

OMI

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN TEPUNG TERIGU  
MENJADI ROTI PADA USAHA ROTI HOLLAND  
DI KOTA PALEMBANG**

FP. B.A

2005

Oleh

**ERLINE FARDIANA**



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA**

**2005**

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN TEPUNG TERIGU  
MENJADI ROTI PADA USAHA ROTI HOLLAND  
DI KOTA PALEMBANG**



S  
664.752 307

Far

la

C 050 816

2005

Oleh

**ERLINE FARDIANA**

12743/13025



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA**

**2005**

## SUMMARY

ERLINE FARDIANA. Value Added Analysis of Bread Processing from Wheat Flour At Holland Company In Ilir Timur I District, Palembang (Supervised by MARYATI MUSTOFA HAKIM and LIFIANTHI).

The purpose of this research is to analyze the amount of the value added which was obtained from the process of making bread from wheat flour, to analyze the income obtained from bread processing and also to analyze the Break Even Point (BEP) from the bread revenue at Holland company in Ilir Timur I District, Palembang.

This research was done at Holland company which is located on Jl. Jenderal Sudirman, no. 828 Ilir Timur I District, Palembang. This location was chosen purposely because the company has already developed and well known by the public and also the willingness of Holland company to give us the data needed

In this research, the collected data consist of primary data and secondary data. The primary data was obtained by having direct interview in the field using certain list of questions. The secondary data was taken from books and certain department which is related with this research.

The result of the research found that the average of value added from sweet bread (28 kinds) is Rp 19.045,87 per kg wheat flour with average ratio of value added is 28,58%, which is the biggest value added is reached for abon ayam bread (Rp 67.619,55), for doughnut (3 kinds) the average of value added is Rp 16.865,82 per kg wheat flour, with the average ratio of value added is 19,38% which is the

biggest value added is reached for doughnut cheese (Rp24.760,89) and for insipid bread (2 kinds) the average of value added is Rp 9.887,91 per kg wheat flour with the average ratio of value added is 30,82% which is the biggest value added is reached for kojek insipid bread (Rp 15.326,41).

The average of total income per month for sweet bread (28 kinds) is Rp25.496.178,79, insipid bread (2 kinds) is Rp7.044.244,80 per month and for doughnut (3 kinds) is Rp 582.236,05. The average of total income for all kinds of bread (33 kinds) is Rp33.122.659,64 per month.

BEP total for sweet bread (28 kinds) is reached while the average of total revenue is Rp13.431.924,83 per month, BEP total for insipid bread (2 kinds) is reached while the average of total revenue is Rp2.601.657,78 per month and BEP total for doughnut (3 kinds) is reached while the average of total revenue is Rp2.733.358,38 per month.

## RINGKASAN

ERLINE FARDIANA. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Tepung Terigu Menjadi Roti Pada Usaha Roti Holland di Kota Palembang (Dibimbing oleh MARYATI MUSTOFA HAKIM dan LIFIANTHI).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan tepung terigu menjadi roti, menganalisis pendapatan yang diperoleh dari pengolahan tepung terigu menjadi roti, dan menganalisis Break Even Point (BEP) dari penerimaan roti pada usaha roti Holland di Kecamatan Ilir Timur I Palembang.

Penelitian ini telah dilaksanakan pada usaha pengolahan roti yang bernama Holland yang berlokasi di jalan Jenderal Sudirman no 828 Kecamatan Ilir Timur I Palembang. Penentuan lokasi ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa usaha pengolahan roti Holland ini sudah cukup maju dan terkenal di masyarakat juga berdasarkan kesediaan pihak roti Holland untuk memberikan data – data yang diperlukan.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara secara langsung dilapangan menggunakan tuntunan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan. Sedangkan data sekunder berasal dari buku – buku, data dari instansi atau dinas yang berhubungan dengan penelitian ini.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh nilai tambah rata-rata untuk jenis roti manis (28 jenis) sebesar Rp 19.045,87 per kg tepung terigu

dengan rata – rata rasio nilai tambah 28,58% dimana nilai tambah terbesar pada roti abon ayam (Rp67.619,55), jenis donat (3 jenis) nilai tambah rata–ratanya sebesar Rp16.865,82 per kg tepung terigu dengan rata – rata rasio nilai tambahnya. 19,38% dimana nilai tambah terbesar pada donat keju dan untuk jenis roti tawar (2 jenis) nilai tambah rata–ratanya sebesar Rp9.887,91 per kg tepung terigu dengan rata – rata rasio nilai tambahnya yaitu 46,26%, dimana nilai tambah terbesar pada roti tawar kojek (Rp15.802,19).

Pendapatan total rata–rata per bulan untuk roti manis (28 jenis) sebesar Rp25.496.178,79, untuk roti tawar (2 jenis) pendapatan total rata–rata perbulannya adalah Rp7.044.244,80 dan pendapatan total rata–rata per bulan untuk donat (3 jenis) sebesar Rp582.236,05. Pendapatan total rata–rata per bulan dari seluruh roti (33 jenis) adalah Rp33.122.659,64.

BEP total untuk roti manis (28 jenis) dicapai pada saat penerimaan total rata–rata per bulan sebesar Rp13.431.924,83, BEP total untuk roti tawar (2 jenis) dicapai pada saat penerimaan total rata–rata per bulan sebesar Rp2.601.657,78 dan BEP total untuk donat (3 jenis) dicapai pada saat penerimaan total rata–rata perbulannya sebesar Rp2.733.358,38.

Allah SWT akan meninggikan beberapa derajat bagi orang – orang yang berilmu (HR. Muslim)

Kupersembahkan untuk:

*Pemilik semua kekuatan Allah SWT, suami yang kucinta, terimakasih atas doa dan pengertiannya, Mama dan Papa, dosen pembimbing, teman-teman PSA,terimakasih bimbingan dan bantuannya selama ini.*

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN TEPUNG TERIGU  
MENJADI ROTI PADA USAHA ROTI HOLLAND  
DI KOTA PALEMBANG**

Oleh

**ERLINE FARDIANA**

**SKRIPSI**

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
**Sarjana Pertanian**

pada

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA**

**2005**



Skripsi

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN TEPUNG TERIGU  
MENJADI ROTI PADA USAHA ROTI HOLLAND  
DI KOTA PALEMBANG**

Oleh

**ERLINE FARDIANA**

**05003104014**

telah diterima sebagai salah satu syarat  
untuk memperoleh gelar  
**Sarjana Pertanian**

Pembimbing I



Ir. Marvati Mustofa Hakim, M. Si.

Pembimbing II




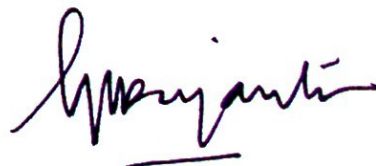
Ir. Lifianthi, M. Si.

Indralaya, 31 Mei 2005

Fakultas Pertanian

Universitas Sriwijaya



 Plt. Dekan,



Dr. Ir. Gatot Privanto, M. S.  
NIP. 131 414 570

Skripsi berjudul “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Tepung Terigu Menjadi Roti Pada Usaha Roti Holland Di Kota Palembang” oleh Erlina Fardiana telah dipertahankan di depan Komisi Penguji pada tanggal 17 Mei 2005.

#### Komisi Penguji

- |                                      |            |   |
|--------------------------------------|------------|---|
| 1. Ir. Maryati Mustofa Hakim, M. Si. | Ketua      |    |
| 2. Ir. Lifiанти, M. Si.              | Sekretaris |    |
| 3. Ir. Elisa Wildayana, M. Si.       | Anggota    |   |
| 4. Riswani, S. P, M. Si.             | Anggota    |  |

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian

  
  
Ir. Maryati Mustofa Hakim, M. Si.  
NIP. 131 269 263

Mengesahkan,  
Ketua Program Studi Agribisnis

  
Ir. Elisa Wildayana, M. Si.  
NIP. 131 691 050

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, adalah hasil penelitian atau investigasi saya sendiri dan belum pernah atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan lain atau gelar kesarjanaan yang sama di tempat lain.

Indralaya, 31 Mei 2005

Yang membuat pernyataan



Erlina Fardiana

## RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 10 Agustus 1981 di Palembang, merupakan anak sulung dari empat bersaudara dari pasangan Fanani dan Aminah.

Pendidikan sekolah dasar di selesaikan pada tahun 1994 di SD Xaverius III Palembang, sekolah menengah pertama pada tahun 1997 di Sekolah Menengah Pertama (SMP) Negeri 8 Palembang, sekolah menengah umum pada tahun 2000 di Sekolah menengah Umum (SMU) Negeri 5 Palembang.

Pada tahun 2000 penulis terdaftar sebagai mahasiswa Universitas Sriwijaya Fakultas Peranian Jurusan sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis melalui Ujian Masuk Perguruan Tinggi negeri (UMPTN).

Penulis telah melaksanakan Praktik Lapangan yang berjudul Proses Pengolahan Melinjo (*Gnetum gnemon L.*) Menjadi Emping *Stick* Melinjo.

Penulis pernah menjadi asisten mata kuliah Ekonomi Regional pada tahun ajaran 2003/2004. Pernah menjadi pengurus Badan Wakaf dan pengkajian Islam (BWPI) FP Unsri pada bidang kajian strategis untuk periode 2002 – 2003 dan periode 2003 – 2004, pengurus Badan eksekutif Mahasiswa Fakultas Pertanian (BEM FP) Unsri periode 2003 – 2004 di biro kajian strategis.

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah robbil'alamin. Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT karena berkat limpahan rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Tepung Terigu Menjadi Roti Pada Usaha Roti Holland Di Kotamadya Palembang tepat pada waktunya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Ibu Ir. Lifianthi M.Si. serta Ibu Ir. Maryati Mustofa Hakim M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini sehingga dapat dilaksanakan dengan baik. Terima kasih juga kepada Ibu Ir. Elisa Wildayana, M.Si. dan Ibu Riswani, S.P,M.Si. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran – sarannya sehingga dapat memperbaiki hasil penelitian penulis.

Penulis juga mengucapkan banyak terima kasih kepada Pimpinan Usaha roti Holland beserta seluruh karyawannya yang telah banyak membantu dalam memberikan informasi berupa keterangan, gambaran keadaan usaha yang dilaksanakan oleh usaha roti ini ini.

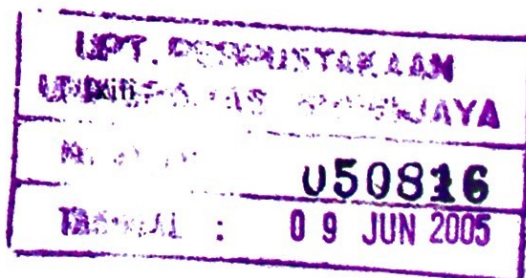
Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak dalam rangka penyempurnaan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kita semua.

Indralaya, 31 Mei 2005

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL .....	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xviii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	8
C. Tujuan dan Kegunaan .....	9
II. KERANGKA PEMIKIRAN .....	10
A. Tinjauan Pustaka .....	10
1. Tepung Terigu .....	10
2. Pengolahan Roti .....	13
3. Konsep Biaya Produksi.....	14
4. Konsep Biaya Bersama.....	16
5. Konsep Penerimaan dan Pendapatan.....	17
6. Konsep Nilai Tambah.....	18
7. Konsep <i>Break Even Poin</i> .....	20
B. Model Pendekatan .....	21
C. Batasan – batasan .....	22



	Halaman
III. PELAKSANAAN PENELITIAN .....	24
A. Tempat dan Waktu.....	24
B. Metode Penelitian .....	24
C. Metode pengumpulan Data .....	24
D. Metode Pengolahan Data .....	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	28
A. Keadaan Umum Usaha .....	28
1. Sejarah dan Perkembangan Usaha.....	28
2. Lokasi Usaha .....	30
3. Sruktur Organisasi .....	31
B. Pengolahan Roti .....	34
1. Peralatan.....	34
2. Bahan Baku .....	37
3. Proses Pengolahan Roti .....	40
C. Nilai Tambah.....	45
1. Nilai Input .....	45
2. Nilai Output.....	59
3. Nilai Tambah.....	62
D. Pendapatan .....	66
1. Biaya Total.....	66
2. Penerimaan.....	68
3. Pendapatan .....	69

	Halaman
E. <i>Break Even Point</i> (BEP) .....	71
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	74
A. Kesimpulan .....	74
B. Saran .....	75
DAFTAR PUSTAKA .....	76
LAMPIRAN .....	79



## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kadar zat- zat gizi dalam 100 gram terigu .....	3
2. Konsumsi rata-rata tepung terigu perkapita seminggu menurut golongan pengeluaran perkapita sebulan di Sumatera Selatan .....	7
3. Harga tepung terigu cakra kembar emas pada Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	38
4. Formulasi bahan baku dasar untuk pembuatan roti pada usaha roti Holand .....	41
5. Total penggunaan tepung terigu rata-rata per bulan untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	46
6. Biaya total rata-rata per bulan tepung terigu untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	48
7. Rata-rata biaya tepung terigu per bulan untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	50
8. Rata-rata biaya bahan baku penolong (bahan dasar roti dan bahan isi roti per bulan untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	51
9. Rata-rata alokasi biaya input variabel lain (gas, listrik, transportasi dan kemasan) per bulan untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	54
10. Rata-rata alokasi biaya bersama input tetap (penyusutan, tenaga kerja, pajak, asuransi) per bulan untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	56
11. Rata-rat nilai input untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	58

	Halaman
12. Rata-rata nilai output untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai JANuari 2004 .....	61
13. Rata-rata nilai tambah untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holand, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	63
14. Biaya total rata-rata per bulan untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usah roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	67
15. Penerimaan total rata-rat per bulan untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai januari 2004..	69
16. Pendapatan total rata-rata per bulan untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	70
17. Analisis total Break Even Point (BEP) rata-rat per bulan untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	72

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Model pendekatan secara diagramatik .....	21
2. Struktur organisasi usaha roti Holland .....	33

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Denah lokasi penelitian di Kecamatan Ilir Timur I Palembang .....	79
2. Daftar tenaga kerja pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004.....	80
3. Bagan proses pengolahan roti pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004.....	81
4. Jumlah output dan harga untuk seluruh jenis roti pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004.....	82
5. Berat awal roti dan jumlah output yang dihasilkan dari pengolahan 1 kg tepung terigu pada usah roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004.....	84
6. Harga dan jumlah tepung terigu cakra kembar emas untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004.....	85
7. Biaya bahan dasar untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	86
8. Biaya bahan dasar untuk donat pada usa roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004.....	87
9. Biaya bahan dasr untuk roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	88
10. Biaya input variabel lain (gas, listrik, transportasi dan kemasan) untuk seluruh jenis roti pada usah aroti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004.....	89
11. Biaya penyusutan alat dan bangunan per bulan pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai januari 2004 .....	90
12. Alokasi biaya bersama penyusutan alat dan bangunan per bulan untuk ketiga kelompok jenis roti pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	91

	Halaman
13. Biaya input tetap lain (tenaga kerja, pajak, asuransi) pada usah roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	92
14. Rata-rata alokasi biaya bersama tepung terigu dan jumlah penggunaan tepung terigu per bulan usah roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	93
15. Rata-rata biaya bahan isi roti per bulan dan alokasi biaya bersama bahan dasar roti pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	95
16. Rata-rata alokasi biaya bersama input variabel lain (gas, listrik, transportasi, kemasan) per bulan pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004.....	97
17. Rata-rata alokasi biaya bersama untuk input tetap (biaya penyusutan, pajak, tenaga kerja dan asuransi)per bulan pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004.....	99
18. Rata-rata nilai input untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	101
19. Rata-rata nilai output untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	103
20. Rata-rata nilai tambah untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	105
21. Pendapatan rata-rata per bulan untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	107
22. Analisis total Break Even Point (BEP) rata-rata per bulan untuk roti manis, donat dan roti tawar pada usaha roti Holland, Februari 2003 sampai Januari 2004 .....	109

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Setiap makhluk hidup, khususnya manusia membutuhkan pangan dalam melangsungkan hidupnya. Pangan dikonsumsi manusia untuk memperoleh energi yang berupa tenaga untuk melakukan aktivitas hidup (antara lain bernapas, bekerja, membangun, dan mengganti jaringan yang rusak). Pangan merupakan bahan bakar yang berfungsi sebagai sumber energi. Kekurangan pangan dan gizi setiap saat menjadi bahan pemikiran dalam rangka pemerataan kesejahteraan manusia. Jumlahnya setiap tahun semakin bertambah sesuai dengan peningkatan jumlah penduduk (Nurmala, 1998).

Makanan pokok sebagai sumber karbohidrat dapat diperoleh dari berbagai jenis tanaman. Kandungan karbohidrat yang tinggi terdapat sebagian besar pada tanaman serealida dari famili *graminease* antara lain padi, jagung, gandum, sorghum, *barli*, *rogge*, *haver* dan sebagainya. Beragamnya tanaman sebagai sumber karbohidrat memungkinkan dijadikan tepung yang penggunaannya lebih meluas dibandingkan dengan penyajian langsung dari produk tanaman tersebut.

Bangsa Indonesia sejak dekade 1970-an secara lambat tetapi pasti telah menuju pertumbuhan ekonomi yang mengubah predikat negara miskin menjadi negara berkembang. Perubahan ini secara pasti juga mengubah perilaku kerja sebagian besar masyarakat perkotaan dan meluas kepada masyarakat pedesaan. Perilaku atau pola kerja tersebut sangat berpengaruh terhadap pola makan, dimana masyarakat kita

dewasa ini agar lebih praktis dan efisien maka pada pagi dan sore hari seringkali memerlukan makanan yang mudah diperoleh dan cukup mengandung nutrisi yang diperlukan tubuh. Makanan pokok masyarakat Indonesia adalah beras. Pengolahan beras agar bisa dikonsumsi membutuhkan waktu yang cukup lama.

Jenis sereal kedua yang penting dalam menu makanan Indonesia sebagai alternative pengganti beras adalah gandum atau tepung terigu. Di kota-kota besar kedudukan terigu sebagai makanan pengganti beras semakin lama semakin penting. Gandum sebagai bahan makanan hampir seluruhnya digunakan dalam bentuk tepung (Moehyi,1992).

Terigu atau gandum adalah sereal yang paling banyak diproduksi dan dikonsumsi sebagai bahan makanan pokok di dunia, disusul oleh padi. Pada umumnya terigu dikonsumsi melalui perubahan menjadi tepung, yang diolah lebih lanjut menjadi bahan makanan jadi yang siap dikonsumsi atau hasil olah setengah jadi yang harus diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi (dimasak lebih lanjut di dapur rumah tangga) (Sediaoetama, 1993).

Berdasarkan kegunaannya setiap jenis terigu mempunyai sifat tertentu yang mempengaruhi hasil akhir. Semakin baik terigu yang digunakan maka akan semakin baik pula hasil yang didapatkan. Terigu dibedakan berdasarkan jumlah protein dan kualitas gluten yang terkandung didalamnya. Protein yang terkandung didalam terigu dibedakan menjadi 3 yaitu: terigu protein tinggi (12% - 14%), terigu protein sedang (10,5% - 11,5%), dan terigu protein rendah (8% - 9%). Protein tersebut juga dibedakan menjadi 2 macam yaitu: protein yang larut didalam air (pati), dan protein yang tidak larut didalam air (gluten). Tingginya protein didalam terigu akan mempengaruhi jumlah gluten. Kandungan gluten pada terigu merupakan sifat yang

spesifik, karena pada serelia lainnya tidak terdapat kandungan gluten (Nurmala,1998). Selanjutnya Sediaetama (1993) menyatakan bahwa struktur biji terigu atau gandum mirip dengan struktur biji beras, demikian pula dengan kandungan zat-zat gizinya. Kadar zat-zat gizi dalam 100 gram terigu dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Kadar zat-zat gizi dalam 100 gram terigu

Zat Gizi	Kadarnya
Energi	330 kal
Protein	11 gram
Lemak	2 gram
Karbohidrat	72,4 gram
Zat Kapur (Ca)	15 mg
Phosphorus (P)	130 mg
Zat Besi (Fe)	2 mg
Vitamin A	0 SI
Thiamin (Vitamin B <sub>1</sub> )	79 ug
Vitamin C	0 mg

Sumber: Food Composition Tables, FAO 1949

Dahulu Indonesia mengimpor tepung terigu, tetapi sejak tahun tujuh puluhan didirikan pabrik penggilingan terigu menjadi tepung dan bahan bakunya berupa terigu impor dalam bentuk biji. Berdasarkan sudut ekonomi mengimpor terigu biji dan mengolahnya di dalam negeri lebih menguntungkan daripada mengimpor tepung terigu (Sediaetama, 1993).

Menurut Sjarkowi dan Sufri (2002), perusahaan yang kiprohnya melakukan pengolahan produk atau perusahaan yang menunjang kegiatan produksi pertanian adalah juga merupakan bagian dari agribisnis, dengan demikian disebut perusahaan agribisnis atau khususnya disebut perusahaan agroindustri.



Soekartawi (2001) mengemukakan bahwa pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua agribisnis setelah komponen produksi pertanian. Banyak pula dijumpai petani yang tidak melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan oleh berbagai sebab, padahal disadari bahwa kegiatan pengolahan ini dianggap penting, karena dapat meningkatkan nilai tambah. Hal tersebut dapat diketahui dari berbagai penelitian menunjukkan bahwa pengolahan hasil yang baik yang dilakukan produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang diproses.

Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena pertimbangan diantaranya sebagai berikut:

- a. Meningkatkan nilai tambah.
- b. Meningkatkan kualitas hasil.
- c. Meningkatkan penyerapan tenaga kerja.
- d. Meningkatkan keterampilan produksi.
- e. Meningkatkan pendapatan produsen.

Mubyarto (1989) juga menyatakan bahwa fungsi pengolahan memegang peranan yang makin penting di negara kita. Bahkan pemerintah melalui kebijaksanaannya terus berusaha agar hasil-hasil pertanian yang diekspor lebih banyak diolah di dalam negeri dan kita tidak lagi hanya mengekspor komoditi-komoditi dan barang-barang setengah jadi tetapi yang sudah merupakan barang-barang jadi yang siap dikonsumsi. Kemajuan industri-industri pengolahan merupakan syarat mutlak dalam mencapai tujuan tersebut. Konsumen yang makin tinggi tingkat kemakmurannya makin menginginkan jasa-jasa industri pengolahan yang makin besar. Mereka tidak ingin lagi membuang banyak waktu untuk memasak

dan mengolah bahan-bahan makanan dan bersedia membayar harga yang lebih tinggi.

Menurut IKAPI (1981), sudah sejak beberapa ratus tahun yang lalu, karena roti merupakan makanan yang bernilai, dalam berbagai bentuknya dijadikan sebagai makanan pokok penduduk banyak negeri di dunia. Di beberapa negara roti dikonsumsi secara besar – besaran. Grafiknya terus meningkat disebabkan berbagai alasan antara lain karena nilai gizinya lebih baik dari bahan makanan pokok lainnya, karena perubahan standar makan, dan disamping itu karena roti sudah dapat dimakan secara langsung.

Roti merupakan makanan yang cukup populer dan telah tersebar luas pada berbagai lapisan masyarakat Indonesia. Walaupun fungsi roti sebagai makanan utama masih terbatas, yaitu hanya sebagai makanan pengganti, makanan kecil, ataupun sebagai makanan tambahan, ternyata cukup populer. Jenis dan mutu roti dapat dengan mudah disesuaikan dengan selera dan daya beli konsumen. Itulah sebabnya hampir semua kalangan masyarakat yang kaya dan miskin, yang muda ataupun yang tua, dapat menikmati roti sesuai dengan kemampuan dan selera masing-masing (Wijandi, 2000).

Persediaan berbagai macam roti yang diproduksi oleh perusahaan kecil atau toko kue lainnya dapat membantu meningkatkan konsumsi aneka ragam roti, karena roti mengandung bahan-bahan yang aroma serta rasanya baru dan kadang-kadang sebagai tambahan gizi bagi konsumen.

Sekarang ini dalam kondisi perekonomian dimana sektor industri harus dikembangkan secara berimbang dengan perkembangan sektor lain dan juga sektor

industri yang didukung oleh sektor pertanian, maka pertumbuhan sektor industri yang menggunakan bahan baku pertanian menjadi berkembang dengan pesat.

Terlebih lagi jika dilihat dari sudut ekonomi, bahan akan memiliki fungsi yang lebih baik apabila sudah diolah terlebih dahulu (Soekartawi, 2001).

Pertumbuhan sektor industri di Sumatera Selatan secara umum semakin menampakkan hasilnya sampai dengan tahun kelima pelita V. Kontribusi nilai tambah sektor industri terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) telah mencapai 19,96%, kontribusi nilai tambah terbesar di sektor industri sebagian besar masih dibentuk oleh golongan industri besar dan sedang. Sedangkan golongan industri kecil dan kerajinan rumah tangga baru memberikan kontribusi sekitar 18,29%. Namun demikian secara kuantitas golongan industri kecil dan kerajinan rumah tangga ternyata merupakan bagian terbesar dari sisi keberadaan banyaknya unit usaha dan penyerapan tenaga kerja dari sektor industri (BPS, 1996).

Menurut Departemen Perindustrian dan Perdagangan (2002), di Palembang terdapat 54 perusahaan yang mengolah roti dan kue yang berstatus sebagai industri kecil formal tersebar di 8 kecamatan dengan jumlah produksi sebanyak 2.283.113 kg, jumlah tenaga kerja 534 orang, dan total nilai investasi sebesar Rp561.504.000. -

Sedangkan untuk usaha kecil pengolahan roti dan kue yang bersifat non formal di Palembang terdapat sebanyak 178 unit usaha yang juga tersebar di 8 kecamatan, jumlah tenaga kerja 549 orang, kapasitas produksi sebanyak 130.960 kg dan total investasi dari unit usaha tersebut kepada pemasukan daerah Palembang adalah sebesar Rp.45.000.000 (Kantor Wilayah Departemen Perindustrian dan Perdagangan, 1999).

Menurut data Badan Pusat Statistik (1999), rata-rata konsumsi tepung terigu perkapita dalam seminggu di Sumatera Selatan sebesar 0,047 kg. Data konsumsi tepung terigu di Sumatera Selatan pada tahun 1999 dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Konsumsi rata-rata tepung terigu perkapita seminggu menurut golongan pengeluaran perkapita sebulan di Sumatera Selatan pada tahun 1999.

Golongan pengeluaran perkapita sebulan rupiah	Tepung terigu (Kg)
< 40.000	-
40.000-59.999	0,009
60.000-79.999	0,020
80.000-99.999	0,026
100.000-149.999	0,051
150.000-199.999	0,062
200.000-299.999	0,088
300.000-499.999	0,079
> 500.000	0,193
Rata-rata perkapita	0,047

Sumber : Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan. 1999.

Industri pengolahan tepung terigu sangatlah penting agar hasil produksi terigu memiliki manfaat dan nilai tambah yang lebih tinggi. Keberadaan industri pengolahan tepung terigu menjadi roti di Palembang cukup banyak, yaitu toko roti La rose, toko roti Johan, toko roti Baker, dan toko roti Holland.

Berdasarkan penelitian oleh Santy, (2003) yaitu pada toko roti Baker yang berlokasi di Jln AKBP Cek Agus komplek Tirta Garden kecamatan Ilir Timur II Palembang, produksi roti rata – rata perbulan ditoko tersebut sebanyak 18.158 buah. Jenis roti yang dihasilkan oleh toko roti Baker bermacam – macam, yaitu sebanyak 36 buah yang terdiri dari 3 jenis yaitu roti manis ( roti coklat , roti daging , roti

kelapa, dan lain – lain ),roti donat, dan roti tawar. Dalam melakukan usahanya, toko roti Baker memerlukan tenaga kerja sebanyak 25 orang. Penelitian tersebut memberikan data berupa besar nilai tambah pengolahan tepung terigu menjadi roti di toko roti Baker .

Salah satu industri kecil pengolahan roti dan kue lainnya di Palembang adalah toko roti Holland yang dirintis pada tanggal 27 September 1978 dan resmi dibuka untuk umum pada tanggal 1 Oktober 1978. Toko roti Holland merupakan salah satu toko roti yang sudah lama berdiri dan masih bertahan hingga sekarang. Toko roti Holland pernah membuka cabang usaha di Jalan Veteran, tetapi karena lokasi usaha yang kurang strategis mengakibatkan kecilnya pemasukan pada usaha roti Holland. Akibatnya cabang roti Holland tersebut ditutup.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk mengetahui berapa besar nilai tambah pengolahan tepung terigu menjadi roti di toko roti Holland.

## **B. Rumusan Masalah**

Kegiatan toko roti Holland ini, di dalam melakukan usahanya, memerlukan tepung terigu sebagai bahan utama dalam membuat roti rata – rata sekitar 10 sampai 12 sak perhari atau 250 sampai 300 kg dengan jumlah tepung terigu tersebut, toko roti Holland mampu memproduksi bermacam – macam jenis roti rata – rata 500 sampai dengan 600 buah perhari, dengan berbagai macam bentuk dan rasa. Toko roti Holland memiliki 3 jenis roti yaitu roti manis, roti tawar, dan roti donat. Rasa yang dimiliki tiap – tiap roti ada 33 rasa yang berbeda – beda misalnya, roti coklat, roti keju, roti kelapa, roti daging, dan lain – lain. Harga yang ditawarkan bervariasi, berdasarkan jenis roti yang dibuat. Mulai dari harga 2500 rupiah sampai 8000 rupiah.

Berdasarkan uraian di atas, dapat dirumuskan beberapa permasalahan untuk diteliti sebagai berikut:

1. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan tepung terigu menjadi roti pada usaha roti Holland di Kecamatan Ilir Timur I Palembang.
2. Berapa besar pendapatan yang diperoleh dari pengolahan tepung terigu menjadi roti pada usaha roti Holland di Kecamatan Ilir Timur I Palembang.
3. Pada penerimaan roti berapa *Break Even Point* (BEP) dapat dicapai pada usaha roti Holland di Kecamatan Ilir Timur I Palembang.

### C. Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan tepung terigu menjadi roti pada usaha roti Holland di Kecamatan Ilir Timur I Palembang.
2. Menganalisis pendapatan yang diperoleh dari pengolahan tepung terigu menjadi roti pada usaha roti Holland di Kecamatan Ilir Timur I Palembang.
3. Menganalisis *Break Even Point* (BEP) dari penerimaan roti pada usaha roti Holland di Kecamatan Ilir Timur I Palembang.

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi pengembangan industri pengolahan roti yang bersangkutan, industri pengolahan roti lainnya juga untuk pihak-pihak yang ingin berusaha di bidang ini. Selain itu hasil penelitian diharapkan dapat berguna sebagai bahan pustaka bagi penelitian selanjutnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, K. 2000. Akuntansi Manajemen. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 1996. Profil Industri Kecil Sumatera Selatan. Kantor Statistik Propinsi Sumatera Selatan.
- Badan Pusat Statistik. 1998. Profil Usaha Kecil dan Menengah Tidak Berbadan Hukum. Jakarta-Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 1999. Data Konsumsi Makanan. Sumatera Selatan.
- Badan Pusat Statistik. 2001. Indikator Industri Besar dan Sedang Sumatera Selatan. Sumatera Selatan.
- Bank Indonesia. 2003. Sistem Informasi Lending Modal Usaha Kecil Untuk Komoditi Roti. (<http://www.bi.go.id/sipuk/lm/ind/roti>, diakses 30 Maret 2003).
- Deliarnov. 1995. Pengantar Ekonomi Makro. Penerbit UI-Press. Jakarta.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan. 2002. Daftar Perusahaan Industri Kecil Formal di Propinsi Sumatera Selatan Sampai dengan Tahun 2002. Sumatera Selatan.
- Frequently Asked Question, 2003. (<http://www.bogasariflour.com/FAQ.htm>), diakses 30 Maret 2003).
- Hadisapoetra. 1989. Pola Umum Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Hardjanto. 1991. Konsep Agribisnis. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. IPB. Bogor.
- IKAPI. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue (terjemahan dari Bakers Handbook on practical Baking). Penerbit Djambatan. Jakarta.
- Kantor Wilayah Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 1999. Daftar Usaha Industri dan Dagang Kecil Nonformal Sumatera Selatan. Sumatera Selatan.
- Kompas Cyber Medi. 2001. Impor Gandum Tahun 2002 Diperkirakan Meningkat. (<http://www.yahoo.com/KOMPAS Cyl>, diakses 30 Maret 2003).

- Mangiri, K dan Sutomo, S. 1986. Analisa Ekonomi Proyek-Proyek Pertanian. J. Price Gittinger, UI-Press. Jakarta.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi Jasa Boga. Bhratara. Jakarta.
- Mott, G. 1995. Akuntansi untuk Non Akuntan. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Mubyarto. 1989. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES. Yogyakarta.
- Nurmala, T. 1998. Serealia, Sumber Karbohidrat Utama. Rineka Cipta. Jakarta.
- Rosyidi, S. 2001. Pengantar Teori Ekonomi (Pendekatan Kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro). P.T. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sediaoutama, A.D. 1993. Ilmu Gizi. Dian Rakyat. Jakarta.
- Shimizu, M.S, Wainai, K, Nagai, K. 1991. Value Added Productivity Measurement and Practical Approach to Management Improvement. Asia Productivity Organization. Tokyo.
- Siagian, R. 1997. pengantar Manajemen Agribisnis. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sjarkowi, F dan Sufri, M. 2002. Manajemen Agribisnis. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Soekartawi. 2001. Agribisnis (Teori dan Aplikasinya). P.T. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Subanar, H. 1994. Manajemen Usaha Kecil. BPFE. Yogyakarta.
- Sumarni, M dan Soeprihanto, J. 1995. Pengantar Bisnis (Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan). Liberty. Yogyakarta.
- Surya Online. 2003. BM Impor Tepung Gandum Meningkatkan 5 %. (<http://www.Yahoo.com/>, diakses 16 Juni 2003).
- Triyanto, S.W. 1995. Indikator Ekonomi. Kanisius. Yogyakarta.
- Wijandi, S. 2000. pengantar Kewiraswastaan. P.T. Sinar Baru Algesindo. Bandung.