

Usaha Pabrik Roti Indah di Balai Jariang Kelurahan Balai Tangah Koto Kota Payakumbuh Dari Tahun 1998-2020

Debyzky Vatica^{1(*)}, Rusdi²

^{1,2}Jurusan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

*debyzkyvatica02@gmail.com

Abstract

This article examines Indah Bakery's factory at Balai Jariang Kelurahan Balai Tangah Koto, Kota Payakumbuh from 1998-2020. This factory has its strategy to survive to compete with so many rivals in this field. This research uses a historical method, consists of heuristic, source critics, synthetic analysis, and writes the result. This research shows that the strength of this home industry is to matching public taste with its product. This results in quantity increasing from year to year, trust from consumers, and several regular customers. The weakness of this company does not yet obtain a business license from Government. The company only had already registered in the Payakumbuh Department of Industry, Trade, and Labor.

Keywords: *Roti Indah Factory, Home Industry, Payakumbuh*

Abstrak

Artikel ini mengkaji tentang Usaha Pabrik Roti Indah Di Balai Jariang Kelurahan Balai Tangah Koto Kota Payakumbuh Dari Tahun 1998-2020. Banyaknya usaha di bidang ini membuat pabrik roti melakukan strategi bertahan. Dalam penelitian ini metode yang digunakan dalam adalah metode sejarah. Metode penelitian sejarah yang terdiri dari empat tahap yaitu: heuristik, kritik sumber, analisis sintesis dan penyajian hasil. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kekuatan utama dari home industri ini yaitu dengan kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan selera konsumen. Hal ini terlihat dengan adanya jumlah kuantitas produk yang meningkat dari tahun-tahun sebelumnya, selain itu dengan adanya kepercayaan masyarakat pada *home industri* membuat roti ini sudah memiliki pelanggan yang tetap untuk memasarkan produknya. Sedangkan kelemahan dalam menjalankan usaha ini belum diterapkannya diversifikasi produk dan tidak adanya surat izin usaha dan hanya mempunyai Tanda Daftar Industri (TDI) dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Naker kota Payakumbuh.

Kata kunci: Usaha Pabrik Roti Indah, Home Industri, Payakumbuh

Pendahuluan

Industri rumah tangga merupakan kegiatan ekonomi dengan menggunakan sumber daya yang menggunakan alat-alat sederhana. Jenis industri ini didirikan di suatu daerah yang memiliki lokasi dekat dengan sumber daya yang menjadi bahan baku dari industri tersebut. Industri yang terglong dalam idustri kecil memiliki peran strategis karena berbagai potensi. Beberapa diantara lain mencakup jumlah adanya industri rumah tangga dan penyebarannya, penyerapan tenaga kerja, penggunaan bahan baku lokal, keberadaannya di semua sektor ekonomi, dan ketahanannya terhadap kritis. Industri rumah tangga yang berlokasi desa juga memiliki peran penting dalam pembangunan nasional. Industri ini hadir menjadi salah satu

pilih bagi tenaga kerja yang belum tertampung dan selanjutnya dapat menghadirkan penguatan ekonomi masyarakat di pedesaan. Akan tetapi potensi ini masih belum mendapat dukungan sarana dan prasarana sehingga pelaksanaannya belum dapat mencapai level maksimal. Pada umumnya industri rumahan memusatkan aktivitas di sebuah rumah keluarga dan para karyawannya adalah mereka yang berdomisili di sekitar lokasi industry tersebut. Lokasi selalu berkaitan dengan suasana kehidupan alam sekitar (Lauer, 2001, hal. 441).

Salah satu industri rumah tangga yang terletak di Payakumbuh adalah Roti Indah yang berlokasi di Kelurahan Balai Jariang. Roti Indah dapat menghasilkan ratusan ribu hingga jutaan rupiah setiap bulannya. Dengan keberadaannya, Roti Indah memberikan manfaat bagi penduduk setempat karena usaha ini menyerap sejumlah penduduk di sekitar sebagai karyawan. Artinya industry ini berhasil membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar industry ini beroperasi. Dengan begitu, Roti Indah memberikan bukti bahwa industry rumah tangga merupakan pilihan baik sebagai sebuah usaha ekonomi. Usaha ini tidak memerlukan karyawan dengan tingkat pendidikan yang tinggi. Untuk memproduksi roti, hanya diperlukan keterampilan yang dapat diperoleh dari pengalaman.

Keberadaan industri rumah tangga di kota Payakumbuh mempunyai arti yang penting dalam pembangunan ekonomi nasional. Industri rumah tangga adalah pilihan mereka yang belum mendapatkan pekerjaan dan hali ini kemudian dapat meningkatkan geliat perekonomian masyarakat dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Namun masalahnya industry rumah tangga hari ini masih belum banyak mendapat perhatian yang penuh sehingga dalam pelaksanaannya industry rumah tangga belum mendapatkan sarana dan prasarana yang memadai untuk produksi secara massal dan lebih menguntungkan (Maskun, 1993, hal. 158).

Dari tahun 1998-2014, pabrik Roti Indah mengalami kemajuan tiap tahunnya hingga mencapai puncak pada tahun 2014, yang awalnya dari 3 karung tepung per hari bisa mencapai 40 karung tepung perhari. Setelah itu pada tahun 2015 pemasukan pabrik Roti Indah mengalami standar yang biasa saja, tidak ada kenaikan ataupun penurunan, kemudian pada tahun 2016 pabrik Roti Indah mengalami penurunan karena sudah banyak nya berdiri usaha roti lainnya disekitar lokasi. Pada tahun 2020 pabrik Roti Indah mengalami penurunan yang lebih drastis yang disebabkan Covid19, sehingga peminat kue indah pun berkurang karena ekonomi penduduk yang melemah akibat pandemi. Hingga saat ini usaha pabrik Roti Indah masih buka dan berjalan walaupun tak mendapat banyak keuntungan seperti tahun sebelumnya.

Penelitian ini membahas tentang perkembangan usaha pabrik roti Indah yang terletak di Balai Jariang Kelurahan Balai Tangah Koto dari tahun 1998-2020. Sebagai batasan spasialnya adalah Balai Jariang Kelurahan Balai Tangah Koto di Kota Payakumbuh. Sebagai batasan Temporalnya adalah tahun 1998-2020. Diambil dari tahun 1998 sebagai batasan awal karena tahun ini usaha pabrik roti Indah mulai berdiri, sedangkan tahun 2020 sekarang masih berjalan. Sehingga peneliti membatasinya sampai tahun 2020.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah (*historical method*) (Mestika Zed, 2004). Metode Sejarah adalah proses menguji dan menganalisis secara kritis rekaman dan peninggalan masa lalu manusia guna memperoleh konstruksi aktifitas manusia tersebut pada masa lampau. Metode sejarah disebut juga dengan metode kritik sumber atau metode dekomenter. Metode sejarah terdiri dari serangkaian kerja dan teknik-teknik pengujian otentitas (keaslian) sebuah informasi (Gottschalk, 1975, hal. 32).

Penelitian ini adalah penelitian sejarah, yang menggunakan metode penelitian sejarah yang terdiri dari empat tahap: 1. Heuristik yaitu mencari, menemukan dan mengumpulkan informasi yang relevan, sumber data sejarah baik primer, maupun sekunder. Sumber primer berupa dokumen atau arsip yang didapat berupa Tanda Daftar Industri dari Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Naker, literatur-literatur dan wawancara dengan informan. Sejarah lisan yaitu bagian metode penelitian sejarah yang merupakan teknik pengumpulan sumber sejarah dengan wawancara terhadap pelaku dan saksi sejarah atau orang yang pernah hidup pada zaman yang sedang diteliti oleh peneliti.

Data tertulis dan dokumen diperoleh dari Arsip perusahaan usaha pabrik roti Indah, Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Naker Pemerintah Kota Payakumbuh. Pengumpulan sumber lisan dengan mewawancarai Pemimpin Usaha Pabrik Roti Indah yaitu Bapak Firmansyah, keluarga dan tenaga kerja. Wawancara dilakukan bersifat terbuka dimana para informan tahu bahwa mereka sedang diwawancarai dan mengetahui apabila maksud dan tujuan wawancara itu. Wawancara mampu mendokumentasikan aspek tertentu dari pengalaman sejarah yang cenderung hilang dari sumber lainnya, penutur tidak hanya menceritakan kembali masa lalu. Secara garis besar tahapan dalam metode sejarah lisan dapat dikelompokkan dalam tiga tahap utama. Pertama, tahapan persiapan. Kedua tahapan pelaksanaan terdiri dari 5 langkah kegiatan meliputi, pembuatan daftar pertanyaan, pembukaan wawancara, menjaga suasana wawancara, membuat catatan, dan mengakhiri wawancara. Ketiga, tahapan pembuatan indeks dan transkripsi. Ketiga tahapan kerja tersebut tentunya didalamnya mengandung tahapan-tahapan kegiatan yang lebih spesifik sesuai dengan kebutuhan penelitian.

Sumber sekunder yang digunakan adalah dalam bentuk buku-buku berupa buku Sosiologi Industri artikel-artikel dan skripsi yang relevan dengan masalah yang diteliti dan juga wawancara dengan pemilik pabrik roti indah yaitu bapak Firmansyah. Pengumpulan sumber sekunder dilakukan melalui studi kepustakaan UNP, Perpustakaan Jurusan Sejarah FIS UNP.

Tahapan kedua adalah kritik sumber yang dilakukan terhadap sumber yang telah didapatkan melalui kritik eksternal dan internal. Kritik eksternal dengan melakukan pengujian terhadap keaslian (otentitas) data melalui triangulasi data terhadap sumber-sumber yang didapat baik melalui wawancara di lapangan maupun dokumen resmi. Sedangkan kritik internal adalah menguji kesalihan (reabilitas) isi informasi, baik sumber dokumen maupun wawancara. Dari hasil wawancara dengan informan, peneliti mendapat informasi awal berdirinya usaha pabrik roti Indah serta strategi bertahannya.

Kemudian tahap ketiga dilakukan analisis sintesis dan menginterpretasikan informasi yang telah diseleksi. Sumber-sumber sejarah yang telah disaring lewat kritik sumber dipilah-pilah sehingga diperoleh butir-butir informasi yang dibutuhkan berupa fakta-fakta lepas yang kemudian dirangkai dan diolah sesuai pokok persoalan penelitian. Tahap keempat adalah penyajian hasil penelitian dalam bentuk penulisan sejarah atau lazim disebut dengan istilah historiografi. Dimana data yang telah diuji kebenarannya itu dirangkai dan dihubungkan dengan konsep dan teori yang dikemukakan. Setelah didapatkan fakta sejarah yang akurat maka dilakukan penulisan sejarah dalam bentuk penulisan ilmiah.

Hasil dan Pembahasan

1. Latar Belakang berdirinya Indah Roti

Roti Indah adalah salah satu jenis perusahaan yang bergerak dibidang produksi makanan (roti), yang didirikan oleh Firmansyah tanggal 09 Maret 1998. Pabrik roti tersebut beralamatkan di daerah Balai Jariang, kelurahan Balai Tengah Koto, Kota Payakumbuh. Pada tahun 1998, Firmansyah berhasil membangun sebuah bangunan permanen sebagai pabrik produksi yang berlokasi di tengah kota Payakumbuh, yang berada di Kelurahan Balai Tengah Koto, bangunan tersebut berukuran 10mx15m dan menyebabkan home industry Roti Indah pindah ke bangunan yang lebih luas. Sedangkan untuk administrasi, Indah Roti baru terdaftar pada Dinas Perindustrian Kota Payakumbuh pada 2003 (Dinas Perindustrian Perdagangan dan Naker, 2003)

Usaha roti Indah ini berdiri berdasarkan perizinan oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Tenaga Kerja Kota Payakumbuh. Roti Indah adalah usaha berjenis industry produksi roti yang komoditas industrinya tentang produksi dan distribusi roti. Firmansyah (pemilik dan pendiri Roti Indah) mendirikan industri ini dengan modal awal sebesar Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) dan telah mampu memproduksi roti sebanyak 20 ton/tahun.

Kini, perusahaan ini sekarang telah berkembang dan mampu mempekerjakan 23 orang pegawai yang terdiri dari 21 orang karyawan dan 2 orang karyawan bagian administrasi. Dalam hal penjualan produk, Roti Indah kerjasama dengan sejumlah pedagang yang disebut sebagai mitra dagang. Dalam kerja sama ini mitra dagang ini menerima komisi sebesar 14%.

Dalam memasarkan produk, Roti Indah menggunakan motor dan mobil. Para pedagang menjual roti ke komplek-komplek perumahan di sekitar kota Payakumbuh. Salah satu pasar utama dari perusahaan ini memang adalah warga dari perumahan yang membutuhkan sarapan yang tidak terlalu berat di pagi hari berupa roti. Penggunaan mobil dan sepeda motor dinilai efisien terutama karena armada ini memiliki mobilitas yang tinggi untuk menjangkau sejumlah tempat di Kota Payakumbuh.

Fasilitas yang dimiliki Indah Roti pada awalnya hanyalah sederhana, seperti mesin blender, mesin press, dan oven. Namun setelah beberapa lama, pabrik roti ini mengalami perkembangan. Sekarang, Roti Indah telah mempunyai sejumlah peralatan modern dalam proses pembuatan roti seperti mesin adonan, mesin picklend/cetak, mesin pemotong roti tawar dan dua mobil box pengantar roti ke berbagai wilayah di Kota Payakumbuh.

Firmansyah melihat potensi bisnis yang baik sehingga menetapkan bahwa bisnis harus dijalankan dengan lebih teratur. Untuk menunjang kebutuhan usahanya, maka sebuah bisnis mesti memiliki seorang majajer yang handal. Untuk kebutuhan itu, kemudian diangkatlah Resmi (istri dari Firmansyah) sebagai manajer dengan tugas membuat administrasi Roti Indah yang lebih baik. Selanjutnya, Resmi bertanggung jawab untuk membuat system yang baik dalam segala hal yang menyangkut produksi; mengawasi karyawan agar bekerja dengan lebih efektif;

Karyawan Roti Indah mempunyai memiliki tanggung jawab masing-masing dalam setiap pembagian kerjanya, seperti karyawan yang bertanggung jawab dalam tahap pemilihan bahan, pematangan bahan dan pendistribusian. Roti Indah memasarkan produknya ke seluruh Kota Payakumbuh; mulai dari kecamatan Payakumbuh Utara; Selatan; Barat; Timur; dan Latina. Selain Kota Payakumbuh, Indah Roti juga telah berhasil memasarkan produknya ke luar daerah seperti Pasaman dan Riau. Roti Indah dapat menunjukkan keberadaan roti Indah dan diterima masyarakat terutama masyarakat Kota Payakumbuh. Visi Perusahaan ini adalah: “Membangun Ekonomi Secara Halal.” Sedangkan untuk misi perusahaan adalah; a. Menjadikan produksi roti Indah yang berkualitas dan dipercaya masyarakat; b. Membentuk karyawan Roti Indah yang disiplin akan ibadah shalat; c. Memberdayakan kesejahteraan bersama antara pemilik usaha Roti Indah, pekerja, umat sekitar dan mitra usaha; d. Memberikan produk roti yang enak, murah dan terjangkau.

2. Perkembangan Indah Roti

Industri Makanan merupakan UKM yang banyak diminati oleh masyarakat akhir-akhir ini. Salah satu dari jenis makanan itu adalah roti dan makanan jenis ini memiliki pasar yang potensial dan menunjukkan grafik yang meningkat untuk kedepannya. Hal ini menunjukkan bahwa untuk mendirikan sebuah bisnis, masyarakat tidak musti membutuhkan modal yang besar. Namun samapai kini belum ada kebijakan yang jelas dalam mempercepat pertumbuhan UKM ini agar dapat bertahan dan membangkitkan geliat ekonomi nasional (Tambunan, 2004).

Kota Payakumbuh memiliki potensi yang baik terkait bisnis kuliner. Hal ini disebabkan karena kota ini mengalami pertumbuhan yang cukup baik dalam beberapa tahun terakhir. Hal ini juga diikuti dengan perbaikan taraf hidup masyarakatnya. Hal ini menyebabkan bisnis kuliner begitu banyak menjamur di kota ini, salah satunya adalah roti. Dalam pada itu, Indah menawarkan produksi rotinya untuk memenuhi animo masyarakat yng tinggi terhadap kuliner. Hal itulah yang membuat Roti Indah telah berdiri semenjak 1998 dan tetap beroperasi hingga kini.

Dengan situasi Kota Payakumbuh yang sedang berkembang itu, tidak heran jika pada perjalanannya Roti Indah kemudian memiliki banyak saingan. Oleh karena itu, Roti Indah harus memiliki strategi yang baik untuk dapat bertahan dan merebut hati para konsumen. Salah satu yang mereka lakukan adalah dengan bermitra dengan pedagang-pedagang kecil (Daft, 2008). Jadi, selain adanya karyawan yang memasarkan produk Roti Indah berkeliling komplek setiap hari, masyarakat juga dapat membeli Roti Indah di warung-warung. Hal ini tentu mempermudah distribusi dari Roti Indah itu sendiri.

3. Manajemen Indah Roti

“Strategi pemasaran adalah serangkaian tujuan dan sasaran, kebijakan dan aturan yang memberi arah kepada usaha-usaha pemasaran perusahaan dari waktu ke waktu, pada masing-masing tingkatan dan acuan serta alokasinya, terutama sebagai tanggapan perusahaan dalam menghadapi lingkungan dan keadaan persaingan yang selalu berubah” (Sofjan, 2014, hal. 168). Oleh karena itu, penentuan strategi pemasaran harus didasarkan atas analisis lingkungan eksternal dan internal perusahaan melalui analisis keunggulan dan kelemahan perusahaan, serta analisis kesempatan dan ancaman yang dihadapi perusahaan dari luar lingkungannya.

Dalam hal biaya produksi, mulai dari pembelian bahan baku roti dan gaji karyawan ditentukan oleh pemilik dipegang oleh pemilik Roti Indah. Berdasarkan wawancara, dalam sebulan sekitar 40 juta kalau sehari 1 juta sampai 1,5 juta tergantung kalau ada pesanan, sehingga untung yang diperoleh adalah sekitar 40% dari pendapatan. Jadi, dapat dikatakan bahwa biaya produksi memakan sekitar 60% dari seluruh laba kotor. Sekitar 10 tahun tidak ada laporan keuangan hanya ada uang masuk setor ke bank setelah itu buat gaji karyawan, setelah yang baru ini masih normal atau flat karena baru 4 bulan ini. Dalam meningkatkan modal yang dimiliki misal kalau ada laba atau keuntungan disimpan. Akan tetapi menurut pemilik melihat contoh perusahaan yang besar biasanya mendapat modal pinjaman dari bank dan dia harus punya usaha dulu baru bank mau meminjamkan modal. Berdasarkan wawancara, diketahui bahwa terdapat penurunan omset dan laba yang didapatkan cenderung tetap.

Tabel 1 Tabel Jumlah Karyawan dan daftar Gaji

No	Tahun	Jumlah Karyawan	Gaji/Bulan
1	1998	3 orang	Rp 600,000.00
2	1999	3 orang	Rp 600,000.00
3	2000	5 orang	Rp 1,200,000.00
4	2001	14 orang	Rp 1,200,000.00
5	2002	14 orang	Rp 1,200,000.00
6	2003	23 orang	Rp 1,450,000.00
7	2004	23 orang	Rp 1,450,000.00
8	2005	23 orang	Rp 1,450,000.00
9	2006	23 orang	Rp 1,450,000.00
10	2007	20 orang	Rp 1,450,000.00
11	2008	20 orang	Rp 1,450,000.00
12	2009	20 orang	Rp 1,500,000.00
13	2010	20 orang	Rp 1,500,000.00
14	2011	19 orang	Rp 1,500,000.00
15	2012	19 orang	Rp 1,600,000.00
16	2013	16 orang	Rp 1,600,000.00
17	2014	12 orang	Rp 1,600,000.00

18	2015	12 orang	Rp 1,650,000.00
19	2016	10 orang	Rp 1,650,000.00
20	2017	10 orang	Rp 1,650,000.00
21	2018	10 orang	Rp 1,650,000.00
22	2019	10 orang	Rp 1,650,000.00
23	2020	10 orang	Rp 1,650,000.00

Sumber: Wawancara Firmansyah, Manajer Pabrik Roti Indah, Wawancara, Payakumbuh, 4 Maret 2020

Untuk menghasilkan kualitas produk yang dihasilkan, Indah Roti memiliki pengawasan produksi dan kemasan. Produk-produk yang dijual adalah produk yang terbaik, sedangkan produk yang gagal dalam tidak dijual (Kotler, P dan Keller, 2007). Namun masih belum ada standard yang tetap mengenai kualitas produksi. Untuk itu dibutuhkan karyawan yang terampil untuk meminimalisir produksi yang gagal.

Terdapat beberapa tahapan dalam kegiatan produksi:

- a. Meracik: Mencampurkan bahan-bahan.
- b. Mixer: Bahan yang telah diracik diaduk menjadi rata dan ditambah air, telur dan mentega. Proses ini memakan waktu sekitar 15 menit.
- c. Dibungkus: adonan kemudian dibungkus dengan kertas.
- d. Pemotongan: adonan kemudian dipotong menjadi bagian-bagian dengan berat 50 gram.
- e. Pembentukan: adonan roti kemudian dibentuk berdasarkan jenis-jenis produk.
- f. Pemanggangan: Adonan dipanggang menggunakan api selama sekitar 15 menit..
- g. Packaging: Roti yang siap dipanggan kemudian dikemas..

Dalam sehari, Indah Roti dapat memproduksi 200 roti. Untuk merekrut karyawan, Roti Indah tidak meletakkan standard khusus. Selama orang itu mau belajar dan bekerja dengan gigih, maka ia dapat dipekerjakan, selama kebutuhan masih ada. Hal ini membuat latar belakang para karyawan berbeda-beda. Ada yang tamatan SMA sederajat dan Sarjana. Proses perekrutan dilakukan pertama kali dengan menyerahkan lamaran, kemudian ada proses wawancara. Dalam proses ini, hal-hal yang ditanyakan adalah seputar latar belakang pekerjaan sebelumnya, latar belakang pendidikan, pengalaman kerja dan kemampuan yang dimiliki.

Untuk memberikan pilihan bagi pasar, Indah Roti menyediakan berbagai pilihan produk. Pilihan produk juga diberikan bagi konsumen menengah kebawah dan keatas. Strategi yang dilakukan oleh Roti Indah untuk mendapatkan hati masyarakat adalah

- a. Penetrasi pasar
 - 1) Roti Indah memperkenalkan produknya melalui iklan di surat kabar dan media social.
 - 2) Memberikan pelayanan terbaik terhadap konsumen,
- b. Pengembangan Pasar

Mencoba untuk merambah daerah yang lebih luas. Tidak hanya di Payakumbuh, tetapi mereka juga mencoba untuk menasarkan roti ke Sumar dan Riau.
- c. Pengembangan Produk

Melakukan pengembangan terhadap jenis-jenis produk yang dijual.

4. Keunggulan Indah Roti

Dalam wawancara yang dilakukan dengan pemilik usaha, ia mengatakan bahwa produk makanan seperti nasi dapat digantikan oleh makanan ringan seperti wafer atau roti. Substitusi ini dapat dilakukan karena makanan seperti roti juga mengandung karbohidrat seperti nasi. Dari segi harga, kebanyakan roti memiliki harga yang relatif lebih murah dibandingkan nasi karena roti langsung habis jika dikonsumsi. Untuk mengatasi masalah dalam hal ini, pemilik usaha mengeluarkan produk roti dengan harga yang beragam agar masyarakat bisa memilih roti sesuai dengan budget yang dimiliki. Hal ini diperkuat oleh pendapat konsumen yang mengatakan bahwa adanya produk substitusi atau pengganti berdampak terhadap usaha ini karena konsumen lebih mementingkan kebutuhan dirinya sehingga konsumen dapat memilih antara roti, nasi ataupun *snack*. (Setiaji, 2013).

Tabel 2 Variasi Harga Roti

No	Jenis roti	Rasa Roti	Harga Satuan
1.	Roti Tawar	-	Rp8.000
			Rp10.000
			Rp11.000
			Rp12.000
2.	Roti Manis	Kelapa	Rp5.000
		Coklat	Rp5.000
			Rp10.000
		Coklat	Rp10.000
		Keju	
		Kacang	Rp10.000
3.	Roti Enceran	Sarikaya	Rp8.000
		Kelapa	Rp1.000

Sumber: (Daftar Harga Roti Indah, 2004)

Daya Tawar Pemasok

Hasil wawancara dengan pemilik usaha menyatakan bahwa konsumen dari usaha ini berasal dari kalangan menengah bawah hingga menengah atas yang berada di sekitar lokasi usaha. Usaha ini memiliki daya saing dalam pasar karena harga yang bersaing dengan usaha sejenis dan rasa yang terjamin dengan standard yang tidak berubah. Menurut kepala produksi dan operasional usaha, untuk memperkuat daya saing di pasar, usaha ini mengizinkan konsumen untuk mencoba produk usaha ini terlebih dahulu dan membandingkannya dengan produk usaha lain. Usaha ini juga memberikan diskon untuk konsumen atau pembeli yang membeli produk dalam jumlah besar. Selain itu, produk usaha ini juga mengutamakan

kualitas rasa dan kemasan produk roti. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa pembeli lebih mementingkan kualitas roti (Schermerhorn, 2003).

Daya Tawar Konsumen

Kualitas produk Roti Indah dapat dijamin dengan adanya pengawasan terhadap tenaga kerja khususnya pegawai yang memproduksi roti. Proses pengawasan dilakukan dengan memperhatikan setiap detil produksi roti agar aman untuk dikonsumsi. Hal ini dikatakan oleh pemilik usaha, kepala produksi dan operasional serta para pegawai. Dapat ditarik kesimpulan bahwa produk Roti Indah ini terjamin dan aman untuk dikonsumsi (Wijayanto, 2012).

5. Ancaman yang Dihadapi

Saat ini persaingan dalam usaha ini sangat ketat. Ini ditandai dengan banyaknya pesaing dalam jenis usaha ini. Menyikapi hal ini, banyak perusahaan yang melakukan perubahan agar konsumen tidak berpindah ke produsen roti lain.

Menurut pemilik Indah Roti, para pendatang baru dalam usaha roti sangat mudah dan sering melakukan diferensiasi produk. Hal ini dikarenakan untuk melakukan diferensiasi produk tidak membutuhkan banyak biaya. Ini juga diutakan oleh kepala produksi dan operasional serta pegawai yang bekerja di Roti Indah. Sehingga dapat disimpulkan bahwa ancaman yang datang dari pendatang baru adalah diferensiasi produk.

Dalam industri roti dibutuhkan pengalaman mengelola dan penguasaan terhadap roti karena usaha roti ini membutuhkan keahlian khusus. Setidaknya skil yang harus dikuasai adalah mengerti seluk beluk roti agar bisa melakukan produksi hingga ke penjualan. Kesimpulannya, pengalaman dan penguasaan skil terhadap roti sangat penting untuk dimiliki pendatang baru dalam industri roti.

Akses distribusi bagi pendatang baru sangat mudah dicari dan didapatkan. Semakin mudah jalur distribusi maka semakin banyak pesaing dalam jalur distribusi tersebut. Menurut pemilik Roti Indah, saat ini akses dan jalur distribusi roti sangat banyak dan mudah sehingga memudahkan pendatang baru dalam usaha ini. Disimpulkan bahwa akses distribusi yang dimiliki oleh pendatang baru saat ini mudah dan terjangkau (Arriessiana, 2009).

Seiring berjalan waktu, Roti Indah memiliki kendala dalam kegiatan usahanya, diantaranya ialah penurunan penjualan pada beberapa waktu terakhir disebabkan oleh pandemic Covid-19. Ini merupakan dampak besar bagi perusahaan karena harus mengurangi pekerja. Berkurangnya pekerja untuk menjual produk ini mengakibatkan rantai usaha tidak lancar karena permintaan roti tergantung kepada pesanan atau order yang diminta oleh pekerja penjual roti. Kurangnya pekerja penjual roti ini juga mempersempit jangkauan distribusi yang bisa dijangkau oleh perusahaan. Padahal jika menilik potensi yang ada, perusahaan masih mampu untuk memperluas area penjualan.

Kesimpulan

Perkembangan industri rumah tangga usaha pabrik roti Indah di Balai Jariang Kelurahan Balai Tangah Koto berdiri pada tahun 1998. pabrik roti Indah mengalami periode masa jaya pada tahun 1998 karena pada saat itu belum ada pesaing pabrik roti lainnya, pabrik roti ini memulai usahanya dengan susah payah, namun usaha ini membuahkan hasil, terbukti

dengan karyawan yang bekerja di pabrik roti itu sebanyak 23 orang, dan memiliki kendaraan operasional sepeda motor dan mobil untuk akses penjualan roti di area Sumbar-Riau. Strategi yang digunakan oleh bapak Firmansyah untuk terus bertahan menghadapi pasang surutnya penjualan dan produksi yang semakin banyak memiliki persaingan dalam dunia usaha adalah dengan menawarkan produk yang memiliki kualitas baik, rasa yang enak, variasi produk yang beragam, dan harga yang terjangkau agar dapat menarik minat konsumen untuk membeli. Namun pada tahun 2020 pabrik roti Indah ini mengalami masa penurunan karena covid-19 yang membuat beberapa karyawan di berhentikan karena kurangnya hasil penjualan pada saat pandemi Covid-19.

Daftar Pustaka

- Arriessiana, T. (2009). *Analisis Strategi Pengembangan Usaha Roti pada Bagas Bakery, Kabupaten Kendal*. Institut Pertanian Bogor.
- Daft, R. L. (2008). *Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Daftar Harga Roti Indah*. (2004). Payakumbuh.
- Dinas Perindustrian Perdagangan dan Naker. (2003). *Tanda Daftar Industri Nomor 753/IZ.000/XII.2003*. Payakumbuh, Indonesia.
- Gottschalk, L. (1975). *Mengerti Sejarah*. Jakarta: UI Press.
- Kotler, P dan Keller, K. L. (2007). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Indeks.
- Lauer, R. H. (2001). *Perspektif tentang Perubahan Sosial*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Maskun, S. (1993). *Pembangunan Masyarakat Desa, (1993), 158*. Yogyakarta: Media Witya Mandala.
- Mestika Zed. (2004). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Schermerhorn, J. R. (2003). *Manajemen Buku*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Setiaji, J. P. (2013). Pengelolaan dan Pengembangan Usaha Pengolahan Roti pada PT. XYZ di Depok. *Agora, 1*(1), 663–671.
- Sofjan, A. (2014). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Tambunan, M. (2004). Melangkah Ke Depan Bersama UKM. *Debat Ekonomi ESEI 2004*. Jakarta.

Wijayanto, D. (2012). *Pengantar Manajemen*. Jakarta. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wawancara

No.	Nama	Umur	Pekerjaan	Tanggal Wawancara	Tempat Wawancara
1.	Firmansyah	55 tahun	Pemilik Pabrik Roti Indah	21/02/2021	Balai Jariang
2.	Resmi Helda	52 tahun	Istri Pemilik Pabrik Roti Indah	21/02/2021	Balai Jariang
3.	Basni	56 tahun	Karyawan Pemasaran Pabrik Roti Indah	21/02/2021	Balai Jariang
4.	Habib	45 tahun	Karyawan Pemasaran Pabrik Roti Indah	21/02/2021	Balai Jariang
5.	Endang	55 tahun	Karyawan Packing Pabrik Roti Indah	21/02/2021	Balai Jariang
6.	Martini	50 tahun	Ibu Rumah Tangga	26/02/2021	Balai Jariang
7.	Ilyas	58 tahun	Lurah Balai Tangah Koto	13/03/2021	Balai Jariang
8.	Awiskarni	35 tahun	Pegawai Kantor Lurah Balai Tangah Koto	13/03/2021	Balai Jariang
9.	Erik	54 tahun	Petani	26/02/2021	Balai Jariang
10.	Neni Martin	51 tahun	Ibu Rumah Tangga	20/02/2021	Balai Jariang
11.	Kartina	35 tahun	Ibu Rumah Tangga	20/02/2021	Balai Jariang
12.	EkaPutra Ramadhan	40 tahun	Karyawan Pemasaran Pabrik Roti Indah	24/02/2021	Balai Jariang
13.	Iqbal	43 tahun	Karyawan Packing Pabrik Roti Indah	24/02/2021	Balai Jariang