

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1. Latar Belakang Masalah**

Di zaman yang semakin modern seperti sekarang ini, mempunyai dampak ketergantungan terhadap segala sesuatu yang berbau instant atau praktis. Misalnya saja seperti produk-produk bakery yang sekarang sangat mudah didapat dimana saja dan bisa langsung dikonsumsi setiap saat. Produk-produk bakery seperti roti ini sudah menjadi makanan alternatif terbaik pengganti nasi yang memiliki kandungan gizi yang sangat baik untuk tubuh, yang menjadikan produk ini banyak diminati oleh masyarakat.

Menurut Clara M. Kusharto (2008:1), seorang pakar gizi dari Departemen Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor, kandungan gizi produk olahan dari tepung ini unggul dibandingkan dengan nasi dan mie. Bahkan ada jenis roti, yang selain kaya serat, mengandung omega-3 yang berfungsi sebagai penangkal berbagai penyakit degeneratif. Sebetulnya, roti memang bisa menjadi pengganti nasi atau mie. Empat lembar roti tawar menghasilkan kalori yang sama besarnya dengan sepiring nasi. Selain kaya akan serat makanan, roti juga memiliki kadar protein yang lebih tinggi dibandingkan nasi. Tidak seperti pada nasi yang hanya terdapat 4–8 % pati, dalam roti terdapat 13 % pati.

Kandungan Gizi yang lebih baik di dalam sebuah roti Peran roti kelak tidak lagi sebatas sebagai menu untuk sarapan, tetapi juga untuk menu makan siang dan makan malam. Oleh karena itu, kandungan gizi roti sangat

perlu untuk diperhatikan agar dapat memberikan sumbangan gizi yang berarti bagi manusia.

Roti diperkaya (*difortifikasi*) dengan berbagai macam zat gizi. Beberapa zat gizi yang umumnya ditambahkan ke dalam roti adalah vitamin, seperti *thiamin* (vitamin B1), *riboflavin* (vitamin B2), dan *niasin*, serta sejumlah mineral berupa zat besi, iodium, kalsium, dan lain-lain. Roti juga sering diperkaya dengan asam amino tertentu untuk lebih meningkatkan mutu protein bagi tubuh.

Belakangan ini roti juga diperkaya dengan asam lemak tidak jenuh ganda (PUFA), terutama kelompok omega-3 seperti EPA (asam *eikosapentaenoat*) dan DHA (asam *dokosaheksaenoat*). Penelitian membuktikan pentingnya penambahan PUFA ke dalam makanan formula untuk mendukung perkembangan bayi dan anak balita. PUFA dapat meningkatkan kemampuan anak untuk memusatkan perhatian, memecahkan masalah, penglihatan (*visual*), dan IQ

Roti yang tadinya dianggap sebagai makanan pelengkap bagi kaum menengah atas kini secara global sudah menjadi makanan pokok kedua setelah nasi. Dan dari sinilah munculnya persaingan yang secara otomatis akan membuat para pengusaha mau tidak mau harus mampu menghadapi tingkat persaingan dalam dunia usaha yang semakin tajam ini.

Perkembangan dunia pariwisata di kota kembang Bandung seakan tak pernah ada habisnya untuk selalu menarik perhatian para pengunjung, terlebih lagi para pengunjung dari Jakarta yang tak pernah bosan-bosannya memadati kota kembang Bandung pada setiap minggunya. Hal ini tentu saja menjadi alasan banyaknya

para usahawan dalam memanfaatkan peluang usaha yang ada untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal.

Selain terkenal dengan kota mode atau lebih akrabnya dengan sebutan *Paris Van Java* sebagai target untuk berwisata belanja, kota kembang Bandung juga merupakan salah satu kota yang dikenal memiliki banyak keunikan dalam bidang boga atau makanan yang mempunyai citarasa yang khas. Salah satunya adalah Soes merdeka roti dan kue yang telah berdiri sejak tahun 1969 hingga saat ini masih tetap bertahan seiring dengan banyaknya pesaing-pesaing dalam jenis usaha yang sama. Dengan banyaknya jumlah pesaing, sedikit banyaknya berpengaruh terhadap laba yang didapatkan, namun soes merdeka roti & kue ini masih bisa mengimbangi pesaing-pesaing lainnya dengan selalu menciptakan produk-produk yang inovatif, berkualitas tinggi dan tentunya terjangkau oleh masyarakat.

Nama dari perusahaan ini adalah soes merdeka roti & kue, namun bukan berarti soes merdeka roti & kue hanya memproduksi dan menjual produk soes saja. Karena soes ini merupakan brand image dari perusahaan itu sendiri sekaligus yang menjadi produk andalan dari perusahaan soes merdeka roti dan kue sejak pertama kali berdiri. Selain itu soes merdeka roti dan kue ini juga memproduksi dan menciptakan berbagai macam produk kue lainnya seperti: aneka roti manis dengan berbagai macam rasa dan bentuk, roti tawar, roti buaya, kue tart dengan beragam bentuk dan ukuran serta jenis kue-kue kering lainnya.

Dalam suatu kegiatan usaha atau bisnis, persaingan atau kompetisi memang sesuatu hal yang tidak bisa dihindari dan dipungkiri oleh para pelaku usaha

termasuk usaha bakery seperti soes merdeka roti & kue yang mengalami fluktuasi yang disebabkan oleh persaingan yang semakin tajam dan kompetitif.

Pada dasarnya persaingan itu merupakan suatu upaya untuk mengembangkan suatu usaha atau bisnis dengan cara yang baik dengan menampilkan keunggulan-keunggulan yang dimiliki oleh perusahaan tersebut, seperti sikap profesionalisme, mutu atau kualitas, manajemen yang baik, dan keahlian serta keterampilan di antara para pelaku usaha atau bisnis sehingga dapat menciptakan bentuk persaingan yang aman dan nyaman. Namun tidak menutup kemungkinan apabila terjadi persaingan yang tidak sehat yang dilakukan oleh para usahawan atau pihak-pihak yang tidak bertanggung jawab. Seperti : memanipulasi harga, memanipulasi mutu, dan lain sebagainya.

Pada tingkat persaingan yang tajam, pada umumnya dapat dilihat dari jumlah pesaing yang semakin lama semakin meningkat dari waktu ke waktu. Peningkatan jumlah pesaing ini tentunya akan mempunyai dampak negatif dan positif bagi perusahaan itu sendiri. Dampak negatif dari jumlah pesaing yang meningkat mungkin akan terasa pada penurunan volume penjualan yang mengarah kepada menurunnya laba perusahaan secara signifikan. Sedangkan dampak positif dari banyaknya jumlah pesaing yang ada, maka akan menimbulkan tantangan-tantangan tersendiri bagi perusahaan untuk terpacu dan termotivasi lagi untuk lebih kreatif, inovatif dan ingin selalu memberikan yang terbaik untuk konsumennya.

Jika dilihat dari karakteristiknya perusahaan soes merdeka roti & kue ini termasuk kedalam pasar Persaingan monopolistik yaitu suatu pasar dimana terdapat banyak produsen dalam suatu industri yang menghasilkan barang yang berbeda corak (*differentiated product*). Banyaknya penjual dalam suatu industri menyebabkan pasar monopolistik lebih dekat pada analisis pasar persaingan sempurna, sedangkan adanya perbedaan output dari masing-masing penjual menyebabkan analisisnya lebih dekat pada persaingan pasar monopoli.

Permasalahan yang akan dikaji pada proposal skripsi ini adalah mengenai menurunnya laba pada perusahaan Soes merdeka Roti & kue yang berpusat di Jalan Merdeka Bandung. Faktor penyebab permasalahan tersebut antara lain : biaya bahan yang tidak menentu terkadang naik dan terkadang menurun yang membuat perusahaan tidak dapat menstabilkan laba yang diperoleh pada setiap tahunnya selain biaya bahan, persaingan yang semakin ketat pun sangat mempengaruhi terhadap kelangsungan hidup dari perusahaan itu sendiri, hal ini dapat terlihat dari banyaknya pesaing-pesaing yang bergerak dalam bidang usaha yang sama bermunculan pada setiap tahunnya.

Dibawah ini merupakan data laba yang diperoleh pada saat melakukan pra penelitian pada perusahaan soes merdeka roti dan kue, laba perusahaan selama 10 tahun terakhir adalah sebagai berikut :

Tabel 1.1

Perkembangan laba pada perusahaan Soes Merdeka Roti &amp; Kue

Tahun	Laba	Naik/Turun	Selisih	
	(Rp)		(Rp)	(%)
1999	2,400,000,000	-	-	-
2000	2,640,000,000	Naik	240,000,000	1
2001	2,640,000,000	Stabil	240,000,000	1,21
2002	-2,340,000,000	Turun	300,000,000	(0,75)
2003	2,520,000,000	Naik	220,000,000	1,13
2004	2,700,000,000	Naik	200,000,000	1,59
2005	-2,520,000,000	Turun	180,000,000	(2,25)
2006	2,880,000,000	Naik	360,000,000	0,49
2007	2,880,000,000	Stabil	360,000,000	0,64
2008	-2,640,000,000	Turun	240,000,000	(1,44)
Nilai Rata-rata Laba				1,27

Sumber : Hasil Penelitian, 2009

Dari tabel data di atas dapat terlihat adanya fluktuasi pada laba yang diperoleh oleh perusahaan soes merdeka roti dan kue selama 10 tahun terakhir dengan pertumbuhan laba yang sangat rendah misalnya saja pertumbuhan laba pada tahun 2004 1,59% menjadi (2,25)% pada tahun 2001. Dari nominal angka tersebut tentu saja sangat mempengaruhi laba dari perusahaan Soes Merdeka Roti & Kue dalam perkembangan usahanya.

Penurunan laba tersebut disebabkan oleh faktor biaya bahan yang tidak stabil dan persaingan usaha yang semakin ketat yang tentu saja akan berdampak pada perkembangan dan kelangsungan hidup perusahaan.

Penurunan laba tersebut sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Vincent Gasversz (2001:291) beberapa hal yang dapat mempengaruhi laba yaitu: harga input (bahan baku), barang substitusi, teknologi, tenaga kerja dan harga jual.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk mengangkat judul, sebagai berikut:

***“Pengaruh Biaya Bahan dan Persaingan Usaha Terhadap Laba Perusahaan Soes Merdeka Roti dan Kue”***

## **2. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, dapat disimpulkan ke dalam rumusan masalah antara lain:

1. Apakah biaya bahan berpengaruh terhadap laba pada Perusahaan Soes Merdeka Roti & Kue di Bandung?
2. Apakah persaingan usaha berpengaruh terhadap laba pada perusahaan soes merdeka Roti & Kue di Bandung?

### **3. Tujuan Penelitian**

Dalam setiap melakukan penelitian atau riset pasti mempunyai tujuan tertentu dalam meneliti suatu isu atau masalah yang ada, adapun analisis dari penelitian pada perusahaan Soes Merdeka Roti & Kue yang berpusat di jalan Merdeka Bandung ini mempunyai beberapa tujuan, antara lain :

1. Mengetahui pengaruh biaya bahan terhadap laba perusahaan pada perusahaan soes merdeka roti & kue
2. Mengetahui pengaruh persaingan usaha terhadap laba perusahaan soes merdeka roti & kue

### **4. Manfaat Penelitian**

Dari penelitian atau riset yang akan dilaksanakan ini, mempunyai beberapa manfaat penelitian, antara lain :

1. Dengan adanya penelitian atau riset ini diharapkan dapat memberikan masukan-masukan yang positif demi perkembangan dan kelangsungan usaha jasa boga khususnya perusahaan Soes Merdeka Roti & Kue yang berpusat di Jalan Merdeka Bandung.
2. Bagi pengusaha Bakery diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi dalam penerapan sistem informasi persediaan bahan baku yang lebih akurat. Sehingga dapat selalu memenangkan persaingan dan memperoleh laba yang maksimal.