

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Kewirausahaan (*entrepreneurship*) adalah kemampuan kreatif dan inovatif yang dijadikan dasar, kiat, dan sumber daya untuk mencari peluang menuju sukses. Sesuatu yang baru dan berbeda adalah nilai tambah bagi barang dan jasa yang menjadi sumber keunggulan untuk dijadikan peluang. Kewirausahaan merupakan suatu kemampuan dalam menciptakan nilai tambah di pasar melalui proses pengelolaan sumber daya dengan cara-cara baru dan berbeda.

Dengan kemajuan zaman yang semakin pesat, tidak hanya pengusaha-pengusaha sukses yang dapat membuat usaha baru, namun semua kalangan bisa mencoba menciptakan produk-produk yang kreatif dan inovatif terbaru untuk merintis usaha mereka agar memperoleh keuntungan semaksimal mungkin. Salah satu contohnya adalah berjualan baju atau sepatu dengan desain yang unik dan kreatif, atau berjualan makanan dengan rasa, bentuk, atau model penyajian yang baru.

Salah satu usaha yang mulai berkembang di Indonesia adalah usaha *bakery*. Berdasarkan data Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) oleh Kementerian Pertanian (Kementan), konsumsi roti dan kue di Indonesia cenderung meningkat. Pada tahun 2010-2011 terjadi peningkatan konsumsi roti tawar per-bungkusnya sebesar 4.27% pertahun, sedangkan konsumsi kue kering per-ons bertambah sebanyak 6.56% pertahun. Kesimpulannya adalah konsumsi roti dan kue menempati peringkat ketiga dalam pertumbuhan konsumsi makanan pokok. Data tersebut membuktikan bahwa roti merupakan komoditas pangan pokok yang potensial selain beras. Bank CIMB juga melakukan survei pada tahun 2015 terkait perkembangan bisnis penjualan roti di Indonesia. Survei tersebut menjelaskan bahwa pada tahun 2010-2014 laju pertumbuhan majemuk tahunan di sektor penjualan roti di Indonesia mengalami peningkatan sebesar 26,6%. Roti kini sudah menjadi salah satu makanan pokok bagi masyarakat Indonesia. Bahkan di kalangan remaja dan anak-anak, posisi makanan ini telah menggeser nasi sebagai sumber karbohidrat utama. Roti belum menjadi kebutuhan pokok di Indonesia,

namun keberadaan roti telah menjadi bagian penting dalam pemenuhan gizi masyarakat. Bisnis *bakery* telah berkembang pesat di Indonesia dari waktu ke waktu.

Pada sebuah kompetisi yang diselenggarakan oleh BIC (*Business Inovation Center*), sebuah kompetisi inovasi di Indonesia, yang diselenggarakan pada tahun 2009, diperkenalkan sebuah ide kreatif mengenai penggantian bahan baku roti dengan singkong oleh bapak Soelaiman Budi Sunarto dari institusi Agro Makmur di Surakarta. Singkong sebagai bahan baku makanan tradisional Indonesia telah lama dikenal. Usaha untuk mengolah lebih lanjut produk makanan berbahan baku singkong telah dilakukan, salah satunya adalah mengubahnya jadi terigu. Proses mengubah singkong menjadi terigu sebelumnya bisa dilakukan dengan fermentasi menggunakan asam laktat yang mahal harganya, namun sekarang inovasi ini menawarkan solusi yang jauh lebih murah dan dapat dilakukan oleh industri rumah tangga.

Usaha pembuatan roti menggunakan singkong sebagai bahan dasar merupakan salah satu usaha kecil di kecamatan Muntilan, kabupaten Magelang yang bergerak di bidang pangan khususnya produksi roti. Produk roti yang diproduksi beraneka ragam dari segi jenis, rasa, harga, dan kualitas roti. Sistem pemasaran yang dilakukan produsen saat ini adalah menerima pesanan khusus untuk suatu acara serta dititipkan di warung-warung dan kios-kios saat perayaan hari besar seperti Natal, Paskah dan Idul Fitri. Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha ini, penghasilan yang didapat tidak menentu. Hal ini dikarenakan pesanan yang diterima hanya pada saat *event-event* tertentu saja. Usaha ini belum memiliki pelanggan tetap dengan frekuensi pesanan yang tinggi karena kapasitas produksinya masih kecil dibandingkan dengan produsen roti disekitarnya. Pengusaha roti ini harus memiliki keunggulan dari produk roti yang diproduksi dan dipasarkan untuk menjadi lebih unggul dari produk pesaing maka.

Berdasarkan masalah tersebut, pemilik usaha akan memproduksi roti dengan jenis cake yang dibuat menggunakan singkong sebagai bahan utama pembuatan roti dan diproduksi secara teratur agar pemasukan yang didapat bertambah dan lebih stabil tiap bulannya. Bahan singkong yang sangat mudah didapatkan menjadikan jenis roti ini tergolong baru di Kabupaten Magelang karena penggunaan singkong sebagai bahan roti masih jarang diterapkan di sini. Hasil dari *brainstorming* dengan

pemilik usaha adalah produk roti akan dijual di sekolah-sekolah sehingga produksi roti dapat dilakukan tiap harinya. Seperti yang diungkapkan Doman (2002), riset pasar perlu dilakukan untuk memperkenalkan produk baru dan mempertahankan usaha yang telah ada. Riset pasar sangat diperlukan untuk untuk menilai potensi dan minat pasar terhadap produk roti ini sehingga dapat mengurangi resiko kesalahan pemasaran dan pengembangan produk.

Doman (2002) menyebutkan terdapat tiga kondisi yang membutuhkan dilakukannya riset pasar adalah saat akan memulai bisnis baru, saat memperkenalkan produk/jasa baru, dan saat menjaga bisnis yang telah berjalan. Riset pasar akan berfungsi positif bagi pebisnis jika langkah yang dilakukan benar, dalam arti riset yang dilakukan tepat sasaran dalam mendapatkan informasi yang mencakup kondisi pasar yang akan dituju, potensi kompetitor, dan posisi diri untuk mendapatkan pelanggan bisnis yang potensial. Malhotra (2005) menyebutkan bahwa riset pasar adalah proses identifikasi, pengumpulan, analisis, diseminasi, serta penggunaan informasi secara sistematis dan obyektif untuk membantu manajemen membuat keputusan yang berhubungan dengan identifikasi dan penyelesaian masalah dalam bidang pemasaran.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi masalah dalam penelitian kali ini adalah penjualan produk roti masih belum stabil sehingga dibutuhkan riset pasar terhadap penjualan roti jenis baru berbahan dasar singkong yang dipasarkan di kantin sekolah.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian kali ini adalah :

- a. Mengidentifikasi hasil analisis dan interpretasi data minat pelajar di Kabupaten Magelang mengenai pembuatan roti berbahan dasar singkong.
- b. Memperoleh strategi penjualan dan inovasi produk untuk meningkatkan penjualan produk roti.

1.4. Batasan Masalah

Agar penelitian lebih terarah dan tidak melebar maka dalam penelitian ini diberikan beberapa batasan masalah sebagai berikut :

- a. Area riset pasar yang diambil adalah Kabupaten Magelang.
- b. Responden diambil dari pelajar SMA Negeri dan Swasta di Kabupaten Magelang.
- c. *Tools* yang digunakan dalam riset pasar adalah dengan menggunakan kuesioner.

