

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan salah satu produk pangan yang diolah dengan menggunakan bahan dasar tepung terigu dan air dengan dua teknik fermentasi yaitu fermentasi menggunakan ragi dan tidak menggunakan ragi. Proses akhir dari pembuatan roti adalah proses pemanggangan. Produksi roti mengalami peningkatan setiap tahunnya, ditandai dengan bertambahnya jumlah pedagang dan konsumen roti. Konsumsi roti berada pada tingkat teratas yaitu 60% dibandingkan dengan kue tradisional 25%, kue kering 10% dan cake hanya 5% karena tidak setiap hari dikonsumsi (Septian, 2014).

Seiring berkembangnya industri roti terdapat berbagai variasi roti yang terdapat di pasaran saat ini seperti roti manis, tawar, kering, cake, donat dan masih banyak variasi roti lainnya. Berbagai variasi produk tentunya membutuhkan bahan baku, bahan tambahan lain dan biaya produksi yang berbeda. Adanya berbagai variasi dan jenis roti akan memberikan nilai tambah terhadap produk roti.

Nilai tambah adalah salah satu parameter ekonomi yang menggambarkan selisih antara nilai produksi (output) dan biaya antara (biaya yang habis dipakai selama proses produksi) dari suatu produk, baik barang maupun jasa. Adanya pertambahan nilai jual suatu barang setelah dilakukan pengolahan lebih lanjut. Nilai tambah dapat diketahui dari nilai output dikurangi biaya bahan baku dan biaya output lainnya serta nilai depresiasi yang disisihkan oleh perusahaan. Nilai tambah menjadi hal penting bagi perusahaan, karena dengan adanya nilai tambah yang berbeda akan menyebabkan keuntungan pada perusahaan. Nilai tambah suatu produk akan mempengaruhi keuntungan perusahaan. Semakin tinggi nilai tambah dari suatu produk maka keuntungan perusahaan akan semakin tinggi.

Industri roti merupakan industri pengolahan tepung terigu menjadi berbagai variasi produk roti yang memiliki nilai tambah tinggi. Pamekasan sebagai salah satu kota industri yang paling banyak mengolah roti. Industri roti di Pamekasan terdiri dari 8 pengusaha roti yang terdaftar di *Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Pamekasan* dengan kapasitas produksi mulai dari 30 ton sampai 45 ton per tahun. Bahagia Bakery merupakan salah satu industri roti yang berkembang di daerah Pamekasan Madura. Semua pengusaha roti pada dasarnya

menginginkan keuntungan yang maksimal dengan biaya produksi rendah dan produktivitas yang tinggi untuk menjaga kontinuitas perusahaan.

Metode Hayami merupakan metode yang mudah dan efisien dalam menghitung nilai tambah produk. Beberapa penelitian tentang nilai tambah yang telah dilakukan dan menggunakan Metode hayami yaitu penelitian tentang nilai tambah pada produk olahan salak (Siregar 2012), nilai tambah pada produk kopi jahe (Zulkarnain et al. 2013) dan peranan agroindustri dalam meningkatkan nilai tambah komoditi pisang, nangka dan garut (Wardhani 2010). Hal yang berbeda dari penelitian ini adalah perhitungan nilai tambah dilakukan pada variasi produk roti dengan membandingkan nilai tambah ke lima variasi produk roti yaitu roti manis, roti pisang, donat, dan roti boy yang diproduksi di Perusahaan Bahagia Bakery Pamekasan sehingga akan menghasilkan nilai tambah dan keuntungan yang tinggi bagi perusahaan.

Berdasarkan uraian tersebut, maka penting dilakukan penelitian dalam upaya memberikan gambaran dan informasi mengenai kajian tentang nilai tambah dari berbagai variasi produk roti seperti roti manis, roti tawar, roti pisang, roti boy, donat yang akan dibandingkan hasil nilai tambah dari masing-masing produk tersebut di Perusahaan roti Bahagia Bakery Pamekasan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini meliputi:

1. Berapakah besarnya nilai tambah pada roti manis, roti tawar, roti pisang, roti boy dan donat di Perusahaan Bahagia Bakery Pamekasan?
2. Bagaimana perbandingan hasil perhitungan nilai tambah dari roti manis, roti tawar, roti pisang, roti boy dan donat di Perusahaan Bahagia Bakery Pamekasan?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian di Perusahaan Bahagia Bakery Pamekasan memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui besarnya nilai tambah pada roti manis, roti tawar, roti pisang, roti boy dan donat di Perusahaan Bahagia Bakery Pamekasan
2. Mengetahui perbandingan hasil perhitungan nilai tambah dari roti manis, roti tawar, roti pisang, roti boy dan donat di Perusahaan Bahagia Bakery Pamekasan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Sebagai referensi dan membantu perusahaan dalam pengembangan produk selanjutnya agar lebih baik dalam mendapatkan keuntungan.
2. Bagi pembaca, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi penelitian dan pengembangan lebih lanjut untuk produk variasi produk roti.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini akan meneliti nilai tambah variasi produk roti yaitu Roti Manis, Roti Tawar, Donat, Roti Pisang dan Roti Boy di Perusahaan Bahagia Bakery dengan membandingkan nilai tambah yang dihasilkan dari setiap produk.