

Perkembangan Industri Olahan Pangan Usaha Roti Rita Di Desa Cempaka Hampan Rawang Kota Sungai Penuh (1985 – 2021)

Nike Livia¹ (*), Azmi Fitri²

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

(*)nikelivia@gmail.com

ABSTRACT

This research is a historical research on the Development of Food Processing Industry in Rita's Bread Business. The purpose of this study was to determine the emergence of the Rita Bread industry, to know the development of the Rita Bread industry, and to know the impact of the development of the Rita Bread industry. The method used in this study is the historical method which consists of heuristics, criticism, interpretation, and historiography. The results of the study show that: first, Cempaka village is a village located in the lowlands administratively. The people's economy is dominated by working as civil servants, traders, farmers and entrepreneurs including the food industry, Rita's Roti Industry which was established in 1985 is a food industry located in Cempaka village which is a food raw material processing industry that was pioneered and developed by Mr. Jufri and Mrs. Aidar. The first cake that was made was Wet Cake whose main ingredient was Red Glutinous Rice which is now known as Sangko Cake. Mr. Jufri sold the cake himself by entrusting it to existing stalls. In the mid-1988-1990s Mr. Jufri's industry began to be widely recognized by the public and experienced an increase in production, so that at that time he accepted 3 workers and in 1990 he built a separate building to improve product quality with a total of 10 workers. And the existence of the food industry has an impact on the economic life and social life of the owners and workers of the food industry.

Keywords: Development, Industry, Rita Bread Business

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan penelitian sejarah tentang Perkembangan Industri Olahan Pangan Usaha Roti Rita. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui munculnya industri Roti Rita, mengetahui perkembangan industri Roti Rita, dan mengetahui dampak perkembangan dari industri Roti Rita. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah yang terdiri dari heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi. Hasil penelitian dapat diketahui bahwa : pertama desa Cempaka merupakan desa yang terletak di dataran rendah secara administratif. Perekonomian masyarakat didominasi bekerja sebagai PNS, pedagang, petani, dan wiraswasta termasuk industri pangan, Industri Roti Rita yang berdiri sejak tahun 1985 merupakan Industri pangan yang terdapat di desa Cempaka merupakan industri pengolahan bahan baku makanan yang dirintis dan dikembangkan oleh Bapak Jufri dan Ibu Aidar. Kue pertama yang dibuat adalah Kue Basah yang bahan baku utamanya adalah Ketan Merah yang kini dikenal dengan nama Kue Sangko, Kue tersebut dijajakan sendiri oleh bapak Jufri dengan menitipkan kewarung-warung yang ada. Pada Pertengahan tahun 1988-1990 industri bapak jufri mulai banyak dikenali oleh masyarakat dan mengalami peningkatan produksi, sehingga pada saat itu menerima 3 orang pekerja dan tepat pada tahun 1990 mendirikan bangunan tersendiri untuk meningkatkan kualitas produk yang bermutu dengan jumlah 10 orang pekerja. Dan dengan adanya industri pangan ini memiliki dampak terhadap kehidupan ekonomi dan kehidupan social bagi pemilik maupun para pekerja industri pangan.

Kata Kunci: Perkembangan, Industri, Usaha Roti Rita

PENDAHULUAN

Kecamatan Hamparan Rawang merupakan salah satu kecamatan di wilayah Kota Sungai Penuh. Kecamatan Hamparan Rawang memiliki luas wilayah 11.15 km², dengan ketinggian di atas permukaan laut 500 – 1.000 m di atas permukaan laut. Berbatasan langsung dengan Kabupaten Kerinci, Kecamatan Hamparan Rawang memiliki 13 desa (BPS Kota Sungai Penuh, 2020. Hal 4).

Desa Cempaka adalah salah satu desa yang terdapat dalam lingkup Kecamatan Hamparan Rawang. Secara geografis, Desa Cempaka merupakan daerah dataran rendah dengan curah hujan rata-rata 89.00 mm. Dengan luas wilayah 6 Ha, Desa Cempaka memiliki daerah dataran, bantaran dan aliran sungai. Jarak desa Cempaka ke ibukota kecamatan hanya 0.7 km sementara jarak ke ibukota Kota Sungai Penuh berjarak 2.0 km (Profil Desa dan Kelurahan, 2022. Hal 1). Wilayah yang dilintasi jalan raya, serta relative dekat dengan ibu kota kecamatan dan kota ini, membuat Desa Cempaka potensial secara ekonomi. Hal ini bisa didukung dengan adanya kawasan perkantoran, pertokoan serta industri yang berada di wilayah ini.

Industri merupakan setiap perusahaan yang mengolah bahan dasar atau bahan mentah dan juga bahan daur-ulang yang kemudian di olah dan diproduksi menjadi yang bernilai tinggi atau bernilai jual. Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan-bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi atau barang jadi menjadi barang yang bernilai tinggi (G Kartasapoetra, 2000). Sedangkan menurut Ahmad Ifham Sholihin yang dimaksud dengan industri adalah kegiatan ekonomi yang menghasilkan barang atau jasa, dalam hal ini yang dimaksud adalah industri (Ahmad Ifham Sholihin, 2010)

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No.5 Tahun 1984 tentang perindustrian, Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, dan atau barang jadi menjadi barang dengan nilai tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri. Berdasarkan jumlah tenaga kerjanya, industri dapat dibagi menjadi industri besar (> 100 orang), industri sedang atau menengah (20 – 100 orang), industri kecil (5 – 19 orang) dan rumah tangga (<5 orang). (Dr. Nurhasan Syah, M.Pd., Yun Hendri Danhas, S.P., 2021)

Dari pengertian tersebut, terdapat satu industri yang berada di wilayah Desa Cempaka, yaitu Usaha Roti Rita. Industri ini termasuk kategori industri sedang dimana memiliki jumlah tenaga kerja 20 orang. Industri ini menggunakan tenaga kerja lokal, yang merupakan masyarakat yang berasal dari desa Cempaka sendiri maupun desa sekitarnya (Wawancara Bapak Jufri pemilik Industri, 05 Juni 2022). Hal ini selain untuk peningkatan kondisi perekonomian, industri juga dapat memberi dampak dan manfaat sebanyak pihak, baik bagi tenaga kerja industri, pengampas, maupun warung yang menjual hasil industri ini.

Usaha Roti Rita bergerak dalam usaha olahan pangan. Dari wawancara dengan pemilik usaha, diketahui bahwa salah satu alasan pendirian industri pangan ini yakni untuk membantu perekonomian keluarga dan masyarakat serta untuk memanfaatkan bahan ketan merah yang merupakan produk pertanian yang cukup melimpah di wilayah kecamatan Hamparan Rawang. Berbekal pengetahuan dasar tentang dunia kuliner dan modal seadanya, Bapak Jufri dan Ibu Aidar selaku pemilik usaha untuk membuat usaha kue basah berupa kue Sangko. Kue

tersebut diujakan sendiri oleh bapak Jufri dengan menitipkan kewarung-warung yang ada. Pada Pertengahan tahun 1988-1990 industri bapak jufri mulai banyak dikenali oleh masyarakat dan mengalami peningkatan produksi, sehingga pada saat itu menerima 3 orang pekerja dan tepat pada tahun 1990 mendirikan bangunan tersendiri untuk meningkatkan kualitas produk yang bermutu dengan jumlah 10 orang pekerja dan 7 orang pengampas. Modal pertama yang digunakan pada saat itu adalah sekitar Rp. 7.000.000, dengan rincian 1 unit mesin (Merlin) adonan roti dengan kapasitas 50 kg tepung. (Hermayanto, 2016). Usaha kue ini kemudian berkembang hingga sekarang dimana industri ini telah memiliki karyawan sebanyak 24 orang dan pengampas sebanyak 20 orang. Dengan jumlah karyawan tersebut industri roti rita ini mampu memproduksi ± 3.050 bungkus / hari atau setara dengan \pm Rp 12.000.000 / hari untuk sekali produksi dan ± 12.200 bungkus / minggu atau setara dengan \pm Rp 48.000.000/ minggu (Wawancara Ibu Aidar pemilik industri, 05 Juni 2022).

Usaha Roti Rita ini sejalan dengan visi kota Sungai Penuh yang mempersiapkan diri menjadi kota industri, hal ini tertuang dalam visi pembangunan jangka panjangnya yaitu Sungai Penuh Sebagai Kota Pendidikan yang berdaya saing perdagangan dan jasa yang produktif serta berwawasan lingkungan. (Afdhal Chatra1, 2021)

Produk usaha ini tidak hanya beredar di wilayah kecamatan Hamparan Rawang, namun juga di kecamatan lainnya. Tidak hanya itu, melalui distribusi pengampas yang memiliki wilayah jangkauannya masing-masing, produksi dari usaha ini telah manjangkau wilayah Kabupaten Kerinci dengan cukup merata hingga daerah Pelompek (utara) serta wilayah Tamiai di selatan. Dengan demikian, secara tidak langsung usaha industri ini telah memunculkan produk wilayah kota sungai penuh hingga ke kabupaten tetangga.

Berdasarkan hal diatas, maka peneliti tertarik meneliti tentang “Perkembangan Industri Olahan Pangan Usaha Roti Rita di Desa Cempaka Hamparan Rawang Kota Sungai Penuh”. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah (1) sejarah berdirinya industri usaha Roti Rita (2) perkembangan industri usaha Roti Rita, dan (3) dampak perkembangan industri usaha Roti Rita.

Dihamparan Rawang terdapat 4 Industri yang menyediakan produk Roti dan Kue. Industri Roti Rita yang terdapat di Desa Cempaka Kecamatan Hamparan Rawang yang memiliki perkembangan yang paling lama di Hamparan Rawang, Jumlah Karyawan, serta perkembangan produk yang diproduksi. 3 industri lainnya yang ada di hamparan rawang tidak memiliki perkembangan yang cukup lama, karena industri tersebut berdiri di mulai pada tahun 2013 dan memiliki jumlah karyawan yang tidak lebih dari 5 orang karyawan.

Ada beberapa studi yang relevan dengan penelitian ini. *Pertama*, skripsi Afdhal Maryadi tahun 2021. Penelitian ini membahas tentang perkembangan industri Galamai dari tahun 1994-2020 yang terbukti dari industri Gelamai mampu menjadi salah satu pabrik produk galamai besar di provinsi Sumatera Barat (Afdal Maryadi, 2021).

Kedua, skripsi Yesi Eka Putri tahun 2020. Penelitian ini membahas tentang Perkembangan Industri Selai Dua Saudara di Perumahan Bumi Kasai Permai, Nagari Kasang 2007 – 2019. Hasil penelitian ini menunjukkan pada awal berdirinya usaha ini belum menunjukkan perkembangan yang maksimal, karena masih pada tahap awal. Peningkatan perkembangan terjadi pada tahun 2015, hal ini terlihat dari peningkatan aspek produksi dan

pemasaran. Aspek produk meningkat dari satu loyang menjadis lima loyang dan meningkat lagi menjadi 20 loyang pada tahun 2015 sampai 2019. Aspek pemasaran yang pada awalnya hanya diwarung kemudian berkembang ke pabrik-pabrik roti.(Putri, 2020)

Ketiga, penelitian lainnya dilakukan oleh Vinny Dwi Putri pada tahun 2020. Penelitian ini membahas tentang latar belakang dari kuliner tradisional Pinukuik Ibu Enggi di Batang Kapeh serta adanya perkembangan usaha yang terjadi dari tahun 1989 sampai dengan 2020. (Vinny Dwi Putri2, 2022)

Keempat, Gusmarini Nuri pada tahun 2022. Melakukan penelitian tentang industri kopi di daerah Panti Kabupaten Pasaman. Dengan hasil penelitiannya mengatakan bahwa industri bubuk kopi cap matahari ini didirikan ditahun 1978 dan mengalami perkembangan dan penurunan yang bisa diatasi oleh usaha bubuk kopi cap matahari ini hingga dapat bertahan sampai sekarang pada tahun 2021. (Nuri Gusmarini, 2022)

Kelima, skripsi Nur Aqlia Azizah pada tahun2021 yang berfokus pada industri kuliner kue bawang MedanRizka di Kelurahan Padang Besi Kecamatan Lubuk Kilangan dari tahun 1999 sampai pada tahun 2019. Hasil dari skripsi ini adalah diketahui bahwa usaha tersebut berawal dari pesanan di saat lebaran hingga berlanjut sampai sekarang. Hal itu disebabkan dengan tetap menjaga kualitas dan kepercayaan masyarakat sehingga mampu membantu perekonomian keluarga. (Azizah, 2021)

Keenam, Studi oleh Afdhal Chatra pada tahun 2021 yang membahas tentang pengembangan industri olahan makanan Kota Sungai Penuh Provinsi Jambi Tahun 2020 membahas strategi pengembangan industri olahan makanan di Kota Sungai Penuh pada masa yang akan datang. Chatra dengan menggunakan analisis SWOT, menyampaikan strategi pengembangan industri olahan makanan di Kota Sungai Penuh. Aspek kekuatan (*Strengths*) yang dimiliki adalah (a). Kualitas produk dari industri olahan makanan, (b).Kesesuaian antara biaya dengan kepuasan dan (c). Daerah perdagangan mendukung pemasaran. Sisi kelemahan (*Weaknesses*) yang harus segera di atasi diantaranya (a). Sedikitnya variasi pilihan, (b). Rasa yang tidak konsisten dan (c).Produk yang tidak tahan lama. Peluang (*Opportunites*) yang harus di dimanfaatkan adalah (a). Terbitnya Perpres Nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumberdaya lokal, (b).Pertambahan jumlah penduduk dan (c). Berkembangnya wisata minat khusus (wisata kuliner). Sedangkan ancaman (*Treaths*) yang harus diwaspada iadalah (a). Produk makanan dari daerah lain, (b).Kekuatan tawar menawar pembeli dan (c) Kenaikan harga bahan baku pendukung. (Afdhal Chatra1, 2021)

Ketujuh, Debyzky Vatica (2021) dalam penelitiannya “Usaha Pabrik Roti Indah di Balai Jariang Kelurahan Balai Tengah Koto Kota Payakumbuh Dari Tahun (1998-2020)” mengatakan bahwa 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 tetao 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. (Debyzky Vatica, 2021)

Dengan mengambil lokasi penelitian di industri pangan desa Cempaka kota Sungai Penuh, penulis meneliti tentang bagaimana sejarah berdirinya usaha industri pangan “Roti Rita”, perkembangannya hingga saat ini, serta dampak dari perkembangan usaha ini. Penelitian ini secara akademis diharapkan memberi manfaat untuk dapat menambah wawasan dan referensi mengenai sejarah, perkembangan produksi, faktor-faktor pendukung dan penghambat dari usaha kue kering dan kue basah, serta sebagai referensi dan informasi tambahan untuk penelitian berikutnya dengan topik yang sama. Secara praktis, penelitian ini dapat member informasi perkembangan Usaha Roti Rita di Desa Cempaka Kecamatan Hamparan Kota Sungai Penuh, memberi informasi ataupun wawasan pengetahuan dan pengalaman bagi perusahaan lainnya serta dapat digunakan sebagai referensi pustaka dan dapat digunakan dalam penelitian selanjutnya dalam skala yang lebih luas.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif yang menggunakan metode penelitian sejarah. Penelitian ini menggunakan metode sejarah sehingga menghasilkan sebuah karya ilmiah. Sesuai dengan kaidah-kaidah penulisan sejarah, maka penelitian ini dilakukan dengan tahapan yakni heuristik (pengumpulan data), kritik sumber, interpretasi, dan historiografi atau penulisan sejarah (Helius Sjamsuddin, 2012), yang mana didapat oleh penulis dari penelitian ini yakni industri pangan Usaha Roti Rita di Desa Cempaka Kota Sungai Penuh Provinsi Jambi.

Wawancara yang dilakukan secara langsung dengan narasumber terkait usaha industri ini. Wawancara dilakukan dengan menggunakan daftar pertanyaan yang sudah disiapkan sebelumnya. Wawancara yang dilakukan oleh peneliti yaitu wawancara cengan narasumber yang diminta keterangannya meliputi pemilik industri Roti Rita, karyawan industri Roti Rita serta pengampas dari industri Roti Rita. Selain itu, penulis juga melakukan observasi langsung kelokasi usaha untuk mendapatkan dokumentasi industri Roti Rita di Desa Cempaka Kota Sungai Penuh. Sesuai dengan dua bentuk sumber pembagian oleh sejarawan membagi sumber (lisan dan tulisan), sumber lisan dapat diperoleh dari hasil wawancara dari narasumber yang merupakan pelaku sejarah ini. Metode lisan ini ditujukan kepada pelaku yang terlibat langsung dalam industri Roti Rita di Desa Cempaka. Sementara itu, sumber tulisan yang berkaitan dengan tema penulisan atau berupa naskah, buku dan tulisan-tulisan yang berkaitan dengan tema penulisan dari arsip ataupun data penduduk Desa Cempaka. Yang dimaksud dengan sumber tulisan disini ialah peneliti juga mengumpulkan data ataupun fakta yang berkaitan dengan industri Roti Rita yang berupa surat izin usaha yang didapatkan pertama kali oleh industri Roti Rita yaitu pada tahun 2001 dari Disperindag (Dinas Perindustrian dan Perdagangan) Kabupaten Kerinci, buku absen karyawan dan buku pesanan setiap minggunya, serta mengumpulkan data ataupun arsip dari Desa Cempaka. Tahap selanjutnya peneliti melakukan tahap verifikasi atau kritik yang dilakukan untuk memperoleh keaslian sumber data ataupun fakta yang di peroleh . Tahapan berikutnya yaitu interpretasi yaitu menafsirkan suatu peristiwa sejarah menjadi suatu fakta. Terakhir yaitu historiografi yang mana

menuliskan suatu peristiwa sejarah menjadi suatu karya ilmiah (Gottschalk, Louis Notosoesto, 1975).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Berdirinya Industri Roti Rita (1985-2021)

Industri pangan usaha Roti Rita yang berlokasi di desa Cempaka dalam lingkup kecamatan Hamparan Rawang ini merupakan industri yang bergerak dibidang barang dan jasa dalam bentuk makanan dimana kegiatan ini adalah kegiatan pengolahan bahan baku pangan yang mentah dan atau bahan yang siap jadi atau siap untuk diolah kembali.

Awal berdirinya industri ini pada tahun 1985 dengan latar belakang untuk memperbaiki ekonomi keluarga. Tujuan mengganti usaha sebelumnya yakni usaha es keliling berdampak positif pada kehidupan keluarga bapak Jufri yang selaku pemilik industri Roti Rita. Industri ini bermula dengan produk ketan merah yang memang sebagai hasil utama para petani daerah. Produk ketan ini dibuat dengan campuran gula dan kelapa yang kemudian disebut kue sangko.

Ibu Aidar yang selaku istri dari bapak Jufri dan juga sebagai pembuat kue sangko pertama kala itu dengan dibantu oleh bapak Jufri untuk menitip kwarung-warung serta menjual langsung ke berbagai daerah dan bahkan di tempat keramaian dengan hanya menggunakan sepeda berlanjut selama hampir 3 tahun usaha ini masih dilakukan sendiri. Bukan tanpa halangan dari berdirinya usaha ini mulai dari produk-produk yang sering gagal, produk yang tidak diterima di masyarakat, hingga produk-produk yang return. Namun hal tersebutlah yang menjadikan usaha ini tidak berhenti disana, justru hal tersebutlah yang semakin membuat bapak Jufri tetap ingin berusaha dibidang ini. Dari tahun ketahun usaha ini mulai terlihat hasilnya dengan adanya perbaikan dapur usaha dan produk yang bertambah yakni kue bolu serta adanya penambahan tenaga kerja sehingga usaha ini selain dibuat oleh ibu Aidar juga dibantu oleh 3 orang pekerja yang tidak lain juga masih anggota keluarga serta untuk pemasarannya juga ditambah 6 orang yang menjual ke rawang, Siulak, batang merangin, dan daerah-daerah lainnya di Kabupaten Kerinci. (Wawancara ibu Aidar selaku pemilik Industri Roti Rita, 07 Maret 2023).

Pertengahan tahun 1988 industri bapak Jufri mulai banyak dikenali oleh masyarakat, hingga pada saat itu menerima beberapa pekerja diantaranya 2 orang laki-laki dan 1 orang perempuan dan menambah 2 macam produk lain yaitu kue bolu dan kue sagun bakar. Namun pada tahun tersebut produksi kue-kue masih dilakukan dirumah sendiri dengan peralatan dan proses yang masih sangat sederhana. 1985-1989 merupakan tahun-tahun yang berat bagi pemilik industri roti rita karena itu adalah langkah awal yang harus mereka jalani untuk menghasilkan banyak hal. (Wawancara Bapak Jufri selaku pemilik Industri Roti Rita, 07 Maret 2023).

Perkembangan Industri usaha Roti Rita

Perkembangan Industri

Pengetahuan yang semakin maju membuat masyarakat menjadi lebih selektif dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Hal ini juga berdampak positif bagi perkembangan industri roti rita. Kualitas dari sebuah produk makanan bukan hanya pada bahan baku yang digunakan cita rasa dan kandungan gizi yang baik, namun juga pada tingkat pengerjaan makanan itu sendiri. Pengerjaan produk tersebut haruslah aman dan terorganisir dengan baik sehingga produk yang dihasilkan juga memiliki kualitas yang baik juga.

Oleh karena itu pada tahun 1990 industri ini mendirikan bangunan tersendiri untuk kegiatan produksi yang bersifat mass production yakni jenis barang yang diproduksi dalam

jumlah besar, permintaan produk tetap/stabil demikian juga dengan desain produk yang jarang sekali berubah dalam jangka waktu pendekatan menengah. (Hermayanto, 2016)

Pada tahun 1990 usaha ini mulai berkembang dengan pembangunan secara bertahap untuk bangunan produksi tersendiri yang lokasinya tidak jauh dari rumah tempat tinggal serta pada tahun inilah usaha ini dinamai dengan Usaha Roti Rita. Dengan berdirinya bangunan untuk produksi juga menambah beberapa produk terbaru, tenaga kerja, peralatan kerja, serta pengampas. Total produk hingga tahun 1990 yaitu sebanyak \pm 5 produk yakni kue sangko, kue bolu, roti kelapa, roti sutana, dan roti slai. Total pekerja hingga tahun 1990 yaitu sebanyak 10 orang dan pengampas menjadi 8 orang. Dari peralatan bertambah 1 mesin pengadon dengan kapasitas 50kg tepung dan 1 buah mesin Merlin untuk menumbuk ketan merah. Dari pemasarannya pun sudah mulai jauh berkembang kewilayah-wilayah lainnya termasuk bapak Jufri juga masih ikut mengampas produk ke kabupaten Merangin, Kabupaten Solok Selatan dengan menggunakan mobil pickup sehingga menjadikan usaha ini bersifat mass production yakni jenis barang yang diproduksi dalam jumlah besar, permintaan produk yang stabil demikian juga dengan desain produk yang jarang sekali berubah dalam jangka waktu pendek atau menengah. (Wawancara ibu Aidar selaku pemilik Industri Roti Rita, 05 Juni 2022).

Perjalanan untuk sukses memang tidak pernah lurus, hal ini juga dialami oleh keluarga bapak Jufri. Pada tahun 1995 terjadi gempa yang cukup dahsyat yang juga berimbas pada sektor ekonomi serta kondisi bangunan yang beberapa dinding rusak. Pada tahun ini juga bapak Jufri terkena Stroke sebelah kiri sehingga proses produksi pun harus berhenti sementara waktu karena bapak Jufri dibawa ke Padang. Sepulangnya bapak Jufri dengan kondisi yang masih belum normal dan stabil seperti sediakala menyebabkan ibu Aidar harus berjuang sendiri dengan usaha ini dengan dibantu oleh beberapa anak mereka.

Selang beberapa lama kemudian kondisi bapak Jufri pun Kembali pulih dan baik seperti sediakala. Beliau mampu untuk bertahan dan bergerak seperti sediakala yang kemudian pun ikut membantu bekerja. Usaha ini pun kemudian meningkat pesat hingga pada tahun 2001 keluar surat izin usaha dan sertifikat Halal. Hal ini pun kemudian berdampak positif dengan perkembangan usaha ini yang terlihat dari penambahan produk, tenaga kerja, serta pengampas. Bahan baku yang terkadang susah untuk diperoleh juga merupakan rintangan tersendiri bagi industri usaha roti rita ini. (Wawancara Bapak Jufri selaku pemilik Industri Roti Rita, 07 Maret 2023).

Industri yang memiliki komitmen untuk menghasilkan produk makanan yang bermutu, aman, dan halal untuk dikonsumsi ini selalu memprioritaskan aspek kesegaran, higienis, kandungan gizi, rasa, praktis, aman dan halal untuk dikonsumsi ini pun menjadikannya dipercayai sebagai perwakilan Kabupaten Kerinci pada tahun 2005 pada tingkat provinsi Jambi dalam kegiatan UMKM.

Industri ini tetap aktif dari tahun ketahun bahkan masih dengan karyawan yang sama namun ada beberapa penambahan karyawan dan peralatan. Banyaknya permintaan yang semakin meningkat, industri ini pun menambah beberapa peralatan di antaranya dua mesin penghalus adonan roti, satu mesin pengadon roti, serta dua buah oven gas dengan kapasitas besar. Dan kemudian penambahan jumlah karyawan menjadi 24 orang dan 17 orang pengampas. Untuk sistem penambahan karyawan tidak berdasarkan tingkat pendidikannya namun pada kebutuhannya sendiri, niat bekerja, serta kejujurannya, bukan hanya pegawai yang belum menikah yang bekerja, ada juga yang ibu rumah tangga. Dari hal ini dapat dilihat bahwa industri roti rita memang membuka pekerjaan untuk mereka yang benar-benar ingin bekerja dan ingin membantu meningkatkan ekonomi keluarga dan masyarakat.

Industri Roti Rita memiliki orientasi pasar, dimana produksi yang dilakukan disesuaikan dengan permintaan pasar. Oleh karena itu industri inipun selalu mengembangkan inovasi guna

memenuhi kepuasan konsumen. Inovasinya pun dilakukan bukan hanya dari kualitas produk namun juga macam-macam produk yang selalu dikembangkan dan ditambahkan. (Hermayanto, 2016).

Disamping produksi, industri roti rita juga turut memperhatikan pemasaran produk. Pemasaran produk industri roti rita yang dijalankan oleh beberapa agen atau pengampas yang menjajakan ke setiap wilayah Kota dan Kabupaten, diantaranya yakni Kota Sungai Penuh, dan Kabupaten Kerinci, serta ada juga konsumen yang menjadikan produk-produk industri ini sebagai oleh-oleh untuk dibawa ke daerah tujuan mereka (Wawancara dengan bapak Jufri selaku pemilik Industri Roti Rita, 07 Maret 2023). Pemasaran adalah proses social dan manajerial yang membuat individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan serta inginkan lewat penciptaan dan pertukaran timbal balik produk dan nilai dengan orang lain. (Philip Kotler, 1997)

Dalam kegiatan produksi akan selalu terdapat bahan baku yang digunakan. Bahan baku yang digunakan bisa berupa bahan mentah atau bahan baku daur ulang seperti plastik botol dan bisa juga bahan baku yang sudah jadi atau siap di gunakan dan di olah seperti tepung, gula, dan telur. Ketersediaan bahan baku secara cukup dan berkelanjutan akan menjamin suatu perusahaan untuk bisa memproduksi dalam waktu yang relatif lama (Adiwarman A, 2011). Dalam produksi industri Roti Rita menggunakan bahan baku yang siap di olah yakni tepung, telur, gula, ketan merah, mentega, dan bahan baku lainnya.

Untuk menghasilkan barang dan jasa kegiatan produksi melibatkan banyak faktor produksi. Pada umumnya faktor produksi ini terdiri atas alam, tenaga kerja, modal dan kewirausahaan. Keempat faktor produksi ini bekerja sama satu sama lainnya untuk menghasilkan barang dan jasa. Dalam produksi permasalahan yang muncul tidak hanya berkenaan dengan tujuan dan prinsip dasar dalam produksi, tetapi juga bagaimana pengorganisasian faktor produksi serta penentuan harga input maupun output yang sesuai dengan tujuan dari produksi (Hendrie Anto, 2003)

Meningkatnya kualitas produk yang bermutu, halal, dan aman menjadikan Ia sampai pada tahap diakui oleh pemerintah. Hal ini dibuktikan dengan adanya kedatangan dari Dinas Ketenagakerjaan Kota Sungai Penuh dan Dinas Ketenagakerjaan Provinsi Jambi, serta Piagam dan atau sertifikat dari kegiatan pelatihan ataupun workshop yang diadakan oleh pemerintah setempat. Teruntuk bahan baku juga sudah banyak supplier yang mengantar sendiri ke industri ini. Dengan banyaknya macam produk yang dihasilkan hingga 2021 industri Roti Rita memiliki 24 orang karyawan dengan jam kerja 4 hari dalam 1 minggu dan mampu memproduksi sebanyak ± 3050 bungkus perhari, serta dengan 17 orang pengampas yang siap menjajakan produk kesetiap wilayah Kota Sungai Penuh dan Kabupaten Kerinci.

Perkembangan masa menjadi salah satu faktor industri untuk selalu mengembangkan suatu produk untuk selalu berkembang dan mengikuti zaman. Industri Roti Rita juga ikut mengembangkan produk, baik itu dari proses atau pun dari produk-produk terbaru.

1. Kue Sangko (1985)

Kue Sangko merupakan produk pertama dari industri Roti Rita yang dibuat dengan bahan baku ketan merah dan kelapa. Kue yang diproduksi dengan susah payah dan membutuhkan waktu yang cukup lama, karena pada saat itu ibu Aidar hanya berbekal sedikit pengetahuan tentang bahan-bahan kue dan selalu mengalami kegagalan dalam produksi kue ini. Hingga akhirnya berhasil memproduksi dan dijajakan sendiri oleh bapak Jufri. Kue ini termasuk jenis kue basah yang dapat bertahan dalam ± 1 minggu.

2. Kue Bolu (1998)

Sedikit mengalami peningkatan dari Industri Roti Rita memproduksi produk keduanya yang dikenal dengan Bolu dengan bentuk seperti ikan, bunga, dan lain-lain. Kue yang berbahan dasar tepung, gula dan telur ini dimasak menggunakan oven kecil dan data bertahan lama ± 1 minggu.

3. Roti Kelapa, Roti Sutana dan Roti Slai (1992)

Roti kelapa pruduk selanjutnya yang menjadi unggulan dari industri Roti Rita. Di tahun yang sama juga memproduksi roti slai dengan isianslai mentega dan roti sutana yang berbahan dasar tepung dan tape. Ketiga Roti ini dibuat dengan proses pemanggangan menggunakan tungku besar.

4. Kue Sagun Bakar dan Kue Kacang (1992)

Berlanjut di tahun 1992, ibu Aidar kembali menciptakan produk baru dari industri Roti Rita yang berbahan dasar tepung dan kacang dan dibuat dengan proses pemanggangan oven kecil.

5. BrownisPanggang (1993)

Brownis yang pada umunya dikenal dengan bentuk segi empat besar atau dengan bentuk bulat ini juga menjadi penikmat. Kue dengan berbahan dasar coklat ini memiliki cita rasa tersendiri dengan bentuk bulat kecil.

6. Kue BoluSegitiga (2000)

Berlanjut pada tahun 2000, Bapak Jufri dan Ibu Aidar kembali menciptakan produksi terbaru yang dikenal dengan Kue Bolu Segitiga. Kue ini dibuat dengan susah payah, hal ini dikarenakan bahan-bahan yang digunakan serta prosesnya pun yang masih agak sulit, kue ini selalu dicoba namun tetap gagal, hingga pada akhir tahun 2000 berhasil dan diterima dengan baik oleh konsumen.

7. Roti Tapai (2022)

Roti Tapai merupakan produksi terbaru dari Industri Roti Rita pada awal 2022. Roti Tapai tapai pada umunya menggunakan isian tapai dengan proses di goreng.

8. Donat Kentang (2022)

Berlanjut diakhir tahun 2022, Ibu Aidar kembali menciptakan produksi terbarunya yaitu donat kentang. Donat Kentang merupakan produksi terakhir dari industri roti rita. Donat ini dibuat dalam bentuk bulat dengan berbagai pilihan topping dan rasa. Pada saat itu hanya menggunakan mesin mixer kecil dengan kapasitas 1 kg tepung. Untuk menghasilkan produksi terbaik ibu aidar juga selalu mengalami kegagalan dalam mencoba produksi terbarunya, tetapi tidak putus asa untuk mencoba kembali hingga akhirnya berhasil dan diterima konsomen. Hingga pada saat ini proses pembuatannya menggunakan mesin spiral merek Baker's Friend dengan kapasitas 5 kg tepung. Tepat pada awal tahun 2023 tidak hanya donat kentang, terdapat Donat Bomboloni dan Kue Ulang Tahun yang kembali menjadi produksi terbaru dan banyak digemari oleh masyarakat atau pun konsumen.

**Dampak Perkembangan Industri Roti Rita
Dampak Industri Roti Rita Terhadap Kehidupan Ekonomi Masyarakat (terkhusus bagi karyawan dan pengampas Industri Roti Rita)**

Sejak berdiri dan berkembangnya Industri Roti Rita ini terbukti sedikit banyak

memberikan dampak positif bagi kehidupan ekonomi masyarakat. Pengaruh yang nyata dirasakan dengan adanya usaha industri roti rita bagi masyarakat sekitaran adalah bertambahnya lapangan pekerjaan yaitu buruh atau pegawai. Berawal dari niat memperbaiki ekonomi keluarga sendiri, hingga berujung dengan penambahan karyawan atau buruh. Dimana usaha ini sedikit banyak dapat mengurangi jumlah pengangguran sehingga berpengaruh kepada perubahan mata pencaharian. Perubahan mata pencaharian terjadi karena bekerja sebagai karyawan dapat menjamin kesejahteraan keluarga.

Dampak lainnya juga dirasakan oleh para karyawan yang terbukti telah bertahun-tahun bekerja dengan upah atau gaji rata-rata Rp 250.000 – Rp 400.000 perhari. Pak Irlan yang merupakan salah satu pegawai di industri roti rita mengatakan bahwa beliau telah bekerja di industri roti rita ini ±4tahun setelah memutuskan resign dari pekerjaan sebelumnya (Wawancara dengan pak Irlan sebagai salah satu karyawan, 07 Maret 2023)

Karyawan lainnya yakni bapak Nadi yang telah bekerja selama ±7 tahun yakni dari sebelum menikah mengatakan bahwa alasan beliau tetap bekerja disini ialah adanya peningkatan pada ekonomi keluarga bahkan beliau telah memiliki sebuah rumah dari hasil menabung bekerja di indutri roti rita dengan gaji yang didapat ±Rp 350.000/hari. (Wawancara dengan pak Nadi sebagai salah satu karyawan, 07 Maret 2023). Peningkatan perekonomian keluarga juga dirasakan oleh pengampas yakni bapak Hera yang telah menjadi pengampas diindustri roti rita selama ±23 tahun ini pun mengaku bahwa beliau mampu mencukupi kebutuhan keluarga dan menyekolahkan anak-anak beliau hingga menjadi Polri dan TNI. Beliau menjajakan produk industri roti rita ini kedaerah Kayu Aro hingga Pelompek. (Wawancara dengan pak yeyen sebagai salah satu pengampas, 08 Maret 2023). Terlepas dari hal tersebut, dampak lainnya yaitu berkembangnya kesejateraan para petani daerah yang setelah panen akan mengantarkan hasil panennya keindustri roti rita untuk dijual dengan harga setara dengan harga pasar.

Dampak Industri Roti Rita Terhadap di Kehidupan Sosial

Kehidupan social merupakan suatu kegiatan yang terdapat interaksi antar individu dengan individu lainnya atau kelompok dengan kelompok lainnya. Seorang ahli dalam bidang sosiologi juga memaparkan definisi tentang interaksi social yakni Soejono Soekanto yang mengatakan bahwa interaksi sosial adalah proses soial mengenai cara-cara berhubungan yang dapat dilihat jika individu dan kelompok-kelompok social saling bertemu dan menentukan system dan hubungan social (Soekanto, 1990).

Pada dasarnya lingkungan kerja mempunyai pengaruh terhadap kinerja karyawan yang positif yaitu : pertama, sistem lingkungan kerja yang baik mampu menjamin kinerja karyawan yang pada akhirnya memungkinkan perusahaan memperoleh sikap dan perilaku yang positif akan bekerja dengan produktif bagi kepentingan perusahaan sehingga juga berdampak baik dan dapat memberikan keuntungan bagi perusahaan. Dan kedua, lingkungan kerja yang nyaman menyebabkan tingkat konsentrasi karyawan dalam bekerja meningkat, dan kondisi tersebut menyebabkan tingkat produktivitas kerja karyawan meningkat. (Audrey Josephine dan Dhyah Harjanti, 2017).

Hal ini juga berkaitan dengan dampak yang terjadi dari adanya industri roti yakni adanya seorang individu yang bertemu dengan individu lainnya sehingga membentuk suatu kelompok yang terdapat unsur komunikasi antar karyawan. Dampak lainnya dari industri ini dimana adanya suatu kelompok atau karyawan yang saling memberi informasi positif untuk individu lainnya. Hal ini dapat dilihat dari bagaimana komunikasi antar karyawan di Industri Roti Rita dengan mempertahankan kualitas dari pekerjaan mereka sendiri, seseorang dapat

menjadikannya acuan untuk mempertahankan kualitas kerjanya. Ketika seseorang karyawan yang mendapatkan feedback positif secara jelas dari atasannya, ia akan menemukan makna dari pekerjaannya, ia mulai mengerti apa saja yang harus dibenahi dari pekerjaannya dan dari situlah ia akan berusaha semaksimal mungkin untuk mempertahankan kualitas pekerjaannya agar tidak menurun. Dan juga pada saat ada seorang karyawan yang sudah selesai menyelesaikan pekerjaannya secara cepat dan mudah lalu mendapatkan feedback positif secara rinci, dari situ ia akan mengetahui dengan mudah apa saja yang harus dikerjakan kedepannya agar pekerjaan yang dilakukan juga cepat selesai dan mudah untuk dikerjakan. Sebab kegiatan-kegiatan kecil seperti ini yang pada akhirnya mampu menjaga hubungan baik antara karyawan dengan karyawan lainnya dan atasan dalam jangka panjang. (Wawancara dengan bapak Irlan selaku salah satu karyawan Industri Roti Rita, 07 Maret 2023).

KESIMPULAN

Desa Cempaka merupakan desa yang terletak di daerah dataran rendah dari Kota Sungai Penuh. Perekonomian dari desa ini rata-rata adalah pegawai negeri. Namun salah satu warga ada yang perekonomiannya berasal dari industri pangan. Bapak Jufri adalah seorang warga yang merupakan seorang pemilik dari industri pangan pertama yang masih aktif hingga saat ini di desa Cempaka. Industri Roti Rita yang pada awalnya pada tahun 1985 hanyalah sebuah usaha rumahan yang memilih untuk tetap bertahan dalam industri ini untuk perkembangan ekonomi keluarga. Tahun 1985 produk pertama dari industri ini adalah kue Sangko yang berbahan baku ketan merah. Bapak Jufri dan Ibuk Aidar yang merupakan pemilik dan mencakup menjadi pegawai pada saat itu hanya bermodalkan sedikit pengetahuan tentang kue-kue pangan dan sebuah sepeda tua yang menjadi alat transportasi utama pada saat itu.

Berlanjut dari tahun ketahun kehidupan dan pengetahuan pun semakin meningkat, hal ini berdampak positif bagi industri ini yakni baik di sisi system produksi hingga pemasaran. Proses produksi yang pada awalnya hanya sederhana dan tradisional, mulai bertahap beralih dengan system yang modern. Pada tahun 1990 berdirilah bangunan seluas 21m x 35 m. di bangunan inilah semua proses produksi dan proses jual beli dilakukan. Pada tahun 2005 industri inipun menjadi perwakilan Kabupaten Kerinci di tingkatProvinsi Jambi. Sejak itu hingga 2021 industri ini pun mengalami kemajuan dan peningkatan yang pesat, hingga peralatan bertambah, yakni dua mesin mixer, dua mesin penghalus roti, 1 mesin pengadon roti kapasitas 50kg, dua oven gas yang berkapasitas 4 loyang dengan 120pcs kue sekali masak, 1 buah tungku ukuran 2.5 m x 3 m dengan besa rkapasitas 20 loyang atau 300pcs sekali masak. Bukan hanya itu, jumlah karyawanpun juga bertambah di update tahun 2021 yakni 24 orang karyawan diantaranya 7 orang laki-laki dan 17 orang perempuan, serta adanya penambahan pengampas yakni 17 orang pengampas yang hingga kini masih aktif.

Adanya industri roti rita ini memberikan dampak positif bagi kehidupan ekonomi keluarga dan karyawan serta masyarakat umum. Berkembangnya kehidupan ekonomi karyawan dan pengampas terbukti dari lamanya mereka bekerja dan bekerjasama hingga bertahun-tahun dengan hasil pencapaian yang didapat diantaranya pendidikan anak, kebutuhan keluarga, hingga pembangunan rumah mereka. Diantara dampak tersebut diatas juga terdapat dampak positif bagi kehidupan social, yakni adanya pertukaran informasi positif dan juga kesejahteraan para petani.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiwarman A, K. (2011). *Ekonomi Mikro Islam Edisi Keempat*. PT. Raja Grafindo Persada.
- Afdal Maryadi. (2021). Perkembangan Industri Gelamai Utama Kota Payakumbuh Tahun 1994-2020. *Jurnall Kronologi*, 3, 87–91.
- Afdhal Chatra1. (2021). PENGEMBANGAN INDUSTRI OLAHAN MAKANAN KOTA SUNGAI PENUH PROVINSI JAMBI TAHUN 2020. *Bussman Journal : Indonesian Journal of Business and Management*, 1, 443.
- Ahmad Ifham Sholihin. (2010). *Buku Pintar Ekonomi Islam*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Audrey Josephine dan Dhyah Harjanti. (2017). Pengaruh Lingkungan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Bagian Produksi Melalui Motivasi Kerja Sebagai Variabel Intervening Pada PT. Trio Corporate Platic (Tricopla). *Agora*, VOL 5. NO.
- Azizah, N. A. (2021). *Industri Bawang Medan Rizka di Kelurahan Padang Besi Kecamatan Lubuk Kilangan 1999-2019*. Universitas Negeri Padang.
- Debyzky Vatica. (2021). Usaha Pabrik Roti Indah di Balai Jariang Kelurahan Balai Tangah Koto Kota Payakumbuh Dari Tahun 1998-2020. *Jurnal Kronologi*, vol 3, 4–5.
- Dr. Nurhasan Syah, M.Pd., Yun Hendri Danhas, S.P., M. S. (2021). *Ekologi Industri* (1st ed.). Deepublish.
- G Kartasapoetra. (2000). *Teknologi Konservasi Tanah dan Air*.
- gottschalk, Louis Notosoesanto, raden pandji. (1975). *Mengerti Sejarah/ Louis Gottschalk; Penerjemah: Nugroho Notosusanto* (edisi 2). Universitas Indonesia (UI-PRESS).
- Helius Sjamsuddin. (2012). *Metodologi Sejarah*. Ombak.
- Hendrie Anto. (2003). *Pengantar Ekonomika Islam*. Ekonesia.
- Hermayanto. (2016). *Perana Usaha Kecil dan Menengah Dalam Penyerapan Tenaga Kerja Pada Perusahaan Roti Rita Kecamatan Hamparan Rawang Kota Sungai Penuh*. STIA-NUSA Sungai Penuh.
- Nuri Gusmarini. (2022). Industri Bubuk Kopi Cap Matahari di Panti Kecamatan Panti Kabupaten Pasaman (1978 – 2021). *Jurnal Kronologi*, 4.
- Philip Kotler, G. A. (1997). *Dasar - dasar Pemasaran, Jilid I. Terjemahan*. PT. Prenhallindo.
- Putri, Y. E. (2020). *Perkembang Industri Selai “Dua Saudara” di Perumahan Bumi Kasai Permai, Nagari Kasang (2007-2019)* [Universitas Negeri Padang]. <https://doi.org/https://doi.org/10.24036/jk.v3i1.115>
- Soekanto, S. (1990). *Sosiolog: Suatu Pengantar*. Raja Grafindo Persada.

Vinny Dwi Putri². (2022). Usaha Kuliner Tradisional : “Pinukuik” Ibu Enggi di Batang Kapeh (1989-. *Jurnal Kronologi*, 4, 17. Usaha, Kuliner, Tradisional, Pinukuik Enggi