

Industri Pabrik Roti Srimadona Di Simpang Apar Kecamatan Pariaman Utara Kota Pariaman Sumatera Barat Tahun 2008-2023

Witri Meldi¹, Najmi²

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

(*) witrimeldi@gmail.com

ABSTRACT

This article examines the Srimadona Bread Factory Industry, located in the northern Paraman district of Western Sumatra. 2008 is the year in which the Srimadona bread factory rose from bankruptcy until 2023, because 2024 is still running less than half a year and to make it easier for researchers to capture annual data on the Srimadona bakery. Many bakeries are similar but have certain strategies and characteristics to continue to operate and grow. The Srimadona bakery industry, which has been in existence since 1975 until today, has suffered from collapse to bankruptcy but has been able to recover. Quality and quantity are always cared for, so have a regular customer. The efforts made by the factory owners to make the Srimadona bakery a motivation for similar entrepreneurs. In this study, the method used is the historical method. This method of historical research involves four main stages: heuristics, source criticism, analysis of synthesis, and presentation of results. The results of this research show that this Srimadona bread factory has a sustainable strategy, quality, and quantity in running its business so that it can stand up to the present day.

Keywords: Industry, Srimadona Bread Factory

ABSTRAK

Artikel ini mengkaji tentang Industri Pabrik Roti Srimadona yang berada di Simpang Apar Kecamatan Pariaman Utara Kota Pariaman Sumatera Barat Tahun 2008, pada tahun ini adalah tahun dimana pabrik roti Srimadona bangkit kembali dari ke bangkrutan hingga tahun 2023, karena tahun 2024 masih berjalan kurang dari setengah tahun dan untuk memudahkan peneliti untuk merekap data tahunan di pabrik roti Srimadona. Banyak usaha pabrik roti yang serupa namun memiliki strategi dan ciri khas tertentu untuk terus beroperasi dan berkembang. Industri pabrik roti srimadona yang berdiri sejak tahun 1975 hingga saat ini mengalami pasang-surut hingga kebangkrutan namun dapat kembali bangkit. Kualitas dan kuantitas yang selalu di jaga sehingga memiliki pelanggan tetap. Usaha-usaha yang dilakukan oleh pemilik pabrik berhasil membuat pabrik roti Srimadona dapat menjadi motivasi bagi pelaku usaha serupa. Dalam penelitian ini, metode yang digunakan adalah metode sejarah. Metode penelitian sejarah ini melibatkan empat tahap utama: heuristik, kritik sumber, analisis sintesis, dan penyajian hasil. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa usaha pabrik roti Srimadona ini memiliki strategi bertahan, kualitas dan kuantitas dalam menjalankan usahanya sehingga dapat berdiri hingga saat ini.

Kata Kunci : Industri, Pabrik Roti Srimadona, Pariaman

PENDAHULUAN

Pertumbuhan ekonomi suatu wilayah diukur berdasarkan perkembangan nilai tambah barang dan jasa yang dihasilkan oleh semua sektor ekonomi dalam periode tertentu. Industri kecil dan menengah memegang peran vital dalam perekonomian Indonesia.

Pemerintah memberikan prioritas pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) untuk mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Dengan demikian, UMKM memiliki peran strategis dalam mempercepat pertumbuhan ekonomi nasional. Di Sumatera Barat, mayoritas penduduk bergantung pada pertanian sebagai sumber utama pendapatan dan penghasilan mereka, dan pertanian juga merupakan sumber utama industri. Sektor ini dapat menyelesaikan masalah pemerataan pendapatan di seluruh negara (Purwati et al., 2021; Suryani & Hamzah, 2019).

Salah satu komponen ekonomi masyarakat pedesaan adalah industri kecil. Ini menunjukkan bahwa industri kecil adalah salah satu cara yang dapat membantu ekonomi Indonesia berkembang ke arah negara maju. Kegiatan ekonomi masyarakat yang berskala kecil, seperti perdagangan dan industri, dan pertanian, mendominasi perekonomian masyarakat. Industri memainkan peran penting dalam ekonomi, meningkatkan pendapatan negara dan kesejahteraan masyarakat (Mestika Zed, 1998, hlm 318-319). Pabrik roti Srimadona berlokasi di Simpang Apar, Pariaman Utara, Kota Pariaman, dengan luas 0,88 km², dan 1.072 orang tinggal di Kecamatan Pariaman Utara pada tahun 2022 (Disdukcapil Kota Pariaman, 2022, hlm 1). Ini adalah salah satu industri kecil yang digeluti masyarakat Kota Pariaman. Dalam produksi roti, industri makanan mengandalkan tepung terigu sebagai bahan baku utama.

Bisnis ini tidak memerlukan karyawan dengan pendidikan tinggi; cukup keterampilan yang dapat diperoleh melalui pengalaman yang diperlukan untuk membuat roti. Permintaan tepung terigu yang mencapai 5,841 juta ton pada kuartal I/2017 menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia menyukai roti sebagai pengganti nasi (Aziliya D, 2017). Produk pertama dari kategori bakery yang dikenal dan populer adalah roti. Makanan yang dulunya dikonsumsi saat penjajahan Belanda kini semakin populer dalam pola makan masyarakat Indonesia saat ini. Menjadi pola makan orang-orang yang hidup di kota yang sibuk. Roti kini sering digunakan sebagai sarapan dan siap santap saat dibutuhkan. Popularitas roti di berbagai lapisan masyarakat mendorong pertumbuhan bisnis industri roti. Baik industri besar maupun kecil harus memiliki perencanaan produksi yang tepat untuk mencapai tujuan mereka dan bersaing dengan peningkatan permintaan. Perusahaan roti Srimadona didirikan pada tahun 1975 oleh Akirman (alm) dan almarhumah Nusiar, orang tua Amrizal. Amrizal, anak pertama dari 12 bersaudara, kemudian mengelola perusahaan sejak tahun 1988.

Dari wawancara yang dilakukan pada tanggal 20 Desember 2023, Amrizal mengatakan bahwa ia memiliki bengkel sepeda motor sebelum mengambil alih bisnis roti Srimadona. Namun, berkat kepercayaan orang tuanya, dia melanjutkan bisnis roti Srimadona. Ia mampu memproduksi 100 ribu malabar dengan lima varian rasa yang berbeda (mentega, cokelat, kelapa, strawberry, dan nanas) setiap bulan, dan bisnis rotinya masih bertahan, dengan penjualan sebulan mencapai 50 juta dolar. Dapur roti Srimadona mampu memproduksi 5.000 bungkus roti per hari (Antara Sumbar News, 2020). Pada bulan Desember 2023, pabrik roti Srimadona mempekerjakan 10 orang, semua anggota keluarga dan saudara bapak Amrizal. Pasar roti Srimadona meliputi wilayah Pariaman

sekitarnya, mulai dari Lubuk Basung hingga Kota Pariaman. Namun, banyaknya pabrik roti lain di sekitarnya tidak menghentikan Amrizal untuk terus memproduksi roti di pabriknya dengan terus menjaga kualitas produknya hingga saat ini. Produksi roti Srimadona masih dilakukan dengan tungku api tradisional yang menggunakan kayu sebagai bahan bakar. Hal ini dilakukan untuk menjaga aroma roti yang khas, kualitas produk, dan untuk memangkas biaya operasional. Pabrik roti Srimadona juga bangkrut pada tahun 1998 karena krisis moneter. Pabrik roti ini kembali beroperasi pada tahun 2008 dengan berbagai strategi dan upaya.

Penelitian ini membahas tentang perkembangan Usaha Roti Srimadona. Perjalanannya untuk tetap bertahan dari kurun waktu 1975-2023 tidaklah mudah. Batasan temporal penelitian ini dari tahun 2008 pada saat roti Srimadona berhasil bangkit kembali setelah krisis moneter pada tahun 1998 sampai tahun 2023. Batasan spasial pada penelitian ini adalah pabrik roti Srimadona yang terletak di Simpang Apar, Kecamatan Pariaman Utara, Kota Pariaman.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, metode sejarah diterapkan, yang merupakan suatu proses penyelidikan dan analisis terhadap catatan serta sisa-sisa masa lalu manusia untuk mengetahui pengaruh tindakan manusia pada masa lalu. Metode sejarah juga dapat disebut sebagai metode kritik sumber, juga dikenal sebagai metode dekomenter, merupakan salah satu dari berbagai upaya dan metode dalam metodologi sejarah untuk mengevaluasi keabsahan data.

Penelitian ini merupakan studi sejarah yang menerapkan metode sejarah, yang melibatkan empat tahap: 1. Tahap heuristik yang mencakup pencarian, penemuan, dan pengumpulan data dan informasi tentang pabrik roti Srimadona baik itu primer maupun sekunder. sumber primer terdiri dari dokumen atau arsip yang diperoleh melalui wawancara dengan informan yang terdiri dari pemilik pabrik roti Srimadona, anggota keluarga dan karyawan. Sejarah lisan merupakan bagian dari metode penelitian sejarah, di mana peneliti mengumpulkan sumber sejarah melalui wawancara dengan saksi, pelaku, atau individu yang hidup pada periode yang diteliti. Pengumpulan sumber lisan melalui wawancara dengan Bapak Amrizal, pimpinan industri Pabrik Roti Srimadona, serta keluarga terdiri dari bapak Amrizal sebagai pemilik dan pimpinan, tiga orang anak bapak amrizal, istri bapak amrizal dan karyawan yang berjumlah 2 orang pada 2023, dilakukan melalui arsip perusahaan pabrik roti Srimadona berupa data penjualan dan nota belanja dari tahun 2008-2023.

Para informan mengetahui bahwa mereka sedang diwawancarai dan mengetahui tujuan wawancara yang dilakukan secara terbuka. Dalam wawancara, penutur tidak hanya menceritakan kembali masa lalu tetapi juga dapat mencatat aspek tertentu dari peristiwa sejarah yang mungkin tidak terdokumentasikan dari sumber lain. Dalam teknik sejarah lisan, ada tiga tahap utama. Tahap awal adalah persiapan, tahap kedua adalah implementasi. Tahap ini melibatkan lima langkah: membuat daftar pertanyaan, memulai

wawancara, menjaga atmosfer, mencatat, dan mengakhiri wawancara. Tahap ketiga mencakup pembuatan indeks dan transkripsi. Ketiga tahapan tersebut melibatkan kegiatan yang lebih spesifik sesuai kebutuhan penelitian. Sumber sekunder yang dimanfaatkan adalah buku Sosiologi Industri. Buku tersebut mencakup wawancara dengan Bapak Amrizal, pemilik pabrik roti Srimadona, serta artikel dan skripsi yang relevan dengan topik penelitian. Perpustakaan Jurusan Sejarah FIS UNP digunakan untuk mengumpulkan sumber sekunder.

Dalam tahap kedua, dilakukan evaluasi terhadap keandalan sumber yang telah didapat. Evaluasi eksternal memeriksa keaslian data dengan membandingkan informasi dari berbagai sumber, termasuk dokumen resmi dan wawancara lapangan. Evaluasi internal menguji konsistensi informasi dari sumber-sumber tersebut, baik yang berasal dari dokumen maupun wawancara. Sebagai hasil dari wawancara dengan narasumber, peneliti mendapatkan gambaran awal tentang sejarah pembentukan Pabrik Roti Indah dan strategi yang digunakan untuk menjaga kelangsungannya.

Pada tahap ketiga, analisis sintesis dan interpretasi data dilakukan. Setelah kritik sumber sejarah dilakukan, sumber-sumber tersebut dipilah-pilah untuk mendapatkan informasi penting dari fakta-fakta lepas. Data ini kemudian disusun dan diolah sesuai dengan fokus penelitian. Tahap berikutnya adalah menyajikan hasil penelitian dalam bentuk tulisan sejarah, atau "historiografi". Dalam penyajian hasil dalam penelitian ini di buat dalam bentuk tabel dan uraian yang berisi data-data rekap dalam periode tertentu. Di sini, data yang telah diverifikasi digabungkan dan dikaitkan dengan konsep dan teori yang relevan. Penulisan sejarah dalam bentuk ilmiah dilakukan setelah fakta sejarah yang akurat dikumpulkan (Louis Gottschalk, 1995, hlm 32).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah awal berdirinya Industri pabrik roti Srimadona

Usaha pabrik roti Srimadona berdiri sejak tahun 1975 oleh Akirman (alm) ayah dari Amrizal (64). Sejak tahun 1988, Amrizal, yang merupakan anak pertama dari 12 bersaudara, mengambil alih pengelolaan usaha roti Srimadona. Sebelumnya, Amrizal mengelola sebuah bengkel sepeda motor. Namun, "atas amanat orangtua saya memutuskan untuk meneruskan usaha roti Srimadona" ucap Amrizal pada saat wawancara tanggal 20 Desember 2023. Dan ia memutuskan untuk mengikuti arahan tersebut.

Walaupun begitu, mengembangkan bisnis roti Srimadona merupakan sebuah tantangan yang berat. Bahkan, pada masa reformasi tahun 1998, perusahaan roti Srimadona mengalami kebangkrutan akibat krisis moneter. Hal ini disebabkan oleh lonjakan harga bahan baku seperti tepung yang naik lebih dari 100 persen, sementara harga jual roti di pasar tidak mengalami peningkatan yang signifikan. Selain bangkrut, Amrizal mengalami penutupan bisnis roti Srimadona sebagai akibat dari krisis moneter. Setelah reformasi, ekonomi kembali stabil pada 2008 (Antara Sumbar News, 2020). Pada tahun 2008, perusahaan roti Srimadona baru dibuka kembali. Selama sepuluh tahun Srimadona tutup, Amrizal berkonsentrasi pada bisnis bengkel sepeda motor. Dia tidak hanya meneruskan

bisnis orangtuanya, tetapi juga tetap mengelola bengkel, yang dia dirintis dari nol. Bengkel sepeda motor di Simpang Apar masih beroperasi hingga saat ini.

Amrizal menyatakan bahwa bisnis roti Srimadona mengalami perkembangan yang cukup baik sebelum terjadinya krisis moneter. Pabrik roti Srimadona bahkan mampu memproduksi sekitar 2000 roti setiap harinya. Bisnis roti tersebut mengalami perkembangan yang signifikan dengan bantuan dari PT Semen Padang yang memberikan pinjaman modal sebesar Rp6,5 juta pada tahun 1996. Jumlah tersebut, yang merupakan jumlah yang besar pada masa itu, digunakan untuk meningkatkan kapasitas tungku pembakaran roti guna memenuhi permintaan pasar yang meningkat (Antara Sumbar News, 2020).

Namun, sayangnya, dalam kurun waktu kurang dari dua tahun menjadi bagian dari program CSR Semen Padang, usahanya terdampak oleh krisis moneter. Amrizal menghadapi masalah dalam membayar cicilan pinjaman ke CSR Semen Padang. Pada awal tahun 2000-an, cicilan baru dapat dibayarkan. Setelah pabrik roti Srimadona kembali beroperasi pada tahun 2008, ia harus berjuang keras untuk mengembalikan eksistensi perusahaan seperti sebelumnya. Pabrik roti Srimadona bangkit secara bertahap tetapi pasti. Pada tahun 2013, Amrizal mengajukan kembali pinjaman sebesar Rp30 juta kepada CSR Semen Padang. Pinjaman itu disetujui dan digunakan untuk membeli bahan baku dan perlengkapan pabrik roti Srimadona.

Amrizal telah menerima empat pinjaman modal usaha dari Semen Padang dari tahun 1996 hingga 2020. Pinjaman terbesar yang dia dapatkan adalah sebesar Rp70 juta pada tahun 2018. Selama menjadi UMKM binaan CSR Semen Padang, mereka telah mendapatkan pinjaman modal usaha dan pelatihan tentang manajemen bisnis, termasuk manajemen keuangan. Karena pembekalan tersebut, asetnya meningkat seiring dengan kemajuan usahanya (Antara Sumbar News, 2020)

Faktor-faktor produksi industri pabrik roti Srimadona

Faktor-faktor produksi industri pabrik roti Srimadona terdiri dari:

1. Modal

Menurut Prof. Polak, modal adalah kemampuan untuk memanfaatkan barang-barang modal, sehingga modal dicatat sebagai kredit dalam neraca, sementara barang-barang modal adalah barang-barang yang belum digunakan oleh perusahaan, sehingga dicatat sebagai debit dalam neraca. Lutge, di sisi lain, mengartikan modal secara sempit hanya sebagai uang. Modal adalah aset yang dapat digunakan untuk mendirikan atau mengoperasikan suatu bisnis.

Tabel 1. Modal Usaha Tahun 2008-2023

No	Tahun	Modal (1 minggu produksi)
1	2008	Rp. 2.000.000
2	2009	-
3	2010	Rp. 2.000.000
4	2011	Rp. 2.000.000
5	2012	Rp. 2.000.000
6	2013	Rp. 3.000.000
7	2014	Rp. 3.000.000
8	2015	Rp. 4.000.000
9	2016	Rp. 5.000.000
10	2017	Rp. 6.000.000
11	2018	Rp. 6.000.000
12	2019	Rp. 6.000.000
13	2020	Rp. 4.000.000
14	2021	Rp. 5.000.000
15	2022	Rp. 6.000.000
16	2023	Rp. 6.000.000

Sumber: Arsip dan Pembukuan Pabrik Roti Srimadona diambil pada tanggal 20 Desember 2023

2. Bahan Baku dan Peralatan

Bahan baku dan peralatan yang digunakan untuk membuat roti di pabrik roti Srimadona sama dengan yang digunakan untuk membuat roti umumnya, seperti mixer, cetakan roti, dan pemanggang roti. Namun, untuk memanggang roti mereka, pabrik roti Srimadona masih menggunakan tungku api berbahan bakar kayu, yang membantu mengurangi biaya produksi tetapi tetap menghasilkan roti dengan aroma yang unik. Tepung terigu, gula, garam, air dan pengembang roti adalah bahan bakunya. Setelah semua bahan dicampur, cetakan dilakukan dan adonan dibiarkan mengembang sampai adonan siap untuk di panggang. Dalam satu kali produksi roti, pabrik Roti Srimadona menggunakan 50 kg gula pasir, 400kg tepung terigu ujar wiwi, pada wawancara tanggal 23 April 2024.

3. Tenaga Kerja dan Sistem Upah

Tenaga kerja di pabrik roti Srimadona di dominasi oleh anggota keluarga bapak Amrizal itu sendiri. Amrizal memiliki 10 orang anak dan semuanya ikut andil bekerja sama membantu hampir seluruh proses produksi roti. Namun terdapat beberapa karyawan yang juga di pekerjakan di pabrik ini. Karyawan-karyawan tersebut bekerja di bagian pemanggangan roti. Upah yang di berikan kepada karyawan dibayarkan perhari atau setiap kali produksi roti, dimana pabrik roti Srimadona melakukan pembuatan roti 3-4 kali dalam seminggu saja. Berikut jumlah karyawan di pabrik Roti Srimadona sejak tahun 2008 hingga 2023.

Tabel. 2 Jumlah pekerja Tahun 2008-2023

Tahun	Jumlah karyawan	Gaji /1 hari kerja
2008	6	Rp. 70.000
2009	-	-
2010	6	Rp. 70.000
2011	4	Rp. 70.000
2012	4	Rp. 70.000
2013	4	Rp. 100.000
2014	4	Rp. 100.000
2015	3	Rp. 150.000
2016	3	Rp. 180.000
2017	5	Rp. 175.000
2018	4	Rp. 200.000
2019	4	Rp. 200.000
2020	2	Rp. 250.000
2021	2	Rp. 300.000
2022	2	Rp. 300.000
2023	2	Rp. 300.000

Sumber: Arsip dan Pembukuan Pabrik Roti Srimadona diambil pada tanggal 20 Desember 2023

Proses Produksi Industri pabrik roti Srimadona

Proses produksi roti di pabrik roti Srimadona terdiri dari dua, yaitu:

1. Proses Pembuatan Roti

Produksi merujuk pada penyediaan barang dan layanan yang tersedia untuk dijual di pasar, untuk diperhatikan, dimiliki, digunakan, atau dikonsumsi agar dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan individu. Proses produksi juga mencakup segala upaya manusia untuk meningkatkan, memperluas, atau menciptakan nilai tambah dari barang, sehingga barang tersebut menjadi berguna bagi manusia (Bambang, 1995). Proses pembuatan roti di pabrik roti Srimadona sama saja dengan pembuatan roti pada umumnya, seperti mencampurkan semua bahan-bahan untuk roti seperti, tepung terigu, gula dan pengembang adonan. Semua bahan kering diberi air dan di uleni sampai kalis. Setelah kalis adonan di cetak dan dibentuk sedemikian rupa lalu adonan dibiarkan beberapa menit agar mengembang lalu siap untuk di panggang. “Proses pemanggangan tidak terlalu lama karena menggunakan tungku api tradisional dengan bahan bakar kayu dengan panas yang tinggi” ucap Nursida pada wawancara 23 April 2024.

Gambar 1. Oven tungku pemanggang roti



Sumber: Dokumentasi oleh Witri Meldi di pabrik roti Srimadona pada 20 Desember 2023

2. Proses Pengemasan Roti

Setelah roti matang sempurna, roti didinginkan dan di kelompokkan sesuai jenisnya. Wiwi anak ke-6 Amrizal pada 23 April 2024, menerangkan bawah perlengkapan untuk *packing* roti seperti plastik, kertas brand dan lainnya, biasanya mengeluarkan modal senilai Rp. 700.000 .

Proses pengerjaan untuk *packing* roti ini biasanya dilakukan oleh anak-anak dari bapak Amrizal dan istrinya. Roti-roti tersebut dikemas menggunakan plastik bening dengan merk dagang Roti Srimadona dan siap untuk dijual.

Gambar. 2 Proses pemotongan roti siap untuk dikemas



Sumber: Dokumentasi oleh Witri meldi di pabrik Srimadona diambil pada tanggal 20 Desember 2023

Pemasaran Industri Pabrik Roti Srimadona

Pemasaran meliputi perencanaan dan implementasi berbagai kegiatan terkait dengan penjualan barang dan jasa, serta ide-ide yang mendorong interaksi antara penjual dan pembeli (Philip Kotler, 1995, hlm 12). Manajemen pemasaran adalah upaya untuk merencanakan, melaksanakan, dan mengawasi aktivitas pemasaran organisasi guna mencapai tujuan secara efektif dan efisien. Fungsi manajemen pemasaran mencakup analisis pasar dan lingkungan pemasaran untuk mengevaluasi peluang dan ancaman yang dihadapi, sehingga memungkinkan organisasi untuk bersaing dan mengambil langkah yang sesuai.

Pada wawancara 23 April 2024, Amrizal juga menjelaskan bahwa pada tahun 2000-an pabrik roti Srimadona menggunakan sepeda dan sepeda motor untuk memasarkan produknya. Biasanya dijual di toko-toko grosir maupun warung-warung terdekat. Namun semakin terkenalnya produk roti buatan pabrik Srimadona ini, pabrik roti Srimadona ini tidak memerlukan kendaraan operasional lagi untuk mendistribusikan produknya. Pelanggan dan pembeli roti Srimadona biasanya datang langsung untuk mengambil produk ke pabrik. Baik yang untuk dikonsumsi langsung maupun untuk di jual lagi oleh pembeli ke toko grosir atau ke warung. Pabrik roti Srimadona juga tidak menggunakan media sosial atau surat kabar atau sejenisnya untuk mengenalkan produknya. Amrizal dan keluarga awalnya hanya menjual langsung ke toko-toko atau warung sehingga banyak masyarakat Pariaman dan sekitarnya mengenal produk buatan pabrik Srimadona tersebut.

Untuk jenis roti yang diproduksi pabrik roti Srimadona ada beberapa macam, antara lain:

Tabel. 3 Variasi Produk

No	Jenis roti	Harga Satuan
1	Roti kering	Rp. 8.000
2	Roti malabar Malabar coklat Malabar mentega Malabar kelapa Malabar nanas Malabar strawberry	Rp. 2.000
3	Roti tawar	Rp. 10.000

Sumber: Wawancara dengan Amrizal pada 20 Desember 2023

KESIMPULAN

Perkembangan pabrik roti Srimadona yang berdiri tahun 1975 oleh Akirman dan di lanjutkan oleh generasi ke dua, yaitu Amrizal anak pertama dari Akirman yang berlokasi di Simpang Apar, Kecamatan Pariaman Utara, Kota Pariaman. Pabrik ini mengalami pasang surut dalam perjalanannya selama berkarir. Sempat mengalami kebangkrutan dan berujung tutup karena dampak dari krisis moneter pada tahun 1998. Kembali bangkit dan beroperasi pada tahun 2008 dengan meminjam modal dan mengikuti pembinaan dari CSR Semen Padang. Dengan bantuan modal yang didapatkan pabrik roti Srimadona kembali eksis setelah sempat menghilang dipasaran. Produk roti yang sebelumnya sudah dikenal masyarakat dengan rasa yang enak, berkualitas dan rasa yang bervariasi membuat pabrik roti Srimadona mampu dengan cepat mengembalikan eksistensinya. Bahkan pabrik roti Srimadona tidak memerlukan kendaraan operasional untuk memasarkan produknya karena pelanggan tetap dan pembeli untuk toko-toko grosir datang langsung ke pabrik untuk membeli produk roti Srimadona. Selain menghemat biaya operasional hal ini juga membuktikan bahwa peminat roti buatan pabrik roti Srimadona ini sangatlah banyak hingga saat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Antara Sumbar News. (2020). *Usaha roti Srimadona tetap bertahan hingga generasi kedua* . Diakses 30 Desember 2023
- Atmi Kurniati. (2011). *Strategi Bauran Pemasaran Pada Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera Di Kabupaten Kulon Progo*
- Aziliya, D. (2017). *Harga Gandum Bakal Naik, Pabrik Tepung Terigu Cemas*. Bisnis, diakses pada 25 Desember 2023, dari <http://industri.bisnis.com>

- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat, hasil Sensus Pertanian 2011*, Hal 4
- Bambang Riyanto. (1995). *Dasar-Dasar Pembelajaran Perusahaan*. Yogyakarta: BPFEE Yogyakarta
- Debyzky Vatica. “Usaha Pabrik Roti Indah di Balai Jariang Kelurahan Balai Tangah Koto Kota Payakumbuh dari tahun 1998-2020”. *Jurnal Kronologi*. Vol. 3. 2 Tahun 2021, <http://kronologi.ppj.unp.ac.id/index.php/jk/article/view/166/123> diakses pada 30 Desember 2023
- Disdukcapil Kota Pariaman (2022). Data agregat kependudukan semester I tahun 2022 Kecamatan Pariaman Utara. <http://disdukcapil.pariamankota.go.id> diakses pada 20 Desember 2023
- Gottschalk, L. (1975). *Mengerti Sejarah*. Jakarta: UI Press.
- Kaslan A Tohir. (1995). *Ekonomi Selajang Pandang*. Bandung: NV Van Hoeve
- Mestika Zed. (1998). *Sumatera Barat Di Panggung Sejarah 1945-1995*. Jakarta. Sinar Harapan. Hlm. 318-319
- Mestika Zed. (2004). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Philip Kotler. (1995). *Manajemen Pemasaran Analisa Perencanaan, Implementasi dan Pengetahuan*. Terj. Ancela Hermawan. Jakarta: Salemba Empat
- Purwati, A. A., Budiyanto, B., Suhermin, S., & Hamzah, M. L. (2021). The effect of innovation capability on business performance: The role of social capital and entrepreneurial leadership on SMEs in Indonesia. *Accounting*, 323–330. <https://doi.org/10.5267/j.ac.2020.11.021> diakses pada tanggal 25 Desember 2023
- Sukanto Reksohadiprojo. (1982). *Kebijakan Perusahaan*. Yogyakarta: BPFEE.

Wawancara :

No	Nama	Status	Umur	Tanggal wawancara	Tempat wawancara
1	Amrizal	Pemilik Pabrik Roti Srimadona	64	20 Desember 2023	Simpang Apar
2	Nursida	Istri pemilik pabrik roti Srimadona	63	23 April 2024	Simpang Apar
3	Srimadona	Anak ke-4	35	20 Desember 2023	Simpang Apar
4	Wiwi	Anak ke-6	31	23 April 2024	Apar
5	Dedi	Anak ke 2	43	20 desember 2023	Apar
6	Muklis	karyawan	48	20 desember 2023	Apar
7	Kiman	karyawan	55	20 Desember 2013	Apar