

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri UMKM dibidang makanan, dewasa ini perkembangannya cukup pesat. Tentunya hal ini membuat produsen berlomba untuk terus mengembangkan inovasi baru terhadap produknya agar tetap memperoleh kepercayaan konsumen bahkan hingga ke tahap perluasan pasar untuk menjadi sebuah industri maju. Salah satu kunci dalam menjalankan sebuah bisnis adalah menciptakan inovasi yang baik, karena bagi pelaku usaha sebuah inovasi tentu sangat diperlukan untuk berkembang dan menghadapi persaingan saat ini.

Inovasi menurut Gerald Hills dalam Hadiyati (2011) adalah praktek atau obyek yang dianggap baru oleh seorang individu atau unit pengguna lainnya. Sedangkan menurut Rusdiana (2013) Inovasi adalah kemampuan untuk menerapkan solusi kreatif terhadap masalah dan peluang untuk meningkatkan atau untuk memperkaya kehidupan orang-orang.

Inovasi tidak bisa terlepas dari kreativitas karena dalam sebuah inovasi pasti mengandung unsur kreativitas. Menurut Suryana dalam Hadiyati (2011) kreativitas merupakan kemampuan untuk mengembangkan ide-ide baru dan untuk menemukan cara-cara baru dalam memecahkan persoalan dalam menghadapi peluang. Contoh industri makanan yang sekarang sedang berkembang adalah produk roti. Hal ini ditandai dengan munculnya berbagai inovasi baru seperti; produk, penampilan, dan varian rasa.

Produk roti sendiri memiliki beberapa produk seperti roti kering (nastar, kastengel, sugu keju, bagelen, dll) dan roti basah (sobek, mandarin, lapis legit, bolu dll). Sebuah produk roti, baik roti kering maupun roti basah yang kita ketahui memiliki bahan dasar utama tepung terigu dan campuran air yang kemudian difermentasikan dengan ragi tetapi tidak semua roti difermentasikan dengan ragi. Kemudian roti diolah dengan menggunakan bahan seperti garam, minyak, mentega, ataupun telur untuk memperkaya kadar protein pada roti sehingga bisa memperoleh rasa dan tekstur yang diinginkan. Pada masa sekarang ini roti juga dapat menggantikan nasi sebagai konsumsi utama masyarakat modern. Karena sifat roti yang dapat mengenyangkan dan praktis terutama bagi orang-orang yang tidak memiliki waktu banyak untuk menyiapkan makanan.

Conny's Home Bakery merupakan sebuah usaha *home industry* yang berdiri pada tahun 2015. Ibu Conny Susanto sebagai pemilik serta yang menjalankan langsung terhadap usaha roti ini dengan dibantu 2 orang karyawan bagian produksi. Lokasi usaha Ibu Conny beralamat di Jalan Kuala Mas 4 no. 156 Semarang.

Di awal merintis usaha ini, Ibu Conny sendiri sudah memiliki dasar ilmu dalam membuat roti melalui hobi yang ditekuni sejak muda serta didukung dengan mengikuti kursus dan pelatihan. Seiring dengan permintaan konsumen yang semakin dinamis, Ibu Conny mulai memikirkan berbagai varian rasa baru yang dapat menarik konsumen. Jenis roti yang diproduksi oleh Ibu Conny adalah berupa roti sobek premium, lapis legit, roti mandarin, dll. Namun dalam berinovasi varian penambahan rasa, Ibu Conny berfokus pada roti sobek premium karena roti sobek ini yang mayoritas sering dikonsumsi masyarakat, baik sebagai cemilan maupun sebagai makanan berat. Dikatakan roti sobek premium karena sejatinya Ibu Conny sendiri telah menggunakan bahan baku yang berkualitas bagus dan relatif mahal. Pangsa pasar yang ditarget oleh *owner* Conny's Home Bakery ini lebih ke konsumen kalangan menengah keatas. Dalam sebulan rata-rata omset yang diperoleh dari Conny's Home Bakery adalah Rp.6.400.000. Selain itu pelanggan Ibu Conny tidak hanya dari dalam kota Semarang saja, melainkan ada dari beberapa kota besar seperti Surabaya, Jakarta, dll. Pendistribusian produk ini dipasarkan secara daring yaitu melalui media sosial seperti *Facebook* dan *Whatsapp*. Untuk saat ini Ibu Conny hanya melayani pengiriman keluar kota hanya jenis roti kering saja karena roti olahan Conny's Home Bakery 100% tanpa menggunakan bahan pengawet, maka dari itu Ibu Conny belum melayani pengiriman keluar kota karena mengingat roti basah hanya dapat bertahan beberapa hari saja berbeda dengan roti kering yang dapat bertahan hingga beberapa minggu.

Dalam menjalankan sebuah usaha pasti terdapat persaingan, terutama usaha jenis *home bakery* merupakan hal yang wajar dalam dunia bisnis. Dalam menjalankan bisnis roti ini terdapat beberapa halangan dan keterbatasan seperti tidak memiliki toko untuk *display* roti yang diproduksi, serta varian rasa yang terbatas. Maka dari itu diperlukannya sebuah inovasi yang kreatif khususnya terhadap penambahan varian rasa.

Untuk mendukung penelitian ini, maka dilakukan sebuah penelitian pra-survey kepada responden konsumen yang sudah melakukan pembelian dan mengkonsumsi produk roti Conny's Home Bakery dalam waktu 1 bulan

terakhir. Berikut hasil tanggapan responden konsumen yang telah disebarakan :

Tabel 1.1 Hasil Kuesioner Pra-survey

	Jawaban	Jumlah	Persentase (%)
Seberapa sering anda mengkonsumsi produk olahan dari Conny's Home Bakery khususnya jenis Roti Sobek Premium dalam 1 bulan terakhir ?	< 2 kali	-	0%
	2 kali	-	0%
	3- 4 kali	2	20%
	> 4 kali	8	80%
Total			
Untuk saat ini bagaimana penilaian anda terhadap Roti Sobek Premium dari Conny's Home Bakery ?	Mempunyai tekstur yang lembut aroma harum, serta rasa yang Enak	1	10%
	Terlalu Manis	1	10%
	Kurangnya varian rasa	8	80%
	Harga cukup terjangkau	-	0%
Total			
Apakah anda setuju jika Conny's Home Bakery menambahkan sejumlah inovasi dari produk Roti Sobek Premium ?	Ya	9	90%
	Tidak	1	10%
Total			
Menurut anda inovasi seperti apakah yang cocok untuk Roti Sobek Premium ?	Bentuk Roti	-	0%
	Varian Rasa	9	90%
	Desain Kemasan	1	10%
Total			
Apakah anda tertarik jika Roti Sobek Premium memiliki beberapa varian rasa dalam 1 roti sobek ?	Tertarik	9	90%
	Tidak Tertarik	1	10%
Total			

Dari pertanyaan yang telah dijawab oleh 10 orang konsumen selaku responden, pada pertanyaan nomor 1, responden menjawab 3 kali sebanyak 2 orang dan lebih dari 3 kali sebanyak 8 orang. Artinya hasil jawaban dari pertanyaan nomor 1 ini bisa dijadikan pendukung bahwa konsumen yang peneliti ambil merupakan konsumen yang termasuk loyal.

Kemudian pada pertanyaan nomor 2, responden menilai bahwa roti sobek premium olahan Conny's Home Bakery kurang memiliki varian rasa. Hal ini dilihat dari jawaban konsumen sebanyak 8 orang memilih pilihan ini. Sehingga bisa dijadikan alasan yang kuat untuk Conny's Home Bakery melakukan inovasi baru berdasarkan masukan konsumen. Kemudian untuk jawaban terlalu manis dan mempunyai tekstur yang lembut, aroma harum, serta rasa yang enak masing-masing hanya sebanyak 1 jawaban. Sedangkan pada pilihan harga cukup terjangkau tidak ada satupun responden yang memilih jawaban ini karena mengingat harga jual roti sobek premium Conny's Home Bakery bisa dibilang cukup mahal mengingat bahan baku yang digunakan adalah bahan-bahan premium.

Pada pertanyaan nomor 3 ini, mayoritas responden setuju bahwa Conny's Home Bakery perlu menambahkan sejumlah inovasi berupa varian rasa baru, karena 90% responden memilih penambahan varian rasa baru. Sedangkan hanya 10% responden yang tidak menginginkan varian rasa baru dari roti sobek premium Conny's Home Bakery.

Setelah mengetahui 90% responden menginginkan varian rasa baru, peneliti memperdalam lagi keinginan konsumen mengenai inovasi lain yang sekiranya perlu dilakukan oleh Conny's Home Bakery. Dari pertanyaan inovasi desain kemasan, hanya 1 responden yang menginginkan inovasi tersebut dan tidak ada satupun responden yang memperlakukan bentuk roti dari roti sobek premium Conny's Home Bakery

Inti dari jawaban 4 pertanyaan responden diatas, peneliti mengulas lebih ringkas lagi pada pertanyaan nomor 5 mengenai apakah Conny's Home Bakery perlu mekalukan penambahan varian rasa dalam 1 roti sobek premium. Hasil yang peneliti dapatkan adalah 90% atau sebanyak 9 responden menginginkan lebih dari 1 rasa pada roti sobek premium Conny's Home Bakery dan hanya

10% atau hanya 1 responden saja yang tidak tertarik adanya beberapa macam rasa dalam 1 roti sobek premium yang artinya responden tersebut menginginkan rasa yang sama disetiap 1 sisir roti sobek premium. Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian ini akan menghasilkan sebuah inovasi berupa ide / gagasan yang dapat diimplementasikan pada usaha yang akan diteliti ini. Maka berdasarkan penjelasan diatas penelitian ini berjudul :

INOVASI PENAMBAHAN VARIAN RASA PADA USAHA CONNY'S HOME BAKERY

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang ada pada penelitian ini adalah :

Bagaimana proses inovasi penambahan varian rasa terhadap produk Roti Sobek Premium olahan Conny's Home Bakery.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

Melakukan sebuah inovasi penambahan varian rasa terhadap produk Roti Sobek Premium olahan Conny's Home Bakery dalam menghadapi persaingan daya beli konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

a. Manfaat Praktisi

Pada penelitian ini diharapkan dapat menyediakan sebuah informasi untuk menganalisa pengaruh inovasi penambahan varian rasa dalam mengembangkan usaha roti untuk menghadapi persaingan kekuatan daya beli konsumen.

b. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menyajikan bukti ilmiah tentang pengaruh inovasi penambahan varian rasa pada usaha roti dan referensi bagi calon pengusaha baru khususnya dibidang roti.