

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) mempunyai peran yang strategis dalam pembangunan ekonomi nasional, selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil pembangunan. Dalam krisis ekonomi yang terjadi di Indonesia dimana banyak usaha berskala besar mengalami stagnasi, sektor Usaha Kecil dan Menengah (UKM) lebih tangguh dalam menghadapi krisis tersebut.

Kegiatan dari usaha kecil dan menengah merupakan salah satu aspek perekonomian yang harus diperhatikan sistem pemasarannya untuk memperoleh keuntungan. Perkembangan aspek perekonomian dapat bersaing dan bertahan dalam segala kondisi. Dalam beberapa tahun terakhir, sektor ini mampu menjadi penyokong dalam pembentukan Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. PDB merupakan salah satu indikator ekonomi makro yang cukup penting untuk mengetahui peran dan kontribusi yang diberikan oleh suatu sektor dalam pendapatan nasional.

Perubahan gaya hidup menjadi salah satu faktor pendorong terjadinya perubahan pola konsumsi. Seiring dengan tingkat kesibukan dan aktivitas masyarakat yang terus meningkat yang didukung dengan kemajuan di berbagai bidang, hal ini menuntut segala sesuatu yang lebih praktis dan efisien. Salah satunya yaitu dalam hal pemenuhan kebutuhan makanan siap saji yang lebih praktis namun beragam. Oleh karena itu, dengan peluang pasar tersebut maka saat ini berkembang berbagai industri makanan siap saji seperti usaha roti.

Usaha roti merupakan bagian dari usaha makanan jadi yang memanfaatkan tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam proses produksinya. Didalam ilmu pangan, roti dikelompokkan dalam produk *bakery* bersama dengan cake, roll, biskuit, kraker, pie dan donat. Didalam kelompok *bakery*, roti merupakan makanan berbasis tepung terigu yang semula dikonsumsi sebagai makanan selingan, namun dalam perkembangannya, budaya mengonsumsi roti tidak lagi menjadi hal yang asing bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Selain itu,

kandungan gizi yang terdapat pada roti juga tidak jauh berbeda bahkan lebih baik dibandingkan dengan nasi atau mie basah. Kandungan gizi yang terdapat pada 100 gram roti lebih banyak dibandingkan dengan kandungan gizi yang terdapat pada 100 gram nasi atau mie, khususnya dalam energi, karbohidrat, protein, kalsium, fosfor dan besi. Kondisi ini menunjukkan bahwa roti memiliki keunggulan yang lebih baik daripada nasi atau mie.

Usaha roti “99 Bakery” merupakan usaha yang bergerak di bidang produksi, distribusi, serta penjualan roti seperti roti sobek, roti sisir, roti kasur, roti pisang dengan berbagai varian rasa seperti coklat, keju, pandan, dll. Berlokasikan di Jl. Dharmawangsa No. 64 Desa Jubung, Kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember. Usaha ini didirikan oleh Ibu Hasa sejak tahun 2015 sampai sekarang. Harga produk “99 Bakery” mulai dari Rp 3.000 sampai dengan Rp 20.000. Saat ini kemampuan usaha “99 Bakery” dalam mengolah tepung terigu menjadi roti sekitar 200 kg tepung terigu per hari. Kegiatan produksi dilakukan di outlet dengan mempekerjakan 30 karyawan dimana setiap karyawan memiliki pembagian kerja yaitu bagian produksi, bagian pengemasan, dan bagian pemasaran.

Penjualan roti pada usaha “99 Bakery” mengalami peningkatan dan penurunan setiap bulannya mulai dari Januari 2022 sampai dengan Desember 2022. Pada bulan Januari pendapatan yang didapat sebanyak Rp30 juta, Februari Rp35 juta, Maret Rp28 juta, April Rp22 juta, Mei Rp36 juta, Juni Rp36 juta, Juli Rp37 juta, Agustus Rp35 juta, September Rp38 juta, Oktober Rp38 juta, November Rp39 juta, dan Desember Rp39 juta. Penurunan penjualan roti pada usaha “99 Bakery” yang paling signifikan pada bulan April 2022, hal ini karena pada bulan April 2022 bertepatan dengan bulan Ramadhan.

Wawancara yang sudah dilakukan peneliti pada pemilik usaha diketahui masalah mendasar yang menyebabkan usaha mempunyai hambatan yaitu keterbatasan mesin produksi dan tempat produksi yang kurang luas sehingga kurang memadai untuk menerima pesanan banyak. Oleh karena itu, usaha “99 Bakery” memerlukan perumusan strategi pengembangan usaha yang tepat untuk mengembangkan usahanya. Strategi pengembangan ini dilakukan dengan cara

menganalisis kondisi internal dan eksternal agar dapat memaksimalkan kekuatan (*strength*) yang dimiliki perusahaan untuk meraih peluang (*opportunity*) yang ada dilingkungan perusahaan, serta meminimalkan kelemahan (*weaknesses*) yang dimiliki perusahaan dan juga mengurangi ancaman (*threats*) yang ada di luar perusahaan.

Berdasarkan uraian permasalahan diatas dapat menjadi pertimbangan peneliti untuk menganalisis lebih lanjut pembahasan tentang “Strategi Pengembangan Usaha Pada “99 Bakery” di Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember”. Dalam penelitian ini alat analisis yang digunakan untuk menyusun strategi yang tepat bagi perusahaan adalah analisis SWOT untuk merumuskan strategi alternatif pengembangan usaha dan QSPM untuk menetapkan strategi prioritas yang dapat dilaksanakan secara objektif dalam mengembangkan usahanya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut:

1. Faktor Internal dan Eksternal apa saja yang berpengaruh dalam pengembangan usaha pada “99 Bakery”?
2. Apa saja alternatif strategi pengembangan usaha yang tepat untuk usaha “99 Bakery”?
3. Apakah strategi prioritas pengembangan usaha yang tepat untuk diterapkan dalam usaha “99 Bakery”?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui dan mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunity*), dan ancaman (*threat*) pada pengembangan usaha “99 Bakery”.

2. Merumuskan dan menganalisis alternatif strategi pengembangan usaha yang tepat untuk usaha “99 Bakery”.
3. Menentukan prioritas strategi pengembangan usaha yang tepat untuk diterapkan dalam usaha “99 Bakery”.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan diatas, maka manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat mengetahui kekuatan dan kelemahan yang dimiliki perusahaan sehingga dapat membantu dalam mengembangkan kegiatan usaha roti “99 Bakery” agar semakin baik kedepannya.

2. Bagi Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi yang nantinya akan menjadi bahan perbandingan dalam melakukan penelitian selanjutnya dengan pembahasan atau penggunaan alat analisis yang sama.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sarana untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengembangan usaha roti pada Usaha “99 Bakery” untuk referensi dimasa yang akan datang.