

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk bakery khususnya roti merupakan salah satu jenis makanan olahan yang semakin banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Data Badan Pusat Statistik (BPS, 2023) menunjukkan bahwa konsumsi roti di Indonesia terus mengalami peningkatan seiring dengan perubahan pola konsumsi masyarakat. Konsumsi roti di Indonesia tercatat mencapai sekitar 3,01 kg per kapita per tahun, dengan peningkatan produksi roti dari 33.488 ton pada tahun 2022 menjadi 35.586 ton pada tahun 2023. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa roti tidak lagi hanya dikonsumsi sebagai makanan selingan, tetapi juga mulai dijadikan sebagai alternatif menu sarapan oleh sebagian masyarakat. Peningkatan konsumsi tersebut menyebabkan industri bakery di Indonesia mengalami pertumbuhan yang cukup pesat serta membuka peluang usaha bagi pelaku usaha di sektor kuliner.

Sektor usaha kuliner merupakan salah satu bidang usaha yang berkembang pesat di berbagai daerah di Indonesia. Perkembangan usaha kuliner didorong oleh meningkatnya permintaan masyarakat terhadap produk makanan dan minuman siap konsumsi serta perubahan gaya hidup masyarakat yang cenderung memilih makanan praktis dan mudah diperoleh. Penelitian Putri dan Nugroho (2022) menjelaskan bahwa sektor kuliner memiliki prospek usaha yang cukup besar karena produk makanan merupakan kebutuhan masyarakat yang dikonsumsi secara berkelanjutan.

Usaha bakery merupakan salah satu bagian dari sektor kuliner yang memiliki peluang usaha cukup menjanjikan. Produk bakery seperti roti dan kue banyak dikonsumsi oleh masyarakat sebagai makanan ringan maupun menu sarapan. Penelitian Sari et al. (2021) menunjukkan bahwa permintaan produk bakery mengalami peningkatan seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk serta perubahan pola konsumsi masyarakat. Kondisi tersebut menyebabkan usaha bakery berkembang cukup pesat di berbagai daerah dan menjadi salah satu peluang usaha bagi pelaku UMKM.

Perkembangan usaha kuliner juga terjadi di Kota Malang, yang dikenal sebagai salah satu kota pendidikan dan kota wisata di Provinsi Jawa Timur. Aktivitas ekonomi masyarakat yang tinggi serta tingginya mobilitas penduduk menyebabkan permintaan terhadap produk makanan dan minuman terus meningkat. Data Badan Pusat Statistik Kota Malang (BPS Kota Malang, 2023) menunjukkan bahwa jumlah usaha kecil dan menengah di Kota Malang terus mengalami peningkatan setiap tahun, dengan sektor kuliner sebagai salah satu sektor usaha yang berkembang cukup signifikan.

Pertumbuhan usaha kuliner di Kota Malang menciptakan peluang usaha yang cukup besar bagi masyarakat. Kondisi tersebut juga menyebabkan meningkatnya persaingan antar pelaku usaha, khususnya pada usaha yang

memproduksi makanan olahan seperti roti dan kue. Persaingan usaha yang semakin tinggi menuntut pelaku usaha untuk mampu mengelola kegiatan usaha secara efisien agar usaha yang dijalankan dapat memberikan keuntungan yang optimal serta mampu bertahan dalam jangka panjang. Keberhasilan suatu usaha tidak hanya ditentukan oleh besarnya peluang pasar, tetapi juga dipengaruhi oleh kemampuan pelaku usaha dalam mengelola biaya produksi serta memperoleh pendapatan usaha yang optimal. Pengelolaan biaya produksi yang tidak efisien dapat menyebabkan meningkatnya biaya operasional sehingga menurunkan tingkat keuntungan usaha. Penelitian Rahmawati dan Setiawan (2023) menunjukkan bahwa efisiensi biaya produksi menjadi salah satu faktor penting yang mempengaruhi keberlanjutan usaha pada sektor usaha kecil.

Beberapa penelitian mengenai analisis kelayakan usaha pada sektor usaha pangan telah banyak dilakukan sebelumnya. Penelitian Widodo dan Amalia (2021) menunjukkan bahwa usaha roti skala kecil yang diteliti memiliki nilai R/C Ratio sebesar 1,45, yang berarti usaha tersebut layak untuk dijalankan karena penerimaan usaha lebih besar dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan. Penelitian Pratama dan Lestari (2022) juga menunjukkan bahwa usaha pengolahan makanan skala rumah tangga memiliki tingkat keuntungan yang cukup baik dengan nilai B/C Ratio lebih besar dari 1, sehingga usaha tersebut dinilai layak untuk dikembangkan. Penelitian lain yang dilakukan oleh Rahmawati dan Setiawan (2023) menunjukkan bahwa kelayakan usaha pada industri pangan sangat dipengaruhi oleh efisiensi biaya produksi serta kemampuan pelaku usaha dalam meningkatkan pendapatan usaha. Hasil beberapa penelitian terdahulu tersebut menunjukkan bahwa analisis kelayakan usaha sangat penting untuk mengetahui tingkat keuntungan serta efisiensi suatu usaha. Penelitian yang telah dilakukan sebelumnya umumnya meneliti usaha pangan atau usaha roti pada lokasi dan skala usaha yang berbeda. Perbedaan kondisi usaha, skala produksi, serta lokasi penelitian memungkinkan terjadinya perbedaan hasil analisis kelayakan usaha.

Roti Fadhila Bakery merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang produksi dan penjualan roti serta kue di Kota Malang. Usaha ini memproduksi berbagai jenis roti dan kue untuk memenuhi kebutuhan konsumen di wilayah Kota Malang dan sekitarnya. Aktivitas produksi yang dilakukan menunjukkan bahwa usaha bakery memiliki peluang pasar yang cukup besar. Kondisi persaingan usaha kuliner yang semakin meningkat serta fluktuasi harga bahan baku menjadi tantangan bagi pelaku usaha dalam mempertahankan keberlanjutan usaha.

Berdasarkan kondisi tersebut, hingga saat ini belum terdapat kajian yang secara khusus menganalisis tingkat kelayakan usaha pada Roti Fadhila Bakery di Kota Malang, terutama dari aspek ekonomi usaha yang meliputi biaya produksi, pendapatan usaha, serta efisiensi usaha melalui analisis R/C Ratio dan B/C Ratio. Oleh karena itu, penelitian mengenai Analisis Kelayakan Usaha pada Roti Fadhila

Bakery di Kota Malang menjadi penting untuk dilakukan guna mengetahui apakah usaha tersebut layak untuk dijalankan dan dikembangkan di masa mendatang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka masalah pokok yang menjadi objek penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah usaha roti Fadhila Bakery di Kota Malang menguntungkan berdasarkan analisis biaya produksi dan pendapatan usaha?
2. Apakah usaha roti Fadhila Bakery di Kota Malang layak untuk diusahakan berdasarkan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Benefit Cost Ratio* (B/C Ratio)?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah maka, tujuan utama dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis tingkat keuntungan usaha roti Fadhila Bakery di Kota Malang berdasarkan perhitungan biaya produksi dan pendapatan usaha.
2. Menganalisis tingkat kelayakan usaha roti Fadhila Bakery di Kota Malang berdasarkan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Benefit Cost Ratio* (B/C Ratio).

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Praktis
Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan bahan pertimbangan bagi pemilik usaha roti Fadhila Bakery dalam mengetahui tingkat kelayakan usaha yang dijalankan serta sebagai dasar dalam pengambilan keputusan untuk pengembangan usaha di masa yang akan datang.
2. Manfaat Akademis
Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah serta menambah referensi dalam bidang agribisnis, khususnya yang berkaitan dengan analisis kelayakan usaha pada sektor usaha pangan atau usaha bakery.
3. Manfaat bagi Peneliti
Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan peneliti dalam menerapkan teori yang telah diperoleh selama perkuliahan, khususnya dalam bidang ekonomi pertanian dan agribisnis, serta dalam melakukan analisis kelayakan usaha.