

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu, air, dan ragi yang pembuatannya melalui tahap pengulenan, fermentasi (pembangunan), dan pemanggangan dalam oven. Bahan dan proses yang dilaluinya membuat roti memiliki tekstur yang khas. Dilihat dari cara pengolahan akhirnya, roti dapat dibedakan menjadi tiga macam, yaitu roti yang dikukus, dipanggang, dan yang digoreng. Bakpao dan mantao adalah contoh roti yang dikukus. Donat dan panada merupakan roti yang digoreng. Sedangkan aneka roti tawar, roti manis, pita bread, dan baquette adalah roti yang dipanggang (Sufi, 1999). Roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lain, kemudian dipanggang. Roti beranekaragam jenisnya. Adapun penggolongannya berdasarkan rasa, warna, nama daerah atau negara asal, nama bahan penyusun, dan cara pengembangan (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

Roti merupakan salah satu makanan pokok yang dapat menggantikan nasi. Roti mengandung zat bermanfaat, seperti Vitamin B1, Vitamin B2, dan niasin serta sejumlah mineral berupa zat besi, yodium, kalsium, dan kandungan mineral lainnya. Tingginya kandungan serat dalam roti gandum juga sangat baik untuk sistem pencernaan. Selain praktis sebagai kudapan sarapan atau cemilan di kala santai, roti juga memiliki segudang manfaat untuk tubuh. Penelitian menunjukkan 100 gram roti bisa memberikan lebih banyak energi, karbohidrat, protein, kalsium, fosfor, dan besi dibandingkan 100 gram nasi putih.

Menurut Syaribini (2013) Roti tawar memiliki rasa yang tawar yang terbuat dari adonan dengan sedikit gula, lemak, garam, yeast dan diselesaikan dengan cara dipanggang. Produk roti mempunyai struktur berongga-rongga dan dikembangkan dengan ragi roti dan pada produk akhirnya bersifat plastis, elastis karena kadar airnya tinggi. Roti tawar pada umumnya memiliki warna yang putih dengan kandungan gula dan lemak rata-rata dibawah 10% dan berstruktur empuk. Pada proses pembuatan roti tawar memiliki bentuk yang berbeda diantaranya open (top) dan close (casino). Bentuk roti tawar open atau top yaitu bentuk roti yang

memiliki lengkungan dibagian atas dan pada proses diproofing dan dipanggang tanpa menggunakan tutup, sedangkan bentuk roti tawar close atau casino merupakan bentuk roti yang pada proses proffing adan dipanggang menggunakan tutup sehingga memiliki sisi-sisi yang sama antara atas bawah, samping kanan dan kiri (Syahribini, 2013).

Badan Pusat Statistik tahun 2024 menemukan bahwa tingkat konsumsi dan pengeluaran perkapita seminggu menurut kelompok makanan jenis roti manis dan roti lainnya di daerah Kabupaten Jember mencapai 1.056. Berdasarkan data tersebut konsumsi masyarakat terhadap roti cukup tinggi. Disamping itu, ada sekitar 5 toko pengusaha pengusaha roti cukup banyak dijumpai di Kabupaten Jember.

Strategi pemasaran penting kaitannya demi kelangsungan suatu usaha. Untuk menguasai pasar maka dibutuhkan suatu strategi pemasaran khusus yaitu mempertahankan legalitas produk agar dapat menjangkau konsumen dari semua kalangan. Pemasaran roti tawar adalah salah satu kegiatan dalam perekonomian yang membantu dalam menciptakan nilai ekonomi. Dalam kegiatan pemasaran, aktivitas pertukaran merupakan hal sentral. Pertukaran merupakan kegiatan pemasaran dimana seseorang berusaha menawarkan sejumlah barang atau jasa dengan sejumlah nilai ke berbagai macam kelompok sosial untuk memenuhi kebutuhannya. Pemasaran sebagai kegiatan manusia diarahkan untuk memuaskan keinginan dan kebutuhan melalui proses pertukaran.

Usaha Roti Tawar Mantab Bakery merupakan salah satu bentuk usaha mikro yang bergerak di bidang makanan. Roti tawar Mantab Bakery berdiri sejak 2016, untuk saat ini dapat memproduksi 5 kg sampai dengan 10 kg. Jika ada pemesanan di luar jadwal, produksi bisa mencapai diatas 10 kg. Roti tawar dijual di outlet dengan harga Rp. 15,000. Usaha Roti Tawar tersebut memiliki dua cabang yakni di daerah Wirolegi SECABA Jember (pusat) dan Depan Masjid Wirolegi Nurul Huda. Roti tawar mantab bakery ini dijual dengan harga terjangkau sehingga menarik konsumen disemua kalangan. Usaha Roti Tawar Mantab Bakery ini belum mengotimalkan pemanfaatan teknologi guna meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap produk Roti Tawar Mantab Bakery

Berdasarkan segi permasalahan usaha ini telah melakukan pemasaran secara langsung dan juga online. Pemasaran Roti Tawar Mantab Bakery yang diterapkan yakni menggunakan jenis pemasaran tradisional yaitu mulut kemulut. Maka pada Usaha Roti Tawar Mantab Bakery adalah kurangnya pemasaran yang kurang optimal dimana roti yang dipasarkan hanya di area Wirolegi saja sehingga masyarakat diluar jangkauan kurang mengenal produk tersebut. Selain itu, akun social media yang digunakan hanya sebatas memberi informasi, tanpa mengemas informasi menjadi menarik dengan mengedit desain gambar atau informasi . Selain itu di media pun jarang memberikan informasi mengenai menu dan harga yang terbaru. Sehingga dibutuhkan adanya strategi pemasaran untuk dapat mempertahankan keberlangsungan usahanya agar lebih unggul dibanding usaha pesaing. Selain itu ingin mengetahui perusahaan dapat bertahan menghadapi persaingan dan mempertahankan peluang, ancaman, kekuatan dan kelemahan. Maka perlu dilakukan penelitian yang berjudul “Strategi Pemasaran Roti Tawar Mantab Bakery di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang sudah diuraikan diatas,maka rumusan masalah dalam penelitian sebagai berikut :

1. Apa yang menjadi faktor internal dan eksternal pada strategi pemasaran roti tawar Mantab Bakery di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana alternatif strategi yang tepat pada pemasaran roti tawar Mantab Bakery di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana prioritas strategi yang tepat dalam pemasaran roti tawar Mantab Bakery di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal pada strategi pemasaran roti tawar Mantab Bakery di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember

2. Untuk menemukan alternatif strategi yang tepat dalam pemasaran roti tawar Mantab Bakery di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember
3. Untuk menetapkan strategi prioritas yang tepat dalam pemasaran roti tawar Mantab Bakery di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah dan tujuan diatas, maka diharapkan penelitian ini dapat memberi manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan untuk menambah wawasan dan pengetahuan mengenai bagaimana mengidentifikasi dan menganalisis masalah, seperti menjadi acuan dan referensi yang dapat memaksimalkan strategi pemasaranyang telah dilakukan oleh roti tawar Mantab Bakery.

2. Bagi Peneliti

Sebagai sumber informasi dan bantuan pemikiran kepada roti tawar Mantab Bakery mengenai strategi pemasaran yang bisa diterapkan oleh perusahaan dalam proses pemasaran serta untuk memperdalam lagi teori-teori yang diberikan supaya dapat bermanfaat.

3. Bagi Pembaca

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya yang mengambil tema yang sama dan menjadi bahan informasi dan tambahan referensi bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian strategi pemasaran bagi suatu perusahaan.