

**PROSPEK PRODUKSI LIVIA BAKERY
DI DESA KERAMAT KECAMATAN AMUNTAI SELATAN
KABUPATEN HULU SUNGAI UTARA**

Oleh:

**Eka Santi Agustina,S.Sos.,MM.,CIQaR.,CIQnR
MARLIANA NPM.2018.63411.043**

ABSTRAK

Dari hasil penelitian komponen-komponen teknologi yang merupakan kekuatan Livia Bakery adalah *Technoware* dan *Humanware*. Sedangkan kelemahannya berada pada komponen *Infoware* dan *Organware*. Dari hasil analisis indikator transformasi perusahaan didapatkan bahwa perusahaan berada pada posisi yang sedikit dibawah rata-rata industri. Kemampuan teknologi yang dimiliki perusahaan saat ini adalah kemampuan operatif dan suportif, sedangkan kemampuan lainnya relatif lemah,terlebih pada kemampuan operatif yang dimiliki Livia Bakery adalah: (1) menggunakan peralatan dan prosedur yang dimiliki untuk memproduksi berbagai macam produk Bakery, (2) merencanakan produk apa saja yang akan dibuat secara rutin maupun tertentu, (3) mengatasi masalah mesin-mesin yang dimiliki.Saran penulis pada Livia Bakery, dalam rangka meningkatkan daya saing perusahaan ditingkat nasional maupun global, perlu dilakukan langkah-langkah strategis berikut: memperbaiki mutu, mengadaptasi dan menggunakan teknologi yang lebih maju, menggunakan skala ekonomi, memasuki pasar dengan nilai yang tinggi, menyesuaikan diri dalam hal penelitian dan pengembangan.

Kata Kunci: **Produksi, Teknologi, Bakery**

ABSTRACT

This study aims to examine aspects of production, both process and into products and aspects of technology management that provide strategic solutions to the findings of gaps in Livia Bakery to increase competitiveness. From the research results, the technological components that are the strengths of Livia Bakery are Technoware and Humanware. While the weakness is in the Infoware and Organware components. From the results of the analysis of the company's transformation indicators, it is found that the company is in a position slightly below the industry average. The current technological capabilities of the company are operative and supportive capabilities, while other capabilities are relatively weak, especially Livia Bakery's operative capabilities are: (1) using the equipment and procedures it has to produce various kinds of Bakery products, (2) planning products anything that will be made routinely or specifically, (3) overcome the problems of the machines owned. The author's suggestion to Livia Bakery, in order to increase the competitiveness of the company at the national and global level, it is necessary to take the following strategic steps: improve quality, adapt and use more advanced technology, use economies of scale, enter markets with high value, adapt to terms of research and developmen **Keywords: Production, Technology, Bakery**

BAB I PENDAHULUAN

Usaha pembuatan roti yang beliau tekuni sejak tahun 2005 yang dahulunya hanya dari keluarga sendiri (istri dan anak). Dari perjalanan beliau mulai dari keluarga berkeliling kampung-kampung menjajakan roti hasil usaha keluarga sendiri. Tahun ke tahun usaha beliau semakin maju, dan sampai saat ini sudah menjadi Home Industri yang mempunyai karyawan. Banyak kendala yang di alami dari awal usaha sampai saat ini, dari roti yang tumbuh jamur karena tidak laku, kemasan yang tidak menarik, sehingga konsomen kurang meminati. Dari semua permasalahan yang di alami cukup membuat masukan bagi bapak Karni untuk berpikir keras untuk mencari solusi yang terbaik untuk usahanya. Perlahan lahan beliau menambah modal untuk meningkatkan usaha nya untuk membeli mesin pembuat kemasan sendiri, menambah varian rasa dan membuat bentuk roti. Dari keterangan beliau yang dulu hanya 2 rasa, sekarang sudah mencapai 9 rasa menyesuaikan permintaan konsumen dan persaingan pasar. Berdasarkan uraian-uraian di atas maka penulis ingin melakukan penelitian yang berjudul "Prospek Produksi Pada Livia Bakery di Hulu Sungai Utara".

B. Fokus Masalah

Pada penelitian ini penulis memfokuskan kepada beberapa aspek produksi Livia Bakery pada Desa Keramat Kecamatan Amuntai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Utara, maka penulis menggunakan teori Reksohadiprodo dan Gitosudarmo (1993:1) Produksi adalah

Penciptaan atau penambah faedah bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi, mengenai produksi yaitu:

1. Bentuk
2. Waktu
3. Tempat

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas maka yang menjadi identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah Prospek produksi yang di lakukan oleh Livia Bakery di Hulu Sungai Utara?
2. Apasajakah Cara Menyikapi Masalah Pada Prospek produksi yang tepat pada Livia Bakery di Hulu Sungai Utara?

D. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas maka yang menjadi tujuan penelitian adalah:

1. Untuk mengetahui prospek produksi Livia Bakery di Hulu Sungai Utara.
2. Untuk mengetahui cara menyikapi masalah pada prospek produksi roti di Livia Bakery di Hulu Sungai Utara.

Manfaat penelitian adalah agar bisa mengetahui bagaimana cara berkembang produksi di Livia Bakery tersebut untuk bisa membantu mengembangkan usaha beliau dan agar bisa tahu bagaimana cara beliau mengembangkan usaha selama hampir kurang lebih 16 tahun.

BAB II LANDASAN TEORI A. Penelitian Terdahulu

Muhammad Yoga Mahendra (2020) dalam penelitiannya yang berjudul "Analisis Laporan Keuangan Biaya Produksi Dan Biaya Tenaga Kerja (BTK) Di Toko Roti Ivanna Bakery Banjarmasin". Penelitian bertujuan untuk

mengetahui, menganalisis laporan biaya produksi dan biaya tenaga kerja di Toko Roti Ivanna Bakery Banjarmasin. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode kualitatif melalui observasi, pengumpulan data dan situs di internet. Teknik analisis data dengan cara mereduksi data, menyajikan data, menarik kesimpulan, dan verifikasi. Hasil penelitian mengajukan bahwa menganalisis laporan keuangan biaya produksi dan biaya tenaga kerja dapat dilakukan: penggolongan biaya yang dilakukan perusahaan masih kurang tepat, karena masih tidak sesuai dengan konsep akuntansi biaya.

Delviana Yamaicha (2020) dalam penelitiannya yang berjudul “Potensi Bisnis Waralaba Berjamaah Roti Kapiten Yang

Berkorporatisasi (Studi Kasus Pada PT. Kapiten Kuliner Nusantara)”. Roti kapiten ialah sebuah bisnis usaha yang menjual roti kopi dan donat dimana usaha ini masih satu-satunya di Kota Banjarbaru Kalimantan selatan dan nantinya akan dikembangkan di berbagai kota. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui potensi bisnis waralaba bisnis berjamaah roti kapiten yang berkorporatisasi di Kota Banjarbaru. Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana manajemen bisnis waralaba berjamaah pada PT. Kapiten Kuliner Nusantara serta bagaimana potensi bisnis waralaba berjamaah pada PT. Kapiten kuliner nusantara di Kota Banjarbaru dalam studi kelayakan bisnis Islam. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan jenis penelitian lapangan yaitu menggunakan teknik analisa menggunakan data primer yang langsung diperoleh dari pemilik bisnis yang diteliti melalui observasi, wawancara dan dokumentasi dengan itu dapat memaparkan informasiinformasi dari bisnis yang diteliti yaitu roti kapiten secara langsung yang berhubungan

dengan manajemen bisnis dan potensinya yang dilihat dari aspek-aspek studi kelayakan bisnis. Menggunakan pendekatan sosiologis, normatif, dan fenomenologi. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan bahwa bisnis roti kapiten saat ini belum berpotensi karena masih kurangnya peminat roti di Banjarbaru dan masih banyak yang belum tau roti kapiten.

Ezra Octavia (2017) dalam penelitiannya yang berjudul “Prospek Pembangunan Sektor Pertanian Di Kabupaten Humbang Hasundutan”. Tujuan utama

Penelitian ini adalah untuk menganalisis prospek pembangunan sektor pertanian Kabupaten Humbang Hasundutan Provinsi Sumatera Utara. Produksi hasil pertanian menjadi faktor penting dalam meningkatkan pertumbuhan perekonomian daerah. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder yakni pada tahun 2012-2015. Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian diketahui Sub sektor tanaman pangan dan perkebunan yang memiliki keunggulan komparatif dan keunggulan kompetitif di tiap Kecamatan di Kabupaten Humbang Hasundutan dapat dijadikan sebagai penyedia bahan baku untuk industri pertanian sehingga dapat memberikan nilai tambah dari produksi-produksi pertanian dan dapat memacu pertumbuhan ekonomi daerah serta peningkatan kesejahteraan masyarakat. Hasil Produksi tanaman pertanian di Kabupaten Humbang Hasundutan yang potensial dikembangkan di tiap kecamatan di Kabupaten Humbang Hasundutan dapat menjadi arah pengembangan produksi dengan menjadikan kecamatankecamatan tersebut menjadi pusat produksi yang potensial agar arah pengembangan sektor pertanian ini lebih

terfokus dan terkonsentrasi pada potensi wilayah sehingga pengembangan akan mudah tercapai.

B. Tinjauan Teoritis

Kajian teori merupakan landasan yang dijadikan pegangan dalam penulisan laporan penelitian ini. Teori yang ada didasarkan pada rujukan dan disusun sebagai tahapan-tahapan dalam menganalisis permasalahan. Secara garis besar tinjauan teori meliputi elemen-elemen dalam sistem transportasi.

1. Pengertian Prospek Produksi Livia Bakery

Dalam kamus besar Bahasa Indonesia prospek ialah peluang dan harapan, pemandangan (kedepan), pengharapan (memberi), harapan baik, kemungkinan yang terjadi dalam suatu hal sehingga berpotensi terhadap dampak tertentu. Sedangkan Produksi adalah suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Jadi prospek produksi di Livia Bakery sendiri adalah harapan ataupun peluang menghasilkan sesuatu baik berbentuk barang maupun jasa dalam sesuatu periode waktu dan memiliki nilai tambah bagi usaha Livia Bakery.

2. Pengertian Roti

Roti sebagai panganan alternatif yang mengandung karbohidrat semakin berkembang di Indonesia. Roti merupakan panganan yang praktis sehingga dapat dikonsumsi saat sarapan maupun waktu selingan saat beraktifitas. Roti mampu memenuhi kecukupan gizi dengan cara yang singkat dan mudah didapat sehingga disukai oleh masyarakat di era globalisasi ini.

Meningkatnya pertumbuhan ekonomi, teknologi, dan aktifitas pembangunan di berbagai bidang membawa segala sesuatunya ke arah yang lebih praktis dan efisien termasuk dalam hal pemenuhan kebutuhan pangan. Hal tersebut berdampak pada adanya perubahan konsumsi masyarakat dimana jenis makanan instan dan siap saji menjadi alternatif yang dipilih. Perubahan konsumsi yang terjadi salah satunya adalah peningkatan konsumsi makanan yang diolah dari tepung terigu, yaitu roti.

Nusawanti (2009) memaparkan bahwa roti merupakan produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lainnya kemudian dipanggang. Roti pada awalnya dihasilkan melalui bahan dan cara pembuatan yang sederhana, yaitu gandum yang digiling menjadi terigu murni dan dicampur air kemudian dibakar di atas batu panas. Namun dengan berkembangnya teknologi, saat ini roti lebih bervariasi baik dari segi ukuran, penampilan bentuk, tekstur, rasa, dan bahan pengisiannya. Hal ini dipengaruhi oleh perkembangan pembuatan roti yang meliputi aspek bahan baku, proses pencampuran, dan metode pengembangan adonan.

Masyarakat Indonesia yang tinggal di kota-kota besar lebih memilih roti sebagai makanan pokok pendamping dibandingkan jagung, ketela, ubi jalar, atau sagu. Hal ini dikarenakan sebagai bahan makanan olahan, roti memiliki nilai gizi yang tinggi dan lebih lengkap dibanding yang lain. Selain itu, roti juga lebih praktis, memiliki banyak variasi, harganya relatif terjangkau, mudah diperoleh, dan lebih mengenyangkan. Menurut data yang diperoleh dari Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, diketahui bahwa dibandingkan dengan 100 gram nasi putih atau

mie basah, maka 100 gram roti akan memberikan energi, karbohidrat, protein, kalsium, fosfor, dan besi yang lebih banyak.

3. Bahan Dan Pangan

Bahan pangan yaitu bahan alami yang secara normal biasa dimakan untuk konsumsi manusia. Bahan pangan biasanya dalam bentuk yang belum langsung dihidangkan, melainkan baru dapat dimakan setelah melalui proses pengolahan, pemasakan atau penyiapan tertentu. Bahan pangan adalah bahan yang memungkinkan manusia tumbuh dan mampu memelihara tubuhnya serta berkembang biak. Manusia memerlukan bahan pangan untuk menunjang kelangsungan kehidupannya, misalnya untuk membangun sel-sel tubuh dan menjaga agar tubuh sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya (Winarno, 1993).

Bahan pangan biasanya dihasilkan dari usaha atau budidaya pertanian seperti padi, buah-buahan, susu, daging sapi. Bahan pangan dapat pula berasal dari usaha pengumpulan atau perburuan seperti ikan laut, daging rusa, umbi-umbian hutan, biji tengkawang. Bahan pangan dapat pula dihasilkan dari proses pengolahan misalnya tepung terigu, tapioka, gula pasir, dan beras. Beberapa jenis terbatas dari bahan pangan dapat langsung dihidangkan, misalnya buah-buahan, sayur lalaban. Jenis pangan demikian dapat dimakan tanpa melalui proses pengolahan atau pemasakan. Namun demikian penanganan atau penyiapan khusus seperti pencucian pengupasan, pengeringan, pembuangan bagian bagian tertentu yang tidak dimakan dan lain-lain. Bagi masyarakat pangan yang cukup berarti keamanan, kesejahteraan, dan ketenteraman. Makin maju dan makmur masyarakat makin tinggi kebutuhan akan dan variasi jenis makanan.

Sifat fisik bahan pangan berperan sangat penting dalam pengendalian proses pengolahan. Masalah keamanan pangan adalah masalah kompleks. Keawetan pangan dipengaruhi oleh keberadaan mikroorganisme, yang jika tidak dikendalikan akan menimbulkan penyakit. Beberapa jenis mikroorganisme yang dapat merusak makanan menurut Mossel.

Usaha pengendalian penyakit yang ditularkan melalui bahan pangan disebut sebagai *heygeine* makanan (*food hygeine*) yang mempertimbangan masalah-masalah sebagai berikut: (1) pencegahan bahan pangan. (2) penyimpanan bahan pangan (3) pengawasan mutu mikrobiologis suatu produk (4) pembuatan undang-undang dan pendidikan (buckle et Al 1987). Salah satu tindakan nyata untuk menanggulangi adalah dengan garam, Jumlah pemakaian garam menurut US wheat associates 2-2,25% . Jika kurang dari 2% maka akan terasa hambar, sedangkan diatas 2,25% akan menghambat aktifitas mikroba dalam ragi (Mudjadjanto dan Yulianti, 2004).

Kontaminasi bahan pangan tidak hanya berupa mikroorganisme tetapi juga berupa benda asing yang btidak semestinya terdapat dalam bahan-bahan produksi pangan seperti serpihan kayu, serat dari kain sarung dan rambut pekerja. Oleh karena di sanitasi yang dilakukan hendaknya meliputi saluran air, udara, lingkungan dan pekerja (Wiratma, 1994).

4. Teknologi Bakery

Secara garis besar, teknologi "*bakery*" terdiri dari formulasi pengadukan, fermentasi, pemanggangan, dan pendinginan. Desainnya bertujuan membuat fasilitas baking tunggal di dekat titik penjualan. Ini harus mampu menghasilkan berbagai jenis produk bakery,

(contoh: roti tawar, roti manis, dll) di dalam urutan

BAB III METODE PENELITIAN A. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian pada Prospek Produksi Livia Bakery di Hulu Sungai Utara. Letak objek penelitian Jalan Tepi kali Negara RT. 04 Desa Keramat Kecamatan Amuntai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Utara.

B. Pendekatan Penelitian

Penelitian ini dilakukan secara kualitatif, yaitu penelitian di gunakan untuk meminta informasi atau data dengan cara, wawancara, pengamatan dan pemanfaatan dokumen yang terkait dengan penelitian ini, yang bersifat menerangkan dalam bentuk uraian dan tidak di wujudkan dalam angka-angka, melainkan dalam bentuk penjelasan yang menggambarkan keadaan proses pembuatan sampai proses pengemasan roti. Penggunaan penelitian ini di harapkan dapat memberikan gambaran bagaimana Prospek Produksi Livia Bakery di Hulu Sungai Utara.

C. Tipe Penelitian

Tipe penelitian yang di gunakan adalah deskriptif kualitatif. Penelitian diskriptif yaitu Penelitian yang menjelaskan sesuatu yang menjadi sasaran penelitian secara mendalam. Artinya penelitian tersebut dilakukan untuk mengungkap atau mengetahui segala sesuatu dari sasaran penelitian.

D. Data dan Sumber Data

1. Metode Pengumpul Data

Metode yang digunakan adalah metode observasi langsung ke lapangan dan melakukan pengukuran-pengukuran serta wawancara baik dengan pihak manajemen maupun dengan

karyawan langsung terlibat dengan produksi “bakery”. Sebuah penelitian selalu dibutuhkan data untuk diolah agar tujuan dan kegunaan penelitian dapat dipenuhi dengan beberapa teknik pengumpulan data. Adapun teknik pengumpulan data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah:

a. Penelitian Kepustakaan (*Library Research*).

Penelitian ini dilakukan untuk memperoleh data sekunder yang menjadi landasan teori guna mendukung data yang diperoleh. Dalam hal ini penulis mengumpulkan, membaca, dan mempelajari data dari berbagai sumber, dengan tujuan agar dapat memberikan informasi ,antara lain menggunakan daftar kepustakaan yang bisa berupa buku-buku, jurnal-jurnal.

b. Penelitian Lapangan (*Field Research*)

Penelitian lapangan yaitu data yang diperoleh dengan cara melihat langsung ke perusahaan yang dijadikan objek penelitian. Adapun peneliti dalam penelitian lapangan adalah:

1) Wawancara

Yaitu mengadakan wawancara langsung dengan pihak manajemen dalam memberikan penjelasan-penjelasan terhadap objek penelitian.

2) Observasi

Yaitu mengadakan pengamatan langsung di lapangan dengan melihat, mengamati kegiatan operasional dan mencatat kejadian-kejadian yang terjadi pada kegiatan operasional tersebut serta menganalisis data yang diperoleh dari objek penelitian.

2. Sumber Data

Sumber data dari penelitian ini yang peneliti ambil menggunakan teknik *purposive (bertujuan)* yaitu dengan penentuan informan dan pertimbangan tertentu memahami dengan peneliti dan informan yang saya ambil yaitu:

- a. Bapak Karni selaku pemilik produksi roti Livia Bakery
- b. Ibu Yana Istri pemilik produksi roti Livia Bakery
- c. Bapak Yuli Adik dari Bapak Karni pemilik produksi Livia Bakery **E.**

Desain Operasional Penelitian

Definisi operasional adalah dimensi penelitian yang menyediakan data bagi peneliti untuk mengetahui bagaimana metode dalam mengukur atau menilai variabel. DO atau definisi operasional merupakan panduan yang benar dalam menakar sebuah variabel, yang mana akan menolong peneliti dalam mempertimbangkan variabel yang setara. Contoh pentingnya definisi operasional adalah mengenai benar dan salah dari suatu hal, atau saat observasi dilakukan dimana terdapat keghundahan dan kebingungan. Sebab dengan informasi atau panduan tersebut, peneliti bisa mengetahui cara mengembangkan konsep yang baik. Dengan begitu peneliti bisa memastikan apakah prosedur dalam pengukuran bisa dilakukan dengan cara yang sama (terdahulu) atau dengan cara yang baru.

Definisi operasional saat diaplikasikan dalam pengumpulan data, adalah definisi rinci yang ringkas dan jelas mengenai suatu nilai atau ukuran. Definisi operasional sangat krusial dan penting agar berbagai macam jenis data bisa dikumpulkan.

Definisi operasional merupakan penjabaran interpretasi dari variabel yang sudah ditentukan oleh peneliti.

Dalam implementasinya definisi operasional dari satu peneliti dengan peneliti lain bisa sangat berbeda. Ini bisa dilihat pada definisi operasional skripsi ataupun thesis yang berdasar pada daftar pustaka. Menguraikan DO atau definisi operasional variabel pada sebuah penelitian adalah sesuatu yang esensial. Ini dikarenakan agar ketika pengumpulan data peneliti tidak melakukan kekeliruan. Kekeliruan yang terjadi biasanya adalah data akan menjadi bias atau berbelok arah. Kekeliruan bisa dikarenakan dalam penentuan instrumen penelitian yang tidak tepat serta pembuatan pertanyaan penelitian yang tidak konsisten.

Meskipun begitu tidak menjadikan setiap variabel harus ada definisi operasionalnya, jika terdapat variabel yang sudah jelas tanpa ada interpretasi maka tidak usah ada definisi operasional. Contohnya adalah tinggi badan atau berat badan, maka tidak perlu ada definisi operasional. Ketika pengumpulan data, para peneliti harus mempunyai pemahaman yang sama dan pengumpulan data dengan metode yang sama. Itulah mengapa definisi operasional harus ada sebelum pengumpulan data dilakukan.

Kegunaan dari definisi operasional adalah untuk mempermudah peneliti dalam mengukur variabel atau pengumpulan data, sehingga variabel bisa menjadi konsisten dengan sumber data yang diperoleh. Kapan digunakan? Setiap kali data dikumpulkan, penting untuk memastikan bagaimana cara atau metode dalam pengumpulan data. Data yang tidak terdefinisi seringkali pada hasil akhir akan salah dan tidak konsisten. Memang mudah ketika mempercayakan bahwa setiap orang yang

mengumpulkan data paham dengan tugas yang mereka emban. Akan tetapi setiap orang mempunyai asumsi dan cara pandang yang berbeda, hal tersebutlah yang akan mempengaruhi pengumpulan data.

Hal yang paling bisa dilakukan untuk memperoleh data yang bagus dan konsisten adalah dengan definisi operasional yang detail, rinci dan terhindar dari bias dan ambiguitas.

A. Kesimpulan

Prospek produksi yang di lakukan oleh Livia Bakery di Hulu Sungai Utara sudah cukup baik, karena usaha ini cukup baik dalam mengembangkan dan memajukan usaha. Peningkatan prospek produksi, dengan cara memperbaiki pemasarannya. Karena pemasaran yang masih kurang itu mungkin masalah di usaha Livia Bakery ini, coba pasarkan lewat jejaring sosial ataupun dengan cara lainnya agar usaha ini lebih berkembang ke luar daerah.

Permasalahan pada prospek produksi pada Livia Bakery adalah dalam persaingan antar usaha roti saingan yang ada, persaingan cukup ketat, karena barang yang dihasilkan sejenis, sehingga meningkatkan derajat persaingan diantara pemain di dalamnya. Potensi masuknya pesaing baru, dalam bisnis pengolahan roti, tidak ada kesulitan khusus bagi pemain baru untuk memulai usaha. Karena permodalan yang tidak terlalu besar, dan tidak ada kesulitan khusus yang menjadi penghambat, sehingga menyebabkan pertumbuhan usaha baru yang begitu cepat. Potensi pengembangan produk-produk pengganti, produk yang dimiliki oleh usaha roti memiliki beberapa macam produk pengganti yang memiliki kegunaan yang sama bagi konsumennya. Daya tawar pemasok, usaha roti memiliki kekuatan tawar menawar terhadap pemasok, karena jumlah pemasok yang begitu

banyak terdapat di pasar. Daya tawar konsumen, konsumen memiliki daya tawar yang kuat, karena tingginya persaingan usaha yang menjadikan pembeli memiliki banyak pilihan dalam melakukan pemilihan barang konsumsinya. Dalam kegiatan usahanya dapat diidentifikasi beberapa kekuatan seperti kekuatan modal dan kualitas produk yang baik, sedangkan kelemahan yang dimiliki adalah kurangnya perencanaan dan pemasaran. Untuk kesempatan yang dimiliki, terletak pada luasnya pangsa pasar yang ada, dan masih banyak wilayah yang belum dijangkau usaha roti Livia Bakery, dan ancaman terletak pada keberadaan barang pengganti. Untuk menyikapi permasalahan pada prospek livia bakery yakni dengan cara pengembangan usaha, yang digunakan adalah kepemimpinan biaya, dengan menetapkan kebijakan pada masing-masing fungsi bisnis untuk meningkatkan keunggulan kompetitif usaha roti terhadap pesaingnya.

B. Saran

Dalam rangka meningkatkan daya saing perusahaan di tingkat nasional maupun global nantinya maka perlu dilakukan langkah-langkah strategis yang penulis kemukakan beberapa saran sebagai berikut:

- A. Memperbaiki mutu.
- B. Mengadaptasi dan menggunakan teknologi yang lebih maju
- C. Menggunakan skala ekonomi
- D. Memasuki pasar dengan nilai yang tinggi
- E. Menyesuaikan diri dalam hal penelitian dan pengembangan.

DAFTAR PUSTAKA

Amalia Sholehana et al. 2012. *Formulasi Strategi Peningkatan Produksi Domba*. Jurnal Manajemen &

- Agribisnis 9:77-85
- Buckle K.A. R.A. Edwards, G.H. Fleet.M. Wootton.1987. *Ilmu Pangan* alih Bahasa oleh Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia Jakarta (UI-Press)
- Delviana Yamaicha. 2020. *Potensi Bisnis Waralaba Berjamaah Roti Kapiten Yang Berkorporatisasi (Studi Kasus Pada PT. Kapiten Kuliner Nusantara)*. Skripsi. UNISKA Banjarmasin
- Downey.W.D. dan S.P.Erickson. 1992. *Manajemen Agribisnis*.Edisi Kedua alih bahasa oleh Ganda S dan Sirait.Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Ezra Octavia. 2017. *Prospek Pembangunan Sektor Pertanian Di Kabupaten Humbang Hasundutan*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara
- Hadiyanto, G. van Straten, R.M. Boom, A.J.B van Boxtel and D.C. Esveld. 2007 *Potential of Conceptual Design Methodology for Food Process Innovation*. Journal Food Science and Technology International.
- Herjanto. N. dan W. Herawati. 1996. *Strategi Teknologi dan Strategi Bisnis*. Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis.Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Tidak diterbitkan.
- Miarso, Yusufhadi. 2007. *Teknologi yang Bersifat Humanis*. Jurnal Pendidikan Penabur 09:50-58
- Mudjajanto, E. S. Dan I. N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka roti*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Muhammad Yoga Mahendra. 2020. *Analisis Laporan Keuangan Biaya Produksi Dan Biaya Tenaga Kerja (BTK) Di Toko Roti Ivanna Bakery Banjarmasin*. Skripsi. UNISKA Banjarmasin.
- Latte, J. (2019). PENGARUH KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAAN PELANGGAN PADA PERUSAHAAN DAERAH AIR MINUM (PDAM) TIRTA KANDILO KABUPATEN PASER. *INOVATIF*, 1(1).
- Latte, J. (2018). Pengaruh product perceived quality dan citra toko terhadap minat beli produk label pribadi indomaret Tanah Grogot. *AtTadbir: jurnal ilmiah manajemen*, 2(2).
- Prabowo, S. 2011. *Substitusi Tepung Ragi dalam Pembuatan Roti*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 07, No. 01, Hal 25-27.
- Robson. M. 1998. *Gugus Mutu: Pedoman Praktisi*. alih Bahasa oleh Agus Maulana.Binarupa Aksara. Jakarta.
- Sri Anni Marliyati. Ahmad Sulaiman.Faizal Anwar. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Dep. Dik dan Bud.

Dirjen Pendidikan Tinggi PAU
Pangan & Gizi.IPB.

- Suhardjo. 1995. *Mewaspadai pergeseran Pola Konsumsi Pangan Penduduk Perkotaan*. Majalah Pangan No.22 Vol.VI.
- Sulistianing. R. 1995. *Pembuatan dan Optimisasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil*. Skripsi pada Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Tidak diterbitkan.
- Sukanto Reksohadiprodjo dan Indriyo
Gitosudarmo. 1993. *Manajemen Produksi*. Edisi Keempat. BPFYogyakarta.