

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sebagai penggerak utama pertumbuhan ekonomi Indonesia, sektor makanan dan minuman masih memiliki potensi untuk peningkatan. Hal ini dapat dicapai dengan menyesuaikan diri pada masalah yang dihadapi setiap pemilik bisnis di industri ini. Masalah muncul ketika bisnis berkembang seiring dengan persaingan sengit dan para pemain industri kecil berjuang untuk berkembang karena sumber daya yang terbatas. Untuk mengatasi hal tersebut, pemilik usaha harus mampu dengan memanfaatkan sumber daya yang ada di perusahaan secara efektif dan efisien guna mencapai keuntungan yang maksimal, (Firdaus, 2007).

Berbagai sektor yang muncul, baik dalam skala lokal maupun besar, yang berperan di sektor makanan dan minuman. Industri makanan bakery merupakan salah satu sektor makanan yang saat ini sedang aktif dan berkembang. Preferensi konsumen terhadap roti dipengaruhi oleh gaya hidup mereka yang mencari makanan cepat saji. Proses memanggang adonan fermentasi menghasilkan roti, makanan olahan. Tepung, air, ragi, gula, mentega, dan garam adalah bahan penting yang digunakan dalam memanggang roti. Perusahaan juga memproduksi roti dengan rasa antara lain coklat, keju, pisang, dan kacang coklat, (Adisarwanto, 2000).

Sebagian besar industri rumah tangga di berbagai daerah menjalankan bisnis roti (*home industry*). Industri rumah tangga merupakan usaha yang masih mengandalkan tenaga atau energi rumahan namun memiliki keuletan untuk

bersaing di pasar. Setiap pebisnis yang tidak memiliki banyak uang pasti akan bekerja di industri rumah tangga, di mana ia harus bekerja sangat keras untuk menghasilkan ide yang menarik dan bersaing dengan perusahaan besar.

Pembuatan roti misalnya menjadi salah satu pilihan usaha rumahan yang dilakukan oleh masyarakat. Alhasil, usaha pembuatan roti memiliki masa depan yang cerah karena roti banyak dikonsumsi dan dibutuhkan oleh masyarakat. Empat langkah penting harus diambil untuk mengembangkan pabrik roti skala kecil (bisnis rumahan), termasuk memilih jenis roti yang akan dibuat, menyiapkan fasilitas produksi sanitasi, membeli peralatan produksi yang higienis, dan menjangkau pelanggan potensial.

Untuk menjaga konsistensinya dalam dunia bisnis dan terus berlanjut, perusahaan harus memiliki strategi. Salah satu strategi tersebut adalah dengan mengurangi ukuran roti yang akan diproduksi dengan tidak menaikkan harga roti. Kenaikan harga bahan baku tepung terigu berdampak signifikan terhadap pendapatan perusahaan. Selain itu, kenaikan biaya bahan baku akan langsung menaikkan biaya produksi. Agar perusahaan dapat terus beroperasi, biayanya harus dibandingkan dengan keuntungannya untuk menentukan apakah itu menguntungkan.

Tingkat pendapatan yang diperoleh dapat digunakan untuk mengukur keberhasilan suatu perusahaan. Selisih antara biaya yang dikeluarkan perusahaan dengan penerimaan adalah pendapatannya. Kuantitas pendapatan yang diterima adalah kompensasi untuk pekerjaan, modal, dan manajemen yang dimasukkan ke

dalam proses manufaktur. Kurangnya sumber daya untuk melakukan suatu produksi merupakan salah satu kendala dalam proses produksi (Umar, 2013).

Setiap bisnis bertujuan untuk menghasilkan pendapatan, yang didefinisikan sebagai arus masuk ke aset entitas atau peningkatan lain dalam aset tersebut selama periode dari produksi barang, jasa, atau aktivitas lain yang merupakan operasi utama atau utama yang sedang berlangsung, atau sebagai penyelesaian kewajiban entitas tersebut selama periode tersebut.

Suatu perusahaan harus mengeluarkan biaya untuk menghasilkan outputnya. Biaya adalah jumlah total pengorbanan yang diperlukan untuk melakukan suatu proses produksi dan dinyatakan dalam uang dengan menggunakan harga pasar yang berlaku, baik proses tersebut telah terjadi atau belum.

Salah satu usaha roti yang ada di Jalan P. Sabang di Kelurahan Kayamanya Kecamatan Poso Kota Kabupaten Poso adalah Stupa Bakery. Ibu Leli Alamri adalah pemilik perusahaan. Dari hasil wawancara dengan pemilik toko, perusahaan ini didirikan pada 7 April 2000, dan saat ini mempekerjakan 15 orang karyawan. Menurut informasi yang dikumpulkan dari pemilik bisnis, pendapatan mingguan Stupa Bakery adalah ± Rp. 7.500.000,- atau bulanan ± Rp. 30.000.000,-

Bergantung pada berapa banyak roti yang dijual, pendapatan atau omset yang diperoleh bervariasi. Stupa Bakery saat ini mengoperasikan dua toko roti. Strategi pemasarannya tidak hanya menjual di dalam toko, tetapi juga menitipkan di kios-kios disekitar kota Poso serta menggunakan media online. Setiap roti yang

dijual atau dititipkan sebanyak 50 roti dengan varian yang berbeda seperti roti tawar, roti pisang, donat, roti coklat, dan roti kacang, dan lain-lain. Masing-masing dengan harga jual yang berbeda sesuai variannya. Menurut jangka waktu normal satu minggu kedaluwarsa, roti yang disimpan akan diganti dengan roti segar setiap minggu. Tergantung pada minat pembeli, roti mungkin tidak selalu terjual habis setelah satu minggu sehingga mempengaruhi pendapatan.

Berikut tabel harga jual per unit Roti Stupa Bakery:

Tabel 1.1
Daftar Harga/Unit Roti Stupa Bakery

No	Jenis Roti	Harga/Unit (Rp)
1	Roti Tawar Besar	13.000,00
2	Roti Tawar Kecil	9.000,00
3	Roti Pisang	7.000,00
4	Roti Kacang	6.000,00
5	Roti Boy	6.000,00
6	Donat	5.000,00
7	Roti Nanas	5.000,00
8	Roti Keju	3.000,00
9	Roti Coklat	3.000,00

Sumber: Data Olahan, 2022

Besarnya pendapatan dari suatu usaha tidak dapat dijamin dengan pendapatan yang diterima. Mengetahui jumlah pendapatan yang dihasilkan oleh operasi bisnis perusahaan sangat penting karena laba adalah jaminan pendapatan setelah dikurangi dengan total biaya.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas penulis tertarik untuk mengkaji lebih jauh dalam suatu karya ilmiah dengan judul “**Analisis Pendapatan Usaha Roti Stupa Bakery di Kelurahan Kayamanya**”.

1.2. Rumusan Masalah

Masalah pokok dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

Seberapa besar pendapatan Usaha Roti Stupa Bakery di Kelurahan Kayamanya?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya pendapatan Usaha Roti Stupa Bakery di Kelurahan Kayamanya.

1.4. Manfaat Penelitian

- a. Sebagai bahan masukan bagi Usaha Roti Stupa Bakery di Kelurahan Kayamanya.
- b. Sebagai bahan referensi bagi pembaca dalam melakukan penulisan-penulisan yang selanjutnya.
- c. Sebagai salah satu syarat guna untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Sintuwu Maroso.

