

ROTI SARI ALAM
(Perencanaan Inovasi Usaha Roti Sari Alam Bakery)

BUSINESS PLAN



Disusun Oleh :

Charly

1519200027

STIE MULTI DATA PALEMBANG
PROGRAM STUDI MANAJEMEN
PALEMBANG
2019

ROTI SARI ALAM
(Perencanaan Inovasi Usaha Roti Sari Alam Bakery)

BUSINESS PLAN

**Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk gelar kesarjanaan pada
Program Studi Manajemen
Jenjang Pendidikan Strata 1**

Disusun Oleh :

Charly

1519200027



**STIE MULTI DATA PALEMBANG
PROGRAM STUDI MANAJEMEN
PALEMBANG
2019**

STIE

 **MDP**

BAB I

RINGKASAN EKSEKUTIF

Roti didefinisikan sebagai produk makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan menggunakan ragi roti atau campuran dari terigu, air, dan ragi dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan selanjutnya adonan dibakar atau dipanggang. Adonan roti dapat ditambahkan gula, garam, susu cair atau susu bubuk, lemak, dan bahan-bahan pelezat, seperti coklat, keju, dan kismis dengan kadar air tidak lebih dari 40 persen

Roti di Indonesia sebenarnya merupakan makanan pengganti dari nasi. Kebanyakan masyarakat Indonesia ketika mereka terburu-buru dan tidak sempat makan nasi atau ketika malam hari tidak ada makanan dan mereka lapar, maka mereka akan makan roti sebagai penggantinya supaya tidak lapar. Namun akhirnya ini roti mulai menjadi salah satu makanan pokok dan mulai menggeser nasi sebagai sumber karbohidrat utama. Roti tidak mengenal usia yang memakannya, karena roti bisa dimakan dari yang anak-anak sampai orang tua. Jadi roti masuk ke hampir semua segmen kecuali balita

Roti Sari Alam sudah berdiri lebih dari 20 tahun lebih dan penulis termasuk ke dalam generasi ketiga dari pewaris perusahaan roti, maka penulis memiliki ide dan masukan untuk melakukan inovasi Roti Sari Alam menjadi Roti Sari Alam bakery yang memproduksi roti yg berkualitas di atas pabrik dan dapat menandingi pesaing-pesaing sejenis yang ada di kota Palembang.

Roti Sari Alam bergerak dibidang kuliner yang menjual roti berbagai rasa dan varian dari roti tawar maupun roti isi, Roti Sari Alam memberikan ciri khas khusus dari bentuk yang berbeda dari yang lain dan olahan-olahan bahan yang digunakan berkualitas dari segi gula, gandum, dan mentega. Pabrik Sari Alam berlokasi di Jalan Papera, Ilir Timur 1, dilihat dari minat masyarakat terhadap produk roti, sari alam melakukan inovasi dengan membuka gerai toko sendiri yang beralamat di jalan angkatan 45, Palembang. Harga yang ditawarkan oleh parbrik dan toko berbeda karena perbedaan kualitas produk serta dari segi mesin tidak jauh berbeda dari pabrik, dalam sistem keuangan pabrik masih menggunakan manual sedangkan toko sudah menggunakan mesin.

Roti Sari Alam memiliki keunggulan dari segi rasa, kualitas produk, dan merek produk. Roti Sari Alam melakukan konsep yang berbeda dari pesaing sejenis lainnya dengan FoodBike.

Dalam melakukan usaha Roti Sari Alam membutuhkan modal sebesar Rp. **205.719.864** yang terdiri dari modal kerja, investasi, legalitas, biaya gaji, dan operasional. Berdasarkan metode analisis keuangan yang digunakan pengembalian modal investasi yang dikeluarkan oleh Roti Sari Alam adalah 2 Tahun 5 hari untuk *paypack period* (PP) Peneliti juga mempertimbangkan kelayakan usaha jasa Roti Sari Alam *Net Present Value* (NPV), hasil nilai Rp. 94.898.471 yang dapat dikatakan layak karena nilai $NPV > 0$, *Internal Rate of Return* (IRR) Roti Sari Alam dengan hasil 20.44% yang dapat dikatakan layak karena nilai $IRR >$ dari BI rate 6% Bulan April tahun 2019 *Average Rate of Return* (ARR) Roti Sari Alam dengan hasil 109.6% yang dapat dikatakan bahwa

usaha ini layak dijalankan lebih dari 100%, *Provitabiliti Index* (PI) Roti Sari Alam dengan hasil 1.46 yang dapat dikatakan layak karena nilai $PI > 1$. Dari semua hasil perhitungan tersebut, Roti Sari Alam layak dijalankan sebagai usaha mikro, kecil, menengah



STIE

 **MDP**

BAB II

PENDAHULUAN

2.1 Latar Belakang Berdirinya Usaha

Roti didefinisikan sebagai produk makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan menggunakan ragi roti atau campuran dari terigu, air, dan ragi dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan selanjutnya adonan dibakar atau dipanggang. Adonan roti dapat ditambahkan gula, garam, susu cair atau susu bubuk, lemak, dan bahan-bahan pelezat, seperti coklat, keju, dan kismis dengan kadar air tidak lebih dari 40 persen (Putriyana, 2014).

Masalah Pada era globalisasi sekarang ini dimana ilmu pengetahuan dan teknologi semakin maju maka persaingan antar perusahaan dalam dunia bisnis sangat ketat. Berbagai cara dilakukan untuk memenangkan persaingan, tanpa terkecuali perusahaan yang bergerak di industri *consumer good*. Dalam persaingan yang sangat ketat maka perusahaan dituntut untuk terus berinovasi dengan produknya dan cara promosinya sehingga dapat mendapatkan pangsa pasar yang diinginkan atau mempertahankan pangsa pasar yang sudah ada supaya tidak berkurang. Biasanya cara yang paling sering dilakukan oleh perusahaan dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat ini adalah dengan semakin memperbanyak kegiatan promosi melalui periklanan. Kegiatan periklanan

itu dilakukan melalui berbagai media, baik melalui media elektronik (televisi dan radio), media cetak (surat kabar, majalah), baliho maupun billboard. Iklan berperan penting sebagai salah satu sumber informasi yang diperlukan konsumen untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan suatu produk. (Olivia Windarni, 2016)

Roti di Indonesia sebenarnya merupakan makanan pengganti dari nasi. Kebanyakan masyarakat Indonesia ketika mereka terburu-buru dan tidak sempat makan nasi atau ketika malam hari tidak ada makanan dan mereka lapar, maka mereka akan makan roti sebagai penggantinya supaya tidak lapar. Namun akhir-akhir ini roti mulai menjadi salah satu makanan pokok dan mulai menggeser nasi sebagai sumber karbohidrat utama. Roti tidak mengenal usia yang memakannya, karena roti bisa dimakan dari yang anak-anak sampai orang tua. Jadi roti masuk ke hampir semua segmen kecuali balita (H. Supriadi, 2017). Jenis roti yang beredar sangat beragam, namun secara umum dibagi menjadi roti tawar, dan roti isi. Dalam bisnis roti ini banyak pelakunya seperti yang sudah sering didengar French Bakery, Fransis bakery, Natalie Bakery hingga yang hanya ada dikomplek-komplek perumahan atau bisnis rumahan (*Home Industry*).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yulia Rafelia Saputri, Sasongko, Didik Eko Julianto tentang tujuan perusahaan untuk melakukan inovasi produk adalah untuk mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan karena produk yang telah ada rentan terhadap perubahan kebutuhan dan selera konsumen, teknologi, siklus hidup produk yang lebih

singkat, serta meningkatnya persaingan domestic dan luar negeri. Pada saat ini ditengah persaingan yang begitu ketat, barang yang ditawarkan kepada konsumen haruslah bervariasi.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yulianita Wiwid Susanto tentang harga merupakan hal yang sangat penting yang diperhatikan oleh konsumen dalam membeli produk atau jasa. Jika konsumen merasa cocok dengan harga yang ditawarkan, maka mereka akan cenderung melakukan pembelian ulang untuk produk yang sama. Dalam teori ekonomi disebutkan bahwa harga suatu barang atau jasa yang pasarnya kompetitif, maka tinggi rendahnya harga ditentukan oleh permintaan dan penawaran pasar.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yuriani, Siti Hamidah, Sri Palupi, Nannissa Hidayah R., Intan Muara, dan Anggun Yuni Adi Saputri, tentang kualitas *cake* itu sendiri tergantung dari bahan yang digunakan. Bahan harus bermutu tinggi, proses pencampuran adonan dan pembuatannya benar, serta lama pembakaran dan temperturnya tepat. *Cake* yang baik adalah *cake* yang mempunyai penampilan menarik dengan rasa yang enak.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Ayu Yunita Sari, Sasongko, Sri Wahyuni tentang Minat beli merupakan "aktivis psikis yang timbul karena adanya perasaan (afektif) dan pikiran (kognitif) terhadap suatu barang atau jasa yang diinginkan". Sehingga minat membeli dapat diartikan sebagai suatu sikap senang terhadap suatu obyek yang membuat

individu berusaha untuk mendapatkan obyek tersebut dengan cara membayarnya dengan uang atau dengan pengorbanan.

Peluang untuk usaha roti masih terbilang sangat propektif dengan respon positif oleh berbagai kalangan masyarakat. Usaha roti menjadi suatu pilihan yang menguntungkan karena banyak orang yang ingin menerjuni usaha roti. Jumlah peminat roti melonjak dari tahun ke tahun yang membuat sebagai salah satu usaha yang bagus dan menjanjikan. Di mana usaha roti menghasilkan keuntungan yang fantastis.

Roti Sari Alam sudah berdiri lebih dari 20 tahun lebih dan penulis termasuk ke dalam generasi ketiga dari pewaris perusahaan roti, maka penulis memiliki ide dan masukan untuk melakukan inovasi Roti Sari Alam menjadi Roti Sari Alam bakery yang memproduksi roti yg berkualitas di atas pabrik dan dapat menandingi pesaing-pesaing yang ada di kota Palembang.

Tabel 2.1 Penjualan Roti Sari Alam selama 2015-2018

Keterangan	Tahun 2015	Tahun 2016	Tahun 2017	Tahun 2018
Tawar	240.125	251.345	259.911	268.122
Cokelat	195.321	200.312	217.865	223.910
Stroberry	210.482	216.890	222.690	225.123
Susu	215.725	221.891	228.121	232.445
total	861.653	890.447	928.587	949.600

Sumber : Peneliti, 2019.

2.2 Visi, Misi, dan Tujuan

2.2.1 Visi :

Menurut Machali dan Hidayat (2016, h. 253-254). Visi merupakan gambaran tentang masa depan yang realistis dan ingin diwujudkan dalam kurun waktu tertentu.

Visi dari Roti Sari Alam adalah :

1. Menjadi produsen roti terbesar di Palembang yang menghasilkan produk roti yang fresh dan menyehatkan bagi rakyat Palembang.
2. Menjadi perusahaan roti yang unggul dengan kualitas dan cita rasa.

2.2.2 Misi:

Menurut Zahroh (2014, h.55). Misi juga dapat didefinisikan sebagai langkah-langkah atau kegiatan-kegiatan yang bersifat strategis dan efektif dalam rangka mencapai visi yang telah ditetapkan Misi Roti Sari Alam :

1. Terus mengembangkan produk yang tersedia di SA bakery.
2. Menggunakan bahan-bahan dan mesin berkualitas serta menghasilkan produk dengan memperhatikan kesehatan dengan cita rasa dan keindahan demi kepuasan pelanggan.

3. Menjaga kualitas dan terus berinovasi.

2.2.3 Tujuan :

Menurut (Krisianto, 2015). Tujuan perusahaan merupakan sesuatu yang akan dicapai atau yang dihasilkan oleh perusahaan yang bersangkutan. Tujuan perusahaan adalah target yang bersifat kuantitatif dan pencapaian target tersebut merupakan ukuran keberhasilan kinerja perusahaan

Tujuan Roti Sari Alam adalah :

1. Memperoleh suatu keuntungan dan pendapatan untuk mengsejahterakan pemilik dan tenaga kerja.
2. Memenuhi kebutuhan, keinginan, serta kepuasan konsumen.

STIE

 **MDP**

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Palembang, 2019, *Statistik Palembang Berdasarkan Usia Periode 2016*, BPS, Palembang.
- Badan Pusat Statistik Palembang, 2019, *Statistik Palembang Berdasarkan Usia Periode 2017*, BPS, Palembang.
- Badan Pusat Statistik Palembang, 2019, *Statistik Palembang Berdasarkan Usia Periode 2018*, BPS, Palembang.
- Drucker, P.F, 2014, *Konsep Kewirausahaan Era Globalisasi*, Erlangga, Jakarta.
- Kasmir, Jakfar 2009, *Studi Kelayakan Bisnis*, Kencana, Erlangga, Jakarta.
- Masuk dapur, blogdetik 2010, *Seri Sejarah Roti*, Diakses pada Tanggal 8 September 2013, <http://masukdapur.blogdetik.com>
- Putriyana, 2014, Inovasi Baru Roti Kue Di Kota Bandung, Diakses pada Tanggal 4 Oktober 2014, infobdg.com
- Roti, Sari 2013, *Jumlah Produksi Sari Roti di Indonesia*, Diakses pada Tanggal 17 September 2013, http://www.sariroti.com/0_repository/NIC-BondProspectus.pdf.
- Supriadi. H, 2017, *Roti Mulai Menjadi Pengganti Nasi*, Erlangga, Jakarta.
- Saputri Yulia Rafelia, Sasongko, Didik Eko Julianto, 2015, *Inovasi Produk Pada Roti Ceria*, Erlangga, Jember.
- Windarni Olivia, 2016, *Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Antar Perusahaan Dalam Dunia Bisnis Sangat Ketat*, Erlangga: Jakarta.