyarakat yang semakin meningkat (Yunan, 2009). Pertumbuhan ekonomi merupakan pekerjaan yang berkesinambungan.

Melalui pertumbuhan ekonomi sebuah negara dapat mengubah kondisi perekonomiannya menjadi lebih baik dalam suatu periode tertentu. Pertumbuhan ekonomi ditandai dengan bertumbuhnya sektor ekonomi masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari perkembangan pertumbuhan nasional. Perekonomian dikatakan mengalami pertumbuhan apabila jumlah balas jasa riil terhadap penggunaan faktor-

faktor produksi pada tahun tertentu lebih besar dari tahun sebelumnya.

Dalam penelitian ini saya tertarik untuk melakukan penelitian terhadap faktor apa saja yang membuat peningkatan dan penurunan produksi roti pada saat ini. Sehubungan dengan hal tersebut, penulis merumuskan judul penelitian yang terangkum dalam sebuah judul “Analisis Usaha Dan Strategi Pengembangan Industri Roti Bakar Khas Bandung di Kota Pekanbaru ”.

### **Rumusan Masalah**

1. Bagaimanakah keunggulan industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru?
2. Bagaimanakah kelemahan yang ada pada proses pengembangan industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru?
3. Bagaimana peluang industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru?
4. Bagaimanakah ancaman terkait pengembangan industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru?
5. Bagaimanakah strategi pengembangan yang tepat pada industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru?

### **Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian**

1. Untuk mengetahui keunggulan industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru.
2. Untuk mengetahui kelemahan yang ada pada proses pengembangan industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru.
3. Untuk mengetahui peluang industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru.

4. Untuk mengetahui ancaman terkait pengembangan industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru.

5. Untuk mengetahui strategi pengembangan yang tepat pada industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru.

Sedangkan manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai pengetahuan bagi pengusaha bagaimana mengetahui keunggulan, kelemahan, peluang, ancaman dan strategi pengembangan terhadap produksi industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru.
2. Sebagai bahan informasi bagi pemerintah agar pemerintah dapat memberi kebijakan kepada dalam meningkatkan mutu produksi industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru.
3. Sebagai bahan kajian dan informasi bagi penelitian berikutnya yang berkaitan dengan masalah yang sama.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Landasan Teori**

#### **Teori Industri**

Menurut Hasibuan (2012), industri merupakan kumpulan perusahaan-perusahaan yang menghasilkan barang-barang homogen, atau barang-barang yang mempunyai sifat saling mengganti yang sangat erat. Namun demikian, dari sisi pembentukan pendapatan secara makro industri diartikan sebagai kegiatan ekonomi yang menciptakan nilai tambah (Teguh, 2010).

Industri kecil adalah usaha rumah tangga yang melakukan kegiatan mengolah barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi, barang setengah jadi menjadi barang jadi, atau yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya dengan maksud untuk dijual. Dengan jumlah pekerja paling sedikit 5 orang dan paling banyak 19 orang termasuk pengusaha (BPS, 2015).

Berdasarkan semua pengertian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa industri kecil adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh 5 sampai 19 orang atau rumah tangga yang mengolah bahan dasar atau bahan mentah menjadi barang setengah jadi maupun barang jadi guna untuk mendapatkan nilai barang atau nilai jual.

### **Teori Produksi**

Produksi adalah suatu proses mengubah input menjadi output, sehingga nilai barang tersebut bertambah. Penentuan kombinasi faktor-faktor produksi yang digunakan dalam proses produksi sangatlah penting agar proses produksi yang dilaksanakan dapat efisien dan hasil produksi yang didapat menjadi optimal. Setiap faktor produksi yang terdapat dalam perekonomian adalah dimiliki oleh seseorang. pemilikinya menjual faktor produksi tersebut kepada pengusaha dan sebagai balas jasanya mereka akan memperoleh pendapatan. Tenaga kerja mendapat gaji dan upah, tanah memperoleh sewa, modal memperoleh bunga, dan keahlian keusahawanan memperoleh keuntungan. Pendapatan yang diperoleh masing-masing jenis faktor produksi tersebut tergantung kepada

harga dan jumlah masing-masing faktor produksi yang digunakan. Jumlah pendapatan yang diperoleh berbagai faktor produksi yang digunakan untuk menghasilkan sesuatu barang adalah sama dengan harga dari barang tersebut (Sukirno, 2006).

### **Fungsi Produksi**

Fungsi produksi adalah hubungan antara faktor-faktor produksi (*input*) dengan tingkat produksi (*output*) yang diciptakannya. Faktor-faktor produksi ini terdiri dari tenaga kerja, tanah, modal, dan keahlian keusahawanan. Didalam teori ekonomi, dalam menganalisis mengenai produksi, selalu dimisalkan bahwa faktor produksi tanah, modal, dan keahlian keusahawanan adalah tetap jumlahnya. Hanya tenaga kerja yang dipandang sebagai faktor produksi yang berubah-ubah jumlahnya. Dengan demikian, didalam menggambarkan hubungannya diantara faktor produksi yang digunakan dan tingkat produksi yang dicapai, yang digambarkan adalah hubungan diantara jumlah tenaga kerja yang digunakan dan jumlah produksi yang dicapai (Sukirno, 2006). Fungsi produksi dapat dinyatakan sebagai berikut :

$$Q = F (K, L, R, T)$$

Dimana :

Q = Jumlah produksi yang dihasilkan

K = Jumlah stok modal

L = Jumlah tenaga kerja

R = Biaya sewa lahan T = Teknologi

### **Biaya Produksi**

Biaya produksi dapat didefinisikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukann oleh

perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut (Sukirno, 2013)

### **Strategi Pengembangan Usaha**

Menurut Alisson dan Kaye (2013), strategi adalah prioritas atau arah keseluruhan yang luas yang diambil oleh organisasi. Strategi juga merupakan pilihan-pilihan tentang bagaimana cara terbaik untuk mencapai misi organisasi.

Pemahaman yang baik mengenai konsep strategi dan konsep-konsep lain yang bersangkutan sangat menentukan suksesnya strategi apa yang akan disusun. Konsep-konsep tersebut adalah:

- a. *Distinctive Competence*: tindakan yang dilakukan perusahaan agar dapat melakukan kegiatan lebih baik dibandingkan dengan pesaingnya. *Distinctive Competence* ini meliputi keahlian tenaga kerja dan kemampuan sumber daya.
- b. *Competitive Advantage*: kegiatan spesifik yang dikembangkan perusahaan untuk melakukan yang lebih baik dibanding dengan pesaingnya. Strategi yang digunakan untuk memperoleh keunggulan dalam bersaing adalah cost leadership,

### **Analisis Faktor Internal dan Eksternal**

#### **Analisis Faktor Internal**

Menurut David (2011), faktor internal merupakan kekuatan dan kelemahan perusahaan pada era fungsional bisnis, termasuk

manajemen, pemasaran, keuangan/akuntansi, produksi/operasi, sumber daya manusia, dan penelitian dan pengembangan. Strategi didesain sebagai bagian dari usaha memperbaiki kelemahan perusahaan mengubahnya menjadi kekuatan dan bahkan menjadi kompetensi yang unik. Kompetensi yang unik (*distinctive competencies*) adalah kekuatan perusahaan yang tidak dapat dengan mudah disamakan atau ditiru oleh pesaing.

#### **Analisis Faktor Eksternal**

Analisis faktor eksternal menekankan pada identifikasi dan evaluasi tren dan kejadian yang ada di luar kendali perusahaan. Analisis lingkungan eksternal mengungkapkan peluang dan ancaman utama yang dihadapi perusahaan sehingga manajer dapat memformulasikan strategi untuk mengambil keuntungan dari peluang dan menghindari atau mengurangi dampak dari ancaman.

Menurut David (2011), kekuatan eksternal dapat dibagi menjadi lima kategori besar, yaitu:

1. Ekonomi
2. Sosial, budaya, demografi, dan lingkungan
3. Politik, pemerintah, dan hukum
4. Teknologi
5. Kompetitif

#### **Analisis SWOT**

Analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strength*) dan peluang (*opportunities*), namun

secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weakness*) dan ancaman (*threats*). Proses pengambilan keputusan strategi selalu berkaitan dengan pengembangan misi, tujuan, strategi dan kebijakan perusahaan. Dengan demikian perencana strategis (*strategic planner*) harus menganalisis faktor-faktor strategis perusahaan (kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman) dalam kondisi yang ada saat ini. Hal ini disebut dengan Analisis Situasi. Model yang paling populer untuk analisis situasi adalah Analisis SWOT (Rangkuti, 2001).

Analisis SWOT dapat dibagikan dalam lima langkah :

1. Menyiapkan sesi SWOT
2. Mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan
3. Mengidentifikasi kesempatan dan ancaman
4. Melakukan ranking terhadap kekuatan dan kelemahan
5. Menganalisis kekuatan dan kelemahan.

## **METODE PENELITIAN**

### **Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian merupakan tempat dimana peneliti melakukan penelitiannya terutama dalam menangkap fenomena peristiwa yang sebenarnya terjadi dilapangan dari objek yg diteliti. Lokasi penelitian ini dilakukan di Kota Pekanbaru. Dipilihnya Kota Pekanbaru sebagai lokasi penelitian karena berdasarkan dari data yang ada di Dinas Perindustrian Dan Perdagangan.

### **Populasi dan Sampel**

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas

objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dalam penelitian ini adalah pemilik industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru sebanyak 3 unit usaha.

Sedangkan sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiono, 2006). Penentuan responden yang akan digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik metode sensus yaitu seluruh populasi dijadikan sampel.

### **Jenis dan Sumber Data**

#### **a. Data Primer**

Dalam penelitian ini metode pengambilan data primer dilakukan dengan cara wawancara langsung terhadap informan. Adapun informan pada penelitian ini yaitu pengusaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru.

#### **b. Data Sekunder**

Data sekunder yaitu data yang berasal dari instansi atau dinas-dinas yang terkait langsung atau tidak langsung dalam penelitian ini, yaitu Badan Pusat Statistik (BPS) dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan (DISPERINDAG). Data sekunder diperlukan untuk memperkuat dan mendukung penelitian, yakni berupa hasil-hasil penelitian atau studi lainya yang berhubungan dengan industri roti bakar khas Bandung yang ada di Kota Pekanbaru dan sebagainya.

### **Teknik Pengumpulan Data**

#### **a. Kuisisioner.**

Kuisisioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan

untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya, atau hal-hal yang ia ketahui (Arikunto, 2010). Dalam hal ini kuesioner digunakan untuk memperoleh data primer dan untuk mengungkapkan data variabel tentang strategi perkembangan industri roti bakar khas Bandung. Metode ini dilakukan dengan cara pengisian kuesioner yang sudah dibuat oleh peneliti dan kemudian diisi oleh responden sesuai dengan pertanyaan dan dijawab sesuai dengan apa yang sebenarnya terjadi.

b. Metode Wawancara.

Wawancara adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengadakan tanya jawab untuk memperoleh informasi dari wawancara (Arikunto, 2010). Dokumentasi.

Untuk memperoleh data atau informasi tentang hal yang ada kaitannya dengan penelitian, dengan melihat kembali sumber tertulis yang lalu baik berupa angka atau keterangan (Arikunto, 2006). Metode ini digunakan untuk memperoleh data fisik dan kondisi usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru.

### Metode Analisis Data

Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis SWOT, dimana analisis SWOT merupakan metode perencanaan strategi yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunities*) dan ancaman (*threats*) proses ini melibatkan penentuan yang spesifik dari spekuasi bisnis atau proyek dan mengidentifikasi faktor internal dan faktor eksternal. Analisis SWOT

dapat diterapkan dengan cara memilih cara berbagai hal yang dapat mempengaruhi keempat faktornya.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

#### Identitas Responden

Identitas responden mendapatkan gambaran mengenai tingkat umur pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung, tingkat pendidikan, lama usaha yang telah dilakukan dan jumlah tanggungan yang ditanggung oleh pelaku usaha. Adapun penjelasan mengenai hal-hal ini akan dijelaskan sebagai berikut.

#### Responden Berdasarkan Tingkat Umur

Umur adalah karakteristik penduduk yang menggambarkan kondisi dari seseorang. Struktur umur ini mempunyai pengaruh yang penting terhadap tingkah laku demografi maupun sosial ekonomi, terutama dalam pengembangan pola pikir dan kemampuan seseorang.

**Tabel 1 Tingkat Umur Pelaku Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung di Kota Pekanbaru Tahun 2020**

Tingkat Umur (Tahun)	Pelaku Usaha (Orang)	%
50 – 59	1	33,33
60 – 69	2	66,67
<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Olahan tahun 2021

Berdasarkan Tabel 1 tingkat umur pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru paling banyak adalah pada tingkat umur 60-69 dengan jumlah 2 orang atau (66,67%), sedangkan tingkat

umur paling sedikit adalah pada tingkat umur 50-59 dengan jumlah 1 orang atau (33,33%).

### Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Faktor pendidikan mempunyai peranan penting dalam perkembangan sosial ekonomi pelaku usaha, karena dengan pendidikan kualitas pribadi seseorang dapat diubah. Semakin tinggi pendidikan seseorang, maka cara berfikir seseorang tersebut akan semakin baik dan rasional. Dilihat dari jenjang pendidikan pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru pada umumnya adalah SMA/Sederajat, dan Sarjana Perguruan Tinggi. Untuk mengetahui struktur pendidikan umur pelaku usaha yang penulis jadikan sampel dapat dilihat sebagai berikut :

**Tabel 2 Tingkat Pendidikan Pelaku Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung di Kota Pekanbaru Tahun 2020**

Tingkat Pendidikan	Pelaku Usaha	%
SMA/Sederajat	2	66,67
Perguruan Tinggi	1	33,33
<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Olahan tahun 2021

Berdasarkan Tabel 2, dapat dilihat bahwa tingkat pendidikan pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru pada tingkat pendidikan SMA/ sederajat sebanyak 2 orang atau (66,67%) dan tingkat pendidikan Perguruan tinggi sebanyak 1 orang atau (33,33%).

### Analisis Lingkungan Internal Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung

Faktor internal yang menjadi kekuatan ataupun kelemahan yang

ada pada usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru mencakup beberapa faktor yaitu : kondisi pemasaran, kondisi keuangan, kondisi produksi, dan kondisi sumber daya manusia.

### Kondisi Pemasaran

Hal-hal yang berkaitan dengan pemasaran yang diteliti pada usaha roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru adalah meliputi kegiatan promosi yang di lakukan oleh pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru.

#### a. Promosi

Berbagai aktivitas promosi telah dilakukan usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru baik itu dalam promosi secara sederhana seperti promosi secara lisan dari mulut ke mulut ataupun membuat suatu kegiatan seperti membuat website, membuat iklan, brosur, dan lainnya. Berikut adalah berbagai aktivitas promosi yang dilakukan oleh pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru:

**Tabel 3 Bentuk Aktivitas Promosi Yang Dilakukan Oleh Pelaku Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung di Kota Pekanbaru**

Bentuk Kegiatan Promosi	Pelaku Usaha	%
Promosi Sederhana	1	33,33
Promosi Dalam Bentuk Kegiatan	2	66,67
<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Olahan tahun 2021

Berdasarkan Tabel 3 bentuk aktivitas promosi sederhana dengan jumlah 1 atau (33,33%) usaha industri roti bakar khas Bandung, sedangkan aktivitas promosi dalam

bentuk kegiatan dengan jumlah 2 atau (66,67%) usaha industri roti bakar khas Bandung. Kegiatan promosi sederhana disini yaitu berupa informasi dari mulut ke mulut antara konsumen satu dengan calon konsumen lain. Sedangkan promosi dalam bentuk kegiatan ialah berupa sosial media.

### Kondisi Keuangan

Hal-hal yang berkaitan dengan keuangan yang di teliti pada usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru adalah meliputi modal dan pendapatan.

#### a. Modal

Modal merupakan salah satu bentuk investasi awal yang menjadi penggerak dalam suatu usaha. Dari hasil penelitian lapangan, modal awal yang digunakan usaha industri roti bakar khas Bandung dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4 Modal Awal Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung di Kota Pekanbaru**

Modal Awal (Rupiah)	Pelaku Usaha (Orang)	%
10.000.000 – 20.000.000	1	33,33
21.000.000 – 30.000.000	2	66,67
<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Olahan tahun 2021

Berdasarkan tabel 4 di atas dapat dilihat bahwa modal paling banyak digunakan oleh usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru adalah antara Rp.21.000.000 – Rp.30.000.000 dengan jumlah 2 atau (66,67%) usaha industri roti bakar khas Bandung, sedangkan modal paling sedikit digunakan oleh usaha industri roti bakar khas Bandung adalah

Rp.10.000.000 – Rp.20.000.000 dengan jumlah 1 atau (33,33%) usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru.

Dalam menjalankan usahanya, modal usaha sangat penting bagi pelaku usaha yang ingin memulai usaha. Sumber modal pelaku usaha dalam memulai usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru yang diambil sebagai sampel yaitu berasal dari modal pribadi pelaku usaha.

#### b. Pendapatan

Pendapatan adalah hasil dari usaha yang dijalankan oleh pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru, adapun pendapatan pelaku usaha ini adalah sebagai berikut:

**Tabel 5 Pendapatan Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung di Kota Pekanbaru Tahun 2020**

Pendapatan (Rupiah/Bulan)	Pelaku Usaha (Orang)	%
21.000.000 – 25.000.000	1	33,33
26.000.000 – 30.000.000	2	66,67
<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Olahan tahun 2021

Dari data tabel 5 diatas, pendapatan paling sedikit pada usaha industri roti bakar khas Bandung sebesar Rp.21.000.000 – Rp.25.000.000 sebanyak 1 usaha atau (33,33%), sedangkan pendapatan yang paling banyak pada usaha industri roti bakar khas Bandung sebesar Rp.26.000.000 – 30.000.000 sebanyak 2 usaha atau (66,67%).

Besarnya pendapatan usaha industri roti bakar khas Bandung tergantung pada usaha industri roti



bakar khas Bandung tersebut yang berskala besar maupun kecil dan juga tergantung dari jumlah permintaan yang masuk dari konsumen.

### Kondisi Produksi

Dari hasil penelitian yang dilakukan dalam melakukan proses pengerjaannya, para pelaku usaha mengambil baku dari dalam kota dan luar kota. Adapun bahan baku yang dibutuhkan dalam proses pembuatan dasar roti bakar. Kemudian untuk proses dalam pembuatan dasar roti bakar menggunakan alat mesin penggilingan dan pemanggang. Adapun proses dalam pembuatan roti, yaitu:

- a. Persiapan Bahan
- b. Penimbangan
- c. Pengukuran atau Penimbangan
- d. Pembulatan Adonan (*Rounding*)
- e. Pengembangan Singkat (*Intermediate Proof*)
- f. Pembentukan Adonan (*Moulding*).
- g. Peletakan adonan dalam
- h. Pembakaran (*Baking*).

Hal yang berkaitan dengan produksi yang diteliti pada usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru adalah bahan baku, kualitas dan lokasi.

#### a. Bahan Baku

**Tabel 6 Sumber Bahan Baku Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung di Kota Pekanbaru**

Sumber Bahan Baku	Pelaku Usaha (Orang)	%
Dalam Kota Pekanbaru	2	66,67
Dalam dan Luar Kota Pekanbaru	1	33,33
<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>100</b>

Sumber : *Data Olahan tahun 2021*

Bahan baku merupakan hal yang sangat dibutuhkan dalam proses pembuatan dasar roti, dalam memperoleh bahan baku pelaku usaha mendapatkan dari berbagai daerah. Berdasarkan data diatas, sumber bahan baku yang di peroleh pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung dari dalam Kota Pekanbaru adalah 2 orang atau (66,67%), sedangkan untuk sumber bahan baku yang di peroleh dari dalam dan luar Kota Pekanbaru adalah 1 orang atau (33,33). Usaha industri roti bakar khas Bandung yang mengambil bahan baku dari dalam kota masih lebih tinggi dibandingkan dengan yang mengambil bahan baku dari dalam dan luar kota Pekanbaru. Hal ini dikarenakan menurut pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung, bahan baku dari dalam kota Pekanbaru lebih mudah mendapatkannya walau relatif tinggi harganya, dan untuk pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung yang mengambil bahan baku dari dalam dan luar Kota Pekanbaru adalah lewat online dikarenakan harganya terjangkau.

#### b. Kualitas

Dari hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan responden dalam hal kualitas usaha industri roti bakar khas Bandung maupun produk yang dihasilkannya, belum ada yang pernah mendapatkan komplain dari para konsumen karena banyak respon positif dari konsumen untuk hasil dari pembuatan dasar roti yang diterima. Secara keseluruhan para pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung menjawab kualitas dasar roti mereka sudah baik dan sesuai dengan pesanan konsumen dan juga dalam segi waktu, para

pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung selalu mengusahakan untuk tepat waktu sesuai dengan janji yang di tetapkan.

### Kondisi Sumber Daya Manusia

#### a. Tenaga Kerja

Salah satu faktor perilaku yang tidak kalah pentingnya dalam kegiatan usaha industri roti bakar khas Bandung adalah tenaga kerja. Setiap usaha pada industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru menggunakan jumlah tenaga kerja yang bervariasi. Dalam perekrutan tenaga kerja pada usaha industri roti bakar khas Bandung, tingkat pendidikan tidak terlalu diperhatikan. Tenaga kerja pada usaha industri roti bakar khas Bandung memperoleh pengalaman kerja atau keahlian kerja dari proses pembelajaran pada saat bekerja. Untuk mengetahui gambaran penggunaan tenaga kerja usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru adalah sebagai berikut:

**Tabel 7 Jumlah Tenaga Kerja Yang Dipakai Oleh Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung di Kota Pekanbaru Tahun 2020**

Jumlah Tenaga Kerja	Pelaku Usaha (Orang)	%
1 – 3	1	33,33
4 – 6	2	66,67
<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Olahan tahun 2021

Tenaga kerja sangat dibutuhkan dalam menjalankan usaha industri roti bakar khas Bandung. Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa jumlah tenaga kerja 1 - 3 adalah sebanyak 1 usaha atau (33,33%), sedangkan dan jumlah tenaga kerja 4 - 6 adalah sebanyak 2

usaha atau (66,67%). Jumlah tenaga kerja ini berdasarkan dari besar atau kecilnya usaha industri roti bakar khas Bandung dan dari jumlah peralatan yang digunakan.

#### b. Biaya Tenaga Kerja/Upah

Upah pada usaha industri roti bakar khas Bandung bervariasi, penghasilan yang tetap hingga bonus dari pemilik usaha industri tersebut, dan tergantung pada jumlah produksi atau permintaan akan roti. Jika produksi atau permintaan meningkat tentunya upah tenaga kerja juga meningkat. Hal ini dijabarkan sebagai berikut :

**Tabel 8 Jumlah Upah Tenaga Kerja per-Bulan Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung di Kota Pekanbaru Tahun 2020**

Jumlah Upah (Rupiah)	Pelaku Usaha (Orang)	%
1.500.000 – 2.000.000	1	33,33
2.100.000 – 2.500.000	2	66,67
<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Olahan tahun 2021

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa rata-rata pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung memberikan upah sebesar Rp. 1.500.000 – Rp. 2.000.000 sebanyak 1 usaha atau (33,33%), dan untuk upah sebesar Rp. 2.100.000 – Rp. 2.500.000 sebanyak 2 usaha atau (66,67%).

### Analisis Lingkungan Eksternal Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung

Faktor eksternal yang menjadi peluang ataupun ancaman yang ada pada usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru

mencakup beberapa faktor, yaitu: (1) lingkungan makro yang terdiri dari faktor sosial dan budaya, kebijakan pemerintah dan kemampuan teknologi (2) lingkungan usaha yang terdiri dari persaingan antara usaha industri sejenis.

### Lingkungan Makro

#### a. Faktor Sosial dan Budaya

Faktor sosial budaya seperti pola pikir dan gaya hidup masyarakat Kota Pekanbaru yang sangat menyukai berbagai macam rasa dan varian dasar roti yang sesuai dengan kebutuhan. Faktor sosial budaya yang dapat menjadi peluang dalam mengembangkan usaha kecil di Kota Pekanbaru. Adapun hasil wawancara penelitian dengan pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru mengenai opini mereka tentang daya beli dalam permintaan dasar roti bakar di masyarakat dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 9 Opini Pelaku Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung Tentang Daya Beli Masyarakat Kota Pekanbaru Dalam Membeli Roti Bakar**

Daya Beli Masyarakat	Pelaku Usaha (Orang)	%
Sangat Kurang Baik	-	0
Kurang Baik	-	0
Cukup	-	0
Baik	1	33,33
Sangat Baik	2	66,67
<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Olahan tahun 2021

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa pendapat para pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung terhadap daya beli masyarakat yang membeli roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru menjawab baik dengan jumlah 1

usaha atau (33,33%), dan menjawab sangat baik dengan jumlah 2 usaha atau (66,67%).

#### b. Kekuatan Teknologi

**Tabel 10 Teknologi Yang Digunakan Pelaku Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung Di Kota Pekanbaru**

Teknologi Yang Digunakan	Pelaku Usaha (Orang)	%
Tradisional	0	0
Modern	3	100
<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Olahan tahun 2021

Teknologi merupakan alat yang dibutuhkan dalam menjalankan usaha industri roti bakar khas Bandung. Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat, pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru yang menggunakan teknologi modern dalam melakukan proses pembuatan produksi roti dengan jumlah 3 usaha atau (100%), sedangkan yang menggunakan tradisional tidak ada atau berjumlah 0 usaha atau (0%). Adapun teknologi modern yang digunakan pada teknik pembuatan produksi roti menggunakan alat mesin penggilingan dan pemanggang.

### Lingkungan Industri

#### a. Persaingan Antar Perusahaan Sejenis

Persaingan yang dirasakan pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung masih terlihat biasa saja dan wajar dalam dunia usaha, dikarenakan jumlah usaha industri roti bakar khas Bandung masih terbilang sedikit di Kota Pekanbaru. Dari adanya produk yang dihasilkan oleh usaha industri roti bakar khas Bandung yang berupa dasar roti yang dipasarkan tentu akan menjadi

penilai bagi para konsumen menentukan usaha industri roti bakar khas Bandung yang mana untuk permintaan roti bakar. Ditambah juga dengan berbagai macam bentuk promosi yang dilakukan pelaku usaha industri roti bakar khas Bandung guna menarik minat konsumen.

### Identifikasi Faktor – Faktor Strategi Internal dan Eksternal Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung Di Kota Pekanbaru

#### Faktor Internal

Dari hasil pengamatan di lapangan tentang keadaan usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru, maka dapat ditentukan faktor internal yang menjadi kekuatan dan kelemahan pada usaha industri roti bakar khas Bandung yang menjadi unsur – unsur SWOT.

Setelah faktor – faktor internal teridentifikasi berdasarkan hasil observasi, wawancara dan kuesioner dari responden kemudian di lakukan penyusunan matriks IFAS untuk merumuskan faktor – faktor strategi internal pada tabel dibawah :

**Tabel 11 Tabel Matriks Internal Factor Strategy (IFAS) Usaha Industri Bakar Khas Bandung di Kota Pekanbaru**

INDIKATOR KEKUATAN	BOBOT	RATING	BOBOT x RATING
Kemampuan penjualan	0,14	3	0,45
Ketersediaan alat kerja	0,14	3	0,45
Ketersediaan modal	0,11	3	0,35
Kualitas produk	0,14	3	0,45
<b>TOTAL</b>	<b>0,53</b>	<b>12</b>	<b>1,7</b>
INDIKATOR KELEMAHAN	BOBOT	RATING	BOBOT x RATING
Kemampuan manajemen	0,13	3	0,4
Besarnya biaya penjualan	0,13	3	0,4
Kemampuan pemasaran	0,14	3	0,45
Jumlah SDM	0,08	3	0,25
<b>TOTAL</b>	<b>0,48</b>	<b>12</b>	<b>1,5</b>

Sumber : Data Olahan tahun 2021

#### Faktor Eksternal

Dari hasil pengamatan di lapangan tentang keadaan usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru maka dapat ditentukan faktor eksternal yang menjadi peluang dan ancaman pada industri roti bakar khas Bandung yang menjadi unsur – unsur SWOT.

#### Matriks SWOT

Analisis matriks SWOT merupakan tahap pencocokan untuk menghasilkan alternatif strategi yang cocok dilakukan perusahaan, dengan melibatkan kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang sudah ditetapkan menggunakan matrik IFAS dan EFAS. Strategi yang dihasilkan merupakan pencocokan atau penggabungan dari faktor kekuatan dengan faktor peluang (S-O), faktor kelemahan dengan faktor peluang (W-O), faktor kekuatan dengan faktor ancaman (S-T), faktor kelemahan dengan faktor ancaman (W-T).

Ada beberapa strategi pengembangan pada usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru, yaitu:

#### 1. Strategi SO

Strategi ini dibuat berdasarkan penggunaan kekuatan untuk memanfaatkan peluang. Berikut ini merupakan alternatif strategi yang dapat ditawarkan adalah:

- 1) Kemampuan penjualan yang baik diiringi dengan pasar yang terbuka hingga keluar daerah.
- 2) Dengan kualitas produk yang baik dan adanya permintaan konsumen yang tinggi akan meningkatkan penjualan.

## 2. Strategi WO

Strategi ini diterapkan berdasarkan pemanfaatan peluang yang ada dengan cara meminimalkan kelemahan yang ada. Berikut ini merupakan alternatif strategi yang dapat ditawarkan adalah:

- 1) Melakukan terobosan baru dalam langkah meningkatkan kualitas produk yang di pasarkan.
- 2) Memanfaatkan SDM (Sumber Daya Manusia) yang ada untuk mengatasi permintaan konsumen yang tinggi.

## 3. Strategi ST

Strategi ini dibuat dengan menggunakan kekuatan yang dimiliki perusahaan untuk mengatasi ancaman. Berikut ini merupakan alternatif strategi yang dapat ditawarkan adalah:

- 1) Kemampuan penjualan yang baik tentu akan berdampak pada spesialisasi produk.
- 2) Memiliki kualitas produksi yang baik bisa mengatasi kesulitan menentukan harga pasar.

## 4. Strategi WT

Strategi ini didasarkan pada kegiatan yang bersifat *devensif* dan berusaha dan meminimalkan kelemahan yang ada serta menghindari ancaman.

## PEMBAHASAN

### Strategi Pengembangan Usaha Industri Roti Bakar Khas Bandung di Kota Pekanbaru

Berdasarkan penelitian di lapangan di temukan bahwa perkembangan industri roti bakar khas bandung memiliki beberapa kendala dalam pengembangan nya.

Yang mana setelah dilakukan analisis data, hasil IFAS diketahui bahwa kekuatan utama bagi usaha industri roti bakar khas Bandung adalah kemampuan penjualan, ketersediaan alat kerja, dan kualitas produksi yang baik dengan skor sebesar 0,45. Pada bobot dan rating rata-rata faktor internal tersebut memiliki bobot dan rating rata-rata tertinggi untuk indikator kekuatan yang artinya responden menganggap bahwa faktor tersebut merupakan kekuatan yang paling penting dibandingkan faktor kekuatan yang lain.

Pada indikator kelemahan skor tertinggi adalah 0,45 yaitu kemampuan memasarkan produksi. Hal ini berarti bahwa responden menganggap faktor tersebut merupakan kelemahan yang paling penting dibandingkan kelemahan yang lainnya. Faktor internal indikator kelemahan selanjutnya yaitu kemampuan manajemen dengan skor yaitu 0,4 selanjutnya kelemahan usaha industri roti bakar khas Bandung yaitu kurangnya jumlah SDM dengan skor 0,25. Kemudian diikuti dengan besarnya biaya penjualan dengan skor 0,4.

Pada indikator ancaman skor tertinggi adalah 0,35 yaitu bahan baku yang langka untuk didapat dan sulit menentukan harga pasar. Hal ini berarti bahwa responden menganggap faktor tersebut merupakan ancaman yang paling penting dibandingkan indikator ancaman yang lainnya. Faktor eksternal indikator ancaman selanjutnya yaitu persaingan dengan usaha industri roti bakar khas Bandung lainnya dengan skor 0,3 dan di ikuti belum adanya faktor pembeda dengan skor 0,25.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

1. Keunggulan atau kekuatan utama pada usaha industri roti bakar khas Bandung yaitu kemampuan penjualan, ketersediaan alat kerja dan memiliki kualitas produksi yang baik.
2. Kelemahan pada usaha industri roti bakar khas Bandung yaitu dengan kemampuan memasarkan produk.
3. Peluang pada usaha industri roti bakar khas Bandung yaitu permintaan kosnumen yang tinggi.
4. Ancaman pada usaha industri roti bakar khas Bandung yaitu bahan baku yang susah di dapatkan dan sulit menentukan harga pasar.
5. Strategi pengembangan yang perlu di terapkan berupa ST (Strength-Treaths) berupa: Kemampuan penjualan yang baik tentu akan berdampak pada spesialisasi produk dan memiliki kualitas produk yang baik bisa mengatasi kesulitan menentukan harga pasar.

### Saran

1. Pemilik usaha industri roti bakar khas Bandung dapat menerapkan strategi berdasarkan hasil penelitian dalam pengembangan usaha industri nya, yang mana untuk di Kota Pekanbaru strategi diversifikasi merupakan strategi yang tepat. Tentunya juga perlu melakukan terobosan baru dalam langkah meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk yang di pasarkan agar lebih menarik minat konsumen.
2. Diharapkan kepada pemerintah agar dapat memperhatikan usaha

industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru seperti memberi bantuan terhadap usaha tersebut baik berupa modal, bimbingan, pengawasan dan melakukan kegiatan pelatihan-pelatihan terkait usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru, serta informasi terkait usaha industri roti bakar khas Bandung itu sendiri.

3. Bagi kegiatan penelitian selanjutnya dapat melakukan kajian dan informasi yang lebih lanjut mengenai perkembangan usaha industri roti bakar khas Bandung di Kota Pekanbaru berdasarkan karakteristik serta alat analisis yang berbeda.

### DAFTAR PUSTAKA

- Alisson dan Kaye, 2013. *Perencanaan Strategi*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Anggraeni, 2011. *Strategi Pengembangan Usaha Kecil Moci Lampion di Kota Sukabumi* [Skripsi]. Bogor, Institut Pertanian Bogor.
- Anwar, Yunita & Wulan, 2007, *Metode Penelitian*, Edisi Ketiga, Yogyakarta: Pustaka Belajar
- Arlini, 2006. *Arah Pengembangan Industri Manufaktur Indonesia*, Ekonomi dan Bisnis, Vol. 6 No. 2, Agustus 2006. PP-ISEI, Jakarta, Indonesia.
- BPS, 2015. *Tentang Industri Kecil*. Katalog BPS.

- Departemen Perindustrian dan Perdagangan, 1999. *Pengantar & Peraturan*, Seri Training Kit, Jakarta.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan, 2019. *Perkembangan Industri Kecil di Kota Pekanbaru 2015-2019*.
- Halim Oky Zulkarnaen, 2013. *Analisis Strategi Pemasaran pada Usaha Kecil Menengah (UKM) makanan ringan studi penelitian UKM snack Barokah di Kota Solo [Skripsi]*, Semarang, Universitas Diponegoro.
- Halim. 2010. *Dasar-dasar Akuntansi Biaya*. Edisi 4. Yogyakarta: BPFE
- Hasibuan, 2012. *Ekonomi Industri : Persaingan, Monopoli, dan Regulasi*. Jakarta: LP3ES.
- Hunger dan Wheelen, 2003. *Manajemen Strategis*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Irawan dan M. Suparmoko, 1992. *Ekonomi Pembangunan*, Edisi Keenam. Yogyakarta: BPFE.
- Jilid Satu. Edisi Kesepuluh. Jakarta : Erlangga.
- Mankiw, 2009. *Makro Ekonomi*, Edisi ke-7, Jakarta: Erlangga, 501.
- Porter, 2008. *Strategi Bersaing (Teknik Menganalisis Industri dan Pesaing)*. Jakarta: Erlangga.
- Rangkuti, 2001. *Teknik Membedah Kasus Bisnis*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Rangkuti, 2015. *Analisis SWOT : Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Saripudin, 2005. *Kontribusi Sektor Industri*, Volume 165, Medan.
- Stanton, Tambajong, 2013. *Prinsip Pemasaran*. Alih Bahasa oleh Buchari Alma.
- Sugiono, 2006. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung. CV Alfabeta
- Teguh, 2010. *Ekonomi Industri*. Rajawali Pers: Jakarta.
- Wahyuniarso, 2013. *Strategi Pengembangan Industri Kecil Keripik di Dusun Karangbolo Desa Lerep Kabupaten Semarang [Skripsi]*, Semarang, Universitas Negeri Semarang.
- Yunan, 2009. *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pertumbuhan Ekonomi Di Indonesia*. Skripsi, Universitas Sumatera Utara, Medan.