

**TINJAUAN MANAJEMEN USAHA ROTI GANTO BAKERY DI KINALI
PASAMAN BARAT**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Diploma Tiga (D III)*



Oleh:
PRIMAYSHA ASYIFA PERMATA
NIM 17079057/2017

**PROGRAM STUDI DIII TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Tinjauan Manajemen Usaha Roti Ganto Bakery di Kinali, Pasaman Barat

Judul : Tinjauan Manajemen Usaha Roti Ganto Bakery di Kinali,
Pasaman Barat
Nama : Primaysha Asyifa Permata
NIM : 2017 / 17079057
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, Maret 2022

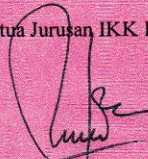
Disetujui Oleh Pembimbing



Dra. Reni Yelfi, M.Pd
NIP. 19590531 198603 2002

Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP



Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Primaysha Asyifa Permata
NIM : 2017/17079057
Judul : Tinjauan Manajemen Usaha Roti Ganto Bakery Di Kinali,
Pasaman Barat
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata
Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Padang, Maret 2022

Tim Penguji:

Tanda Tangan

Ketua Dra.Reno Yelfi , M.Pd
Anggota Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
Anggota Ranggi Rahimul Ihsan, SP, M.Si

1.
2.
3.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Primaysha Asyifa Permata

NIM/TM : 17079057/2017

Program Studi : D3 Tata Boga

Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Tinjauan Manajemen Usaha Roti Ganto Bakery di Kinali, Pasaman Barat”

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Padang, Maret 2022

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Primaysha Asyifa Permata
NIM. 17079057

ABSTRAK

Primaysha Asyifa Permata. 2022. “Tinjauan Manajemen Usaha Roti Ganto Bakery di Kinali Pasaman Barat”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bagaimana cara persiapan Roti Ganto Bakery di Kinali Pasaman Barat, mengetahui bagaimana cara perencanaan Roti Ganto Bakery, pengolahan Roti Ganto Bakery di Kinali, melihat pemasaran Roti Ganto Bakery di Kinali Pasaman Barat, mengetahui sistem manajemen usaha Roti Ganto Bakery di Kinali.. Manfaat penelitian ini dapat pengetahuan dan pengalaman tentang bagaimana mengelola usaha Roti Ganto Bakery di Kinali yang merupakan salah satu makanan yang ada di Pasaman Barat, diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan usaha roti, penelitian ini juga diharapkan dapat berguna bagi pembaca yang membutuhkan bahan referensi yang berkaitan dengan mengelola suatu produk roti. jenis penelitian ini adalah berupa tinjauan tentang manajemen usaha roti ini dilaksanakan di pabrik Roti Ganto Bakery di Kinali Kabupaten Pasaman Barat Sumatra Barat. Pada tanggal 12 Mei-10 Juni tahapan penelitian ini dengan menggunakan objek penelitian dengan memperoleh informan tentang pelaksanaan manajemen usaha Roti Ganto Bakery di Kinali Kabupaten Pasaman Barat. Pembahasan ini memberikan informasi tentang data yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengawasan, evaluasi, pemasaran, kemasan. Perencanaan telah di laksanakan sebelum di produksi dimulai. Pengorganisasian telah dibuat struktur organisasi selaku pemilik dan telah dijalankan sesuai peraturan dibuat. Pelaksanaan sudah sesuai dengan tugas masing- masing. Pengawasan telah di awasi tentang karyawan pabrik Roti Ganto *Bakery* dan evaluasi ada suatu kegagalan dalam penjualan akibat kurang banyak peminat. Harga jual roti yang ditetapkan oleh produsen adalah Rp. 2000.

Kata kunci: Manajemen, Roti

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul **“Tinjauan Manajemen Usaha Roti Ganto Bakery di Kinali Pasaman Barat”**. Dalam proses tinjauan ini penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Dra. Reno Yelfi, M.Pd selaku dosen Pembimbing Proyek Akhir dan Penasehat Akademik.
5. Dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Bapak Daswir selaku pemilik perusahaan yang telah memberikan izin penelitian kepada penulis.
8. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril dan materi serta doa yang telah diberikan.
9. Teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada Penulis untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan seala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran dari pembaca dalam penulisan Proyek Akhir ini supaya dapat membuat laporan yang lebih baik lagi dimasa yang akan datang. Akhir kata penulis ucapkan semoga Proyek Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak.

Padang, 2022

Penulis,

DAFTAR ISI

	halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR BAGAN.....	vi
DAFTAR GAMBAR BAGAN	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Tinjauan.....	3
C. Manfaat Tinjauan.....	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Pengertian Manajemen.....	5
B. Fungsi Manajemen.....	7
C. Usaha Roti.....	12
D. Roti.....	14
E. Persiapan Pengolahan Roti.....	16
F. Pemasaran Roti.....	26
G. Kemasan.....	29
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis penelitian.....	33
B. Tempat dan Waktu Penelitian	33
C. Objek Penelitian.....	33
D. Teknik Analisis Data.....	33
E. Informan Peninjauan	34
F. Tahap Pelaksanaan	34
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan.....	36
B. Pembahasan.....	43

BAB V PENUTUP

D. Kesimpulan	50
E. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
1. Bagan tahap pelaksanaan	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur Organisasi Ganto Bakery	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Penelitian Bahan	57
2. Hasil Penelitian Alat	59
3. Tempat Produksi	61
4. Hasil Wawancara	62
5. Surat Rekomendasi Proyek Akhir.....	64
6. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	65
7. Surat Tugas Pembimbing.....	66
8. Surat Tugas Permohonan Penulis Proyek Akhir	67
9. Surat Permohonan Penelis Penelitian	68
10. Surat Izin Tugas Menguji.....	69
11. Surat Izin Permohonan Penguji Proyek Akhir.....	70

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengelolaan usaha di Indonesia sangatlah pesat khususnya industri rumahan, persaingan usaha saat ini telah mendorong para pengelola usaha maupun calon pelaku usaha untuk bergerak cepat, kreatif, dan antisipatif. Untuk mempertahankan usaha industri ini diperlukan konsep manajemen yang baik. Menurut Hasibuan (2010), manajemen adalah seni mengatur hubungan dan peranan tenaga kerja agar efektif dan efisien membantu terwujudnya tujuan perusahaan, karyawan dan masyarakat. Kristiawan et al., (2017) menyatakan bahwa manajemen merupakan ilmu dan seni dalam mengatur, mengendalikan, mengkomunikasikan dan memanfaatkan semua sumber daya yang ada dalam organisasi dengan memanfaatkan fungsi-fungsi manajemen (Planing, Organizing, Actuating, Controlling) agar organisasi dapat mencapai tujuan secara efektif dan efisien.

Salah satu industri rumahan yang berkembang saat ini adalah usaha roti. seiringan dengan berjalan waktu, roti akhirnya tidak lagi dikaitkan dengan sarapan pagi, tetapi sudah meluas sebagai menu makanan alternatif di segala kondisi dan waktu makan. Roti tidak lagi dinikmati di pagi hari, tetapi juga di siang hari, malam hari, atau sebagai *snack* di antara dua waktu makan. Begitulah roti saat ini berkembang menjadi suatu budaya makan di Indonesia, sehingga pada akhirnya kita dengan mudah mendapatkan roti di hotel, restoran, warung pojok pedagang kaki lima, dan juga di kios-

kios penjual rokok. Roti juga di jajankan ke kompleks perumahan dan perkampungan melalui berbagai sarana angkutan (mobil *boxs*, kereta dorong, atau sepeda) dengan iringan musik yang sangat khas sebagai penanda bagi setiap merek dan produsen roti. Roti dibedakan atas roti tawar dan roti manis. Roti tawar terdiri dari roti putih dan roti gandum. Sedangkan roti manis memiliki ragam variasi isi seperti selai kacang, strawberry, coklat, susu, daging, pandan, kelapa dan lainnya. Sangsono dan Monalisa (2011) melaporkan bahwa nilai konsumsi roti perkapita masyarakat Indonesia pada 2010 tumbuh tertinggi dibandingkan 11 negara Asia Pasifik lainnya.

Menurut Marom (2014) usaha perlu menerapkan prinsip manajemen agar usaha tersebut dapat tetap berkembang dengan stabil, sementara pada zaman sekarang banyak industri makanan yang tidak bertahan lama karena tidak menerapkan konsep manajemen yang baik usahanya. Terdapat berbagai macam faktor penyebab kegagalan bisnis yaitu: modal, penyimpanan arsip dan kontrol finansial, pengalaman industri, pengalaman manajemen, perencanaan, profesional *advisor*, edukasi, *staffing*, *product/service timing*, minoritas dan pemasaran.

Maka penulis tertarik untuk meninjau bagaimana penerapan manajemen usaha di industri rumahan, khususnya industri yang memproduksi roti. Industri rumahan yang penulis membahas pada dalam penelitian ini adalah usaha roti ganto bakery di Kinali, Pasaman Barat. Usaha roti ganto bakery ini berdiri pada tahun 2012 terletak di Kinali, Pasaman Barat. Roti ini memproduksi roti manis isian coklat, kelapa, mises. Perkembangan usaha roti

ganto bakery ini sudah berkembang ke luar Pasaman Barat yaitu Palembayan, Tigo Nagari dan Talu. Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk menjadikan penelitian tersebut. “Tinjauan Manajemen Usaha Roti Ganto Bakery di Kinali, Pasaman Barat”.

B. Tujuan Tinjauan

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari peninjauan Manajemen Usaha Roti Ganto Bakery di Kinali, Kabupaten Pasaman Barat adalah:

1. Mempelajari dan mendeskripsikan bagaimana cara persiapan roti ganto bakery di Kinali, Pasaman Barat.
2. Untuk mengetahui Bagaimana cara perencanaan roti Ganto Bakery di Kinali, Pasaman Barat.
3. Untuk mengetahui bagaimana cara pengolahan roti Ganto Bakery di Kinali.
4. Mendapatkan informasi pemasaran roti Ganto Bakery di Kinali, Pasaman Barat.
5. Untuk mengetahui bagaimana sistem manajemen usaha roti Ganto Bakery di Kinali.

C. Manfaat Peninjauan

1. diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan usaha roti Ganto Bakery di Kinali.

2. Diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan usaha roti Ganto Bakery di Kinali.
3. Penelitian ini juga diharapkan dapat berguna bagi pembaca yang membutuhkan bahan referensi yang berkaitan dengan mengelola suatu produk roti.
4. Penelitian ini juga diharapkan dapat berguna bagi pembaca yang membutuhkan bahan refesian yang berkaitan dengan manajemen usaha roti.
5. Sebagai syarat untuk menyelesaikan dan memperoleh gelar Diploma III di Universitas Negeri Padang.