

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

A. Penyajian Data

Berdasarkan hasil wawancara kepada responden dan para informan tentang Strategi Produksi Dalam Meningkatkan Omset Penjualan (Studi Produksi Roti Shabrina Bakery di Banjarmasin), maka dapat diuraikan hasil penelitian sebagai berikut:

1. Responden

a. Identitas Responden

Nama : Raida Asfihana, M.Pd

Umur : 34 Tahun

Pendidikan : S2

Pekerjaan : PNS

Alamat : Jl. Veteran, RT. 5, Kel. Sei. Lulut, Kec.

Banjarmasin Timur, Kota Banjarmasin.

b. Uraian Data

Usaha roti Shabrina Bakery di Banjarmasin adalah usaha yang keuntungannya sangat menggiurkan. Pabrik roti Shabrina Bakery dibuka pada tanggal 21 Juni 2013. Awalnya, pemilik pabrik atau produsen roti Shabrina Bakery membuka usaha ini bukanlah hobi, melainkan karena kurangnya kompetitif yang memiliki usaha ini dan keuntungan yang dijanjikan sebesar 50% dari modal.

Jenis jual beli yang diterapkan adalah jual beli yang terputus, dimana jual beli ini dilakukan antara pihak produsen dengan reseller. Alasan dengan jual beli terputus adalah agar resiko yang ditanggung oleh produsen tidak terlalu besar. Roti yang dihasilkan oleh pabrik roti Shabrina Bakery dalam perharinya bisa mencapai 2.000-3.000 roti kemasan siap jual tergantung banyaknya permintaan pasar, apabila banyaknya permintaan pasar atau pesanan maka roti yang dihasilkan bisa mencapai 10.000 roti.

Ibu Raida Asfihana sendiri secara langsung mengelola pabriknya bersama para karyawan yang bekerja di usaha pabrik roti Shabrina Bakery tersebut. Roti yang didistribusikan antara lain Banjarmasin, Gambut, Banjarbaru, Martapura (Kelampayan), dan Kuala Kapuas. Dengan karyawan yang dimiliki ibu Raida Asfihana sebanyak 10 orang saat ini.⁶⁷

Ibu Raida Asfihana mempunyai beberapa strategi produksi, diantaranya yaitu:

- 1) Menggunakan strategi produksi yaitu Strategi Penetrasi Pasar.
- 2) Strategi Formulasi Kembali Product/Pengembangan Produk (*Refomultion Strategy*).
- 3) Strategi Perluasan/Pengembangan Pasar

⁶⁷ Raida Asfihana, M.Pd, Produsen Roti Shabrina Bakery, *Wawancara Pribadi*, Sei. Lulut, 24 Januari 2018.

4) Strategi Segmentasi Pasar Dengan Diferensiasi Produk.

5) Strategi Diverisifikasi Yang Terkonsentrasi

Omset yang didapat oleh Ibu Raida Asfihana dalam perbulannya mencapai Rp. 30.000.000 dan sempat dibulan September 2017 Omset yang diperoleh Ibu Raida Asfihana sebesar Rp. 100.000.000. beliau menjelaskan mengenai kendala yang dihadapi saat memproduksi dan memasarkan produk roti Shabrina Bakery dimana musim hujan akan memperlambat proses kematangan roti, harga bahan baku naik, daya beli masyarakat menurun, pesaing roti yang sejenis, dan umur simpan roti yang sebentar.⁶⁸

Yang memasarkan produk roti Shabrina Bakery bukanlah ibu Raida Asfihana secara langsung, melainkan dengan melalui reseller atau pesanan pasar. Untuk mengatasi kendala-kendala dalam strategi produksi ibu Raida Asfihana menggunakan lima strategi produksi yang diantara salah satunya dengan cara strategi Diversifikasi Produk yaitu merubah ukuran dengan menurunkan harga roti serta menjaga mutu produk agar selalu menjadi roti yang disukai masyarakat.

⁶⁸ Raida Asfihana, M.Pd, Produsen Roti Shabrina Bakery, *Wawancara Pribadi*, Sei. Lulut, 24 Januari 2018.

Ibu Raida Asfihana menjelaskan strategi dalam produksi dan meningkatkan omset penjualan beliau adalah dengan cara sebagai berikut:

a. Strategi Produk

Produk yang digunakan ada lima diantaranya yang *pertama*, Strategi Penetrasi Pasar dimana strategi ini untuk meningkatkan *pangsa* pasar. Produsen roti melakukan strategi ini dengan cara mendistribusikan roti diberbagai tempat atau kabupaten agar *pangsa* pasar meluas.

Kedua, strategi Formulasikan Kembali Produk/Pengembangan Produk (*Refomulation Stretegy*), yaitu produsen tetap menjaga mutu produk baik dengan rasa dan variasi produk dengan menambahkan perijinan label halal MUI.

Ketiga, strategi Perluasan/Pengembangan Pasar. Strategi ini digunakan oleh pihak produsen roti Shabrina Bakery untuk mendapatkan pasar atau kelompok konsumen baru melalui perbaikan produk yang ada. Misalnya saja roti kembang harga yang sangat terjangkau dulunya berisi coklat, akan tetapi sekarang produsen membuat roti kembang tersebut menjadi tanpa isi untuk pedagang Burger.

Keempat, strategi Segmentasi Pasar Dengan Diferensiasi Produk. Strategi ini dilakukan produsen dengan cara yang sama roti kembang dibuat untuk pedagang Burger.

Kelima, Strategi Disversifikasi Yang Terkonsentrasi. Strategi ini dilakukan produsen dengan cara selalu menjaga mutu yaitu mengecilkan ukuran roti dan menurunkan harga jual roti, serta ikut bergabung dengan perusahaan Go Jek untuk mencari pangsa pasar yang baru.

b. Strategi Harga

Harga yang ditawarkan kepada konsumen bermacam-macam dari harga Rp. 700 – Rp. 5.000 untuk harga reseller. Sedangkan untuk harga pembeli yang bukan reseller disamakan dengan harga penjualan diwarung yaitu sekitar Rp. 2.000 – Rp. 6.000. Dengan alasan agar *reseller* tidak dirugikan dengan pembeli yang bukan *reseller*.

c. Strategi Distribusi

Ibu Raida Asfihana mendistribusikan produk beliau melalui *reseller* dan juga mobil khusus pabrik Shabrina Bakery yang biasanya menjual keliling atau menawarkan diberbagai toko yang menyediakan makanan.

d. Strategi Promosi

Untuk strategi promosi ibu Raida Asfihana hanya menawarkannya secara langsung ke warung-warung atau toko dengan bantuan karyawan beliau dan juga *reseller*.

Kendala-kendala yang dihadapi oleh ibu Raida Asfihana dalam proses produksi serta cara pengatasannya diantaranya ialah:

1) Faktor Cuaca

Apabila cuaca sedang hujan maka proses mengembangnya roti akan menjadi lambat sehingga akan membuat lama proses produksi dalam kematangan roti. Untuk mengatasi faktor tersebut biasanya karyawan hanya bisa menunggu proses roti hingga mengembang dengan sendirinya.

2) Faktor Pembatalannya Pesanan Roti Dari *Reseller*

Tidak jarang *reseller* yang sudah pesan dua hari sebelum pengambilan bisa membatalkan pesannya dengan alasan yang tertentu. Untuk mengatasi hal ini biasanya karyawan yang menjadi kepala gudang memindahkan kereseller lain agar tidak terjadi kerugian

3) Faktor Persaingan Roti Yang Sejenis

Setiap pengusaha atau pedagang sudah pasti ada pesaing. Untuk faktor pesaing adalah dimana adanya produsen roti lain meniru bentuk-bentuk dari roti Shabrina Bakery dengan tampilan yang sangat mirip sehingga dapat membuat konsumen mengira jenis-jenis roti yang ditawarkan sama padahal berbeda merek, apabila konsumen kurang jeli dalam berbelanja roti.

Faktor kendala yang satu ini ibu Raida Asfihana mengatasinya dengan cara merubah bentuk atau tampilan roti melalui inovasi serta memberikan pelatihan kepada seorang yang profesional dibidang pembuatan roti untuk para karyawannya.

4) Faktor Daya Beli Masyarakat Yang Menurun

Untuk beberapa tahun terakhir di negara kita mengalami inflasi sehingga daya beli masyarakat menurun. Untuk mengatasi faktor ini ibu Raida Asfihana tetap menjualkan rotinya dengan cara menerima pesanan pasar dan mendistribusikannya melalui mobil keliling roti Shabrina Bakery dan melalui *reseller* serta merubah ukuran menjadi kecil dengan

menurunkan harga penjualan agar masyarakat tetap bisa untuk membeli roti miliknya.

5) Faktor Usia Roti Yang Sebentar

Roti yang diproduksi oleh ibu Raida Asfihana tidak menggunakan pengawet. Sehingga usia roti dapat bertahan 4 sampai 5 hari saja itupun apabila toping roti isi keju hanya dapat bertahan selama 4 hari, sedangkan untuk toping isi coklat dapat bertahan selama 5 hari.

Pengendalian faktor yang satu ini belum ada caranya untuk roti tetap awet dengan waktu yang cukup lama tanpa pengawet. Alasan ibu Raida Asfihana sebagai produsen untuk tidak memakai pengawet adalah tetap mutu roti yang sehat lagi halal agar aman dikonsumsi masyarakat atau konsumennya.

2. Infoman I

a. Identitas Informan

Nama : Mariati

Umur : 33 Tahun

Pendidikan : SMA

Pekerjaan : Karyawan (Kepala Gudang)

Alamat : Jl. Gatot Soebroto

b. Uraian Data

Ibu Mariati adalah seorang ibu rumah tangga yang berkerja di pabrik roti Shabrina Bakery di Banjarmasin sebagai kepala gudang. Beliau sudah berkerja selama 4 tahun terakhir alasan beliau bekerja di pabrik roti Shabrina Bakery adalah untuk membantu perekonomian keluarga. Setiap harinya beliau bertugas sebagai pengadon atau mengukur takaran bahan-bahan roti serta mengawasi karyawan/karyawati dan juga melayani reseller yang mengambil pesanan yang sudah disiapkan hampir semua pekerjaan beliau yang mengatur.

Beliau menjelaskan gaji yang diperoleh adalah gaji borongan atau tergantung banyaknya penjualan dalam perhari roti yang laku terjual. Biasanya dalam perhari ibu Mariati dan karyawan lain dapat mengemas sebanyak 4.320-10.000 roti tergantung banyaknya pesanan.⁶⁹ Ibu Mariati menjelaskan beberapa kendala-kendala serta cara pengatasan proses produksi, diantaranya ialah:

⁶⁹ Mariati, Kepala Gudang Pabrik Roti Shabrina Bakery, *Wawancara Pribadi*, 07 Februari 2018.

1) Faktor Reseller Membatalkan Pesanan

Faktor reseller membatalkan pesanan ini sudah dijelaskan oleh ibu Raida Asfihana. Akan tetapi yang mengerjakannya secara langsung adalah ibu Mariati sebagai kepala gudang. Untuk mengatasi kendala ini biasanya ibu Mariati langsung menghubungi reseller lain untuk digantikan oleh reseller yang bersangkutan.

2) Faktor Listrik Padam

Faktor ini jarang terjadi didalam pabrik, apabila listrik padam maka proses dalam pembuatan selai roti akan terhambat. Untuk mengatasi kendalanya bisanya menunggu hingga listrik hidup kembali.

3) Faktor Cuaca

Faktor cuaca juga sangat berpengaruh dengan proses pembuatan roti apabila cuaca sedang hujan. Cara mengendalikannya hanya menunggu adonan roti yang mengembangnya menjadi lambat. Biasanya kalau cuacanya sedang panas maka proses pengembangan roti hanya memakan waktu sekitar 1-2 jam, akan tetapi kalau cuacanya sedang hujan maka proses roti akan menjadi lambat dengan waktu 3-4 jam.

3. Informan II

a. Identitas Informan

Nama : Jamilah
Umur : 27 Tahun
Pendidikan : SMP
Pekerjaan : Karyawati (Pengemasan)
Alamat : Sei. Tandipan

b. Uraian Data

Ibu Jamilah adalah seorang ibu rumah tangga yang bekerja sebagai karyawan di pabrik roti Shabrina Bakery. Alasan beliau untuk bekerja adalah membantu suami dalam menambah perekonomian keluarga, ibu Jamilah bekerja sudah 4 tahun tugas beliau adalah pada bagian pengemasan. Biasanya roti yang dapat dikemas beliau sebanyak 720 roti akan tetapi bila banyak pesanan bisa mencapai 2.000 roti.⁷⁰

Adapun kendala yang dihadapi ibu Jamilah saat proses mengemas dan cara pengendaliannya adalah:

1) Faktor Listrik Padam

Apabila listrik padam maka yang dikeluhkan para karyawan di pabrik roti Shabrina Bakery adalah dalam pembuatan selai dimana proses pembuatan ini menggunakan

⁷⁰ Jamilah, Karyawati Pabrik Roti Shabrina Bakery, *Wawancara Pribadi*, 07 Februari 2018.

blender. Untuk mengatasi kendala ini biasanya ibu Jamilah hanya menggunakan cara tradisional yaitu mengocok adonan selai untuk menghemat waktu.

4. Informan III

a. Identitas Informan

Nama : Masliani

Umur : 31 Tahun

Pendidikan : SMA

Pekerjaan : Karyawan (Pengemasan)

Alamat : Sei. Lulut sebrang (Murung Selong RT.12

b. Uraian Data

Ibu Masliani adalah ibu rumah tangga yang bekerja di pabrik roti Shabrina Bakery sebagai karyawan pada bagian pengemasan. Alasan beliau bekerja disana karena dekat dengan rumah sekaligus menambah pendapatan keluarga, ia sudah bekerja selama 1 tahun.

Dalam penegemasan hampir sama dengan karyawan lain sekitar 10 keranjang atau 720 roti. Apabila pesanan sangat banyak maka roti yang dikemas bisa mencapai 2.000 lebih dalam sehari. Roti yang dikemas sekitar 2.000-5.000 roti apabila hari minggu dan selasa.⁷¹

⁷¹ Masliani, Karyawan Pabrik Roti Shabrina Bakery, *Wawancara Pribadi*, 07 Februari 2018.

Ibu Masliani menjelaskan faktor yang menjadi kendala dalam proses produksi serta cara pengendaliannya adalah:

1) Faktor Listrik Padam

Alasan yang banyak diuraikan oleh karyawan pabrik roti Shabrina Bakery adalah lampu padam dimana proses ini yang sangat menghambat pekerjaan. Untuk mengatasinya biasanya ibu Masliani mengerjakan yang lain seperti mentoping yang bahannya sudah ada.

5. Informan IV

a. Identitas Informan

Nama : Mina
Umur : 33 Tahun
Pendidikan :MTs
Pekerjaan : Karyawati (Pengemasan)
Alamat : Sei. Bakung

b. Uraian Data

Ibu Mina adalah seorang ibu rumah tangga yang bekerja di pabrik roti Shabrina Bakery. Beliau bekerja dengan alasan membantu perekonomian keluarga untuk memenuhi kehidupan sehari-hari. Ibu Mina sudah bekerja selama 3 tahun setengah dibagian pengemasan,

beliau dalam sehari bisa mengemas roti sebanyak 6 sampai 7 basket atau 490 roti dengan bentuk gulungan kecil.⁷²

Faktor yang menjadi kendala ibu Mina ketika dalam proses pengemasan yaitu sebagai berikut:

1) Faktor Kehabisan Selai

Selai adalah salah satu bahan utama dalam topping roti. Apabila selai habis maka tindakan yang tepat digunakan ibu Mina hanya menunggu sampai selesainya pembuatan selai.

6. Informan V

a. Identitas Informan

Nama : Widaya
Umur : 37 Tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Karyawan (Pengemasan)
Alamat : Sei. Lulut RT.07

b. Uraian Data

Ibu Widaya adalah seorang ibu rumah tangga yang bekerja di pabrik roti Shabrina Bakery bagian pengemasan. Beliau bekerja di pabrik roti Shabrina Bakery dengan alasan untuk membantu perekonomian keluarga dan juga jarak tempuh yang dekat dengan

⁷² Mina, karyawan Pabrik Roti Shabrina Bakery, *Wawancara Pribadi*, 07 Februari 2018.

rumah. Biasanya dalam sehari ibu Widaya bisa mengemas roti sebanyak 7 basket atau 315 roti yang bentuk bantal toping diatas.⁷³

Faktor yang menjadi kendala ibu Widaya dalam proses pengemasan roti diantaranya adalah:

1) Faktor Listrik Padam

Sebelum proses pengemasan biasanya para karyawan di pabrik roti Shabrina Bakery membuat selai untuk toping atau isi roti. Apabila ketika listrik padam dalam proses pembuatan selai, maka cara untuk mengendalikan faktor ini ibu Widaya mempunyai inisiatif lain yaitu menghaluskan dengan mesin blender ketempat tetangga yang mempunyai mesin Power Inverter atau sering dikenal dengan sebutan mesin Genset.

Alasan beliau melakukan ini adalah untuk menyelesaikan pesan pasar atau reseller agar mengurangi resiko tidak terjadinya pembatalan pesanan dari *reseller*.

⁷³Widaya, karyawan pabrik roti Shabrina Bakery, *Wawancara Pribadi*, 07 Februari 2018.

7. Informan VI

a. Identitas Informan

Nama : Sari
Umur : 18 tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Karyawati (Pengemasan)
Alamat : Sei. Lulut Dalam

b. Uraian Data

Ibu Sari adalah ibu rumah tangga muda bahkan paling muda usianya diantara para karyawan di pabrik roti Shabrina Bakery. Beliau bekerja dibagian pengemasan, alasan beliau bekerja sebagai karyawati di pabrik roti Shabrina Bakery adalah untuk membantu suami beliau dalam menambah pendapatan keluarga. Ibu Sari sudah 2 tahun bekerja di pabrik roti Shabrina Bakery, dalam sehari ibu Sari bisa mengemas roti sebanyak 6 sampai 7 basket atau sebanyak 315 bentuk roti gulungan besar dan 280 roti dalam bentuk bantal topping diatas tergantung banyaknya pesanan.⁷⁴

Dalam proses pengemasan ada beberapa faktor yang menjadi kendala ibu Sari ketika proses pengemasan, diantaranya:

⁷⁴ Sari, karyawati roti Shabrina Bakery, *Wawancara Pribadi*, 07 Februari 2018.

1) Faktor Kehabisan Kertas/Bungkus Roti

Faktor ini jarang terjadi didalam pabrik roti Shabrina Bakery karena produsen atau pemilik pabrik roti setiap harinya akan mengecek bahan-bahan apa yang sudah habis. Akan tetapi faktor ini pernah terjadi ketika pemilik pabrik sangat sibuk dengan profesinya sebagai dosen.

Untuk mengatasi kendala ini biasanya ibu Sari hanya menunggu adanya kertas untuk membungkus roti, akan tetapi tidak memerlukan waktu yang lama.

2) Faktor Cuaca

Faktor cuaca juga menjadi kendala ibu Sari dimana proses roti mengembangnya akan menjadi lambat sehingga akan memakan waktu untuk menunggu matangnya roti. Dalam hal ini ibu Sari mengatasi kendala ini dengan cara mengerjakan pekerjaan lain seperti membuat selai agar saat proses pengemasan tidak kehabisan selai.

8. Informan VII

a. Identitas Informan

Nama : Ida
Umur : 39 Tahun
Pendidikan : SMP
Pekerjaan : Karyawati (Pengemasan)

Alamat : Sei. Lulut Dalam

b. Uraian Data

Ibu Ida adalah seorang ibu rumah tangga yang bekerja di pabrik roti Shabrina Bakery sebagai karyawati dibagian pengemasan. Beliau sudah bekerja selama 3 tahun dan alasan beliau bekerja untuk membantu perekonomian keluarga. Dalam sehari ibu Ida bisa mengemas roti sebanyak 720 roti dalam bentuk gulungan kecil.⁷⁵

Adapun faktor yang menjadi kendala ibu Ida adalah sebagai berikut:

1) Faktor Kehabisan Selai

Faktor yang menjadi ibu Ida adalah kehabisan selai. Apabila selai habis maka beberapa karyawati di pabrik roti Shabrina Bakery akan membuatnya terlebih dahulu. Dalam mengendalikan faktor ini ibu Ida membuat selai di pagi hari ketika para karyawan dan karyawati baru datang ke pabrik.

9. Informan VIII

a. Identitas Informan

Nama : Erna Fatmawati Dewi

Umur : 35 Tahun

Pendidikan : MTS

⁷⁵ Ida, Karyawati pabrik roti Shabrina Bakery, *Wawancara Pribadi*, 07 Februari 2018.

Pekerjaan :Karyawati (Pengadonan)

Alamat : Jl. Martapura Lama

b. Uraian Data

Ibu Erna adalah seorang ibu rumah tangga yang bekerja di pabrik roti Shabrina Bakery sebagai karyawati dibagian pengadonan. Beliau sudah bekerja selama 4 tahun dengan alasan menjadi tulang punggung keluarga. Dalam perharinya ibu Erna dapat mengadon roti sebanyak 700 Kg atau 300 loyang apabila pesanan banyak, akan tetapi apabila pesanan sedikit maka dalam perharinya ibu Erna mengadon roti dalam perharinya sebanyak 12 Loyang.⁷⁶

Adapun kendala beliau dalam proses pengadonan diantaranya sebagai berikut:

1) Faktor Cuaca

Faktor yang satu ini juga menjadi salah satu penghambatnya proses produksi. Apabila cuaca hujan maka dalam proses pengadonan akan menjadi lama mengembang. Untuk mengatasi kendala ini biasanya yang dilakukan ibu Erna hanya menunggu dan mengerjakan pekerjaan lain seperti mengadon yang tahap selanjutnya.

⁷⁶Erna Fatmawati, karyawati pabrik roti Shabrina Bakery, *Wawancara Langsung*, 07 Februari 2018.

2) Faktor Listrik Padam

Faktor lampu padam bukanlah hal yang dapat dilakuakn oleh para karyawan atau karyawan di pabrik roti Shabrina Bakery melainkan ada ketentuan dari pihak perusahaan PLN. Apabila lampu padam maka proses penghalusan tepung akan terhambat karena proses ini menggunakan mesin. Dalam kendala ini ibu Erna hanya dapat menunggu berakhirnya lampu padam.

10. Informan IX

a. Identitas Informan

Nama : Saidah
Umur : 43 Tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Karyawan (Pengadonan)
Alamat : Jl. A. Yani, Komp. Bulan Mas, Km.4,5

b. Uraian Data

Ibu Saidah adalah seorang ibu rumah tangga yang bekerja sebagai karyawan di pabrik Roti Shabrina Bakery. Beliau sudah bekerja selama 3 tahun dibagian pengadonan roti, alasan ibu Saidah bekerja adalah untuk membantu suaminya mencari pendapatan tambahan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Ibu Saidah dalam seharinya bisa mengadon atau memproduksi roti tidak menentu karena proses pengadonan ini tergantung pesanan. Paling sedikit ibu Saidah dapat mengadon sebanyak 12 Loyang tergantung banyaknya pesanan.⁷⁷ Dalam proses pengadonan yang menjadi kendala ibu Saidah adalah sebagai berikut:

1) Faktor Cuaca

Faktor yang menjadi kendala ibu Saidah ialah cuaca, dimana cuaca yang sedang hujan akan memperlambat proses mengembangnya roti. Untuk mengatasi kendala ini ibu Saidah hanya dapat menunggu roti mengembang agar dapat dilakukan proses selanjutnya yaitu pengovenan.

11. Informan X

a. Identitas Informan

Nama : Hamrani
Umur : 19 Tahun
Pendidikan : SMA
Pekerjaan : Karyawan (Pengovenan)
Alamat : Jl. Martapura lama

b. Uraian Data

⁷⁷ Saidah, karyawat pabrik roti Shabrina Bakery, *Wawancara Pribadi*, 07 Februari 2018.

Hamlani adalah seorang pemuda yang bekerja sebagai karyawan di pabrik roti Shabrina Bakery, ia bekerja dibagian pengovenan. Hamlani bekerja ketika masih duduk dibangku SMA yang kini sudah lulus yaitu selama 3 tahun. Alasannya bekerja sambil sekolah untuk mengurangi beban orang tua, dalam sehari hamlani dapat mengoven roti tergantung banyaknya pesanan.

Dalam pengovenan ini tergantung berapa jumlah adonan roti yang sudah dibuat oleh para karyawati dari pagi hari hingga siang. Apabila pesanan yang diterima banyak maka roti yang di oven oleh Hamlani bisa mencapai 300 loyang.⁷⁸ Ada beberapa faktor yang menjadi kendala Hamlani dalam prosese pengovenan diantaranya sebagai berikut:

1) Faktor Terjatuhnya Adonan Saat Pengovenan

Pada setiap pekerjaan sudah pasti ada resiko atau kendala yang dihadapi oleh pekerjaanya. Seperti faktor yang satu ini adalah salah satu kendala dimana Hamlani ketika proses pengovenan roti tidak sengaja roti terjatuh, dengan keadaan yang seperti ini biasanya yang dilakukan Hamlani untuk mengatasi kendala ini adalah langsung mengangkat

⁷⁸ Hamlani, karyawan pabrik roti Shabrina Bakery, *Wawancara Pribadi*, 07 Februari 2018.

adonan dari oven agar adonan yang terjatuh dalam oven tidak menjadi suatu kerugian pabrik.

2) Faktor Roti Yang Cepat Gosong

Faktor ini jarang terjadi didalam proses pengovenan, karena yang menyebabkan roti menjadi gosong adalah terlalu besarnya suhu panas api untuk pengovenan. Dalam mengatasi kendala ini Hamrani biasanya memotong bagian roti yang gosong agar tingkat kerugian tidak terlalu besar.

B. Rekapitulasi Dalam Bentuk Matrik

Pada bagian ini penulis menyajikan secara ringkas data yang telah diuraikan dalam bentuk matriks, baik mengenai identitas responden mengenai strategi produksi dalam meningkatkan omset penjualan roti Shabrina Bakery di Banjarmasin serta kendala-kendala apa saja yang menjadi turunnya omset penjualan dan cara pengendaliannya. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada matriks berikut:

MATRIK STRATEGI PRODUSEN DALAM MENINGKATKAN OMSET PENUALAN

(Studi Produksi Roti Shabrina Bakery di Banjarmasin)

No	Identitas Responden dan Informan					Strategi Yang Dilakukan Untuk Meningkatkan Omset Penjualan				Kendala Dan Cara Pengendaliannya
	Nama	Umur	Pendidikan	Pekerjaan	Alamat	Strategi Produksi	Strategi Penetapan Harga	Distribusi	Promosi	
1	Raida Asfihana, M.Pd	33 Tahun	S2	PNS	Jl. Veteran, Kel. Sei. Lulut, Kec. Banjarmasin Timur	Menggunakan strategi penetrasi pasar. Menggunakan strategi formulasi kembali produk/pengembangan produk. Menggunakan strategi perluasan/pengembangan pasar.	Memasarkan harga roti yang terjangkau dengan mutu yang berkualitas dengan harga yang dapat dijangkau masyarakat dari harga Rp. 1.000 sampai harga Rp.6.000	Memasarkan keberbagai daerah seperti dikota Banjarmasin, Banjarbaru, Martapura(Kelampayan) dan Kapuas.	Melalui reseller dan juga mobil keliling milik pabrik roti Shabrina Bakery untuk menawarkan kewarung atau toko.	Faktor cuaca, cara pengendaliannya dengan cara menunggu roti mengembang dengan waktu yang cukup lama. Faktor pembatalannya pesanan dari reseller, cara pengendaliannya dengan cara memindahkan kereseller lainnya Faktor persaingan usaha yang sejenis, cara pengendaliannya produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina

						<p>Menggunakan strategi segmentasi pasar dengan diferensiasi produk.</p> <p>Menggunakan Disversifikasi terkonsentrasi.</p>				<p>Bakery mencari inovasi baru dari segi bentuk agar lebih menarik minat konsumen serta tetap menjaga kualitas roti.</p> <p>Faktor daya beli masyarakat yang menurun, cara pengednalian yaitu produsen mengurangi ukuran roti serta menurunkan harga roti agar harga dimasyarakat tetap terjangkau.</p> <p>Faktor usia roti yang sebentar, cara pengedaliannya belum ada karena produsen lebih memntingkan kualitas roti yang sehat dan juga halal.</p>
2	Mariati	34 Tahun	SMA	Karyawati pabrik	Jl. Gatot Soebroto	Strategi yang digunakan	Strategi penetapan harga	Distribusi keberba	Promosi yang dilakuk	Faktor reseller membatalkan pesanan, cara

				roti Shabrina Bakery (Kepala Gudang)		mengikuti produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	mengikuti harga yang ditetapkan oleh produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	gai daerah seperti banjarmasin, banjarbaru, Martapura (kelampayan), dan Kapuas.	an melalui reseller dan juga mobil keliling dari pabrik roti Shabrina Bakery	mengendalikannya dengan cara menghubungi reseller lain untuk digantikan dengan reseller yang bersangkutan. Faktor listrik padam, dengan cara menunggu lampu kembali hidup dengan mengerjakan pekerjaan yang lain yang tidak menggunakan listrik seperti mengoles selai. Faktor cuaca, cara pengendaliannya dengan menunggu roti mengembang.
3	Jamilah	27 Tahun	SMP	Karyawan pabrik roti Shabrina	Sei. Tandipan	Strategi yang digunakan mengikuti produsen atau pemilik pabrik roti	Strategi penetapan harga mengikuti harga yang	Distribusi keberbagai daerah seperti	Promosi yang dilakukan melalui reseller	Faktor listrik padam, pengendaliannya dengan cara tradisional untuk pembuatan selai.

				Bakery (Penge masan)		Shabrina Bakery	ditetapkan oleh produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	banjarmasin, banjarbaru, Martapura (kelampayan), dan Kapuas.	dan juga mobil keliling dari pabrik roti Shabrina Bakery	
4	Masliani	31 Tahun	SMA	Karyawan pabrik roti Shabrina Bakery (Penge masan)	Sei. Lulut Sebrang (Murung Selong, RT. 12)	Strategi yang digunakan mengikuti produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	Strategi penetapan harga mengikuti harga yang ditetapkan oleh produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	Distribusi keberbagai daerah seperti banjarmasin, banjarbaru, Martapura (kelampayan), dan Kapuas.	Promosi yang dilakukan melalui reseller dan juga mobil keliling dari pabrik roti Shabrina Bakery	Faktor listrik padam, cara pengendaliannya dengan menunggu lampu hidup kembali dan mengerjakan yang lain seperti mentoping roti.
5	Mina	33 Tahun	MTS	Karyawan	Sei. Bakung	Strategi yang digunakan	Strategi penetapan	Distribusi	Promosi yang	Faktor kehabisan selai, cara

				pabrik roti Shabrina Bakery (Penge masan)		mengikuti produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	harga mengikuti harga yang ditetapkan oleh produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	keberbagai daerah seperti banjarmasin, banjarbaru, Martapura (kelampayan), dan Kapuas.	dilakukan melalui reseller dan juga mobil keliling dari pabrik roti Shabrina Bakery	pengendaliannya dengan menunggu selesainya pembuatan selai.
6	Widaya	37 Tahun	SD	Karyawan pabrik roti Shabrina Bakery (Penge masan)	Sei. Lulut, RT 07	Strategi yang digunakan mengikuti produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	Strategi penetapan harga mengikuti harga yang ditetapkan oleh produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	Distribusi keberbagai daerah seperti banjarmasin, banjarbaru, Martapura (kelampayan),	Promosi yang dilakukan melalui reseller dan juga mobil keliling dari pabrik roti Shabrina Bakery	Faktor listrik padam, cara pengendaliannya dengan cara menumpang blender ketetangga yang mempunyai mesin Genset agar proses pembuatan lebih cepat.

								dan Kapuas.	a Bakery	
7	Sari	18 Tahun	SD	Karyawan pabrik Shabrina Bakery (Penge- masan)	Sei. Lulut Dalam	Strategi yang digunakan mengikuti produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	Strategi penetapan harga mengikuti harga yang ditetapkan oleh produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	Distribu- si keberba- gai daerah seperti banjarm- asin, banjarba- ru, Martapu- ra (kelamp- ayan), dan Kapuas.	Promosi yang dilakuk- an melalui reseller dan juga mobil keliling dari pabrik roti Shabrina Bakery	Faktor kehabisan kertas/ Bungkus roti, cara pengendaliannya menunggu kertas datang ke pabrik. Faktor listrik padam, cara pengendaliannya menunggu lampu hidup kembali atau mengerjakan pekerjaan yang lain.

9	Erna Fatmawati Dewi	35 Tahun	MTS	Karyawan pabrik roti Shabrina Bakery (pengadonan)	Jl. Martapura Lama	Strategi yang digunakan mengikuti produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	Strategi penetapan harga mengikuti harga yang ditetapkan oleh produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	Distribusi keberbagai daerah seperti Banjarmasin, Banjarbaru, Martapura (kelampayan), dan Kapuas.	Promosi yang dilakukan melalui reseller dan juga mobil keliling dari pabrik roti Shabrina Bakery	Faktor cuaca, cara pengendaliannya hanya menunggu dan mengadon untuk tahap selanjutnya. Faktor listrik padam, cara pengendaliannya hanya menunggu lampu hidup kembali.
10	Saidah	43 Tahun	SD	Karyawan pabrik roti Shabrina Bakery (pengadonan)	Jl. A. Yani, Komp. Bulan Mas	Strategi yang digunakan mengikuti produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	Strategi penetapan harga mengikuti harga yang ditetapkan oleh produsen atau pemilik pabrik roti	Distribusi keberbagai daerah seperti Banjarmasin, Banjarbaru, Martapura	Promosi yang dilakukan melalui reseller dan juga mobil keliling dari pabrik	Faktor cuaca, cara pengendaliannya hanya menunggu roti mengembang

							Shabrina Bakery	(kelampayan), dan Kapuas.	roti Shabrina Bakery	
11	Hamlani	19 Tahun	SMA	Karyawan pabrik roti Shabrina Bakery (Pengo venan)	Jl. Martapura Lama	Strategi yang digunakan mengikuti produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	Strategi penetapan harga mengikuti harga yang ditetapkan oleh produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery	Distribusi keberbagai daerah seperti banjarmasin, banjarbaru, Martapura (kelampayan), dan Kapuas.	Promosi yang dilakukan melalui reseller dan juga mobil keliling dari pabrik roti Shabrina Bakery	Faktor terjatuhnya adonan saat pengovenan, cara pengendaliannya langsung mengangkat adonan yang terjatuh agar adonan tidak rusak. Faktor adonan yang cepat gosong, cara pengendaliannya memotong roti yang gosong agar tidak terjadi kerugian.

C. Analisis Data

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan dari produksi roti Shabrina Bakery di Banjarmasin. Data yang didapatkan dari responden dan juga informan bagaimana cara produsen dalam meningkatkan omset penjualan, ada beberapa perbedaan dan juga persamaan data yang didapatkan dari informan. Maka penulis memperoleh gambaran dari strategi produsen dalam meningkatkan omset penjualan roti Shabrina Bakery di Banjarmasin, serta kendala-kendala yang menyebabkan omset penjualan menurun dan cara pengendaliannya.

1. Analisis Strategi Produsen Dalam Meningkatkan Omset Penjualan (Studi Pabrik Roti Shabrina Bakery di Banjarmasin)

Memperhatikan strategi dalam meningkatkan omset penjualan terdiri dari beberapa kategori diantaranya yaitu:

a. Strategi Produksi

Menurut Kotler dan Armstrong, produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, digunakan, atau dikonsumsi yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan.⁷⁹ Produksi pada intinya adalah sesuatu yang dihasilkan oleh seseorang atau kelompok untuk dapat digunakan, dikonsumsi, dan dibutuhkan.

⁷⁹ PD Andriani, *Landasan Teori 2 Pengertian Produk*, Diakses e-journal.uajy.ac.id/6707/3/EM218125.pdf Pada Hari Rabu Tanggal 14 febuari 2018 Pukul 11.43 Wita.

Sebagai umat islam kita dianjurkan untuk memproduksi dalam menghasilkan sesuatu untuk menafkahi diri sendiri atau keluarga. Hal ini terdapat pula dalam firman Allah di surah An-Nahl ayat 5 tentang produksi, yang berbunyi:

وَاللَّائِمَةَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفٌّ وَمَنْفَعٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ ﴿٥﴾

Artinya: “Dan binatang ternak telah Dia ciptakan untuk kamu, padanya ada yang menghangatkan dan berbagai manfaat dan sebagiannya kamu makan. (Q.S. An.Nahl: 5).”⁸⁰

Dari ayat diatas disebutkan bahwa Allah menciptakan binatang ternak untuk menghangatkan tubuh dengan cara membuat bulu-bulu dari hasil ternak tersebut menjadi pakaian yang digunakan sebagaimana penggunaannya serta daging dan susu yang dihasilkan dari binatang ternak dapat dibuat menjadi berbagai olahan makanan.

Kaitannya dengan strategi produsen dalam meningkatkan omset penjualan dipabrik roti Shabrina Bakery, yang memproduksi roti Shabrina Bakery memerlukan kreatifitas dalam mengolah roti dengan rasa yang disenangi oleh masyarakat untuk itu teori produksi sangatlah penting bagi setiap produsen.

⁸⁰ M. Quraish Shihab, *Tafsir Al-Misbah*, (Jakarta: Lentera Hati, 2011), hlm.521-532

Produsen roti Shabrina Bakery selaku responden menjelaskan kelebihan dan kekurangan sebuah produk bukanlah untuk mengurangi pencitraan produk lain, melainkan menambah motivasi agar produk yang dimiliki tidak kalah dalam bersaing dipasaran sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen hal ini menunjukkan bahwa produsen roti Shabrina Bakery menerapkan teori strategi pemasaran yang sudah ada.

b. Strategi Harga

harga merupakan sejumlah nilai dalam mata uang yang harus dibayar konsumen untuk membeli atau menikmati barang atau jasa yang harus dibayar konsumen untuk membeli atau menikmati barang atau jasa yang ditawarkan.⁸¹ Harga sangat berpengaruh secara langsung dengan hubungan konsumen, dimana penetapan harga dapat menarik keinginan atau tidaknya untuk membeli sebuah produk atau jasa yang ditawarkan.

Adapun penetapan strategi untuk meningkatkan laba atau pendapatan adalah dengan menetapkan harga murah atau harga yang mahal. Misal apabila produsen untuk meningkatkan pendapatannya agar maksimal maka harga yang ditetapkan terhadap sebuah produk atau jasa adalah harga yang mahal akan tetapi perputaran uang akan berjalan dengan lambat. Sedangkan

⁸¹ Kasmir, *Kewirausahaan*, (Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2006), hlm., 175-176

apabila produsen menetapkan harga yang rendah maka kemungkinan besar perputaran uang akan berjalan dengan cepat. Karena harga merupakan sesuatu yang ditawarkan perusahaan kepada konsumen atau pembeli.

Didalam penetapan harga produsen melakukannya dengan cara jual beli yang terputus agar resiko yang ditanggung tidak terlalu besar sehingga keuntungan akan terus meningkat dengan selalu berjalannya transaksi yang baik. Responden selaku produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery menetapkan harga dari Rp. 700 sampai Rp. 5.000 tergantung ukuran untuk harga pembelian reseller. Sedangkan penetapan harga yang dilakukan reseller dari Rp. 1.000 sampai Rp. 6.000 karena harga yang ditetapkan menyesuaikan dengan daya beli masyarakat.

c. Strategi Distribusi

Distribusi adalah cara perusahaan menyalurkan barangnya, mulai dari perusahaan sampai ketangan konsumen.⁸² Tempat dan produk adalah gabungan antara lokasi dengan keputusan atas saluran distribusi, hal ini berhubungan dengan produk yang ditawarkan kepada konsumen. Pada kategori ini untuk pendistribusian roti adalah melalui reseller keberbagai daerah

⁸² *Ibid.* hlm. 180

seperti Banjarmasin, Banjarbaru, Martapura (Kelampayan), dan juga Kapuas.

Sebelum distribusi roti dilakukan biasanya para reseller memesan roti terlebih dahulu dua hari sebelum pemesanan karena proses produksi cukup lama memerlukan waktu agar dapat untuk dipasarkan. Untuk itu karyawan sebagai informan I yang bertugas sebagai kepala gudang dalam pelayanan pesanan reseller harus tepat waktu ketika roti sudah dipesan.

d. Strategi Promosi

Promosi adalah salah satu cara untuk memperkenalkan produk atau jasa yang ingin ditawarkan kemasyarakat agar produk atau jasa yang ditawarkan perusahaan tersebut dapat diketahui maksud dan cara penggunaannya. Tujuan dari strategi promosi perusahaan adalah menginformasikan segala jenis produk yang ditawarkan dan berusaha menarik calon konsumennya yang baru.⁸³

Dalam promosi yang dilakukan oleh produsen roti Shabrina Bakery tidaklah dari iklan, brosur, majalah dan sebagainya yang berkaitan dengan promosi. Melainkan yang produsen lakukan adalah melalui reseller, karyawan, dan juga melalui mobil keliling yang ditawarkan di warung atau toko yang menjual berbagai makanan.

⁸³ *Ibid.* hlm.183

2. Analisis Kendala-Kendala Yang Menyebabkan Menurunnya Omset Penjualan Pada Produksi Roti Shabrina Bakery di Banjarmasin Serta Cara Pengendaliannya Dalam Meningkatkan Omset Penjualan

Berdasarkan penyajian data diatas, diketahui beberapa yang menjadi kendala-kendala produsen dan para karyawan dalam proses strategi produksi untuk meningkatkan omset penjualan di pabrik roti Shabrina Bakery Banjarmasin yaitu sebagai berikut:

a. Faktor Cuaca

Apabila cuaca memasuki musim hujan maka proses pembuatan roti akan terhambat dikarenakan adonan roti yang lambat dalam proses pengembangannya. Cara pengendalian terhadap faktor ini biasanya para karyawan dibagian pengadonan yang sebagai informan I, VIII, dan IX hanya dapat menunggu dan mengerjakan pekerjaan yang lainnya seperti mengadon untuk tahap berikutnya.

Akan tetapi hujan bukanlah salah satu faktor yang dapat disalahkan, karena hujan merupakan rahmat yang diturunkan oleh Allah Subhanahu Wa Ta'ala untuk kehidupan dan sebagai sumber rezeki untuk seluruh makhluk dimuka bumi. Dan para karyawan yang menjadi informan juga menyadari dan mengetahuinya, hal ini terdapat pada surah Asy-Syura ayat 28, yang berbunyi:

قَالَ رَبُّ الْمَشْرِقِ وَالْمَغْرِبِ وَمَا بَيْنَهُمَا إِنَّ كُنْتُمْ تَعْقِلُونَ ﴿٢٨﴾

*Artinya: “ Dan Dialah yang menurunkan hujan sesudah mereka berputus asa dan menyebarkan rahmat-Nya. Dan Dialah yang Maha Pelindung lagi Maha Terpuji. (Q.S. Assyura: 28).”*⁸⁴

Dari ayat diatas dapat kita mengerti bahwasannya Allah lah yang dapat menurunkan hujan untuk menurunkan rahmatnya agar kita tidak pernah berputus asa dalam pencarian rezeki, dan hanya Allah lah yang Maha pelindung lagi Maha terpuji.

Hikmah dari ayat diatas agar kita tidak mudah berputus asa dalam mencari nafkah yang difaktorkan karena hujan, sebab ketika hujan turun adalah agar kita mengingat bahwa pekerjaan dan rezeki Allah sudah mengatur dan kita sebagai umat Muslim hendaknya kita selalu bersyukur dan berdoa ketika rahmat Allah diturunkan saat sedang hujan.

⁸⁴ Dapertemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya, Loc.Cit.*, Hlm.788

b. Faktor Pembatalannya Pesanan Roti Dari Reseller

Reseller adalah sebutan orang yang menjual barang dari distributor atau agen kepada konsumen secara langsung.⁸⁵ Reseller adalah salah satu dalam meningkatkan omset penjualan bagi produsen roti Shabrina Bakery apabila reseller membatalkan pesanan maka akan menjadi pengaruh terhadap penjualan dan pendapatannya.

Untuk itu produsen yang sebagai responden menyatakan dalam pengendalian faktor ini bukan beliau yang secara langsung mengatasinya akan tetapi karyawan yang menjadi kepala gudang sebagai informan I yang bertugas dalam menghadapi ini. Informan I dalam mengendalikan faktor pembatalan pesanan reseller dengan cara menghubungi reseller lain untuk digantikan pesanan yang dibatalkan agar tidak teradinya kerugian.

c. Faktor Persaingan Roti Yang Sejenis

Pesaing adalah perusahaan yang menghasilkan atau menjual barang atau jasa yang sama atau mirip dengan produk yang kita tawarkan.⁸⁶ didalam dunia usaha sudah pasti ada persaingan dipasaran untuk bertujuan mendapatkan keuntungan, untuk itu

⁸⁵ Diakses pada infosiana.net/pengertian-reseller-pengertian-dropshippper/, Hari Kamis Tanggal 15 Febuari 2018 Pukul 10.07 Wita.

⁸⁶ Kasmir, *Kewirausahaan, Loc.Cit.*, Hlm. 258

faktor yang dihadapi oleh produsen roti Shabrina Bakery adalah pesaing yang mengikuti jenis roti tetapi berbeda merek.

Cara pengendalian faktor ini responden atau produsen roti Shabrina Bakery beliau mencari inovasi baru dan memberikan pelatihan kepada karyawannya dengan membayar tenaga ahli profesional dibidang roti agar para karyawan diharapkan dapat membuat roti yang menarik minat konsumen untuk terus membelinya.

d. Faktor Daya Beli Masyarakat Menurun

Murabahah adalah jual beli barang pada harga asal dengan tambahan keuntungan yang disepakati.⁸⁷ Jual beli adalah transaksi yang terdapat diantara penjual dan pembeli, dimana penjual menawarkan barang atau jasa dengan ketetapan harga kepada pembeli. Faktor yang menyebabkan turunnya omset penjualan produsen roti Shabrina Bakery adalah turunnya daya beli masyarakat dikarenakan harga terhadap barang-barang atau jasa-jasa menjadi meningkat.

Oleh karenanya produsen roti Shabrina Bakery dalam mengatasi kendala ini beliau tetap memasarkan produk rotinya melalui pesan pasar, mobil keliling pribadi pabrik roti Shabrina Bakery, melalui reseller, dan merubah ukuran roti menjadi kecil

⁸⁷ Ilfi Nur Diana, *Hadis-Hadis Ekonomi*, (Malang: UIN Maliki Pres, 2012),.hlm.144

dengan menurunkan harga agar masyarakat tetap bisa membeli roti Shabrina Bakery.

e. Faktor Umur Roti Yang Sebentar

Hurlock mengatakan bahwa masa dewasa awal dimulai pada umur 18 tahun sampai umur 40 tahun saat perubahan-perubahan fisik dan psikologis yang menyertai berkurangnya kemampuan reproduktif.⁸⁸ Dalam kategori ini umur yang dimaksud adalah umur atau usia roti sebentar yang menjadi salah satu kendala menurunnya omset penjualan. Untuk itu produsen dalam mengatasi hal ini belum ada cara membuat roti lebih tahan lama tanpa pengawet, dikarenakan produsen lebih menjaga kualitas mutu yang baik lagi halal untuk dijual dan dipasar sampai ketangan konsumen.

Dalam solusi ini penulis memberi sedikit masukan agar roti yang diproduksi hendaknya menggunakan pengawet alami seperti gula atau garam. Misal selai atau keju sebagai topping yang berpengaruh terhadap faktor umur roti yang sebentar hendaknya produsen merubah pemberian selai secara langsung dengan ketika roti yang sudah matang hendaknya selai atau keju yang sudah dioleskan pada roti dimasukan kedalam oven lagi dalam suhu yang rendah dan waktu pemanggangan 2 sampai dengan 4 menit, agar selai atau keju dalam roti dapat bertahan dalam waktu kurang lebih

⁸⁸ Diakses pada <http://www.landasanteori.com/2015/09/pengertian-dewasa-awal-definisi-tugas.html?m=1>, Pada Hari Kamis Tanggal 15 Febuari 2018 Pukul 12.37 Wita.

5 sampai 7 hari. Semua itu disebabkan roti dan selai menjadi matang akan memaksimalkan usia atau umur roti bertahan, sehingga dapat berpengaruh dalam meningkatkan omset penjualan.

f. Faktor Lampu Padam

Listrik adalah rangkaian fenomena fisika yang berhubungan dengan kehadiran dan aliran muatan listrik.⁸⁹ Listrik adalah salah satu sumber tenaga yang digunakan manusia diberbagai belahan dunia, khususnya perusahaan-perusahaan yang menggunakan mesin sudah pasti memerlukan tenaga listrik untuk proses produksi disuatu perusahaan barang atau jasa.

Kendala yang satu ini menjadi salah satu menurunnya omset penjualan dikarenakan proses produksi menjadi lambat dan bahkan dapat menimbulkan pembatalannya pesanan pasar atau reseller apabila tidak tepat waktu dalam menyiapkannya. Hal ini menjadi salah satu kendala informan I, II, III, V, VI, dan informan VIII dalam proses produksi. Untuk mengatasi kendala ini biasanya sebagian karyawan menunggu, akan tetapi ada juga yang berinisiatif untuk memblender ketetangga agar proses produksi cepat selesai seperti yang dilakukan oleh informan V.

⁸⁹ Diakses pada <https://id.m.wikipedia.org/wiki/listrik>, Pada Hari Kamis Tanggal 15 Februari 2018 Pukul 13.02 Wita.

g. Faktor Kehabisan Selai

Selai atau selei dalam bahasa Inggris jam dan bahasa Perancis confiture, adalah salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat.⁹⁰ Selai adalah makanan olahan yang biasanya dapat dimakan dengan roti, selai juga salah satu bahan untuk pengemasan roti agar rasa yang dihasilkan akan lebih enak dan disukai masyarakat.

Kendala yang satu ini juga menjadi faktor terhambatnya proses produksi. Untuk itu informan VII dalam mengatasi ini beliau membuat selai terlebih dahulu sebelum proses pengemasan dimulai agar proses produksi lebih cepat dan target dalam menyerahkan pesanan tepat pada waktu yang dijanjikan.

h. Faktor Kehabisan Kertas atau Bungkus Roti

Kertas atau bungkus plastik adalah kegunaan dalam menaruh atau menyimpan barang agar terhindar dari kotoran seperti debu. Pada hal ini kertas atau bungkus adalah salah satu perlengkapan yang membuat kemasan roti agar terhindar dari debu

⁹⁰ Diakses pada <https://id.m.wikipedia.org/wiki/selai>, Pada Hari Kamis Tanggal 15 Februari 2018 Pukul 13.18 Wita.

dan serangga serta agar membuat roti menjadi menarik dan higienis.

Menurut informan V kendala ini jarang terjadi karena produsen atau pemilik pabrik roti Shabrina Bakery sangat memperhatikan apa saja barang atau perlengkapan yang habis sehingga segera dipersiapkan agar proses produksi lancar. Akan tetapi hal ini pernah terjadi ketika produsen sangat sibuk atau tidak sempat membelinya, untuk mengatasinya informan V hanya menunggu dan mengerjakan pekerjaan lain seperti mengoles selai diroti selama menunggu kerta atau bungkus roti datang.

i. Faktor Terjatuhnya Adonan Ketika Proses Pengovenan

Faktor ini adalah kendala bagi informan X dimana kendala ini sering terjadi karena adonan terjatuh ketika proses pengovenan. Untuk mengatasi kendala ini informan X biasanya langsung mengangkat adonan yang terjatu agar tidak menjadi gosong.

j. Faktor Adonan Yang Cepat Gosong

Adonan adalah salah satu tahap awal dalam proses produksi roti. Untuk itu perlu kesabaran serta cekatan dalam proses pembakaran atau pengovenan, faktor yang satu ini menjadi kendala pada informan X sebagai karyawan dibagian pengovenan tidak jarang roti yang beliau oven mengalami kegosongan.

Dalam hal ini apabila saat proses pengovenan ada salah satu roti yang gosong maka informan X biasanya memotong bagian roti yang gosong untuk menghindari terjadinya kerugian dalam perusahaan atau pabrik roti Shabrina Bakery. Apabila kerugian atau pendapatan produsen menurun maka gaji atau upah yang diterima para karyawan dan karyawan akan mengalami penurunan juga, hal ini disebabkan upah atau gaji yang diterima bersifat tergantung banyaknya roti yang laku terjual dalam sehari. Untuk itu, hendaknya karyawan di bagian pengovenan harus lebih berhati-hati dalam proses pemanggangan roti agar tidak sampai terjadi kegosongan roti yang dapat menurunkannya omset penjualan.