

**Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ditengah-tengah kondisi perekonomian yang serba sulit ini, peluang untuk mendapatkan pekerjaan menjadi tambah sulit. Berbagai cara ditempuh orang agar mereka tidak menjadi pengangguran. Salah satu alternatifnya adalah memulai sebuah bisnis baru. Ada banyak peluang yang bisa dilakukan dan semuanya ada di depan mata kita yang memiliki peluang dan prospek kedepan yang baik karena gaya hidup masyarakat saat ini yang cenderung konsumtif. Bisnis bidang kuliner merupakan salah satu bidang bisnis yang memiliki prospek atau peluang untuk berwirausaha. Salah satu jenis makanan bidang kuliner berupa roti merupakan jenis makanan yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia.

Roti adalah salah satu makanan tertua di dunia. Sejarah roti yang panjang konon berasal dari Mesir dan Mesopotamia. Dari Mesir inilah bangsa Yunani mengambil teknologi pembuatan roti yang kemudian menyebar diseluruh Eropa dan menjadikan roti sebagai makanan yang dianggap penting oleh masyarakatnya. Di Indonesia, biasanya roti disajikan untuk makan pagi juga sebagai kudapan yang disajikan dengan teh atau kopi. Berbagai macam olahan roti dan kue sudah sangat beragam. Melihat kondisi saat ini, agar dapat bertahan dan diterima oleh pasar maka produk roti yang ditawarkan harus kreatif dan inovatif (Tioriman dkk, 2013).

Persaingan dalam usaha penjualan roti memang sudah kompetitif. Untuk dapat bersaing dalam usaha yang bersangkutan salah satu cara yang dilakukan adalah dengan melakukan pemilihan segmen yang tepat, potensial dan belum banyak digarap oleh pihak lain salah satu usaha yang belum ada di kabupaten Solok yaitu Usaha pembuatan roti manis dan roti tawar.

Pada dasarnya kebutuhan roti manis sangat diperlukan dalam memenuhi permintaan kebudayaan khususnya budaya Solok. Dalam acara pernikahan yang dilakukan oleh masyarakat Solok diadakan sebanyak tiga kali yaitu pernikahan atau akad nikah, pesta adat dan pesta undangan atau yang lebih dikenal dengan pesta untuk tamu umum.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

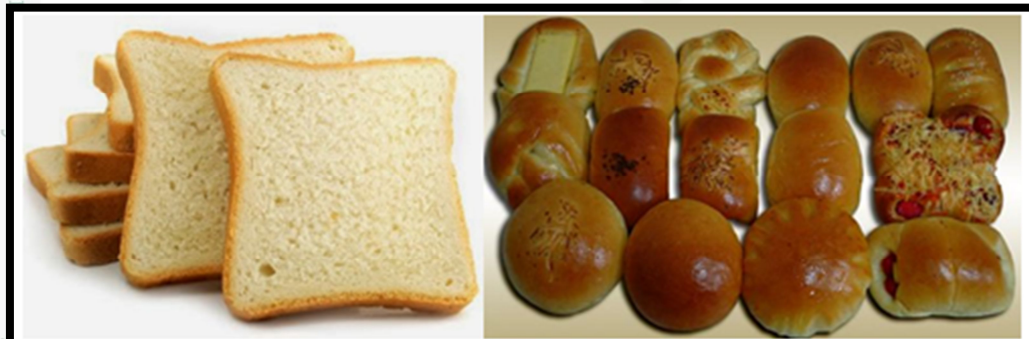


Gambar 1.1 Tamu Adat yang Membawa Roti Manis

Roti manis ini digunakan dalam acara pesta adat, yang mana akan diisi sebagai pengganti dari hantaran yang dibawa oleh tamu-tamu adat. Dari hasil wawancara yang dilakukan adapun kebutuhan Roti manis untuk sekali pesta adat yaitu sebanyak 10.000 Roti Manis. Biasanya pesta dilakukan 4 kali dalam seminggu sehingga permintaan roti manis sebanyak 40.000/minggu.



Gambar 1.2 Produk Roti Manis Untuk Pesta



Gambar 1.3 Jenis Produksi Roti Manis dan Roti Tawar

Selain produksi roti manis untuk pesta adat, pendirian usaha ini juga memproduksi jenis roti lainnya.

Berdasarkan jurnal penelitian perencanaan pendirian usaha roti penyet, perkiraan permintaan dan penawaran terhadap produk olahan roti dan kue di Kota Palembang diestimasikan 20 % dari jumlah penduduk (Tioriman dkk, 2014). Adapun permintaan roti yang ada di Kabupaten Solok diestimasikan 10% dari jumlah penduduk. Perkiraan permintaan pasar akan roti dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 Perkiraan Permintaan Pasar Terhadap Produk Roti Tahun 2013-2015

No	Tahun	Jumlah Penduduk (jiwa)	Permintaan
1	2013	358.383	35.838
2	2014	361.170	36.117
3	2015	364.566	36.456

Sumber : BPS Kabupaten Solok (2016)

Berdasarkan data pada Tabel 1.1 diperoleh informasi bahwa dari tahun ke tahun jumlah penduduk di Kabupaten Solok semakin meningkat, sehingga menjadikan usaha ini sangat potensial untuk dijalankan karena pangsa pasar yang sangat luas. Pernyataan ini sejalan dengan data yang dikumpulkan dari hasil wawancara terhadap pemilik mini market dan swalayan yang ada di Kabupaten Solok.

Berdasarkan survei lapangan yang dilakukan, diketahui banyak pesanan konsumen setiap minggunya terhadap roti yang ada di Kabupaten Solok dapat dilihat pada Tabel 1.2

Tabel 1.2 Jumlah Pesanan Roti Tawar dan Roti Manis di Kabupaten Solok

No	Nama Usaha	Banyaknya Pesanan / Minggu	
		Roti Tawar	Roti Manis
1	Junior Swalayan	30 bungkus	40 bungkus
2	Amanah Swalayan	65 bungkus	450 bungkus
3	Winy Mart	25 bungkus	500 bungkus
4	Sari Manggis Swalayan	16 bungkus	110 bungkus
5	Disini Ada Swalayan	0 bungkus	345 bungkus
6	Talago Mart	0 bungkus	150 bungkus
7	Toko Anugrah	70 bungkus	295 bungkus

Sumber : Survei Lapangan (2016)

Tabel 1.2 Jumlah Pesanan Roti Tawar dan Roti Manis di Kabupaten Solok (Lanjutan)

No	Nama Usaha	Banyaknya Pesanan / Minggu	
		Roti Tawar	Roti Manis
8	Billa Mart	40 bungkus	750 bungkus
9	Gadut Mart	60 bungkus	130 bungkus
10	Berkah Swalayan	20 bungkus	80 bungkus
11	Mini Market Idaman	15 bungkus	460 bungkus
12	Bareh Solok Mart	35 bungkus	210 bungkus
13	Indah Swalayan	20 bungkus	310 bungkus
14	Cupak Swalayan	25 bungkus	180 bungkus
15	Iqbal Mini Market	50 bungkus	300 bungkus
16	88 Mart	30 bungkus	80 bungkus
17	Toko Mira	15 bungkus	115 bungkus
18	Orchard Swalayan	0 bungkus	530 bungkus
	TOTAL	516 bungkus	5035 bungkus

Sumber : Survei Lapangan (2016)

Berdasarkan data Tabel 1.2 menunjukkan permintaan konsumen terhadap roti manis dan roti tawar sangat banyak. Sehingga mini market dan swalayan harus memesan ke pabrik roti yang ada di luar kabupaten solok maupun kota solok, seperti pabrik roti yang ada di padang, sawahlunto dan lain sebagainya.

Permintaan konsumen yang terus menerus meningkat, sedangkan pabrik roti di Kabupaten Solok tidak ada, menyebabkan pabrik roti yang ada di Kota Solok tidak dapat memenuhi permintaan pasar. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap pabrik roti yang ada di Kota Solok yaitu Usaha Newton Bakery dengan merek roti Newton Bakery, P&S bakery, Umega Bakery dan roti manis (tanpa merek) diketahui bahwa setiap minggunya usaha Newton Bakery memproduksi roti sebanyak 400 bungkus/minggu untuk roti tawar dan 3.500 bungkus/minggu untuk roti manis dengan berbagai rasa yang ada. Sedangkan permintaan pasar melebihi produksi yang ada, sehingga menyebabkan usaha ini tidak bisa memenuhi permintaan pasar.

Sejalan dengan pernyataan diatas, berdasarkan hasil kuesioner wawancara yang telah dilakukan terhadap 30 orang responden didapat hasil bahwa seluruh responden mengatakan sering mengkonsumsi roti tawar dan roti manis baik itu sebagai pengganti sarapan pagi juga untuk bekal anak mereka ke sekolah dan bagi masyarakat yang bekerja sebagai petani roti manis menjadi salah satu kudapan

mereka ketika istirahat kerja serta untuk acara adat. Kebanyakan dari responden mengkonsumsi roti dengan merek Umega Bakery, P & S Bakery dan Newton Bakery dengan rentang harga mulai dari Rp 1.000 sampai dengan Rp 10.000. Dalam kurun waktu satu minggu rata-rata konsumen atau responden mengkonsumsi roti manis atau roti tawar sebanyak 10 bungkus per orang, kemudian sebagian calon konsumen atau responden pernah menggunakan roti manis untuk acara pesta adat sebanyak 10.000 roti/acara. Adapun pernyataan kebutuhan konsumen yang di interprestasikan dapat dilihat pada Tabel 1.3.

Tabel 1.3 Pernyataan Kebutuhan Konsumen Terhadap Roti Tawar dan Roti Manis

No	Pernyataan Kebutuhan konsumen	Interprestasi
1	Saya sangat suka rasa coklat keju	Variansi Rasa Roti Manis dan Roti Tawar
	Saya ingin roti rasa coklat yang kental	
	Saya ingin roti rasa kismis dan rasa abon	
	Saya suka varian roti coklat keju susu	
	Saya menyukai roti beragam campuran rasa	
2	Rotinya tidak keras	Tekstur roti
3	Kalau bisa tidak usah pakai pengawet	Komposisi Roti
	Saya tidak suka roti yang lama ditarok di toko	
	Kandungan roti sangat penting	
	Tidak suka roti yang banyak gula	
	Saya tidak boleh makan telur, sehingga harus melihat komposisi dari roti	
4	Sertifikasi halal yang utama	Sertifikasi Roti
	Banyak roti yang tidak ada izin BPOM	
5	Model roti yang unik anak saya sering membeli	Varian Model Roti
	Terkadang saya membeli roti dari modelnya saja	
	Bungkusannya kalu bisa lebih bersih dan rapi	
6	Gizi roti terkadang sangat perlu	Informasi Pada Kemasan
7	Saya hanya bisa membeli roti tawar harga Rp8.000 sampai Rp 11.000	Harga
	Roti tawar jangan mahal kali harganya sekitaran Rp 12.000 paling mahal	
	Roti manis jangan mahal-mahal kali rata-rata harga Rp 4.000	
	Paling mahal saya beli roti manis Rp 8.000	

(Sumber : Survei Lapangan, 2016)

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Tabel 1.3 Pernyataan Kebutuhan Konsumen Terhadap Roti Tawar dan Roti Manis

No	Pernyataan Kebutuhan konsumen	Interprestasi
8	Karna saya suka beli banyak saya ingin harga yang lebih murah	Potongan Harga
	Kalau bisa jika kita beli 5 produk saya ingin discount	
9	Informasi produk roti bisa tau semua orang	Pemasaran
	Mudahlah saya mendapatkan informasi	
	Kayaknya perlu media untuk informasi	
	Spanduk dan brosur perlu dibuat untuk pengembangan produknya	
10	Jangan jauh-jauh tokonya	Lokasi
	Tampilan tempat jual rotinya baguslah	
	Kalau bisa ada tempat parkir mobil dan motor yang lapang	

(Sumber : Survei Lapangan, 2016)

Berdasarkan Tabel 1.3 banyak permintaan konsumen yang belum terpenuhi selama ini, sehingga mengharuskan kita untuk melakukan perancangan produk sesuai keinginan konsumen. Melihat kondisi tersebut, tentunya usaha ini sangat potensial untuk dijalankan. Namun sebelum produk ini dikembangkan sebaiknya terlebih dahulu dilakukan kajian terhadap kelayakan produk tersebut dari beberapa aspek, sehingga nantinya dapat memberikan keuntungan finansial sesuai tujuan yang telah ditetapkan.

Studi kelayakan diperlukan untuk dijadikan suatu bahan pertimbangan dalam pendirian usaha ini. Adapun dalam studi kelayakan tersebut, dilakukan peninjauan-peninjauan terhadap aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansial untuk mengetahui kelayakan dari pendirian usaha ini. Hasil analisa tersebut diperlukan guna mengetahui apakah rencana pendirian usaha ini akan menguntungkan secara ekonomis atau tidak, karena kegiatan yang akan dilakukan oleh suatu industri pada umumnya bertujuan untuk mendapatkan keuntungan secara ekonomis.

Sebelum dibahas di muka, mengapa perlu adanya studi keyakan sebelum suatu usaha atau proyek dijalankan. Intinya agar apabila usaha atau proyek tersebut dijalankan tidak akan sia-sia atau dengan kata lain tidak membuang uang, tenaga, atau fikiran secara percuma serta tidak akan menimbulkan masalah yang



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

tidak perlu di masa yang akan datang. Bahkan dengan adanya usaha atau proyek akan dapat memberikan berbagai keuntungan serta manfaat kepada berbagai pihak (Kasmir dan Jakfar, 2010).

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka dibuatlah penelitian dengan judul **“Analisa Kelayakan Pendirian Usaha Roti Tawar dan Roti Manis di Kabupaten Solok”**

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah memperjelas tentang masalah yang akan diteliti dan dibahas dalam penelitian ini. Agar memudahkan peneliti dalam menentukan konsep-konsep teoritis yang telah ditelaah dan memilih metode pengujian data yang tepat. Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah: “Apakah usaha roti tawar dan roti manis layak untuk didirikan di Kabupaten Solok?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dibuat, maka diperoleh tujuan penelitian pada Usaha Roti yaitu untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha berdasarkan aspek pasar, aspek teknis dan teknologi, aspek hukum, aspek manajemen sumber daya manusia dan aspek keuangan.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai acuan dan referensi yang dapat digunakan bagi pihak pendiri usaha roti tawar dan roti manis
2. Bagi peneliti diharapkan dapat memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengaplikasikan ilmu dan teori yang dipelajari selama ini di Jurusan Teknik Industri. Selain itu hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan di bidang Analisa Kelayakan Bisnis.

1.5

Batasan Masalah

Agar tidak terjadi perluasan masalah dan untuk memudahkan dalam penyusunan laporan tugas akhir ini, maka perlu diberikan batasan masalah sebagai berikut:

1. Pada penelitian ini tidak membahas mengenai pesaing, karena alasan terbatasnya waktu, tenaga dan biaya.
2. Tidak membahas data eksperimen pembuatan produk.
3. Toko atau mini market yang di survei yaitu sekitar JL. Lintas Sumatera di Kabupaten Solok

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



1.6 Posisi Penelitian

Agar dalam hal ini tidak terjadi penyimpangan penelitian, maka perlu ditampilkan posisi penelitian. Berikut adalah tampilan posisi penelitian.

Tabel 1.4 Posisi Penelitian

No	Penulis	Judul	Tujuan	Lokasi	Tahun
1.	Afrizal Zulkarnaini, Yuniar, Alex Saleh	Analisis Kelayakan Pembangunan Usaha Pupuk Organik di Provinsi Lampung	bertujuan untuk membantu pihak investor yaitu CV. ST untuk menganalisis kelayakan usaha dalam mengatasi adanya peluang pasar.	Jurusan Teknik Industri Institut Teknologi Nasional (Itenas) Bandung.	2014
2.	Radityo Kusumo Hikmah Adi Nugroho	Analisis Kelayakan Usaha Pendirian Rumah Makan Ibu Sri	Mengetahui berbagai aspek studi kelayakan pada pendirian rumah makan “Ibu Sri” serta layak atau tidaknya usaha dilaksanakan.	Jurusan Teknik Industri, Universitas Gunadarma	2015
3.	Valencia Tioriman, Yulizar Kasih dan Retno Budi Lestari	Perencanaan Pendirian Usaha Roti Penyet Olen	Untuk menjadikan bisnis makanan kudapan pilihan masyarakat menjadi produk kudapan yang lezat dan unik	Program Studi Manajemen, STIE MDP	2014
4.	Yilana Maika Putri	Analisis Kelayakan Pendirian Usaha Roti Tawar dan Roti Manis di Kabupaten Solok.	Bertujuan untuk menganalisis tingkat kelayakan usaha berdasarkan aspek pasar, aspek teknis, aspek hukum, aspek manajemen sumber daya manusia dan aspek finansial.	Jurusan Teknik Industri, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Suska Riau	2016


Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1.7 Sistematika Penulisan Laporan

Sistematika Penulisan dapat dilihat sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Berisikan tentang latar belakang, tujuan, rumusan masalah, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Berisikan tentang teori-teori yang berhubungan dengan penelitian serta teori pendukung dalam penelitian.

BAB III : METODE PENELITIAN

Berisikan penjelasan secara skematis langkah-langkah pembahasan yang digunakan dalam proses penelitian.

BAB IV : PENGUMPULAN DATA PENGOLAHAN DATA

Berisikan tentang data-data yang diperoleh dilapangan yang digunakan untuk diolah sesuai dengan masalah yang sedang diteliti. Sedangkan pengolahan data berisikan tentang proses perubahan data mentah menjadi suatu hasil yang bisa dipahami sehingga membantu didalam menganalisa.

BAB V : ANALISA

Analisa dari hasil pengolahan data yang dilakukan berdasarkan teori yang digunakan.

BAB VI : PENUTUP

Menyimpulkan dan menjawab apa yang menjadi tujuan dilakukannya penelitian, serta memberikan saran kepada perusahaan serta peneliti berikutnya, sesuai dengan hasil penelitian.