

**“USAHA ROTI TOMY : DARI BURMA KE TOM BURGER
TAHUN 2004-2017”**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Strata Satu
Jurusan Sejarah
Universitas Negeri Padang*



Oleh
Gustina Ziana Adha
1302099

**PROGRAM STUDI PENIDIKAN SEJARAH
JURUSAN SEJARAH
FAKULTAS ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

USAHA ROTI TOMY : DARI BURMA KE TOM BURGER

TAHUN 2004-2017

Nama : Gustina Ziana Adha

BP/NIM : 2013 / 1302099

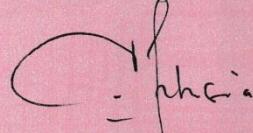
Jurusan : Sejarah

Program Studi : Pendidikan Sejarah

Padang, Agustus 2018

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



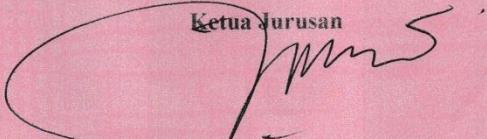
Azmi Fitrisia, M.Hum, Ph.D
NIP. 197103081997022001

Pembimbing II



Drs. Etmi Hardi, M.Hum
NIP. 196703041993031003

Ketua Jurusan



Dr. Erniwati, M.Hum
NIP : 197104061998022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Jurusan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang
Pada Tanggal 2 Agustus 2018

USAHA ROTI TOMY : DARI BURMA KE TOM BURGER
TAHUN 2004-2017

Nama : Gustina Ziana Adha

BP/NIM : 2013 / 1302099

Jurusan : Sejarah

Program Studi : Pendidikan Sejarah

Padang, Agustus 2018

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Azmi Fitrisia, M.Hum, Ph.D

1. _____

2. Sekretaris : Drs. Etmi Hardi, M.Hum

2. _____

3. Anggota : 1. Dr. Erniwati, M.Hum

3. _____

2. Hendra Naldi, S.S, M.Hum

4. _____

3. Drs. Zul Asri, M.Hum

5. _____

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :Gustina Ziana Adha

TM / NIM : 2013 / 1302099

Program Studi : Pendidikan Sejarah

Jurusan :Sejarah

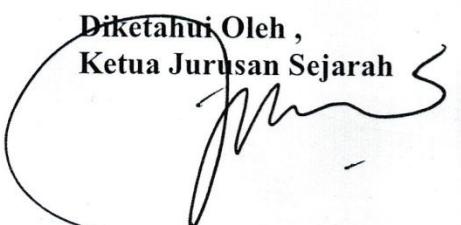
Fakultas :Ilmu Sosial

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul "**Usaha Roti Tomy : Dari Burma ke Tom Burger Tahun 2004-2011**". Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat darikarya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan syarat hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di instansi Universitas Negeri Padang maupun masyarakat dan negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

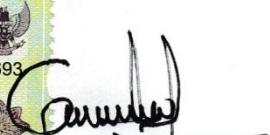
Padang, Agustus 2018

Diketahui Oleh ,
Ketua Jurusan Sejarah


Dr. Erniwati, M.Hum
NIP. 19710404061998022001



Saya yang menyatakan


Gustina Ziana Adha
NIM. 1302099

ABSTRAK

Gustina Ziana Adha (1302099/2013) : Usaha Roti Tomy : Dari Burma Ke Tom Burger Tahun 2004-2017,
Skripsi, Jurusan Sejarah, Fakultas Ilmu-Ilmu Sosial. UNP. 2018

Penelitian ini membahas tentang sejarah industri roti Tom Burger di Jorong Tigo Balai Kenagarian Lubuak Batingkok dari tahun 2004-2017, penelitian ini bertujuan mengungkapkan dinamika perkembangan industri roti Tom Burger serta strategi-strategi yang digunakan agar tetap bertahan hingga saat ini.

Penelitian ini menggunakan metode sejarah. Metode tersebut mencakup 4 tahapan, yaitu: Heuristik (pengumpulan data) data primer dalam penelitian ini diperoleh dari hasil observasi ke lokasi industri dan wawancara dengan kandidat sarana dan prasarana industri di Dinas Industri dan Perdagangan Kabupaten Limapuluh Kota, wawancara dengan general manager, manager operasional, kepala administrasi, karyawan perusahaan Tom Burger, dan Kepala Jorong Tigo Balai, data sekunder diperoleh dari studi kepustakaan, Kritik sumber, terdiri dari kritik eksternal yaitu menguji keaslian data dan kritik internal, Interpretasi (penafsiran sumber), dan Historiografi (penulisan).

Hasil penelitian terhadap industri roti Tom Burger menunjukkan bahwa dalam menjalankan sebuah perusahaan sangat diperlukan manajemen yang baik dan jelas, tahun 2004-2011 industri roti Tom Burger sering mengalami jatuh bangun karena belum adanya manajemen yang baik, namun setelah dibentuk manajemen yang baik tahun 2017 perkembangan industri sangat pesat, baik dari segi produksi maupun pemasarannya serta strategi-strategi seperti inovasi produksi, pengembangan saluran distribusi, dan peningkatan media promosi dilakukan industri roti Tom Burger agar terus berkembang dan mampu bersaing dalam memenangkan hati konsumen, sehingga saat ini industri roti tom burger tidak hanya berkembang di Sumatera Barat melainkan sudah merambah ke provinsi lainnya sesuai dengan visi dan misi perusahaan yaitu menjadi produsen makanan halal dan sehat yang besar dengan mengutamakan sumber daya lokal Indonesia.

Kata kunci : Industri Roti, Manajemen, Strategi, Tom Burger.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat ALLAH SWT, karna berkat rahmat dan hidayat-Nya skripsi yang berjudul ““Usaha Roti Tomy : Dari Burma Ke Tom Burger Tahun 2004-2017” dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Dalam menulis skripsi ini penulis dapat arahan dari berbagai pihak sehingga skripsi ini bisa diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada kedua dosen pembimbing, ibu Azmi Fitrisia, M.Hum, Ph.D dan bapak Drs. Etmi Hardi, M.Hum yang telah member bimbingan pada penulis agar dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar. Penulis juga berterimakasih kepada Dr. Erniwati, M.Hum , Hendra Naldi, S.S., M.Hum , dan Drs. Zul Asri, M.Hum selaku penguji, serta seluruh dosen jurusan sejarah UNP dan berbagai pihak yang telah membantu dan memberi arahan sehingga skripsi ini selesai dengan baik.

Penulis telah menyusun skripsi ini dengan sebaik-baiknya dan semaksimal mungkin, namun penulis menyadari skripsi ini jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Padang, Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

Abstrak	i
Kata Pengantar	ii
Daftar Isi.....	iii
Daftar Tabel	iv
Daftar Gambar.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Batasan Dan Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian	8
D. Tinjauan Pustaka.....	9
1. Studi Relevan	9
2. Kerangka Konseptual.....	11
a. Industri	11
b. Modal	15
c. Produksi.....	16
d. Pemasaran	17
e. Tenaga Kerja	17
3. Kerangka Berpikir.....	20
E. Metode Penelitian	21
a. Heuristik	21
b. Kritik Sumber	22
c. Interpretasi	22
d. Historiografi.....	23
BAB II GAMBARAN UMUM INDUSTRI ROTI	24
A. Perkembangan Industri di Sumatera Barat.....	24
A.1 Industri Besar dan Sedang	25
A.2 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.....	30
B. Perkembangan Industri Roti di Sumatera Barat.....	35
C. Perkembangan Industri Roti di Kabupaten Limapuluh Kota	41
BAB III BURMA DAN DINAMIKA INDUSTRI ROTI TOM	
BURGER TAHUN 2004-2017	48
A. Burma (2004-2005).....	48

B. Industri Roti Tom Burger (2005-2017)	
1. Profil Industri Roti Tom Burger	51
1.1 Visi dan Misi Perusahaan	52
1.2 Trilogi Bisnis Tom Burger	54
1.3 Nilai-Nilai Tom Burger	54
1.4 Struktur Organisasi	55
1.5 Tenaga Kerja.....	56
2. Jatuh Bangun Industri Roti Tom Burger tahun 2005-2011	59
3. Pertumbuhan Industri Roti Tom Burger tahun 2012-2017.....	63
C. Strategi Bertahan Industri Roti Tom Burger.....	81
C.1 Inovasi Produk.....	82
C.2 Memperluas Saluran Distribusi	84
C.3 Media Promosi.....	85
BAB IV PENUTUP	90
A. Kesimpulan	90
B. Saran.....	91
Daftar Pustaka	93
Lampiran	96

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Outlet Tom Burger Di Sumatera Barat	5
Tabel 2 Data Jumlah IBS tahun 2004-2009	25
Tabel 3 Data Jumlah IBS tahun 2010-2015	29
Tabel 4 Data UMKM di Sumatera Barat tahun 2015	33
Tabel 5 Data Jumlah Industri Roti Dan Kue Di Provinsi Sumatera Barat Tahun 2014.....	35
Tabel 6 Jenis Industri Makanan Di Kabupaten Limapuluh Kota.....	42
Tabel 7 Data Perkembangan Industri Produk Roti Dan Kue Tahun 2011-2016.....	43
Tabel 8 Jenis Olahan Roti Dan Daging Industri Roti Tom Burger Tahun 2016.....	69
Tabel 9 Harga Produk Industri Roti Tom Burger Tahun 2017	77
Tabel 10 Harga Produk Industri Roti Tom Burger Tahun 2017	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Lokasi industri dan tenaga kerja industri roti Tom Burger di Jorong Tigo Balai Kenagarian Lubuak batingkok	47
Gambar 2 Fitri Yanti penyandang disabilitas yang bekerja di industri roti Tom Burger	54
Gambar 3 Penerimaan piagam Paramakarya tahun 2017 dari Wakil Presiden RI di Jakarta	72
Gambar 4 Peta persebaran distribusi industri roti Tom Burger di Provinsi Sumatera Barat	73
Gambar 5 Peta distribusi produk industri roti Tom Burger diluar Provinsi Sumatera Barat	75
Gambar 6 Toko online Tom Burger di Buka Lapak	86
Gambar 7 Toko online Tom Burger	87
Gambar 8 Siswa TK lomba mewarnai	88
Gambar 9 Siswa SD belajar membuat burger sendiri	88
Gambar 10 Kunjungan mahasiswa dari STIE Pasaman	89

BAB I

PENDAHULUAN

F. LATAR BELAKANG

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti *Saccharomyces cerevisiae*, air dan atau tanpa penambahan makanan lain yang diolah dengan cara dipanggang.¹ Komposisi roti umumnya terdiri dari 57 % tepung terigu, 36 % air, 1,6 % gula, 1,6 % *shortening* (mentega atau margarin), 1 % tepung susu, 1 % garam dapur 0,8 % ragi roti (*yeast*), 0,8 % malt dan 0,2 % garam mineral. Berdasarkan kadar proteinnya, terigu dibedakan atas : terigu tipe kuat, tipe sedang, dan tipe lemah. Gula perlu ditambahkan kedalam adonan roti karena gula berperan sebagai sumber karbohidrat untuk mendukung pertumbuhan ragi roti untuk dapat menghasilkan karbondioksida dalam jumlah yang cukup untuk mengembangkan adonan secara optimal.

Di dalam ilmu pangan, roti dikelompokkan dalam produk bakery bersama dengan cake, donat, biskuit, kraker, dan pie. Di dalam kelompok bakery, roti merupakan produk paling pertama dikenal dan paling populer hingga saat ini. Sama dengan budaya di luar negeri, budaya makan roti juga berkembang di Indonesia. Roti merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat sebagai pengganti nasi. Pada awalnya roti dianggap sebagai makanan para tuan dan nona Belanda pada zaman penjajahan, tetapi pada saat ini sudah menjadi

¹ Marleen S Herudiyanto. 2009. *Teori dan Praktik Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung : Widya Padjajaran, hal 2

makanan pokok setelah nasi, seluruh masyarakat sekarang dapat mengkonsumsi roti. Kebanyakan masyarakat Indonesia jika sedang terburu-buru dan tidak sempat makan nasi maka akan memilih roti sebagai penggantinya, begitu juga jika lapar pada malam hari maka mengosumsi roti sebagai pengganti nasi adalah solusi terbaiknya.

Namun akhir-akhir ini roti mulai menjadi salah satu makanan pokok dan mulai menggeser nasi sebagai sumber karbohidrat utama. Roti tidak mengenal usia yang memakannya, karena roti bisa dikonsumsi anak-anak hingga dewasa maupun orang tua yang sudah berumur. Jenis roti yang dipasarkan beragam jenisnya, mulai dari roti manis, roti tawar, roti isi, dan burger yang bahan utamanya adalah roti.

Data Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) menunjukkan angka konsumsi roti manis pada tahun 2008 mencapai 6,8 miliar potong roti. Asosiasi Pengusaha Bakery Indonesia (APEBI) menyatakan bahwa omzet industri bakery tahun 2014 mencapai 20 triliun rupiah. Angka ini mengalami kenaikan sebesar 15 persen dibandingkan dengan 2013. Pada tahun 2013 hanya meningkat 12 persen dan omzetnya bernilai 17 triliun rupiah.²

Tahun 2014 penjualan produk bakery di Indonesia tampaknya terus mengalami pertumbuhan positif setiap tahunnya. Pertumbuhan omzet industri tersebut yang rata-rata mengalami kenaikan di atas 10 persen pertahun. Produk industri bakery ada empat macam yaitu roti, kue tradisional, cake dan kue kering. Porsi terbesar ada di roti karena dikonsumsi oleh masyarakat setiap hari dan sudah

² Septian Denny. *Pertumbuhan Omzet Industri di atas 10 Persen*, diakses dari <http://bisnis.liputan6.com/read/2123566/pertumbuhan-omzet-industri-roti-di-atas-10> pada 11 September 2017

jadi *lifestyle*³, dengan proporsi sebesar 60 persen dari total omzet produk bakery pertahunnya.

Di Sumatera Barat sendiri yang dominan masyarakatnya mengkonsumsi nasi sebagai makanan pokok memiliki tingkat konsumsi roti yang juga naik dengan pesat, ditandai dengan meningkatnya konsumsi terigu yang merupakan bahan utama pembuatan roti. Jumlah konsumsi terigu di Sumatra Barat sebesar 4.500 metrik ton terigu per bulan. Manajer SME and BBC Development Bogasari Beatrix Soedibyo menyebutkan, pertumbuhan konsumsi terigu di Sumatera Barat rata-rata mencapai 6 persen setiap tahunnya. Sementara itu, jumlah Uusaha kecil dan menengah (UKM) anggota Bogasari Mitra Card (BMC) di Sumatera Barat sampai saat ini mencapai 1.000 anggota, 40 persen berada di kota Padang, 40 persen di kota Payakumbuh dan Kabupaten Limapuluh Kota, 20 persen tersebar di berbagai daerah di Sumatera Barat.⁴

Di Kabupaten Limapuluh Kota terdapat sebuah industri roti dan burger yang bernama Tom Burger. Industri yang berlokasi di Jorong Tigo Balai, Kenagarian Lubuak Batingkok, Kecamatan Harau ini mulai dirintis sejak tahun 2004 yaitu pada bangku kuliah oleh anak negeri bernama Tomy Man Bayoe.

Tom Burger adalah industri roti dan burger yang berawal dari bantuan dana PKM dari DIKTI (Direktorat Jendral Perguruan Tinggi), Tomy dan kawan-kawannya mulai menjalankan usaha burger di kampus Universitas Andalas

³ Lifestyle atau Gaya Hidup adalah bagian dari kebutuhan sekunder manusia yang bisa berubah bergantung zaman atau keinginan seseorang untuk mengubah gaya hidupnya. Istilah gaya hidup pada awalnya dibuat oleh psikolog Austria, Alfred Adler, pada tahun 1929.

⁴ Sapto Andika. *Konsumsi Terigu di Sumbar Naik 6 Persen per Tahun*”, diakses dari <http://nasional.republika.co.id/berita/nasional/daerah/17/07/29/otuc4o430-konsumsi-terigu-di-sumbar-tumbuh-6-persen-per-tahun> pada 11 September 2017

dengan merek Burma (Burger Mahasiswa), setelah program diktir berakhir, Burger Mahasiswa mulai mengalami kebangkrutan. Tahun 2007 Tom dan istri pindah ke kampung halaman untuk mempelajari bagaimana cara memperkuat finansial bisnis agar tidak mengalami kebangkrutan lagi.⁵ Dengan usaha dan semangat *entrepreneur* Tom dan istri mulai meracik sendiri daging olahan untuk burger sembari terus mengembangkan cita rasa roti burgernya.

Tahun 2010 industri roti Tom Burger berkembang pesat, namun tidak berlangsung lama karena permintaan semakin tinggi tetapi produksi yang terbatas membuat Tomy dan karyawan kewalahan sehingga membuat banyak konsumen yang kecewa. Pada tahun 2011 Tom Burger pindah haluan dari burger ke industri roti goreng dan mengalami kebangkrutan.⁶ Akhir tahun 2012 industri roti Tom Burger mulai memfokuskan kembali pada bisnis roti dan burger dengan membuka kembali beberapa *outlet* di Payakumbuh. Tom mengembangkan bisnis Tom Burger dengan sistem *franchise*, hingga pada tahun 2015 Tom burger memiliki 100 *outlet* yang tersebar di berbagai daerah di Sumatera Barat.

Tabel 1 :
Persebaran Outlet Tom Burger di Sumatera Barat

No	Nama Daerah / Kota	Jumlah Outlet
1	Payakumbuh	30
2	Padang	30
3	Bukittinggi	20
4	Batusangkar	20
Jumlah Outlet		100

Sumber : Data Jumlah Outlet Tom Burger tahun 2015

⁵ Wawancara dengan Ibu Ezi Fitriana (Istri Pemilik Tom Burger) di Jorong Tigo Balai, Kenagarian Lubuak Batingkok, 10 Agustus 2017

⁶ Wawancara dengan Bapak Yovi S Bono (Manager Operasional Tom Burger) di Jorong Tigo Balai Kenagarian Lubuak Batingkok Pada 9 Agustus 2017

Pada tahun 2015 Tom Burger juga sudah memiliki pabrik roti dan pengolahan daging yang berstandar GMP⁷ dan HACCP⁸, Tom burger semakin berkembang dan menerapkan sistem baru yaitu sistem distribusi. Tahun 2016 perusahaan menambah chanel distrubusi dengan memperbanyak distributor dan reseler di beberapa kota yaitu Payakumbuh, Padang, Batusangkar, dan Bukittinggi. Tahun 2017 daerah pemasaran semakin berkembang, tiap kota/daerah pemasaran sudah memiliki satu agen atau distributor. Daerah tersebut adalah Payakumbuh, Padang, Bukittinggi, Batusangkar, Sawahlunto, Solok, Sijunjung, Agam, Dharmasraya, Jambi, Dumai, Duri, Bengkalis, Bagan Batu, dan Siapi-Api. Industri roti Tom Burger memiliki karyawan sebanyak 30 orang dan industri ini termasuk dalam kategori Usaha Menengah .

Tom Burger merupakan satu-satunya perusahaan di Sumatera Barat yang mengolah roti sekaligus makanan siap saji berupa burger dengan cita rasa asli seperti di Eropa, hal itu disampaikan langsung oleh Mr. Hans Wastmoeth sekaligus pemilik dari Burger King yang tersebar di Negara Belanda. Dalam kunjungannya selama 10 hari ke Kabupaten Limapuluh Kota itu, dalam memberikan motivasi serta ilmu tentang pengolahan burger daging.⁹ Kebanyakan saat ini suatu usaha industri hanya memproduksi satu jenis usaha seperti industri roti yang hanya melakukan pengembangan pada produksi roti saja, namun

⁷ GMP merupakan suatu pedoman atau prosedur yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar aman, bermutu dan layak dikonsumsi. Bisa dikatakan GMP ini merupakan tata cara untuk mengontrol kualitas produksi makanan yang dihasilkan yang dipakai dari suatu perusahaan.

⁸ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) adalah sebuah metode operasi terstruktur yang dikenal secara internasional yang bisa membantu organisasi dalam industri makanan dan minuman untuk mengidentifikasi risiko keamanan pangan, mencegah bahaya dalam keamanan pangan, dan menyampaikan kesesuaian hukum.

⁹ Faisal Budiman. *Ahli Burger Belanda Evaluasi Produk Lokal*, diakses dari <http://www.padang-today.com/ahli-burger-belanda-evaluasi-produksi-lokal/> pada 11 September 2017

berbeda dengan Tom Burger yang memproduksi roti tetapi juga mengolah bahan-bahan burger dan olahan dasar daging lainnya yang membuat industri ini berbeda dengan industri roti yang lain.

Makanan roti dan burger ini juga sedang populer di kalangan masyarakat dan kaum muda di Sumatera Barat. Untuk menghindari rasa bosan dari konsumen, perusahaan selalu melakukan inovasi dengan produk baru yang bisa menarik hati konsumen.¹⁰ Tahun 2017 pada olahan roti terdapat empat jenis roti yang di produksi yaitu roti tawar, burger, bandung, dan hotdog. Sedangkan pada olahan daging terdapat 30 jenis olahan yang akan terus dikembangkan kedepannya.

Walaupun terletak di pedalaman tetapi Industri roti ini banyak menuai prestasi serta mendapatkan berbagai macam penghargaan dari pemerintah daerah dan provinsi, beberapa diantaranya yaitu:

1. Piagam Penghargaan “GKM Terbaik Kategori Gold” dari Menteri Perindustrian Republik Indonesia tahun 2015
2. Piagam penghargaan Siddhakarya, penghargaan kualitas dan produktivitas dari Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Provinsi Sumatera Barat dengan kualifikasi “Perusahaan Unggul” (*World Class Business*) tahun 2016
3. Piagam Penghargaan “Kreasi Prima Mutu Tahun 2017” dari Pemerintah Republik Indonesia.

¹⁰ Wawancara dengan Ibu Ezi Fitriana (Istri Pemilik Tom Burger) di Jorong Tigo Balai, Kenagarian Lubuak Batingkok, 10 Agustus 2017

Akhir tahun 2017, tepatnya bulan Desember Industri Tom Burger sukses menerima penghargaan Paramakarya 2017. Penghargaan produktivitas Paramakarya ini merupakan penghargaan tingkat nasional yang diberikan oleh Presiden RI setiap dua tahun sekali pada tahun ganjil. Sebanyak 30 perusahaan dari berbagai wilayah di Indonesia¹¹, salah satunya Tom Burger dan Aneka Rendang Asese yang berhasil meningkatkan produktivitasnya selama tiga tahun berturut-turut memperoleh Penghargaan Paramakarya. Dengan memiliki berbagai prestasi dengan letak Pabrik yang berada di pedalaman Kabupaten Limapuluh Kota membuat peneliti tertarik untuk mengkaji “Usaha Roti Tomy : Dari Burma Ke Tom Burger TAHUN 2004-2017”.

G. BATASAN DAN RUMUSAN MASALAH

Batasan masalah dalam penelitian ini dibedakan menjadi dua yaitu batasan spasial dan batasan temporal. Batasan spasial penelitian ini adalah pada perkembangan industri roti Tom Burger yang terletak di Kenagarian Lubuak Batingkok Kecamatan Harau Kabupaten Limapuluh Kota, adapun batasan temporal penelitian ini adalah pada tahun 2004-2017. Peneliti mengambil batasan temporal dari tahun 2004 karena merupakan awal dirintisnya pabrik roti Tom Burger oleh Tomy man Bayoe pada masa kuliah dan tahun 2017 merupakan keadaan industri sampai saat ini.

¹¹ Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi. “Sumatera Barat Terima Penghargaan Paramakarya 2017”, diakses dari <http://sumbarprov.go.id/details/news/12844> pada 11 September2017.

Dari latar bekalang masalah di atas, peneliti merumuskan masalah yang akan diteliti adalah:

1. Bagaimana dinamika perkembangan industri roti Tom Burger tahun 2004-2017?
2. Bagaimana strategi membangun usaha yang dilakukan industri roti Tom Burger agar tetap mampu bersaing di pasaran?

H. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

1. Tujuan Penelitian

Dalam penelitian ini, peneliti bertujuan untuk :

- a) Masyarakat dapat mengetahui dinamika perkembangan Industri roti Tom Burger dari awal berdirinya
- b) Masyarakat dapat mengetahui strategi industri roti Tom Burger agar tetap eksis dalam bersaing di pasaran roti dan burger.

2. Manfaat Penelitian

- a) Aspek Akademis : Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangsih pemikiran bagi ilmu sejarah, terutama dalam kajian yang membahas tentang perkembangan industri roti.
- b) Aspek Praktis : peneliti berharap penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi dalam memberikan informasi tentang perkembangan pabrik roti Tom Burger dan strategi yang digunakan Tom Burger.

I. TINJAUAN PUSTAKA

1. Studi Relevan

Kajian tentang Industri makanan telah ada dalam bentuk tulisan ilmiah, yang pertama adalah, skripsi dari Maharani Rahman, “Industri Keripik Balado Cristine Hakim di Padang tahun 1990-2007” membahas tentang sejarah awal berdirinya Industri Keripik Balado Cristine Hakim, Pemasaran, hingga pengaruh terhadap sosial ekonomi pengusaha dan pekerja Industri. Di dalam skripsi ini dijelaskan sekali bagaimana awal berdirinya industri hingga menjadi primadona oleh-oleh khas minang di Padang.¹² Skripsi ini relevan dengan penelitian penulis karena penulis juga membahas tentang bagaimana sejarah sebuah industri makanan di Sumatera Barat, pada skripsi ini dijabarkan bagaimana perkembangan awal sebuah industri yang hanya bermodal kecil hingga menjadi sebuah industri oleh-oleh yang sangat terkenal hingga saat ini.

Kedua, skripsi Firma Yulit, “Industri Gelamai di Kota Madya Payakumbuh tahun 1970-2000” yang membahas tentang Industri yang dapat memberikan pengaruh terhadap sosial ekonomi pengusaha dalam membuka lapangan kerja dan mengolah bahan mentah menjadi makanan siap dikonsumsi oleh masyarakat.¹³ Skripsi ini relevan karena di dalam penelitian penulis juga akan melihat bagaimana pengaruh industri Tom Burger terhadap penyerapan tenaga kerja di Jorong Tigo Balai.

¹² Maharani Rahman.2011. “Industri Keripik Balado Cristine Hakim di Padang tahun 1990-2007”. Padang. *Skripsi* (Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas)

¹³ Firma Yulit.2011. “Industri Gelamai di Kota Madya Payakumbuh tahun 1970-2000”. Padang. *Skripsi* (Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang)

Ketiga, skripsi Ratna Dewita, “ Industri Rendang Telur di Simalanggang, Perubahan Dari Makanan Budaya ke Makanan Komersil Tahun 2002-2010” membahas tentang bagaimana perkembangan rendang telur dari awalnya yang hanya sebuah makanan budaya yang di masak apabila ada acara tertentu di daerah Simalanggang hingga menjadi makanan yang menghasilkan uang, bahkan menjadi salah-satu oleh-oleh khas Payakumbuh saat ini.¹⁴

Keempat, skripsi Elis Mirnawati, “Industri Gula Petak Cipta Makmur di Desa Sungai Asam Kecamatan Kayu Aro Barat 1987-2015 : Studi Soasial Ekonomi” membahas tentang bagaimana awalnya gula hanya dikelola untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Berdirinya Industri Cipta Makmur tahun 1987 telah membawa perubahan terhadap usaha produksi gula petak di Sungai Asam dan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Sungai Asam.¹⁵

Kelima, skripsi Novita Isyanti, “ Analisis Perilaku Konsumen Terhadap Roti Prayangan Bakery di Kota Padang tahun 2012” membahas tentang bagaimana perilaku konsumen yang tampak maupun tidak tampak terhadap roti Prayangan Bakery di Kota Padang, di dalam skripsi ini juga di jabarkan bagaimana proses awal pendirian Industri Prayangan Bakeri.¹⁶

¹⁴ Ratna Dewita. 2011. “Industri Rendang Telur di Simalanggang, Perubahan Dari Makanan Budaya ke Makanan Komersil Tahun 2002-2010”. Padang. *Skripsi* (Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang)

¹⁵ Elis Mirnawati. 2016. “Industri Gula Petak Cipta Makmur di Desa Sungai Asam Kecamatan Kayu Aro Barat 1987-2015 : Studi Soasial Ekonomi”. Padang. *Skripsi* (Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang)

¹⁶ Novita Isyanti.2013.” Analisis Perilaku Konsumen Terhadap Roti Prayangan Bakery di Kota Padang tahun 2012”.Padang. *Skripsi* (Universitas Andalas)

Keenam, jurnal Syaifuddin Yana, “Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar” penelitian ini membahas tentang pengendalian mutu produk roti pada Nusa Indah Bakery mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi sampai dengan produk akhir sehingga menghasilkan produk yang berkualitas. Penelitian ini juga membahas bagaimana mengembangkan agar usaha roti Nusa Indah Bakery tetap diminati oleh masyarakat.¹⁷

Walaupun telah banyak tulisan tentang industri makanan, namun tulisan yang mengkaji tentang sejarah dan perkembangan industri roti Tom Burger di Kabupaten Limapuluh Kota belum ada, oleh karena itu penulis tertarik untuk mengkaji tentang Industri Roti Tom Burger di Jorong Tigo Balai Kenagarian Lubuak Batingkok Kecamatan Harau Kabupaten Limapuluh Kota.

2. Kerangka Konseptual

a. Industri

Menurut Taufik Abdullah sejarah perusahaan adalah mencakup semua aktivitas para pengusaha dimasa lampau, sebagai disiplin ilmu dan mempunyai sifat – sifat yang khusus terutama yang menyangkut hal – hal yang berupa catatan – catatan keputusan orang yang mencari keuntungan pribadi dari keuntungan barang dan jasa¹⁸.

¹⁷ Syaifuddin Yana.2015. “Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar” *Malikussaleh Industrial Engineering Journal Vol.4 No.1*

¹⁸ Taufik Abdullah. 1980. *Ilmu Sejarah dan Historiografi arah dan Perspektif*, Jakarta: Gramedia, hal 186 – 187.

Perusahaan adalah suatu lembaga yang diorganisir untuk menghasilkan barang atau jasa dengan tujuan memperoleh keuntungan¹⁹. Perusahaan adalah kegiatan ekonomi, yang dilakukan oleh satu atau sekelompok orang dalam wadah kelembagaan formal di tempat tertentu, yang diorganisasikan dan dijalankan teratur dan berkesinambungan untuk membuat, menyediakan, atau mendistribusikan barang atau jasa bagi masyarakat yang mau dan mampu membelinya²⁰.

Pengertian Perusahaan Industri pada Permen Perindustrian No. 41/M-IND/PER/6/2008 adalah perusahaan yang melakukan kegiatan di bidang usaha industri yang dapat berbentuk perorangan, badan usaha, badan hukum yang berkedudukan di Indonesia. Menurut UU No. 5 Tahun 1984. Industri adalah kegiatan ekonomi mengolah bahan mentah, barang baku, barang setengah jadi dan atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi penggunaanya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri.

Istilah industri berasal dari bahasa latin, yaitu *Industria* yang artinya buruh atau tenaga kerja. Defenisi Industri merupakan suatu kegiatan ekonomi yang mengolah barang mentah, bahan baku, barang setengah jadi, dan barang jadi untuk dijadikan barang yang lebih tinggi kegunaannya.²¹

¹⁹ Darwin Bangun, *Manajemen Perusahaan*, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Jakarta, 1989, hlm 1.

²⁰ Sudarsono, *Pengantar Ekonomi Perusahaan*, PT Gramedia Pustaka Utama, 1996, hlm 30.

²¹ Sukirno Sadono. 1995. *Pengantar Teori Ekonomi Mikro*, Edisi Kedua. Jakarta : PT Karya Grafindo Persada, hal 54

Industri adalah usaha untuk memproduksi barang jadi dengan bahan baku atau bahan mentah melalui proses produksi penggarapan dalam jumlah besar sehingga barang tersebut dapat diperoleh dengan harga serendah mungkin tetapi dengan mutu setinggi-tingginya.²² Secara umum pengertian industri adalah suatu kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Usaha perakitan atau *assembling*²³ dan juga reparasi adalah bagian dari industri. Hasil industri tidak hanya berupa barang, tetapi juga dalam bentuk jasa.

Industri merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan penduduk. Selain itu industrialisasi juga tidak terlepas dari usaha untuk meningkatkan mutu sumberdaya manusia dan kemampuan untuk memanfaatkan sumber daya alam secara optimal.²⁴

Industri di Indonesia dapat digolongkan dalam beberapa kelompok. Berdasarkan jumlah tenaga kerja yang digunakan, industri dibagi menjadi beberapa jenis, yaitu²⁵ :

- 1) Industri rumah tangga jumlah pekerjanya 1-4 orang
- 2) Industri kecil jumlah pekerjanya 5-19 orang
- 3) Industri menengah jumlah pekerjanya 20-99 orang

²² Sandi, I Made.1985. Republik Indonesia Geografi Regional. Jakarta: Puri Margasari, hal 148

²³ Assembling adalah menggabungkan beberapa komponen baik itu barang jadi maupun setengah jadi menjadi suatu produk baru tanpa mengubah bentuk fisik dan susunan kimiaawi komponen-komponen pendukungnya

²⁴ Sritomo Wingjosoebroto. 2003. *Pengantar Teknik & Manajemen Industri*, Edisi Pertama. Jakarta : Guna Widya, hal 19

²⁵ Thomas Soebroto. 1979. *Pengantar Teknik Berusaha*. Semarang : Effar Co, hal 83

- 4) Industri besar jumlah pekerjanya 100 orang atau lebih

Dilihat dari jumlah tenaga kerjanya maka Industri Roti Tom Burger termasuk dalam industri menengah karena memiliki karyawan sebanyak 35 orang.

Faktor Penunjang Pertumbuhan Industri

Setiap usaha mempunyai dan selalu berusaha untuk memadukan empat faktor produksi yang mendasar²⁶, yang terdiri dari :

- 1) Alam, meliputi sumber material yang disediakan oleh alam seperti bahan mentah, tempat untuk mendirikan bangunan dan sebagainya.
- 2) Modal, merupakan barang atau uang yang digunakan untuk mencapai tujuan produksi.
- 3) Tenaga kerja, meliputi sumber tenaga (energi) untuk industri dan tenaga kerja untuk proses produksi.
- 4) Ketrampilan, yaitu kemampuan pengusaha dalam mengelola tata laksana usaha yang terdiri dari kepribadian, pengaturan waktu, pengetahuan, ketrampilan teknik dan sebagainya.

Pembangunan sektor industri dipengaruhi oleh beberapa faktor penunjang, yaitu :

- 1) Tersedianya bahan mentah atau bahan baku
- 2) Bahan bakar atau energi
- 3) Pasar dan sarana untuk menjamin permintaan pasar dengan cepat
- 4) Tenaga kerja yang terampil dalam industri yang bersangkutan

²⁶ Thomas Soebroto. 1979. *Pengantar Teknik Berusaha*. Semarang : Effar Co, hal 86

- 5) Jaringan komunikasi yang mantap
- 6) Suasana industri yaitu masyarakat yang tahu barang yang dihasilkan atau suasana yang mendukung hidup produksi

b. Modal

Pengertian modal usaha menurut Listyawan Ardi Nugraha, modal usaha adalah uang yang dipakai sebagai pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang, dan sebagainya; harta benda (uang, barang, dan sebagainya) yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan sesuatu yang menambah kekayaan. Modal dalam pengertian ini dapat diinterpretasikan sebagai sejumlah uang yang digunakan dalam menjalankan kegiatan-kegiatan bisnis.²⁷

Menurut Bambang Riyanto pengertian modal usaha sebagai ikhtisar neraca suatu perusahaan yang menggunakan modal konkrit dan modal abstrak. Modal konkrit dimaksudkan sebagai modal aktif sedangkan modal abstrak dimaksudkan sebagai modal pasif.²⁸

c. Produksi

Menurut Sofyan Assauri, produksi adalah segala kegiatan dalam menciptakan dan menambah kegunaan (utility) sesuatu barang atau jasa, untuk kegiatan mana dibutuhkan faktor-faktor produksi dalam ilmu ekonomi berupa tanah, tenaga kerja, dan skill (organization, managerial, dan skills). Produksi merupakan suatu kegiatan untuk mentransformasikan faktor-faktor

²⁷ Ardi Nugroho, Listyawan. 2011. *Pengaruh Modal Usaha*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, hal 9

²⁸ Bambang, Riyanto, 2001. *Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan*. Yogyakarta : BPFE Yogyakarta, hal 19

produksi, sehingga dapat meningkatkan atau menambah faidah bentuk, waktu dan tempat suatu barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan manusia yang diperoleh melalui pertukaran.²⁹

Pada umumnya tujuan perusahaan adalah untuk memperoleh laba yang maksimal. Di satu sisi sumber daya yang dimiliki oleh suatu perusahaan terbatas. Dengan demikian seorang manajer perlu merencanakan dan menghitung dengan cermat mutu dan kuantitas produk yang diproduksi dan dipasarkan, sehingga diperoleh keuntungan yang maksimal.

Luas produksi yang terlalu besar dapat berakibat pengeluaran biaya yang terlalu besar, pemakaian bahan baku yang besar pula dan akhirnya memberikan akibat akan merosotnya harga jual. Sedangkan luas produksi yang terlalu kecil mengakibatkan perusahaan tersebut tidak mampu memenuhi permintaan pasar atau pelanggan, sehingga pelanggan tersebut pindah ke produk perusahaan lain yang menjadi pesaing perusahaan tersebut.

Luas produksi optimal suatu perusahaan akan terpenuhi oleh beberapa faktor :

1. Tersedianya bahan dasar.
2. Tersedianya kapasitas mesin-mesin yang dimiliki.
3. Tersedianya tenaga kerja.
4. Besarnya permintaan akan hasil produksi.
5. Tersedianya faktor-faktor produksi yang lain.

Luas produksi bukan satu-satunya yang menentukan luas perusahaan, sebab untuk mengukur luas perusahaan harus berdasarkan pada:

²⁹ Assauri Sofyan. 1980. *Manajemen Produksi*, Jakarta Penerbit FE-UI, hal 7

1. Bahan dasar yang dipergunakan.
2. Bahan yang dihasilkan
3. Mesin/peralatan yang digunakan.
4. Jumlah tenaga kerja yang digunakan.

Luas perusahaan tidak selalu sama ukurannya dengan luas produksi.

Perbedaan lain diantara keduanya yaitu luas perusahaan ditentukan oleh batas waktu dalam jangka panjang, sedangkan luas produksi ditentukan oleh batas waktu jangka pendek. Luas perusahaan relatif tetap, sedangkan luas produksi berubah-ubah setiap waktu.

d. Pemasaran

Pemasaran adalah kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan penyampaian barang-barang dan jasa-jasa dari produsen ke konsumen. Barang itu dipindahkan dari satu tempat ke tempat lain. Disimpan, diberi harga, dibeli, dan dijual. Tujuan pokok pemasaran adalah memenuhi permintaan pasar, sumber-sumber ekonomi diolah dalam saluran-saluran distribusi dan dilaksanakan fungsi-fungsi yang penting untuk memenuhi permintaan.³⁰

e. Tenaga Kerja

Menurut UU no 13 tahun 2003 Tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang dan/atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat. Tenaga kerja

³⁰ Sukanto Reksohadipmojo, dkk. 1990. *Pengantar Ekonomi Perusahaan : Buku Dua*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada, hal 8

dapat juga diartikan sebagai penduduk yang berada dalam batas usia kerja.

Tenaga kerja disebut juga golongan produktif.

Klasifikasi Tenaga Kerja berdasarkan penduduknya :

1) Tenaga kerja

Tenaga kerja adalah seluruh jumlah penduduk yang dianggap dapat bekerja dan sanggup bekerja jika tidak ada permintaan kerja. Menurut Undang-Undang Tenaga Kerja, mereka yang dikelompokkan sebagai tenaga kerja yaitu mereka yang berusia antara 15 tahun sampai dengan 64 tahun.

2) Bukan tenaga kerja

Bukan tenaga kerja adalah mereka yang dianggap tidak mampu dan tidak mau bekerja, meskipun ada permintaan bekerja. Menurut Undang-Undang Tenaga Kerja No. 13 Tahun 2003, mereka adalah penduduk di luar usia, yaitu mereka yang berusia di bawah 15 tahun dan berusia di atas 64 tahun. Contoh kelompok ini adalah para pensiunan, para lansia (lanjut usia) dan anak-anak.

Berdasarkan batas kerja :

a) Angkatan kerja

Angkatan kerja adalah penduduk usia produktif yang berusia 15-64 tahun yang sudah mempunyai pekerjaan tetapi sementara tidak bekerja, maupun yang sedang aktif mencari pekerjaan.

b) Bukan angkatan kerja

Bukan angkatan kerja adalah mereka yang berumur 10 tahun ke atas yang kegiatannya hanya bersekolah, mengurus rumah tangga dan sebagainya. Contoh kelompok ini adalah anak sekolah dan mahasiswa, para ibu rumah tangga dan orang cacat, dan para pengangguran sukarela.

Berdasarkan kualitasnya

a) Tenaga kerja terdidik

Tenaga kerja terdidik adalah tenaga kerja yang memiliki suatu keahlian atau kemahiran dalam bidang tertentu dengan cara sekolah atau pendidikan formal dan nonformal. Contohnya: pengacara, dokter, guru, dan lain-lain.

b) Tenaga kerja terlatih

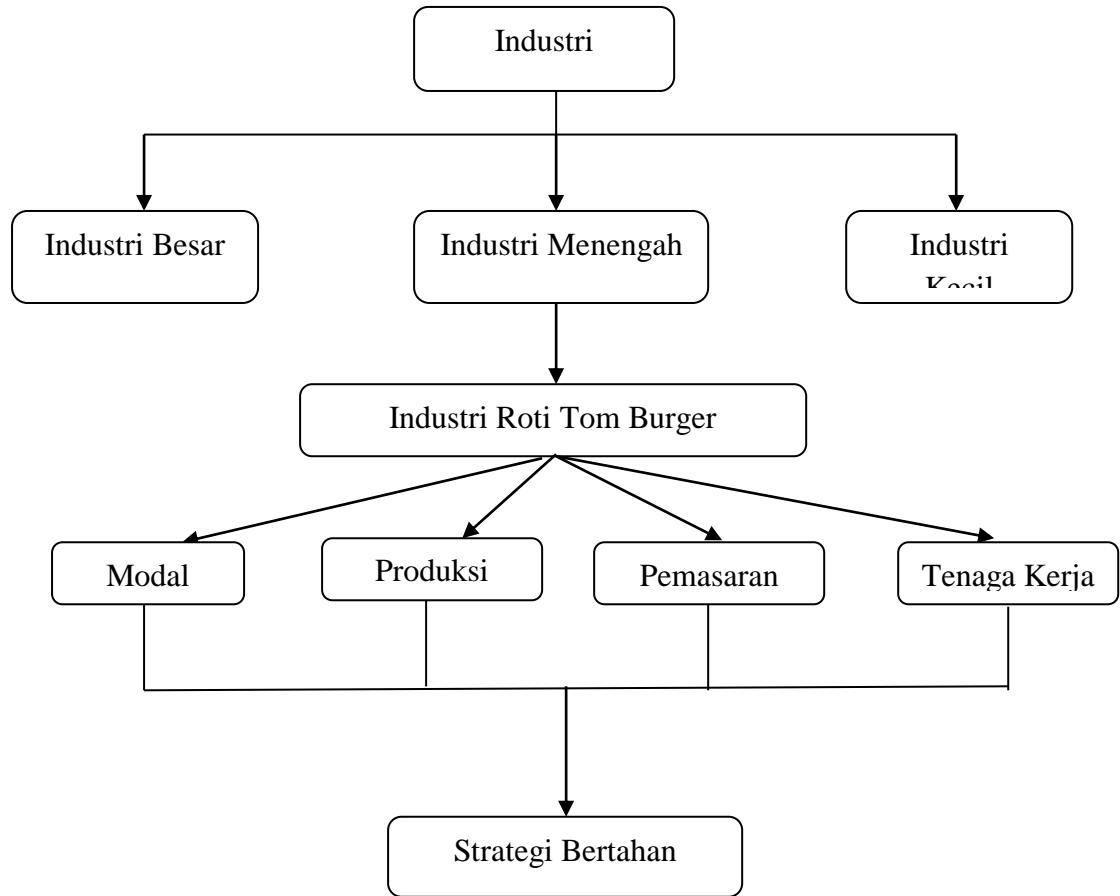
Tenaga kerja terlatih adalah tenaga kerja yang memiliki keahlian dalam bidang tertentudengan melalui pengalaman kerja. Tenaga kerja terampil ini dibutuhkan latihan secara berulang-ulang sehingga mampu menguasai pekerjaan tersebut. Contohnya: apoteker, ahli bedah, mekanik, dan lain-lain.

c) Tenaga kerja tidak terdidik dan tidak terlatih

Tenaga kerja tidak terdidik dan tidak terlatih adalah tenaga kerja kasar yang hanya mengandalkan tenaga saja. Contoh: kuli, buruh angkut, pembantu rumah tangga, dan sebagainya.

3. Kerangka Berpikir

Bagan 1 : Kerangka Berpikir



J. METODE PENELITIAN

Penelitian tentang Perkembangan Pabrik Roti Tom Burger Di Jorong Tigo Balai Kenagarian Lubuak Batingkok Kecamatan Harau Kabupaten Limapuluh Kota tahun 2004-2017 termasuk penelitian sejarah. Metode penelitian merupakan suatu cara atau teknik sebagai upaya memperoleh fakta-fakta dan prinsip-prinsip guna mewujudkan kebenaran dari suatu permasalahan yang ada. Penelitian yang dilakukan penulis adalah penelitian sejarah (historis). Langkah-langkah yang ditempuh untuk menghasilkan tulisan sejarah ini adalah dengan mengikuti metode sejarah yang mencakup heuristik, kritik (kritik intern dan kritik ekstern), interpretasi dan historiografi.³¹

1. Pengumpulan Data (Heuristik)

Heuristik yaitu proses pengumpulan sumber-sumber atau data yang relevan dengan masalah yang akan dikaji. Peneliti mengumpulkan berbagai sumber yang berkaitan dengan pokok kajian penelitian yaitu mengenai perkembangan pabrik roti Tom Burger tahun 2004-2017. Data yang diambil dalam penelitian ini berasal dari sumber primer dan sumber sekunder.

Data primer adalah data yang secara langsung berhubungan dengan responden. Data primer dalam penelitian ini diperoleh dari hasil observasi ke lokasi industri dan wawancara yang diajukan pada kabid sarana dan prasarana industri di Dinas Perindustrian dan Perdagangan, wawancara dengan general manager, manager operasional, kepala administrasi dan karyawan perusahaan Tom Burger, serta wawancara dengan Kepala Jorong Tigo Balai.

³¹ Louis Gotschalk, *Mengerti Sejarah*, Terjemahan Nugroho Notosusanto, Jakarta: UI Press, 1986, hlm, 18

Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari penelitian kepustakaan tentang buku manajemen perusahaan serta industri, jurnal ilmiah yang relevan dengan judul peneliti yang diperoleh di perpustakaan Univeristas Negeri Padang dan internet.

2. Kritik Sumber

Setelah sumber primer dan sumber sekunder didapat, langkah selanjutnya adalah pengolahan sumber yaitu melakukan pengujian sumber yang didapat melalui kritik eksternal dan kritik internal. Kritik eksternal yaitu melakukan pengujian otentitas (keaslian) dalam mendapatkan data-data dalam penelitian ini bisa di dapat dari perusahaan Tom Burger, Dinas UMKM, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Limapuluh Kota dan Badan Pusat Statistik, sumber wawancara didapat dari informan yang terlibat langsung dalam penelitian tersebut. Kritik internal bertujuan untuk mengkaji kebenaran isi data dan pada tahap ini dilakukan pengelompokan fakta.³² Kritik sumber dalam hal ini sangat membutuhkan kecermatan karena peneliti harus mengetahui kredibilitas sumber yang dikumpulkan. Dalam hal ini penulis harus bisa menyelidiki arsip atau dokumen atau fakta yang didapat benar-benar akurat dan bisa digunakan sebagai sumber penelitian ini.

3. Interpretasi

Setelah melewati tahapan kritik sumber maka langkah yang dilakukan selanjutnya adalah interpretasi. Interpretasi adalah tahap menafsirkan data-data yang terkumpul dengan cara mengolah data yang telah dikritis dengan cara

³² Helius Sjamsuddin., *Metodologi Sejarah* (Yogyakarta : Ombak, 2007), hal.132.

merujuk beberapa referensi yang berkaitan dengan kajian penelitian. Pada tahap ini, penulis memberikan penafsiran terhadap data-data yang diperoleh selama penelitian, memberikan makna terhadap keterkaitan antar data yang diperoleh dan melakukan analisis data untuk dikelompokkan berdasarkan bab yang telah ditentukan dan melalui tahap ini data tersebut di interpretasi dan disiapkan dalam bentuk ilmiah.

4. Historiografi

Fase terakhir dalam penulisan sejarah adalah historiografi. Historiografi merupakan cara penulisan, pemaparan, atau pelaporan hasil penelitian sejarah yang telah dilakukan.³³ Hasilnya adalah tulisan sejarah yang tersusun dalam bentuk karya tulis (skripsi) dengan judul “*Usaha Roti Tomy : Dari Burma Ke Tom Burger TAHUN 2004-2017*”

³³ Pranoto. 2010. *Teori dan Metodologi Sejarah*. Yogyakarta : Graha Ilmu hal. 29-45

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Industri roti Tom Burger adalah sebuah industri yang berawal dari bantuan dana PKM dari DIKTI (Direktorat Jendral Perguruan Tinggi) tahun 2014, Tomy dan kawan-kawannya mulai menjalankan usaha burger di kampus Universitas Andalas dengan merek Burma (Burger Mahasiswa), setelah program dikti berakhir, Burger Mahasiswa mulai mengalami kebangkrutan. Pada tahun 2005 Tomy mulai kembali berjualan di setiap acara yang diselenggarakan di Universitas Andalas dengan daging yang diolah sendiri. Setelah bisa memproduksi daging sendiri Tomy mulai membuka outlet-outlet atas pemintaan dari teman-temannya yang juga ingin membuka usaha burger di Padang. Tahun 2007 industri roti Tom Burger mengalami kebangkrutan karena tidak memiliki manajemen yang baik, dimana tidak ada pemisahan antara uang pribadi dengan uang perusahaan.

Pada tahun 2011 Tom berubah haluan dari industri burger ke industri roti goreng. Dengan manajemen keuangan dan personalia yang masih buruk, akhirnya pada pertengahan tahun 2012 usaha roti goreng Tom mengalami kebangkrutan. Pada bulan Januari 2013 Tomy mulai membuka lagi bisnis burger dengan langsung turun ke lapangan dengan berjualan di kampus Politeknik Negeri Payakumbuh dengan fokus pada produk roti dan daging burger saja. Pada tahun 2016 Tom Burger memberikan inovasi baru pada produk roti maupun daging

yaitu pada divisi roti terdapat 4 jenis produk, sedangkan untuk daging terdapat 10 varian jenis olahan daging.

Pada tahun 2017 dilakukan pembaruan terhadap sistem pemasaran dan distribusi yaitu dengan diterapkannya sistem distributor wilayah distribusi Tom Burger semakin meluas, hal itu juga berdampak dengan peningkatan jumlah produksi dan tuntutan akan inovasi baru menjadi lebih besar. Setiap bulan industri roti Tom Burger mengeluarkan inovasi baru terhadap produk yang akan dijual di pasaran. Pada pertengahan tahun 2017 terdapat 40 jenis produk.

Industri roti Tom Burger melakukan berbagai strategi untuk dapat bersaing di era yang semakin modern, strategi yang dilakukan adalah melakukan inovasi produk, memperluas saluran distribusi, mengembangkan media promosi yaitu dengan cara membuka toko online, promosi melalui media sosial, dan industri edukasi untuk pelajar dan mahasiswa.

B. Saran

Berdasarkan temuan dalam penelitian Industri Roti Tom Burger di Jorong Tigo Balai Kenagarian Lubuak Batingkok, maka peneliti menyarankan beberapa hal berikut:

1. Industri roti Tom Burger harus mempertahankan mutu produk-produk yang dihasilkan serta mampu terus kreatif dalam inovasi produk sehingga mampu mewujudkan visi perusahaan yaitu menjadi salah satu produsen makanan halal besar di dunia.

2. Industri roti Tom Burger harus memiliki manajemen yang baik, fungsi masing-masing divisi harus maksimal, komunikasi antara atasan dan karyawan lebih ditingkatkan sehingga perusahaan menjadi lebih maju dan kualitas produksi menjadi lebih baik.
3. Terkait dengan data-data maupun arsip perusahaan agar lebih di perhatikan, sehingga semua data produksi, distribusi dan keuangan lebih terstruktur.

DAFTAR PUSTAKA

Dokumen/Arsip

Data Penjualan Industri Roti Tom Burger Tahun 2017

Peraturan Daerah Kota Padang No 20 Tahun 2012 Tentang Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah

Potensi Komoditi IKM Kabupaten Limapuluh Kota tahun 2011

Potensi Komoditi IKM Kabupaten Limapuluh Kota tahun 2012

Potensi Komoditi IKM Kabupaten Limapuluh Kota tahun 2013

Potensi Komoditi IKM Kabupaten Limapuluh Kota tahun 2014

Potensi Komoditi IKM Kabupaten Limapuluh Kota tahun 2015

Potensi Komoditi IKM Kabupaten Limapuluh Kota tahun 2016

Potensi Komoditi IKM Kabupaten Limapuluh Kota tahun 2017

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah

Buku

Abdullah, Taufik. 1980. *Ilmu Sejarah dan Historiografi arah dan Perspektif*, Jakarta: Gramedia

Assauri, Sofyan. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta : Penerbit FE-UI

Bangun , Darwin. 1989. *Manajemen Perusahaan*, Jakarta : Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi

Herudiyanto, Marleen . 2009. *Teori dan Praktik Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung : Widya Padjajaran

Louis Gottschalk. 1986. *Mengerti Sejarah*. Jakarta: Universitas Indonesia

Pranoto. 2010. *Teori dan Metodologi Sejarah*. Yogyakarta : Graha Ilmu

Priyono. 2007. *Pengantar Manajemen*. Taman Sidoarjo : Zifatama Publisher

- Reksohadipmojo, Sukanto, dkk. 1990. *Pengantar Ekonomi Perusahaan : Buku Dua*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Sandi, I Made.1985. *Republik Indonesia Geografi Regional*. Jakarta: Puri Margasari
- Sangadji, Etta Mamang. 2010. *Metodologi Penelitian : Pendekatan Praktis Dalam Penelitian*. Yogyakarta : Andi
- Sedarmayanti, 2014. *Manajemen Strategi*. Bandung : Refika Aditama
- Sjamsuddin, Helius. 2007. *Metodologi Sejarah* .Yogyakarta : Ombak
- Soebroto , Thomas. 1979. *Pengantar Teknik Berusaha*. Semarang : Effar Co
- Sudarsono. 1996. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*, PT Gramedia Pustaka Utama
- Sukirno, Sadono. 1995. *Pengantar Teori Ekonomi Mikro, Edisi Kedua*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Wingjosoebroto, Sritomo. 2003. *Pengantar Teknik & Manajemen Industri*, Edisi Pertama. Jakarta : Guna Widya

Jurnal dan Skripsi

- Elis Mirnawati. 2016. “Industri Gula Petak Cipta Makmur di Desa Sungai Asam Kecamatan Kayu Aro Barat 1987-2015 : Studi Soasial Ekonomi”. Padang. *Skripsi* (Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang)
- Firma Yulit.2011. “Industri Gelamai di Kota Madya Payakumbuh tahun 1970-2000”. Padang. *Skripsi* (Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang)
- Maharani Rahman.2011. “Industri Keripik Balado Cristine Hakim di Padang tahun 1990-2007”. Padang. *Skripsi* (Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas)
- Novita Isyanti.2013.” Analisis Perilaku Konsumen Terhadap Roti Prayangan Bakery di Kota Padang tahun 2012”.Padang. *Skripsi* (Universitas Negeri Padang)
- Ratna Dewita. 2011. “Industri Rendang Telur di Simalanggang, Perubahan Dari Makanan Budaya ke Makanan Komersil Tahun 2002-2010”. Padang. *Skripsi* (Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang)
- Syaifuddin Yana.2015. “Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar” *Malikussaleh Industrial Engineering Journal Vol.4 No.1*

Pradnya Paramita Hapsari, Abdul Hakim, Saleh Soeaidy. 2014. Pengaruh Pertumbuhan Usaha Kecil Menengah (UKM) terhadap Pertumbuhan Ekonomi Daerah (Studi di Pemerintah Kota Batu). *Jurnal Wacana-Vol. 17, No.2.Jurusan Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Administrasi, Universitas Brawijaya*

Internet

Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi. “*Sumatera Barat Terima Penghargaan Paramakarya 2017*”. Diakses dari <http://sumbarprov.go.id/details/news/12844> pada 11 Desember 2017

Sapto Andika. *Konsumsi Terigu di Sumbar Naik 6 Persen per Tahun*”, diakses dari [http://nasional.republika.co.id/berita/nasional/daerah/17/07/29/otuc4o430-konsumsi-terigu-di-sumbar-tumbuh-6-persen-per-tahun pada 11 September 2017](http://nasional.republika.co.id/berita/nasional/daerah/17/07/29/otuc4o430-konsumsi-terigu-di-sumbar-tumbuh-6-persen-per-tahun_pada_11_September_2017)

Septian Denny. *Pertumbuhan Omzet Industri di atas 10 Persen*, diakses dari <http://bisnis.liputan6.com/read/2123566/pertumbuhan-omzet-industri-roti-di-atas-10> pada 11 September 2017

Informan / Narasumber

Wawancara dengan Bapak Yovi S Bono (Manager Operasional Tom Burger) di Jorong Tigo Balai Kenagarian Lubuak Batingkok Pada 9 Agustus 2017

Wawancara dengan Ibu Ezi Fitriana (Istri Pemilik Tom Burger) di Jorong Tigo Balai, Kenagarian Lubuak Batingkok, 10 Agustus 2017

Wawancara dengan Ibu Eri Trina, Kepala Bidang Sarana dan Prasarana Industri pada tanggal 19 April 2018

Wawancara dengan bapak Rinaldi Eka Putra, Kepala Jorong Tigo Balai pada tanggal 20 April 2018

Wawancara dengan Ibu Ovia Gumala, Kepala Administrasi Industri Roti Tom Burger pada tanggal 27 April 2018

Wawancara dengan Lia Lestari, CS dan Kasir Industri Roti Tom Burger pada tanggal 27 April 2018

Wawancara dengan Fitri Yanti, Kepala Packaging Industri Roti Tom Burger pada tanggal 28 April 2018

Wawancara dengan Gilang, karyawan Industri Roti Tom Burger pada tanggal 28 April 2018

Wawancara dengan Rudi, Karyawan Industri Roti Tom Burger pada tanggal 28 April 2018