

Perkembangan Industri Roti Winda & Raffi Heppy Bakery Kota Padang (2010-2022)

Marchelina Nurfa Putri^{1*}, Najmi²

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

*marchelinanurfa1@gmail.com

ABSTRACT

This research discusses the development of the Winda & Raffi Heppy Bakery bread industry in Balai Baru, Kuranji District, Padang City, 2010-2022. The aim of this research is to reveal how the Winda & Raffi Heppy Bakery bread industry is developing in Balai Baru Padang City. This research is a qualitative descriptive research using historical methods, namely: (1) heuristic, namely collecting data from oral and written sources. This data was obtained through company archives and interviews with informants, namely Mr. Alius and Mrs. Izur, bakery factory workers and neighbors of the factory environment, (2) source criticism was used to determine the suitability of the source to be used, (3) interpretation of the data that had been collected, (4) historiography is writing scientific research in the form of a thesis. The results of this research show that experience is a very important factor in starting a business. With experience, job opportunities open up. The bakery industry is experiencing good development starting from the number of workers and in the production process. Apart from that, the establishment of the bakery industry also improves the economic welfare of families, workers and individuals, making it possible to meet the needs of life better.

Keyword : Development, Small Industry, Bakery

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang Perkembangan Industri Roti Winda & Raffi Heppy Bakery Di Balai Baru Kecamatan Kuranji Kota Padang Tahun 2010-2022. Tujuan dari penelitian ini mengungkapkan bagaimana proses perkembangan industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery Di Balai Baru Kota Padang. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif menggunakan metode sejarah yaitu: (1) heuristik, ialah mengumpulkan data dari sumber lisan dan tulisan. Data ini diperoleh melalui arsip perusahaan dan wawancara dengan informan yaitu Bapak Alius dan Ibu Izur, tenaga kerja pabrik roti dan tetangga lingkungan pabrik, (2) kritik sumber digunakan untuk kelayakan sumber tersebut dapat digunakan, (3) interpretasi data yang telah di kumpulkan, (4) historiografi ialah menulis penelitian ilmiah yang berupa skripsi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebuah pengalaman merupakan faktor yang sangat penting dalam memulai suatu usaha. Dengan adanya pengalaman menjadi peluang terbukanya lapangan pekerjaan. Industri roti ini mengalami perkembangan yang baik mulai dari jumlah tenaga kerja maupun dalam proses produksi. Selain itu berdirinya industri roti ini juga meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga, pekerja dan individu sehingga memungkinkan pemenuhan kebutuhan hidup yang lebih baik.

Kata Kunci : Perkembangan, Industri Kecil, Bakery

PENDAHULUAN

Winda & Raffi Heppy Bakery merupakan sebuah industri rumahan yang memproduksi berbagai jenis roti. Berawal dari sebuah usaha rumahan yang beralamat di Wisma Indah VI Balai Baru Kecamatan Kuranji Kota Padang. Industri roti ini telah berhasil memikat hati masyarakat sekitar. Industri roti ini didirikan mulai dari tahun 2010 yang didirikan oleh bapak Alius dan Ibu Izur. Sejak mulai didirikan industri ini terus mengalami perkembangan. Hal ini di karenakan dalam proses pembuatan roti industri ini menggunakan bahan-bahan alami yang berkualitas dan mengandalkan resep yang turun temurun. Industri roti Winda dan Raffi Heppy Bakery berhasil menciptakan roti dengan cita rasa yang khas dan unik. Berbagai varian rasa seperti mentega meses, srikaya dan kacang hijau juga di produksi sehingga makin menambah daya tarik di kalangan masyarakat.

Pendirian usaha roti ini di dorong oleh keinginan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Bapak Alius telah memiliki pengalaman bekerja baik dalam proses produksi, pengolahan hingga pemasaran roti serta dengan adanya hasil yang menjanjikan dalam industri roti. Dengan adanya pengalaman tersebut membuat bapak Alius yakin untuk mendirikan usaha roti. Dalam pedirian usaha ini Bapak Alius memperoleh modal Awal sebesar Rp.50.000.000 yang diperoleh dari peminjaman bank. Bahan baku utama seperti tepung terigu, ragi dan mentega menjadi dasar dalam pembuatan roti. Proses produksi awalnya dilakukan secara manual dengan bantuan beberapa tenaga kerja. Produk roti yang dihasilkan kemudian dipasarkan dengan system titipan di warung-warung terdekat dengan harga jual Rp.2000.

Roti Winda & Raffi Heppy Bakery mempunyai keunikan dan kelebihan diantara roti lain dimana dalam proses pembuatannya bahan baku yang digunakan merupakan bahan baku kualitas terbaik sehingga roti ini lebih lembut dan isi varian rasa di dalamnya juga lebih banyak. Selain itu roti ini juga di bantu dengan pemakaian oksigen sehingga roti ini bisa tahan lama. Hal ini menjadi ketertarikan bagi konsumen. Seiring berjalannya waktu industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery mengalami perkembangan, roti ini mulai dikenali dan diminati masyarakat. Dalam proses pendistribusian industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery mempunyai 11 armada yang terdiri dari 7 unit mobil dan 4 unit motor. Dengan hadirnya roti Winda & Raffi Heppy Bakery di Balai Baru Kota Padang memberikan dampak yang cukup besar dalam pertumbuhan ekonomi masyarakat terutama bagi pemilik usaha dan para pekerja.

Kajian relevan yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan penelitian sejarah dari Gustina Ziana Adha yang berjudul Usaha Roti Tomy: Dari Burma Ke Tom Burger Tahun 2004-2017. Penelitian ini menjelaskan tentang perkembangan industri roti Tom Burger sejak tahun 2004 hingga saat ini. Ia mengungkapkan bahwa bagaimana ketidakmatangan manajemen pada pada periode awal berdiri sehingga berdampak pada kinerja perusahaan. Penelitian mengevaluasi strategi yang digunakan dalam mengatasi ketidakstabilan kinerja yang di hadapi mulai dari pengembangan produk dan peningkatan promosi dan pemasaran (Adha, 2018). Selanjutnya penelitian dari Mutiara Martalina yang

berjudul Usaha Roti Panggang Tiga Putri di Nagari Batu Bulek Kecamatan Lintau Buo Utara 1997-2015. Penelitian ini menjelaskan strategi keberlangsungan usaha roti panggang tiga putri. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis strategi yang digunakan oleh usaha roti panggang tiga putri dalam menghadapi tantangan yang muncul akibat adanya pandemi Covid 19 (Martalina, 2016).

Selanjutnya penelitian dari Inang Putri yang berjudul Perkembangan Usaha Kue Hj Ida Di Kecaamatan Koto Besar Kabupaten Dhamasraya (1970-2013). Penelitian ini memberikan gambaran menarik mengenai pertumbuhan dan ekspansi UMKM sektor kuliner di daerah pedesaan. Ia menunjukkan bagaimana sebuah usaha rumahan dengan modal terbatas mampu berkembang pesat yang tidak hanya memenuhi permintaan pasar lokal tetapi juga menembus pasar regional (Putri, 2016). Penelitian selanjutnya yang dilakukan oleh Debyzky Vatica yang berjudul Usaha Pabrik Roti Indah Di Balai jariang Kelurahan Balai Tengah Koto Kota Payakumbuh Dari Tahun 1998-2020. Penelitian ini menjelaskan bahwa salah satu faktor utama keberhasilan home industri adalah kemampuan dalam menghasilkan produk yang konsisten memenuhi kebutuhan konsumen. Hal ini di tunjukkan dari peningkatan produksi dari tahun ke tahun. Selain itu kualitas produk yang unggul merupakan salah satu strategi yang baik dalam persaingan pasar (Vatica, 2016).

Industri kecil adalah tulang punggung ekonomi masyarakat yang memberikan dampak sosial ekonomi yang luas. Sektor ini tidak hanya menciptakan lapangan kerja namun juga berkontribusi dalam pertumbuhan ekonomi lokal dan peningkatan ekonomi masyarakat khususnya bagi keluarga dengan penghasilan terbatas. Industri kecil menjadi sumber pendapatan tambahan yang sangat berarti. Keberhasilan industri kecil sangat bergantung pada kemampuan para pengusaha dalam mengelola usaha (Handoyo, dkk, 2005). Perkembangan industri kecil khususnya di Indonesia telah membawa berbagai dampak sosial. Industri kecil menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan pendapatan masyarakat dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Industri sebagai kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah menjadi produk yang bernilai tambah telah menjadi penggerak dalam perubahan sosial ekonomi (Kartasapoetra, 2000). Sumatera Barat dengan kekayaan kuliner tradisionalnya telah menjadi tempat yang subur bagi pertumbuhan industri roti. Roti sebagai makanan yang praktis dan mudah di dapatkan telah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari di kalangan masyarakat.

Urgensi penelitian terletak pada perkembangan industri roti Winda dan Raffi Heppy Bakery yang awalnya usaha ini didirikan dengan bermodalkan pengalaman yang di dapatkan oleh bapak Alius yang pernah bekerja di sebuah pabrik roti di kota Medan. Dengan modal pengalaman tersebut bapak Alius berhasil mendirikan usaha roti yang berkembang hingga sekarang. Penelitian ini penting dilakukan karena industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery telah berhasil membuka lapangan pekerjaan dan berkontribusi pada peningkatan ekonomi masyarakat sekitar. Usaha ini membuktikan bahwa tidak diperlukan pendidikan tinggi untuk dapat bekerja di industri ini. Penelitian ini juga di

harapkan dapat menjadi rujukan bagi mahasiswa dan peneliti yang tertarik mengenai bagaimana perkembangan industri kecil. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai tantangan dan peluang yang di hadapi oleh industri roti rumahan. Hasil penelitian ini juga dapat menjadi referensi bagi pemilik usaha roti untuk mengembangkan strategi dalam memulai usaha yang lebih baik.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode sejarah yang terdiri dari empat tahap yaitu heuristik atau pengumpulan data, kritik sumber, interpretasi atau penulisan (Louis, 1997). Tahap pertama dengan menggunakan metode heuristik yaitu pengumpulan data. Metode ini menggunakan dua jenis data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer terdiri dari dokumen atau arsip, surat izin usaha, dan wawancara dengan informan. Data tertulis dan dokumen diperoleh dari arsip industri roti Winda & Raffi Happy Bakery, surat izin usaha yang dikeluarkan oleh Lembaga OSS. Pengumpulan sumber lisan dengan mewawancarai pemilik usaha pabrik roti Winda & Raffi Heppy Bakery yaitu bapak Alius dan Ibu Izur para tenaga kerja dan tetangga lingkungan sekitar. Sedangkan data sekunder yang digunakan ialah buku, artikel dan skripsi yang relevan dengan masalah yang diteliti. Pengumpulan data sekunder dilakukan melalui studi kepustakaan UNP, Ruang Baca sejarah, Perpustakaan daerah Sumatera Barat dan perpustakaan Kota Padang. Tahap kedua dengan menggunakan metode kritik sumber yang dilakukan kepada sumber yang didapatkan, melalui kritik eksternal dan internal. Kritik eksternal dilakukan untuk menguji keaslian data. Sedangkan kritik internal adalah menguji kesahihan isi informasi, baik sumber dokumen maupun wawancara. Tahap ketiga dengan menggunakan metode Interpretasi yaitu sumber yang telah di dapat disaring lewat kritik sumber sehingga diperoleh informasi yang benar berupa fakta-fakta sesuai dengan penelitian. Tahap selanjutnya adalah Historiografi ialah metode Penyajian hasil penelitian dalam bentuk penulisan sejarah.

PEMBAHASAN

Perkembangan Industri Roti Winda dan Raffi Heppy Bakery Di Balai Baru Kota Padang Tahun 2010-2022.

Menurut Kartasapoetra Industri didefinisikan sebagai kegiatan ekonomi yang mengubah bahan baku, bahan mentah, barang setengah jadi atau barang jadi menjadi barang dengan nilai kegunaan yang lebih tinggi, termasuk desain dan rekayasa industri (Sarminah, Karyati, 2018). Adanya sebuah industri roti di suatu daerah membawa pengaruh bagi masyarakat. Memulai usaha dalam bidang industri merupakan salah satu alternatif usaha yang dilakukan oleh masyarakat sebagai mata pencaharian. Dengan adanya sebuah industri di suatu wilayah akan membawa dampak terhadap masyarakat sekitar. Dampak positif dari berdirinya sebuah industri adalah membuka lapangan pekerjaan dan mengurangi angka pengangguran bagi sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan hidup masyarakat.

Pembangunan dan perkembangan industri mengakibatkan terjadinya perubahan di berbagai aspek sosial ekonomi masyarakat, perubahan tersebut meliputi mata pencaharian dan perubahan tingkat pendapatan. Menurut Soedharto dampak sosial adalah konsekuensi sosial yang diakibatkan oleh kegiatan pembangunan atau pelaksanaan kebijakan dan program, perubahan yang terjadi pada manusia dan masyarakat sebagai akibat dari kegiatan pembangunan (Nurkolis, 2013). Di Kota Padang menunjukkan bahwa keberadaan industri roti dapat memberikan kontribusi positif dalam segi tenaga kerja dan taraf hidup masyarakat. Industri roti di Kota Padang yang sebagian besar merupakan industri kecil dan menengah. Industri ini berada di bawah naungan Dinas Perindustrian Perdagangan Pertambangan dan Energi Setempat. Data Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Padang Tahun 2018 menunjukkan adanya sejumlah industri roti yang tersebar di berbagai wilayah kota Padang yaitu:

Tabel 1. Industri Roti yang ada di Kota Padang

No	Nama Perusahaan	Kapasitas Produksi (Kg/Bulan
1.	Priyangan Bakery	26.552
2.	Hoya	27.962
3.	Prima Bakery	21.497
4.	Sari Bakery	17.348
5.	Safari Bakery	10.380
6.	Roti Saudara	17.891
7.	Roti Bobo	1.620
8.	Minang Jaya	8.750

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Padang Tahun 2018.

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa roti mulai di gemari oleh masyarakat yang ada di kota Padang. Meningkatnya permintaan akan roti telah mendorong munculnya berbagai industri roti yang menawarkan berbagai varian. Hal ini menunjukkan bahwa roti telah berhasil memikat hati masyarakat di Kota Padang. Salah satu usaha roti yang berkembang di kota Padang adalah industri roti milik bapak Alius dan ibu Izur yang bernama Winda & Raffi Heppy Bakery. Berawal dari sebuah usaha rumahan di perumahan Wisma Indah VI Balai Baru Kota Padang. Industri ini telah berhasil memikat hati masyarakat sekitar sejak tahun 2010. Usaha ini didirikan oleh Bapak Alius dan Ibu Izur. Sebelum merintis usaha roti bapak Alius pernah membuka usaha kue yang bernama Winda Cake, Tetapi usaha kue tidak berjalan sesuai harapan.

Pada Tahun 2010 Bapak Alius memutuskan untuk membuka usaha industri roti. Dengan modal semangat dan dukungan keluarga industri ini mulai beroperasi yang awalnya cuma memiliki dua orang pekerja dan kini telah memperkerjakan 40 orang pekerja yang terdiri dalam berbagai bidang seperti bidang produksi, pengemasan dan penjualan. Awalnya bapak Alius memulai usaha dengan modal yang terbatas dan peralatan yang sederhana. Namun berkat ketekunan dan rasa percaya diri yang tinggi ia

berhasil mengatasi berbagai tantangan seperti persaingan yang tinggi dan mahalnya harga bahan baku. Untuk membedakan roti buataannya dengan roti lain bapak Alius terus melakukan perbaikan dengan menciptakan berbagai varian rasa roti yang unik yang sesuai dengan selera masyarakat kota Padang.

Gambar 1. Lokasi Industri Roti Winda & Raffi Heppy Bakery.



Perkembangan merupakan suatu proses atau tahapan pertumbuhan ke arah yang lebih baik atau ke arah yang lebih maju. Industri roti milik bapak Alius selalu berkembang dari tahun ke tahun. Pada awal berdiri industri roti milik bapak Alius memiliki 15 orang pekerja. Hampir tiap tahun jumlah pekerja bapak Alius terus bertambah, pada tahun 2022 bapak Alius telah memiliki 40 orang pekerja. peningkatan jumlah pekerja di dasarkan karena meningkatnya jumlah produksi roti. Selain itu, dalam meningkatkan hasil produksi pada sebuah usaha tidak cukup dengan menggunakan teknologi yang canggih, melainkan adanya tenaga kerja yang mempunyai skill tinggi agar dapat mengoperasikan alat-alat dalam proses produksi roti (Siswanto, 1987).

Dalam proses pembuatan roti memerlukan beberapa tahapan mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan. Kegiatan produksi berlangsung selama 10 jam setiap harinya dengan jam kerja efektif selama 9 jam. Dalam proses pembuatan, industri ini mengandalkan berbagai macam mesin yang telah modern seperti mixer, mesin press dan oven untuk meningkatkan kemudahan produksi. Kapasitas produksi rata-rata mencapai 35.000 per hari. Kualitas produk roti yang di hasilkan oleh industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku yang digunakan. Tepung terigu sebagai bahan utama dipilih berdasarkan kandungan protein yang ada di dalamnya. Selain itu penggunaan bahan tambahan seperti pengembang roti juga diperhatikan untuk memastikan proses fermentasi berjalan secara optimal. Dengan mengontrol bahan baku secara rutin dapat menghasilkan produk roti yang berkualitas tinggi dan konsisten.

Produksi merupakan kegiatan untuk meningkatkan nilai dan faedah suatu barang, kegiatan yang mampu meningkatkan dengan mengubah bentuk dan menghasilkan barang baru, bisa juga meningkatkan nilai guna suatu benda dengan adanya kegiatan yang membuat berpindahnya suatu barang dari satu orang ke orang lain (Yesi Eka Putri, 2020). Hasil produksi berbentuk barang atau jasa. Produksi selalu berkaitan dengan hasil yang ingin di gapai, sedangkan fungsi produksi selalu berkaitan dengan proses

pembelian.(Martalina, 2016). Di dalam fungsi produksi, meliputi perencanaan dan hasil dari jumlah produksi, serta metode kerja yang di pakai,pengawasan terhadap kualitas dari hasil produksi,pemeliharaan alat yang digunakan, upaya yang dilakukan dalam pengembangan hasil produksi, dikarenakan cakupan dari fungsi produksi yang sangat luas (Sudarsono, 1991).

Hasil produksi pada industri roti ini mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Hal ini disebabkan karna sudah mulai banyak masyarakat yang menyukai roti Winda & Raffi Heppy Bakery, sehingga permintaan konsumen semakin meningkat. Berikut merupakan hasil produksi industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery dari tahun 2010-2022.

Tabel 2.Daftar Hasil Produksi Roti Winda & Raffi Heppy Bakery
Hasil Produksi Industri Roti Winda & Raffi Heppy Bakery dalam tahun 2010 – 2022.

No	Tahun	Jumlah Produksi		
		Perhari	Perbulan	Pertahun
1	2010	150	4.500	54.000
2	2011	150	4.500	54.000
3.	2012	160	4.800	57.600
4.	2013	160	4.800	57.600
5	2014	170	5.100	61.200
6	2015	170	5.100	61.200
7	2016	180	5.400	64.800
8	2017	190	5.700	68.400
9	2018	210	6.300	75.600
10	2019	220	6.600	79.200
11	2020	240	7.200	86.400
12.	2021	270	8.100	86.700
13.	2022	350	8.600	87.200

Sumber : Hasil wawancara dengan Bapak Alius

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat jumlah produksi Industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery tahun 2010-2022. Dari data yang diperoleh menunjukkan hasil produksi roti meningkat setiap tahunnya. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Alius selaku pemilik industri roti 1 karung tepung mampu menghasilkan 10 loyang roti. Jumlah dalam 1 loyang berisi 50 roti. Jadi dapat disimpulkan bahwa setiap tahun hasil produksi Industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery meningkat.

Pada awal produksi tahun 2010, industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery memproduksi sebanyak 150 loyang roti dalam sehari dan menghabiskan sebanyak 15 karung tepung. Pada awal melakukan proses produksi roti ini, dilakukan oleh 15 orang pekerja yang bekerja sesuai bagian masing-masing dalam proses pembuatan roti. Kemudian hasil produksi roti di pasarkan ke warung-warung yang ada di Kota Padang. Pada tahun 2010 atau pada awal berdirinya industri roti ini mampu memproduksi

sebanyak 54.000 roti dalam setahun. Kemudian pada tahun 2011 hasil produksi roti Winda & Raffi Heppy Bakery belum menunjukkan peningkatan hasil produksi di karenakan masih tahun kedua industri roti ini berdiri dan belum banyak masyarakat yang mengetahui roti Winda & Raffi Heppy Bakery. Namun hasil produksi roti tidak mengalami penurunan, hasil produksinya masih sama dengan tahun sebelumnya. Untuk modal yang dikeluarkan juga sama dengan tahun awal di mulai nya produksi roti pada industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery.

Pada tahun 2012 hasil produksi roti Winda & Raffi Heppy Bakery mengalami peningkatan sebanyak 10 loyang roti. Pada tahun–tahun sebelumnya hanya memproduksi sebanyak 150 loyang roti dalam sehari atau sebanyak 54.000 loyang dalam setahun dan pada tahun 2012 industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery menghasilkan sebanyak 160 loyang dalam sehari atau sebanyak 57.400 loyang dalam setahun. Berarti dalam sehari menghabiskan sebanyak 16 karung tepung dengan berat 1 karung tepung 50 kg. Hasil produksi roti di pasarkan ke warung dan minimarket yang ada di Kota Padang, untuk cakupan pemasaran sudah banyak pedagang yang mengenal atau mengetahui produk roti Winda & Raffi Heppy Bakery ini. Sehingga pada tahun 2012 hasil produksi mengalami sedikit peningkatan yang dikarenakan mulai meningkatnya permintaan konsumen. Sedangkan Tahun 2013 produksi roti pada industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery tidak mengalami peningkatan dari segi hasil produksi. Hasil produksi tetap berada pada angka 160 loyang roti dalam sehari, pada tahun ini tidak terjadinya peningkatan permintaan konsumen terhadap produk roti. Sehingga pemilik industri roti tidak melakukan penambahan produksi roti. Oleh karena itu, pada tahun 2013 hasil produksi masih sama dengan tahun 2012. Untuk wilayah pemasaran masih berada di minimarket dan warung-warung di Kota Padang.

Pada Tahun 2014 produksi roti Winda & Raffi Heppy Bakery mengalami peningkatan pada hasil produksi, sebelumnya hasil produksi roti Winda & Raffi Heppy Bakery pada tahun 2013 hanya 160 loyang perhari, kemudian pada tahun 2014 hasil produksi roti Winda & Raffi Heppy Bakery sebanyak 170 loyang perhari. Untuk wilayah pemasaran masih sama dengan tahun-tahun sebelumnya, namun pada tahun ini pemasaran juga sudah di lakukan di luar daerah seperti Solok dan Pesisir Selatan. Pada tahun 2015 tidak adanya peningkatan produksi pada industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery, produksi tetap 170 loyang dalam sehari. Untuk modal yang di dikeluarkan masih sama dengan tahun sebelumnya yaitu pada tahun 2014. Sedangkan pada tahun 2016 terjadinya peningkatan produksi roti Winda & Raffi Heppy Bakery yang tahun sebelumnya hanya 170 loyang, kemudian pada tahun 2016 meningkat menjadi 180 loyang dalam sehari atau 64.800 loyang roti pada tahun 2016.

Pada tahun 2017 kembali terjadi peningkatan produksi roti Winda & Raffi Heppy Bakery sebanyak 190 loyang dalam sehari, hal ini terjadi karena semakin meningkatnya permintaan konsumen terhadap roti Winda & Raffi Heppy Bakery. Dan pada tahun 2018 terjadi lagi peningkatan pada hasil industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery menjadi 210 loyang tahu dalam sehari atau mampu memproduksi roti sebanyak 75.600 loyang dalam

setahun. Selanjutnya pada tahun 2019 hasil produksi roti Winda & Raffi Heppy Bakery mampu menghasilkan sebanyak 220 loyang dalam sehari. Berarti setiap tahun, hasil produksi roti Winda & Raffi Heppy Bakery selalu mengalami kenaikan atau peningkatan hasil produksi. Puncak nya terjadi pada tahun 2022 hasil produksi roti Winda & Raffi Heppy Bakery mencapai sebanyak 350 loyang roti dalam sehari/satu kali produksi. Hal itu disebabkan oleh semakin tinggi nya permintaan konsumen akan roti, dan daerah pemasarannya semakin luas meliputi Kabupaten Pesisir Selatan, Solok, Dhamasraya, Batusangkar dan Pasaman. Dapat dilihat, bahwa produksi roti pada industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery selalu mengalami kenaikan atau peningkatan hasil produksi.

Proses produksi roti Winda & Raffi Heppy Bakery mengikuti proses yang lumayan panjang untuk menghasilkan roti dengan kualitas yang konsisten. Tahapan awal meliputi persiapan peralatan seperti membersihkan dan menata loyang. Selanjutnya bahan baku utama dicampurkan ke dalam mixer untuk membentuk adonan. Tahap selanjutnya ialah tahap pengembangan, adonan yang telah dicampur kemudian di proses menggunakan mixer spiral selama kurang lebih 2 menit untuk mengembangkan adonan roti. Proses ini bertujuan untuk meningkatkan kelembutan dan struktur adonan. Selanjutnya adalah tahap pembagian adonan yang mana adonan yang telah lembut kemudian di bagi menjadi potongan-potongan dengan ukuran yang sama menggunakan alat divider. Proses ini untuk memastikan keseragaman ukuran roti. Selanjutnya adalah tahap pembentukan. Potongan adonan dimasukkan ke dalam moulder untuk memberikan bentuk awal sesuai dengan jenis roti yang dihasilkan. Moulding memberikan tekanan pada adonan sehingga menghasilkan bentuk yang lebih rapih dan padat.

Selanjutnya adalah tahap fermentasi, ialah adonan yang telah dibentuk kemudian diletakkan pada proofing tray dengan jarak tertentu untuk memberikan ruang bagi adonan mengembang. Proses ini disebut fermentasi atau proofing. Proses fermentasi berlangsung selama 5 jam atau sesuai dengan resep yang telah ditentukan. Tahap selanjutnya adalah tahap pemanggangan dimana adonan yang telah mengembang kemudian di panggang dalam oven dengan suhu yang telah ditentukan selama kurang lebih 3 menit. Proses pemanggangan menjadikan adonan lebih mengembang. Tahap selanjutnya adalah tahap penyelesaian yaitu roti yang telah matang dikeluarkan dari oven dan didinginkan sebentar. Setelah dingin roti dipotong menggunakan slicer untuk mempermudah penyajian. Terakhir roti di beri isian atau topping sesuai dengan jenis roti yang dihasilkan. Tahap terakhir adalah tahap pengemasan yaitu produk roti Winda & Raffi Heppy Bakery dikemas dengan menggunakan plastik berukuran 15x20 cm. Sebelumnya roti yang telah melalui proses pendinginan diberi topping atau isian dengan varian rasa yang telah di tentukan. Plastik yang digunakan telah dilengkapi dengan merek Winda & Raffi Heppy Bakery serta label yang mencantumkan varian rasa masing-masing roti.

Tahap terakhir adalah tahap pemasaran. Pemasaran adalah salah satu kegiatan pokok yang perlu dilakukan oleh perusahaan baik itu perusahaan barang atau jasa dalam upaya untuk mempertahankan kelangsungan hidup usahanya Pemasaran adalah salah satu kegiatan pokok yang perlu dilakukan oleh perusahaan baik itu perusahaan barang atau

jasa dalam upaya untuk mempertahankan kelangsungan hidup usahanya. Menurut (Kotler, 2001) pemasaran adalah bekerja dengan sasaran untuk mewujudkan pertukaran yang potensial dengan maksud memuaskan kebutuhan dan keinginan manusia. Sehingga dapat dikatakan bahwa keberhasilan pemasaran merupakan kunci kesuksesan dari suatu perusahaan. Pemasaran adalah kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan penyampaian barang-barang dan jasa-jasa dari produsen ke konsumen. Peranan pemasaran saat ini tidak hanya menyampaikan produk atau jasa hingga ke tangan konsumen, tetapi juga bagaimana produk atau jasa tersebut dapat memberikan kepuasan kepada pelanggan secara berkelanjutan, sehingga keuntungan perusahaan dapat diperoleh dengan terjadinya pembelian yang berulang (Rahayu,2017).

Tahap ini merupakan tahapan penting dalam perkembangan industri roti. Pemasaran adalah serangkaian aktifitas yang bertujuan untuk memfasilitasi pertukaran nilai antara produsen dan konsumen. Dengan kata lain pemasaran adalah proses mengidentifikasi, menciptakan, mengkomunikasikan dan memberikan nilai kepada konsumen untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan mereka. Keberhasilan suatu industri sangat bergantung pada bagusnya proses pemasaran yang digunakan.

Pemasaran produk roti industri Winda & Raffi Heppy Bakery dilakukan secara langsung ke berbagai titik penjualan seperti warung dan minimarket yang berada di kota Padang maupun di luar daerah kota Padang. Proses pemasaran ini menggunakan tenaga kerja penjualan yang disebut dengan sales. Sales dibekali dengan kendaraan roda dua untuk wilayah sekitaran kota Padang, dan kendaraan roda empat untuk wilayah luar kota Padang. Wilayah pemasaran mencakup kota Padang serta luar daerah seperti Pesisir Selatan, Solok, Dharmasraya, Batusangkar dan Pasaman. Setiap sales membawa rata-rata 2.000 pcs roti dalam sekali pengiriman. Harga jual roti yang ditetapkan di warung seharga Rp.1.700 per pcs. Sedangkan biaya operasional untuk pemasaran di luar daerah yang termasuk biaya bahan bakar dan konsumsi diperkirakan mencapai Rp.2000.000 (Wawancara dengan bapak Alius selaku pemilik industri roti).

Industri roti milik Bapak Alius telah memberikan dampak signifikan baik secara langsung maupun tidak langsung terhadap kesejahteraan masyarakat khususnya di Kecamatan Kuranji Kota Padang. Selain menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar, Keberhasilan industri ini juga telah meningkatkan kualitas hidup pemiliknya. Dengan adanya pertumbuhan dan perkembangan yang terus menerus dari industri roti ini telah memberikan dampak yang baik untuk keluarga bapak Alius untuk mencapai kestabilan ekonomi yang lebih baik, Hal ini dibuktikan dengan kemampuan bapak Alius membiayai pendidikan anak-anaknya hingga mencapai perguruan tinggi serta memiliki aset seperti rumah dan kendaraan. Hal ini menunjukkan bahwa industri rumahan pun dapat menjadi penggerak perekonomian keluarga dan meningkatkan taraf hidup masyarakat.

KESIMPULAN

Pada tahun 2010 Bapak Alius dan Ibu Izur mendirikan sebuah usaha rumahan berupa industri roti. Usaha ini diberi nama Winda & Raffi Heppy Bakery yang terinspirasi dari nama kedua anak mereka sedangkan Heppy melambangkan kebahagiaan yang diwujudkan melalui roti yang dihasilkan. Sebelumnya bapak Alius memiliki pengalaman di bidang pembuatan roti. Pengalaman ini didapatkan oleh beliau saat bekerja di pabrik roti Cocola Bakery yang berada di Kota Medan. Dengan adanya keahlian dan pengetahuan yang diperoleh selama bekerja di industri roti tersebut. Bapak Alius temotivasi untuk membuka usaha roti rumahan. Pada tahap awal operasionalnya industri roti milik Bapak Alius mengandalkan dua orang tenaga kerja yang berasal dari lingkungan sekitar. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen terhadap roti jumlah tenaga kerja pun bertambah dari luar daerah. Pertumbuhan industri ini ditandai dengan meningkatnya jumlah tenaga kerja secara signifikan hingga mencapai 40 orang tenaga kerja pada tahun 2022. Kapasitas produksi industri ini tergolong tinggi dengan rata-rata penggunaan tepung terigu sebanyak 350 karung setara 17.500 kilogram setiap harinya. Industri ini juga mampu menghasilkan 35.000 pcs roti per hari. Berdirinya industri roti Winda & Raffi Heppy Bakery telah memberikan kontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat khususnya bagi mereka yang bekerja di sektor industri roti. Hal ini menunjukkan bahwa adanya industri roti menjadi penggerak perekonomian masyarakat di suatu wilayah dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kepedulian pemilik industri terhadap permasalahan sosial menjadi salah satu faktor kunci keberhasilan industri ini dalam memberikan dampak positif bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Budi Rahayu Tanama Putri. (2017). *Manajemen Pemasaran*. Universitas Udaya.
- Debyzky Vatica. (2016). *Usaha Pabrik Roti Indah Di Balai jaring Kelurahan Balai Tangah Koto Kota Payakumbuh Dari Tahun 1998-2020*. Universitas Negeri Padang.
- Gustina Ziana Adha. (2018). *Usaha Roti Tomy: Dari Burma Ke Tom Burger Tahun 2004-2017*. Uniersitas Negeri Padang.
- Handoyo, dkk. (2005). *Perancangan Dan Implementasi Pemantauan Perkembangan Sentral Industri Kecil dan Desa Kerajinan dengan Model Konfigurasi Indikator Pendukung*.
- Inang Putri. (2016). *Perkembangan Usaha Kue Hj. Ida Di Kecamatan Koto Besar Kabupaten Dharmasraya (1970-2013)*. Universitas Negeri Padang.
- Kartasapoetra. (2000). *Teknologi Konservasi Tanah dan Air*. Rineka Cipta. Hal 23.

- Kotler, P. (2001). *Manajemen Pemasarandi Indonesia: Analisis,Perencanaan,Implementasi dan Pengendalian*. Salemba Empat.
- Louis, G. (1997). *Mengerti Sejarah Tej Notosusanto*. Universitas Indonesia.
- Martalina, M. (2016). *Usaha Roti PanggangTiga Putrio Di Nagari Batu Bulek Kecamatan Lintau Buo Utara (1997-2015)*. Universitas Negeri Padang.
- Mutiara Martalina. (2016). *Usaha Roti Panggang Tiga Putri Di Nagari Batu-Bulek Kecamatan Lintau Buo Utara (1997-2015)*. Universitas Negeri Padang.
- Nurkolis, N. (2013). Dampak Keberadaan Industri Terhadap Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat Serta Lingkungan Sekitar Industri. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Sarminah S, K. (2018). teknologi konservasi tanah dan air. *Mulawarman University Press*, Vol. 602.
https://fahatan.unmul.ac.id/dosen/karyati/assets/buku/Buku_TKTA_Karyati_Sarminah.pdf
- Siswanto,B.(n.d.).*Manajemen Tenaga Kerja Ancaman dalam Penggunaan dan Pengembangan Unsur Tenaga Kerja*. Sinar Baru Offset.
- Sudarsono. (1991). *Pengantar Ekonomi Perusahaan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yesi Eka Putri. (2020). *Perkembangan Industri Selai “DUA SAUDARA” di Perumahan Bumi Kasai Permai, Nagari Kasang (2007-2019)*. Universitas Negeri Padang.