

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pada dasarnya manusia mempunyai bermacam-macam kebutuhan yang tidak terbatas, akan tetapi kebutuhan utama yang dibutuhkan manusia adalah makanan. Hal tersebut merupakan kebutuhan manusia yang paling mendasar. Manusia membutuhkan makanan pokok yaitu nasi untuk memenuhi kebutuhan gizi dan kebutuhan energi untuk melakukan aktivitas. Seiring dengan perkembangan jaman yang modern, tidak hanya nasi yang merupakan kebutuhan pokok manusia, tetapi roti juga merupakan makanan pokok kedua setelah nasi. Budaya makan roti sendiri sudah berkembang pesat di Indonesia, hal ini dapat dilihat dari bertambah banyaknya toko roti diberbagai daerah baik dengan skala besar, menengah maupun industri roti rumahan, sehingga roti sudah menjadi bagian dari gaya hidup sebagian besar masyarakat.

Roti dipercaya sebagai salah satu makanan yang sudah tua usianya. Sejarah roti berasal dari Mesir dan Mesopotamia. Mereka menemukan cara lain untuk menikmati gandum dengan cara dilumat bersama air sehingga membentuk pasta. Mereka lalu belajar untuk membuat adonan roti dan menyimpannya untuk dibakar keesokan harinya. Proses inilah yang dikenal sebagai fermentasi, yang merupakan dasar dari pembuatan roti hingga sekarang (Wayne Gisslen, 2013:4).

Roti merupakan produk makanan dari hasil fermentasi yang terbuat dari bahan utama tepung terigu yang dicampur dengan air atau susu, yang kemudian difermentasikan dengan ragi kemudian di panggang. Tetapi ada pula roti yang dibuat tanpa difermentasikan dengan ragi. Seiring dengan kemajuan teknologi, manusia pun dapat membuat roti yang diolah dengan beragam bahan seperti garam, minyak, mentega, susu dan telur untuk menambahkan kadar protein roti sehingga dapat menghasilkan tekstur dan rasa tertentu (Bash, 2015).

Hal ini serupa terjadi dalam perkembangan industri bakery di Indonesia. Perkembangan yang pesat pada industri ini disebabkan tingginya minat dan permintaan terhadap konsumsi produk bakery. Produk bakery saat ini tidak hanya dilihat sebagai makanan sampingan, melainkan menurut sebagian orang sudah menjadi makanan pokok bagi masyarakat Indonesia, terutama sebagian besar masyarakat perkotaan. Bahkan dikalangan remaja maupun anak-anak, produk bakery mulai bisa menggeser nasi sebagai sumber karbohidrat utama. Sempel dan instant, karena bisa langsung dikonsumsi serta sudah banyak toko roti yang menjamur diberbagai daerah sehingga lokasinya mudah dijangkau oleh masyarakat. Mengonsumsi roti dianggap lebih praktis bagi pola hidup masyarakat perkotaan yang mempunyai banyak aktivitas dan cenderung sibuk sehingga lebih memudahkan masyarakat untuk mencukupi kebutuhan energi. (Anon, 2003)

Roti “TAMAN” adalah salah satu industri kecil rumahan milik Ibu Shenny yang memproduksi roti bakery dan lokasi produksinya dilakukan dirumahnya sendiri dan sekaligus menjadi toko roti “TAMAN”. Lokasi roti “TAMAN” berada di jalan

Arya Mukti 2 no 895, Perumahan Flamboyan Semarang. Merupakan usaha kecil yang dulunya mempunyai 5 karyawan, yang sekarang ini hanya ada 2 karyawan di karenakan adanya kendala di SDM dan biaya untuk menunjang kehidupan karyawannya. Melihat pesatnya perkembangan roti bakery di Indonesia, untuk itu roti bakery “TAMAN” terus berinovasi untuk menciptakan roti bakery yang memiliki rasa berbeda dengan usaha sejenis lainnya. Selain itu juga meningkatkan kualitas produksi dan meningkatkan kualitas pelayanan yang akan menumbuhkan kepuasan terhadap konsumen. Semakin banyaknya pesaing, maka di butuhkan suatu pengembangan usaha untuk menghadapi para pesaing yang memanfaatkan setiap peluang yang ada.

Guna melakukan pengembangan usaha, maka penelitian ini memfokuskan pada indentifikasi usaha roti “TAMAN menurut teori Staley and Morse (1965) dan pengembangannya untuk mengetahui apakah usaha roti “Taman” sesuai dengan teori berdasarkan karakteristik produk yang baik sesuai IKM menurut Staley and Morse dan pengembangannya. Teori Staley and Morse (1965) pada buku *Modern Small Industry For Developing Countries* memiliki 10 faktor kekuatan yang memberikan peluang bagi Industri Kecil Menengah (IKM), yang terdiri dari 6 faktor yang berkaitan dengan sifat produk yaitu hubungan aspek fisik dengan aspek *engineering*, produk yang memerlukan tingkat keterampilan dan ketelitian yang tinggi, produksi masal komponen yang bersifat khusus (*supporting industry*), jumlah produk yang dibuat dalam jumlah kecil, faktor lokasi dan transfer harga, serta produk dengan desain khusus atau produk yang memerlukan inovasi tinggi. Sedangkan 4 faktor

berkaitan dengan dinamika usaha yaitu hubungan dekat antar manusia pada industri kecil, fleksibilitas operasi dan ongkos tak langsung rendah, pelayanan yang baik, dan respon yang cepat terhadap peluang yang ada.

Berdasarkan uraian di atas, maka penelitian ini akan berfokus pada masalah yang berjudul : **“IDENTIFIKASI USAHA ROTI TAMAN MENURUT TEORI STALEY AND MORSE DAN PENGEMBANGANNYA”**

### **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka perumusan masalah yang akan diambil dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah usaha toko roti “TAMAN” sesuai dengan teori Staley and Morse?
2. Bagaimanakah pengembangan usaha toko roti “TAMAN” ?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Sesuai dengan masalah penelitian diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk :

1. Untuk mengetahui kesesuaian usaha toko roti “TAMAN” berdasarkan teori Staley and Morse.
2. Untuk mengetahui pengembangan usaha toko roti “TAMAN”.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang berguna, yaitu :

### 1. **Manfaat Teoritis**

Bagi pembaca dan masyarakat umum, diharapkan penelitian ini berguna untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam pengembangan usaha maupun pengembangan bisnis. Sehingga dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.

### 2. **Manfaat Praktis**

Bagi perusahaan dapat memberikan masukan dan informasi penting tentang pengembangan usaha dalam mengembangkan bisnis yang digunakan perusahaan.

