

PROFIL USAHA INDUSTRI *BAKERY* PADA PERUSAHAAN “NEW SEGAR” DI KELURAHAN PINAESAAN KECAMATAN WENANG KOTA MANADO

Jonathan Armando Malonda

Welson M. Wangke

Vicky R. B. Moniaga

ABSTRACT

This study aims to describe the business profile of the bakery industry in the company "New Segar" in Pinaesaan Urban District Wenang Manado City. This research was conducted in January to March 2017. The data used are primary data and secondary data. This research is done by direct interview technique with company leader who holds authority and plays an important role in "New Segar" operational process. The data obtained were analyzed using descriptive analysis and presented in tabular form. The result of this research shows that the business profile of New Segar bakery industry is a cottage industry and has 8 manpower with production of 3 bread models as much as 4600 packs with production value Rp.48.300.000, for its marketing is done in Manado, Tomohon and Minahasa North. New Segar bakery business has gained profit in 1 month amounting to Rp.20.805.000.

Keywords: business profile, bakery industry, company "New Segar", Pinaesaan urban village, Wenang Sub-District, Manado City.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan profil usaha industri *bakery* pada perusahaan “New Segar” di Kelurahan Pinaesaan Kecamatan Wenang Kota Manado. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari hingga Maret 2017. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Penelitian ini dilakukan dengan teknik wawancara langsung dengan pimpinan perusahaan yang memegang wewenang dan berperan penting pada proses operasional “New Segar”. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel. Hasil penelitian ini menunjukkan profil usaha industri *bakery* New Segar merupakan industri rumahan dan memiliki 8 orang tenaga kerja dengan produksi 3 model roti sebanyak 4600 bungkus dengan nilai produksi Rp.48.300.000, untuk pemasarannya dilakukan di Manado, Tomohon dan Minahasa Utara. Usaha *bakery* New Segar telah memperoleh keuntungan dalam 1 bulan sebesar Rp.20.805.000.

Kata kunci: profil usaha, industri *bakery*, perusahaan “New Segar”, Kelurahan Pinaesaan, Kecamatan Wenang, Kota Manado.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Produk *bakery* adalah produk makanan yang bahan utamanya adalah tepung (kebanyakan tepung terigu) dan dalam pengolahannya melibatkan proses pemanggangan. Kue sendiri ada yang dibuat melalui proses pemanggangan, ada yang tidak. Produk *bakery* contohnya adalah roti, biskuit,

kue kering, donat, dan produk lain yang dibuat oleh tukang roti (Rahmanto, 2010).

Roti adalah makanan berbahan dasar utama tepung terigu dan air, yang difermentasikan dengan ragi, tetapi ada juga yang tidak menggunakan ragi. Namun kemajuan teknologi, manusia membuat roti diolah dengan berbagai bahan seperti garam, minyak, mentega, ataupun telur untuk menambahkan kadar protein di dalamnya

sehingga didapat tekstur dan rasa tertentu. Roti merupakan makanan yang sudah banyak dikonsumsi sebagai *alternative* sumber kalori pengganti nasi pengganjal perut (Hidayat, 2009).

Seiring dengan meningkatnya perkembangan perusahaan yang berkembang di bidang industri *bakery* maka skala usaha yang dijalankan juga semakin beragam, mulai dari industri rumahan, kecil, sedang, sampai usaha besar. Kota Manado juga tidak terlepas dari perkembangan usaha pembuatan produk *bakery*. Saat ini, industri *bakery* merupakan salah satu industri makanan jadi di Manado yang cukup berkembang.

Kota Manado khususnya, di Kelurahan Pinaesaan, Kecamatan Wenang terdapat usaha rumahan yaitu *New Segar*. Usaha ini berdiri sejak tahun 1996. *New Segar* awalnya di kelolah secara langsung Bapak Dhani C.H. Ratu sebagai pemilik usaha, tetapi semenjak terjadinya kebaran pada pabrik *New Segar* pada tahun 2011, Bapak Dhani menyerahkan kepada Ibu Dien Pandenaa yang sebelumnya merupakan orang kepercayaannya dan juga sebagai karyawan pada saat itu untuk mengelolah *New Segar* sampai sekarang. *New Segar* memproduksi bermacam-macam jenis roti dengan dengan varian rasa yang berbeda yaitu jenis roti manis yang terdiri dari roti coklat, roti keju, dan roti mocca, kemudian jenis roti tawar yang terdiri dari roti segar dan roti enak dan yang terakhir jenis roti kering. Usaha ini memiliki tenaga kerja yang berjumlah 8 orang. Pemasaran *New Segar* di pasarkan di tiga kota, untuk Kota Manado di pasarkan di *Supermarket* seperti di Golden, Jumbo, Simple dan Paniki Jaya. Dan untuk Kota Tomohon di Grand Central. Dan Kota Bitung di Samudra.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di kemukakan, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian yaitu “Bagaimana profil usaha *bakery* “*New Segar*” di Kelurahan Pinaesaan, Kecamatan Wenang, Kota Manado.

Tujuan Penelitian

Mendeskripsikan profil usaha industri *bakery* pada perusahaan “*New Segar*” di

Kelurahan Pinaesaan Kecamatan Wenang Kota Manado.

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini untuk memberikan informasi dan masukan kepada perusahaan *New Segar* Manado dalam mengembangkan usaha serta dapat dijadikan sebagai bahan referensi untuk penelitian-penelitian yang terkait dengan profil usaha.

METODOLOGI PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada industri *New Segar* yang berlokasi di Kecamatan Wenang, Kota Manado, dengan waktu penelitian selama tiga bulan yaitu sejak bulan Januari sampai bulan Maret 2017, mulai dari persiapan, pengumpulan data sampai penyusunan laporan penelitian.

Metode Pengumpulan Data

Pada teknik penelitian ini peneliti menggunakan metode pengumpulan data yaitu dengan pengamatan (*observasi*), wawancara dan dokumentasi. Karakteristik responden yang dituju adalah pihak-pihak yang memegang wewenang kebijakan yang berperan penting pada proses operasional “*New Segar*” Manado.

Konsep dan Pengukuran Variabel

1. Struktur organisasi industri *bakery* *New Segar*.
2. Jumlah bahan baku dan bahan penolong (Rp).
3. Biaya produksi adalah biaya tetap dan biaya variabel yang di dikeluarkan dalam produksi pada usaha *bakery* *New Segar*.
 - a. Biaya tetap adalah biaya yang besar kecilnya tidak berpengaruh terhadap jumlah produksi yang dihasilkan. Yang termasuk dalam biaya tetap yaitu, biaya penyusutan dan biaya pajak.
 - b. Biaya variabel yaitu biaya yang diperlukan dalam produksi *bakery* pada *New Segar* seperti, biaya bahan baku

- (Rp), biaya tenaga kerja (Rp), biaya listrik (Rp), biaya pengemasan (Rp), biaya transportasi (Rp).
4. Pemasaran yaitu, teknik atau cara penyaluran produk dari produsen ke konsumen.
 - a. Mekanisme Pemasaran
 - b. Lokasi Pemasaran
 - c. Harga Jual
 - d. Jumlah Penjualan
 5. Keuntungan yaitu, besarnya keuntungan yang diperoleh industri *bakery New Segar* (Rp).

Metode Analisis Data

Analisis data digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data secara deskriptif, yaitu mendeskripsikan profil usaha *bakery* secara menyeluruh mulai dari tahap pendirian, operasional, dan menganalisa keuntungan dengan data yang dikumpulkan dari hasil wawancara dengan pimpinan perusahaan dan karyawan, dan dianalisis secara deskriptif serta disajikan dalam bentuk tabel, digunakan rumus sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui besarnya tingkat penerimaan yang diperoleh menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR=P.Q$$

Dimana:

TR = Total *Revenue* (Total Penerimaan)

P = *Price* (Harga Produk)

Q = *Quantity* (Jumlah Produk)

2. Untuk mengetahui nilai penyusutan suatu barang menggunakan rumus:

$$P = \frac{Nb - Ns}{N}$$

Dimana:

Nb = Nilai Beli

Ns = Nilai Sisa

N = Umur Ekonomis

3. Untuk mengetahui besarnya nilai produksi yang digunakan dalam proses produksi *bakery New Segar* dapat menggunakan rumus:

$$TC = TFC + TVS$$

Dimana:

TC = Total Biaya

TFC = Total Biaya Tetap

TVC = Total Biaya Variabel

4. Untuk mengetahui besar tingkat keuntungan yang diperoleh *New Segar Bakery*, menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

π = *Profit* (Keuntungan)

TR = *Revenue* (Total Penerimaan)

TC = Total *Cost* (Total Biaya)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Derkrpisi Umum Usaha *Bakery New Segar*

New Segar merupakan salah satu industri yang berasal dari industri rumahan, usaha ini berdiri sejak tahun 1996. Usaha ini berlokasi di Kelurahan Pinaesaan, Kecamatan Wenang, Kota Manado. *New Segar* awalnya di kelolah secara langsung bapak. Dhani CH. Ratu sebagai pemilik usaha, tetapi semenjak terjadinya kebakaran pada pabrik *New Segar* pada tahun 2011, Bapak. Dhani menyerahkan kepada Ibu. Dien Pandenaa yang sebelumnya merupakan orang kepercayaan dan juga sebagai karyawan pada saat itu untuk mengelolah *New Segar* sampai sekarang.

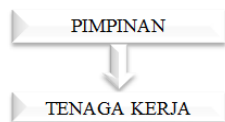
New Segar memproduksi bermacam-macam jenis roti dengan dengan varian rasa yang berbeda yaitu jenis roti manis yang terdiri dari roti coklat, roti keju, roti coklat-keju dan roti mocca, kemudian jenis roti tawar yang terdiri dari roti segar dan roti enak dan yang terakhir jenis roti kering. Usaha ini memiliki tenaga kerja yang berjumlah 8 orang. Dalam proses produksi *bakery New Segar* dari awal hingga akhir di butuhkan waktu tidak terlalu lama mulai dari 2-3 jam di mulai dari persiapan, pencampuran adonan (*Mixing*), penimbangan, pembentukan adonan, pengisian adonan, penataan adonan, pemberian bahan tambahan, pengembangan adonan (*Proofing*), pemanggangan, pengolesan, pendinginan dan pengemasan.

Proses produksinya dilakukan di Kelurahan Pinaesaan, Kecamatan Wenang, Kota Manado. Sedangkan untuk pemasaran *New Segar Bakery* di pasarkan di tiga kota, untuk Kota Manado di pasarkan di *Supermarket* seperti di Golden, Jumbo, Simple dan Paniki

Jaya. Dan untuk Kota Tomohon di Grand Central. Dan Kota Bitung di Samudra.

Struktur Organisasi *New Segar*

Struktur organisasi *New Segar* masih sederhana, hanya terdiri dari dua bagian saja yaitu, pimpinan dan tenaga kerja. Berdasarkan hasil penelitian, struktur organisasi dalam usaha *bakery New Segar* dapat dilihat dalam gambar 1.



Gambar 1. Struktur Organisasi *New Segar*

- a. Nama Usaha : *New Segar*
- b. Alamat : Kecamatan Wenang, Kota Manado
- c. Pemilik : Ibu. Dien Pandenaa
- d. Bidang Usaha : *Bakery*
- e. Mulai Usaha : 2011
- f. Tenaga Kerja : 8 Orang

Industri *New Segar* dikelola langsung oleh pimpinan, di mana pimpinan tersebut yang mengendalikan semua kegiatan usaha. Pada bagian produksi tugasnya adalah melakukan semua proses produksi yang ada di dalam usaha tersebut, dan tugas tersebut dikerjakan oleh 6 orang. Pemilik industri membuat perencanaan dengan baik dalam usaha ini, di mana bahan baku dan bahan penolong sudah disediakan dari jauh-jauh hari sebelum digunakan, agar tidak kehabisan stok bahan baku dan bahan penolong. Pemilik juga melakukan pengontrolan pada saat proses produksi dimulai sampai akhir. Pengontrolan dilakukan, agar produk yang dihasilkan tidak mengecewakan konsumen.

Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Baku Penolong

Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan roti, yaitu tepung terigu, gula pasir, mentega, air, susu bubuk, telur, garam, ragi, dan pelembut. Bahan-bahan ini didapatkan ditoko-toko terdekat, jenis tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu (*kompas*). Menurut pemilik usaha tepung terigu ini memiliki kualitas yang bagus dan tidak beda jauh dari tepung terigu yang bermerek lainnya. Pembelian tepung terigu per 1 sak Rp.180.000.

Menurut pemilik usaha, *Bakery New Segar* diproduksi satu hari satu kali, produksinya dilakukan pada pagi hari sampai pada siang hari. Untuk mendapatkan bahan baku lainnya seperti gula pasir, mentega, air, susu bubuk, telur, garam, ragi, dan pelembut, pemilik usaha biasanya mendapatkan ditoko-toko terdekat, dan untuk air biasanya menggunakan air yang berasal dari pam. Pembelian gula pasir per 1 sak Rp.650.000, untuk mentega per 1 karton Rp.160.000, susu bubuk per 1 sak/10 kg Rp.750.000, telur per 1bak Rp.45.000, garam per 1 pak/20 bungkus Rp.20.000, dan ragi per 1 karton/20 bungkus Rp.550.000. Dalam satu kali produksi *bakery* biasanya *New Segar* memakai 20 kg tepung terigu, gula pasir 15 kg, air 10 liter, susu bubuk 250 gram, 15 butir telur, garam 250 gram, ragi 200 gram. Selain bahan baku utama dibutuhkan juga bahan baku tambahan seperti coklat, keju, dan mocca.

Penggunaan Bahan Baku Utama Selama Bulan Februari

Bahan-bahan baku pembuatan roti *New Segar Bakery* adalah sebagai berikut :

- Tepung terigu dalam satu kali produksi menggunakan 20 kg = Rp.144.000. Untuk periode bulan Februari (20 hari) menggunakan 400 kg tepung terigu = Rp.2.880.000.
- Mentega dalam satu kali produksi menggunakan 1,5 kg. Untuk periode bulan Februari (20 hari) menggunakan 30 Kg mentega = Rp.320.000.
- Gula pasir dalam 1 kali produksi menggunakan 20 kg = Rp.260.000 Untuk periode bulan Februari (20 hari) menggunakan 400 kg tepung terigu = Rp.5.200.000.
- Air untuk satu hari menggunakan 10 liter dalam 1 kali produksi, Untuk periode bulan Februari (20 hari) menggunakan 200 liter air.
- Susu bubuk dalam satu kali produksi menggunakan 200 gram. Untuk periode bulan Februari (20 hari) menggunakan 4 kg susu bubuk = Rp.120.000.
- Telur dalam satu kali produksi menggunakan 15 butir = Rp.22.500. Untuk periode bulan

Februari (20 hari) menggunakan 300 butir telur = Rp.450.000.

- Garam dalam satu kali produksi menggunakan 200 gram. Untuk periode bulan Februari (20 hari) menggunakan 1 sak = Rp.20.000.
- Ragi dalam satu kali produksi menggunakan 200 gram. Untuk periode bulan Februari (20 hari) menggunakan 4 kg = Rp.108.000.
- Pelembut dalam satu kali produksi menggunakan 20 gram. Untuk periode bulan Februari (20 hari) menggunakan 400g = Rp.200.000.

Tabel 1. Penggunaan Bahan Baku Utama Bakery New Segar Selama Bulan Februari 2017

No.	Jenis Bahan	1 Bulan	Harga (Rp)
1.	Tepung Terigu	400 kg	2.880.000
2.	Mentega	30 kg	320.000
3.	Gula Pasir	400 kg	5.200.000
4.	Air	200 liter	-
5.	Susu Bubuk	4 kg	120.000
6.	Telur	300 butir	450.000
7.	Garam	4 kg	20.000
8.	Ragi	4 kg	108.000
9.	Pelembut	400 g	200.000
Total			6.706.000

Sumber: Diolah dari data primer, 2017

Tabel 1. Menunjukkan bahwa penggunaan bahan baku utama *bakery* selama bulan Februari 2017 sebesar Rp.6.706.000.

Penggunaan Bahan Baku Penolong Selama Bulan Februari

Bahan-bahan baku penolong dalam pembuatan roti *New Segar Bakery* yaitu :

- Coklat dalam satu kali produksi menggunakan 25g. Untuk periode bulan Februari (20 hari) menggunakan 500g = Rp.60.000.
- Keju dalam satu kali produksi menggunakan 25g. Untuk periode bulan Februari (20 hari) menggunakan 500g = Rp.87.500.
- Mocca dalam satu kali produksi menggunakan 25g. Untuk periode bulan Februari (20 hari) menggunakan 500g = Rp.32.500

Tabel 2. Penggunaan Bahan Baku Penolong Bakery New Segar Selama Bulan Februari 2017

No.	Jenis Bahan	1 bulan	Harga (Rp)
1	Coklat	500g	60.000
2	Keju	500g	87.000
3	Mocca	500g	32.000
Total			179.000

Sumber: Diolah dari data primer, 2017

Tabel 2. Menunjukkan bahwa penggunaan bahan baku penolong *bakery* selama bulan Februari 2017 sebesar Rp.179.000.

Proses Produksi Bakery New Segar

Proses produksi yaitu, suatu proses terjadinya perubahan bahan mentah menjadi barang jadi yang dikerjakan oleh tenaga manusia maupun dengan tenaga kerja proses pengelolannya, cukup mudah dilakukan dengan tersedianya bahan baku dan bahan baku tambahan yang dibutuhkan. Di bawah ini adalah proses produksi *New Segar Bakery* dari tahap awal hingga tahap akhir.

Persiapan

Proses persiapan pada *Bakery New Segar* dibagi menjadi 2, yaitu persiapan bahan dan persiapan alat. Pada persiapan bahan, bahan baku yang sebelumnya telah disimpan pada gudang dan ditimbang akan langsung dibawa menuju area produksi roti. Sedangkan pada persiapan alat, dilakukan pengolesan loyang yang akan digunakan dengan menggunakan kuas dan pengolesan meja yang akan digunakan untuk peletakan adonan roti dengan menggunakan mentega agar nantinya adonan roti yang diletakan pada meja produksi tidak menempel atau lengket.

Pencampuran Adonan (Mixing)

Proses terpenting dalam pembuatan roti manis adalah *mixing* atau pengadukan. Pada proses ini bahan baku diolah dan diproses menurut kerja dan fungsi masing-masing bahan. Proses ini mempunyai pengaruh besar terhadap hasil akhir roti. Pada proses *mixing*, kecepatan pada saat pengadukan harus sesuai, karena

apabila pada saat pengadukan bahan-bahan tidak tercampur rata atau pengadukannya kurang mengakibatkan adonan tidak dapat mengembang begitu pula sebaliknya.

Pada *New Segar*, proses *mixing* dilakukan dengan mencampurkan tepung terigu, susu, gula, ragi, dan air dingin. Proses pencampuran ini dilakukan dengan kecepatan sedang sampai semua bahan mencampur dan kemudian ditunggu selama 15 menit sampai adonan kalis.

Penimbangan

Pada *New Segar*, proses penimbangan adonan roti manis dilakukan sangat bervariasi tergantung jenis roti yang ingin diproduksi. Tiap jenis roti ditimbang dengan ukuran tertentu. Untuk roti manis jenis coklat, keju, mocca ditimbang sebanyak 60 gram per jenis roti, untuk roti tawar sebanyak 500 gram, dan untuk roti kering ditimbang sebanyak 500 gram.

Pembentukan Adonan

Proses pembagian adonan di *New Segar* merupakan tahapan yang penting karena proses pembagian adonan ini berpengaruh besar pada keseragaman produk akhir. adonan dibagi-bagi terlebih dahulu sebelum akhirnya dibulatkan kembali dan di proofing lagi. Proses pembagian adonan di *New Segar* masih dilakukan dengan manual atau menggunakan insting. Kemudian adonan dibentuk sesuai dengan jenis roti yang ada.

Pengisian adonan

Proses pengisian adonan yang dilakukan pada *Bakery New Segar* juga bervariasi, tergantung jenis roti yang ingin diproduksi. Roti manis yang diproduksi oleh *New Segar* sendiri memiliki tiga variasi rasa. Variasi rasa jenis produk roti yang diproduksi oleh *New Segar* antara lain roti manis seperti, coklat, keju, coklat-keju, mocca, roti tawar, enak dan segar, dan roti kering. Pada *New Segar* pengisian bahan ke dalam adonan roti manis dilakukan secara manual oleh karyawan *New Segar*, hal ini memiliki tujuan untuk mempersingkat waktu proses produksi roti manis, tetapi pada sisi negatifnya menyebabkan kurang seragam isian yang diberikan pada adonan roti manis karena

karyawan *New Segar* masih menggunakan sistem perkiraan.

Penataan Adonan

Di *New Segar*, proses penataan adonan ini menjadi penting karena berpengaruh pada pengambilannya nanti setelah matang dari proses pengovenan. Peletakan harus dilakukan secara seimbang dengan diberi jarak yang sama antar adonan roti yang akan di oven. Bentuk loyang yang digunakan bervariasi, tergantung jenis roti yang ingin dibuat. Sebelum adonan roti diletakan pada talang, talang akan diolesi terlebih dahulu dengan menggunakan pelumas.

Pengolesan ini bertujuan supaya roti yang terbentuk setelah proses pengovenan tidak menempel atau lengket pada talang. Apabila saat dilakukan pemanggangan, talang tidak diolesi dengan pelumas terlebih dahulu maka akan menemui kesulitan dalam pengambilan roti setelah proses pengovenan, sehingga nantinya ketika produk ini sudah siap dikemas terdapat banyak cacat pada alas produk karena pengambilan yang kurang halus dan terlalu lengket pada talang. Jadi, pihak *New Segar* menggunakan pelumas untuk olesan pada talang.

Pemberian Bahan Tambahan

Setelah adonan roti manis diletakan ke dalam loyang maka, para karyawan akan melakukan pemberian bahan tambahan. Bahan tambahan yang digunakan untuk setiap jenis roti manis berbeda-beda tergantung pada jenis roti. Pada *New Segar* hanya roti kering yang menggunakan bahan tambahan gulan pasir dan mentega.

Pengembangan Adonan

Tahap selanjutnya adalah tahap pengembangan adonan. Pada tahap ini adonan yang telah dicetak kemudian diletakan pada talang roti dan di diamkan selama 1-2 jam atau hingga adonan mengembang sempurna.

Pemanggangan

Proses pemanggangan adalah salah satu proses yang paling penting pada *New Segar*. Proses pemanggangan ini bertujuan untuk

memaksimalkan pelepasan gas supaya menghasilkan pengembangan yang jauh lebih cepat. Pada proses pemanggangan ini menggunakan oven dengan suhu 180^C selama 20 menit.

Pengolesan

Produk yang sudah matang dan yang telah dikeluarkan dari oven kemudian akan diolesi dengan menggunakan susu cair. Pengolesan dengan susu bertujuan supaya warna roti menjadi lebih mengkilap sehingga menjadi lebih menarik.

Pendinginan

Roti yang telah diolesi dengan menggunakan susu kemudian akan langsung didinginkan dengan cara diangin-anginkan pada rak-rak yang telah disediakan sebelum dikemas dan didiamkan selama beberapa saat. Hal ini dilakukan untuk mencegah timbulnya titik-titik air ketika dilakukan pengemasan yang nantinya akan memicu tumbuhnya jamur pada roti tersebut dan daya simpannya relatif pendek.

Pengemasan

Proses pengemasan pada *Bakery New Segar* dilakukan secara manual dengan palstik oleh karyawan *New Segar*. Kemasan yang digunakan oleh *New Segar* berupa kemasan plastik mika dan plastik tebal. Kemasan plastik harus bersifat tidak beracun, sehingga tidak menyebabkan perubahan produk, misalnya warna, citarasa, tekstur, dan perubahan lainnya.

Produksi

Produksi merupakan hasil kegiatan dari suatu perusahaan untuk memproses dan menciptakan bahan baku menjadi barang jadi. Pengolahan roti merupakan salah satu proses produksi, dimana bahan baku atau bahan mentah diubah menjadi bahan jadi yang bias dikonsumsi oleh konsumen. *New Segar* memproduksi roti dengan jenis dan rasa yang berbeda.

Dapat dilihat pada Tabel 3. Jumlah atau volume produksi produksi selama periode bulan Februari 2017, jumlah yang dihasilkan untuk roti manis yaitu sebanyak 1.200 bungkus Rp.13.600.000 untuk roti tawar yaitu sebanyak

2.400 bungkus Rp.27.200.000 dan untuk roti kering yaitu sebanyak 1.000 Bungkus Rp.7.500.000.

Tabel 3. Jumlah Produksi dan Total Penjualan Bakery New Segar Selama Bulan Februari 2017

Periode (Minggu)	Jumlah Produksi (/ bungkus)			Nilai Produksi (Rp)		
	Roti Manis	Roti Tawar	Roti Kering	Roti Manis	Roti Tawar	Roti Kering
I	300	600	250	3.400.000	6.800.000	1.875.000
II	300	600	250	3.400.000	6.800.000	1.875.000
III	300	600	250	3.400.000	6.800.000	1.875.000
IV	300	600	250	3.400.000	6.800.000	1.875.000
Jumlah	1.200	2.400	1.000	13.600.000	27.200.000	7.500.000

Sumber: Diolah dari data primer, 2017

Biaya Produksi

Biaya produksi yaitu, biaya yang dikeluarkan dalam suatu kegiatan industri untuk mengubah bahan baku seperti tepung terigu menjadi roti. Biaya produksi juga harus mengetahui biaya tetap dan biaya variabel, maka biaya produksi dapat dihitung berdasarkan penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Total Biaya Produksi *New Segar* adalah sebesar Rp.27.403.000

Biaya Tetap

Tabel 4. Total Biaya Tetap New Segar Selama Bulan Februari 2017

No.	Uraian Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Penyusutan	618.000
2	Biaya Pajak	1.200.000
	Total	1.818.000

Sumber : Diolah dari data primer, 2017

Tabel 4. Menunjukkan bahwa biaya tetap sebesar Rp.1.818.000.

Biaya Pajak

Biaya pajak industri *bakery New Segar* yang dikeluarkan per bulan yaitu, Rp.100.000 dan pajak per tahunnya sebesar Rp.1.200.000.

Biaya Penyusutan

Proses produksi roti menggunakan beberapa jenis alat-alat yang merupakan biaya tetap industri *New Segar* dalam memproduksi roti, alat-alat tersebut akan mengalami penyusutan seiring dengan lamanya pemakaian. Pada tabel 5 dapat dilihat jenis dan nilai biaya tetap serta penyusutannya.

Tabel 5. Jenis, Nilai dan Modal Tetap Serta Penyusutan *New Segar*

No	Jenis	Jumlah (Unit)	Haraga Beli (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai Penyusutan
1	Mesin Roll	2	70.000	24	7.000	2.625
2	Harga Mesin Selotip	3	20.000	12	2.000	1.500
3	Keranjang Roti	15	90.000	48	9.000	1.687,5
4	Timbangan Biasa	10	150.000	36	15.000	3.700
5	Timbangan Digital	1	125.000	24	12.500	4.687,5
6	Toples Isian	10	25.000	12	2.500	1.875
7	Talang Roti	200	50.000	24	5.000	1.875
8	Mixer	1	40.000.000	60	4.000.000	600.000
Jumlah			40.530.000			618.000

Sumber : Diolah dari data primer, 2017

Tabel 5. Menunjukkan bahwa biaya penyusutan sebesar Rp.618.000.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya-biaya yang dikeluarkan setiap kali proses produksi dilakukan. Biaya variabel yang dikeluarkan oleh industri *bakery New Segar* selama bulan Februari 2017 dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Total Biaya Variabel *New Segar Bakery* Selama Bulan Februari 2017

No.	Uraian Biaya	Jumlah (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku	6.706.000
2.	Biaya Bahan Penolong	179.000
3.	Biaya Tenaga Kerja	12.000.000
4.	Biaya Pengemasan	1.600.000
5.	Biaya Listrik	600.000
6.	Biaya Transportasi	4.500.000
Total		25.585.000

Sumber : Diolah dari data primer, 2017

Tabel 6. Menunjukkan bahwa biaya variabel sebesar Rp.25.585.000

Biaya Bahan Baku

Bahan baku memiliki peran penting dalam memproduksi suatu barang atau produk karena tanpa bahan baku suatu industri tidak dapat menghasilkan sesuatu. Oleh sebab itu, kualitas bahan baku menjadi pertimbangan utama dalam pembelian bahan baku. Bahan baku yang digunakan dalam satu kali produksi yaitu 20 kg tepung terigu dengan harga per 1 kg Rp.7.200. dan dalam 1 bulan menggunakan 400 kg Rp.2.880.000, Untuk air diperoleh dari pam. Penggunaan gula pasir dalam satu kali produksi selama bulan Februari sebanyak 400 kg dengan harga Rp.2.880.000. Untuk susu bubuk sebanyak 4 kg dengan harga Rp.120.000. Untuk

air menggunakan 200 liter. Mentega sebanyak 30 kg dengan harga Rp.320.000 Untuk telur sebanyak 300 butir Rp.450.000. dan garam 1 sak sebesar Rp.20.000, ragi 4kg Rp.108.000, pelembut 400 g sebesar Rp.20.000.

Biaya Bahan Baku Penolong

Bahan penolong adalah bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan produksi yaitu, coklat, keju, mocca. Penggunaan Bahan penolong dalam satu kali produksi selama bulan Februari, coklat 500g sebesar Rp.60.000, keju 500g Rp.87.000, mocca 500g Rp.32.000.

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar para pekerja yang terlibat didalam suatu industri atau perusahaan. Dalam industri *bakery New Segar* terdapat 8 orang tenaga kerja. Untuk satu orang diberi upah sebesar Rp.1.500.000 per bulan. Industri ini mengeluarkan upah tenaga kerja pada bulan Februari 2017 sebesar Rp.12.000.000, untuk 8 orang tenaga kerja.

Biaya Pengemasan

Biaya pengemasan adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses pengemasan produk berbagai jenis roti. Selama periode bulan Februari 2017 sebesar Rp.1.600.000.

Biaya Listrik

Biaya listrik adalah biaya yang dikeluarkan oleh industri *bakery New Segar* dalam produksi berbagai jenis roti. Pemakaian peralatan listrik yang dipakai selama periode bulan Februari 2017 sebesar Rp.600.000

Biaya Transportasi

Biaya transportasi adalah biaya yang dikeluarkan pada saat memasarkan produk ke pedagang pegencer selama periode bulan Februari 2017 Rp.4.500.000. Dalam satu hari menggunakan 25 liter bensin Rp.8.000.

Pemasaran

Pemasaran adalah sebagai suatu proses social dan managerial yang membuat individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka

butuhkan dan inginkan lewat penciptaan dan pertukaran timbal balik produk dan nilai dengan orang lain (Kotler, 2006).

Pemasaran adalah kegiatan penyaluran *bakery New Segar* dari produsen sampai ke konsumen. Penyaluran *bakery New Segar* yaitu ke pedagang pengecer terlebih dahulu sebelum ke konsumen.

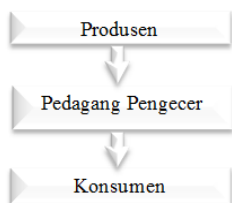
Untuk penyaluran dilakukan langsung oleh pemilik industri dan untuk alat transportasi seperti motor dan mobil kanvas yang digunakan untuk membantu kelancaran pemasaran *bakery New Segar*.

Bakery yang dihasilkan dalam satu kali produksi setiap harinya. Untuk hari senin sampai jumat Roti Manis Coklat, Keju, Mocca industri ini menghasilkan sebanyak 300 bungkus, untuk 60 bungkus dipasarkan di Jumbo, Simple, Paniki Jaya, Samudra dan Grand Central.

Untuk Roti Tawar Enak dan Segar industri ini menghasilkan sebanyak 600 bungkus dan dipasarkan di Golden, Jumbo, Simple, Paniki Jaya, Samudra dan Grand Central, dan untuk Roti Kering industri ini menghasilkan sebanyak 250 bungkus dan dipasarkan di Golden, Jumbo, Simple, Paniki Jaya, Samudra.

Mekanisme Pemasaran

Mekanisme pemasaran produk yaitu, yang pertama saluran pemasaran satu tingkat yaitu usaha “*New Segar*” menjual produknya pada *supermarket* (Golden, Simple, Paniki Jaya, Jumbo, Grand Central Tomohon, Samudra Bitung).



Gambar 2. Saluran Pemasaran *Bakery New Segar*

Dapat dilihat pada gambar 2. Menunjukkan saluran pemasaran *Bakery New Segar*, dimana industri *Bakery New Segar* akan memasarkan produknya kepedangang pengecer terlebih dahulu dan kemudian dijual ke konsumen akhir.

Tabel 7. Pemasaran Produk Roti *New Segar Bakery*

Tempat Pemasaran	Pesanan/Bungkus (Bulan)			Mekanisme Pemasaran	Perjanjian Pembayaran Hasil Penjualan
	Roti Manis	Roti Kering	Roti Tawar		
Golden	-	120	50	Diantar oleh Industry	System Konsinyasi
Jumbo	60	120	50	Diantar oleh Industry	System Konsinyasi
Simple	60	120	50	Diantar oleh Industry	System Konsinyasi
Paniki Jaya (P.J)	60	120	50	Diantar oleh Industry	System Konsinyasi
Samudra	60	120	50	Diantar oleh Industry	System Konsinyasi
Grand Central	60	120	-	Diantar oleh Industry	System Konsinyasi

Sumber : Diolah dari data primer, 2017

Lokasi Pemasaran

Lokasi pemasaran roti oleh industri *Bakery New Segar* dapat dilihat pada Tabel 7 dimana roti ini dipasarkan ditiga kota. Untuk Kota Manado dipasarkan seperti Golden, Simple, dan Paniki Jaya, dan untuk Kota Tomohon di Grand Central dan untuk Kota Bitung di Samudra.

Harga Jual

Bakery New Segar memproduksi 3 jenis roti dengan varian rasa yang berbeda, untuk harga jual *bakery New Segar* yaitu:

1. Roti Manis Coklat
 Harga untuk roti manis coklat yaitu Rp.12.000/bungkus. Untuk penjualan roti manis coklat selama satu minggu sebanyak 100 bungkus, yaitu Rp.1.200.000.
2. Roti Manis Keju
 Harga untuk roti manis keju yaitu Rp.12.000/bungkus. Untuk penjualan roti manis keju selama satu minggu sebanyak 100 bungkus, yaitu Rp.1.200.000.
3. Roti Manis Mocca
 Harga untuk roti mocca yaitu Rp.10.000/bungkus. Untuk penjualan roti manis mocca selama satu minggu sebanyak 100 bungkus, yaitu Rp.1.000.000.
4. Roti Tawar Segar
 Harga untuk roti tawar segar yaitu Rp.12.000/bungkus. Untuk penjualan roti tawar segar selama satu minggu sebanyak 400 bungkus, yaitu Rp.4.800.000.
5. Roti Tawar Enak
 Harga untuk roti tawar enak yaitu Rp.10.000/bungkus. Untuk penjualan roti tawar enak selama satu minggu sebanyak 200 bungkus, yaitu Rp.2.000.000.

6. Roti Kering

Harga untuk roti kering yaitu Rp.7.500/bungkus. Untuk penjualan roti kering selama satu minggu sebanyak 250 bungkus, yaitu Rp.1.875.000

TR = *Revenue* (Total Penerimaan)

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

$$TR - TC = 48.300.000 - 27.403.000 = 20.897.000$$

Jumlah Penjualan

Untuk penjualan dalam satu minggu *Bakery* yang dihasilkan dalam satu kali produksi setiap harinya. Untuk hari senin sampai jumat Roti Manis Coklat, Keju, Mocca industri ini menghasilkan sebanyak 300 bungkus. Untuk Roti Tawar Enak dan Segar industri ini menghasilkan sebanyak 600 bungkus dan untuk Roti Kering industri ini menghasilkan sebanyak 250 bungkus.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

New Segar Merupakan industri yang berkategori industri rumahan. Usaha ini berlokasi di Kelurahan Pinaesaan, Kecamatan Wenang, Kota Manado, dan memiliki 8 orang tenaga kerja dengan jam kerja yang bervariasi 4-8 jam (HOK). Produksi roti selama bulan Februari 2017 untuk 3 model roti adalah 4.600 bungkus, dengan nilai produksi Rp.48.300.000. Untuk pemsarannya dilakukan di Manado, Tomohon dan Minahasa Utara. Berdasarkan hasil analisa selama bulan Februari 2017, usaha *bakery New Segar* telah memperoleh keuntungan sebesar Rp.20.897.000.

Penerimaan dan Keuntungan *Bakery New Segar*

Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil yang diperoleh dari jumlah produksi dikali dengan harga jual. Jumlah penerimaan industri *Bakery New Segar* Selama bulan Februari 2017.

Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan kepada *New Segar* yaitu : Perlu diperluas lagi pemasaran roti *New Segar* di seluruh Sulawesi Utara agar masyarakat lebih mengetahui produk ini. Perlu tambahan jenis roti agar semakin banyak variasi *bakery* yang diproduksi dengan varian rasa yang berbeda-beda.

Tabel 8. Penerimaan *New Segar Bakery*

No.	Jenis Roti	Harga Jual (P)	Jumlah Produksi (Q)	Penerimaan (Rp)
1.	Roti Manis Coklat	12.000	400	4.800.000
2.	Roti Manis Keju	12.000	400	4.800.000
3.	Roti Manis Mocca	10.000	400	4.000.000
4.	Roti Tawar Segar	12.000	1.600	19.200.000
5.	Roti Tawar Enak	10.000	800	8.000.000
6.	Roti Kering	1.000	7.500	7.500.000
Total				48.300.000

Sumber : Diolah dari Data Primer, 2017

Tabel 8, menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh industri *bakery New Segar* adalah sebesar Rp.48.300.000 selama bula Februari 2017.

DAFTAR PUSTAKA

Keuntungan

Keuntungan industri *bakery New Segar* selama bulan Februari 2017, untuk 20 kali produksi sebesar Rp.20.805.000.

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

π = *Profit* (Keuntungan)

Hidayat H. A. 2009. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Manajemen Mutu Terpadu pada Galih *Bakery*, Tangerang, Banten. Skripsi Program Studi Agribisnis, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.

Kotler P. 2006. Manejemen Pemasaran. Edisi 12, Pengalih Bahasa Benyamin Molan 2007. PT. Indeks. PT. Macanan Jaya Cemerlang.

Rahmanto A. R. 2010. Analisis Strategi Pengembangan Usaha “Elsari Brownies dan *Bakery*” Kota Bogor Jawa Barat. Skripsi Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor 2010.