

**IMPLIKASI HARGA TEPUNG TERIGU TERHADAP PERKEMBANGAN  
PRODUKSI ROTI PADA USAHA ROTI DI KOTA PALEMBANG**

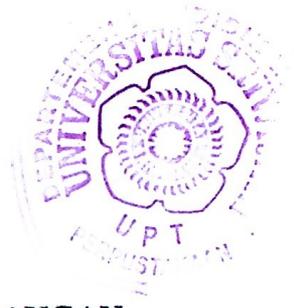


**Sriksi Oleh :  
MUHARYATI  
NIM 01061002028**

**Untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat-Syarat  
Guna Mencapai Gelar  
Sarjana Ekonomi**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
FAKULTAS EKONOMI  
INDERALAYA  
Tahun 2010**

S  
338.642 07  
Muh  
i  
2010



**IMPLIKASI HARGA TEPUNG TERIGU TERHADAP PERKEMBANGAN  
PRODUKSI ROTI PADA USAHA ROTI DI KOTA PALEMBANG**



**Sriksi Oleh :  
MUHARYATI  
NIM 01061002028**

**Untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat-Syarat  
Guna Mencapai Gelar  
Sarjana Ekonomi**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
FAKULTAS EKONOMI  
INDERALAYA  
Tahun 2010**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
FAKULTAS EKONOMI  
INDERALAYA**

**TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI**

**NAMA : MUHARYATI  
NIM : 01061002028  
JURUSAN : EKONOMI PEMBANGUNAN  
MATA KULIAH : EKONOMI INDUSTRI  
JUDUL SKRIPSI : IMPLIKASI PERUBAHAN HARGA TEPUNG TERIGU  
TERHADAP PERKEMBANGAN PRODUKSI PADA  
USAHA ROTI DI KOTA PALEMBANG**

**PEMBIMBING SKRIPSI**

**TANGGAL PERSETUJUAN**

**DOSEN PEMBIMBING**

**Tanggal 30 September 2010**

**Ketua :**

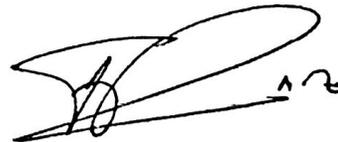


---

**Prof. Dr. Bernadette Robiani, M.Sc  
NIP 19640216 198903 2 001**

**Tanggal 24 September 2010**

**Anggota :**



---

**Drs. Muhammad Teguh, M.Si  
NIP 19610808 198903 1 003**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
FAKULTAS EKONOMI  
INDERALAYA**

**TANDA PERSETUJUAN UJIAN KOMPREHENSIF**

NAMA : MUHARYATI  
NIM : 01061002028  
JURUSAN : EKONOMI PEMBANGUNAN  
MATA KULIAH : EKONOMI INDUSTRI  
JUDUL SKRIPSI : IMPIKASI HARGA TEPUNG TERIGU TERHADAP PERKEMBANGAN  
PRODUKSI ROTI PADA USAHA ROTI DI KOTA PALEMBANG

Telah diuji didepan panitia ujian komprehensif pada tanggal 26 oktober 2010 dan telah memenuhi syarat untuk diterima.

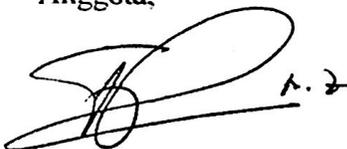
Panitia Ujian Komprehensif  
Inderalaya, 26 Oktober 2010

Ketua,



Prof. Dr. Bernadette Robiani, M.Sc  
NIP 19640216 198903 2 001

Anggota,



Drs. Muhammad Teguh, M.Si  
NIP 19610808 198903 1 003

Anggota,



Drs. M. Komri Yusuf, M.Si  
NIP 19531024 198003 1 001

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Ekonomi Pembangunan



Prof. Dr. Taufiq Marwa, M.Si  
NIP 19681224 199303 1 002

## MOTO DAN PERSEMBAHAN

“ Allah meninggikan orang yang beriman diantara kamu dan oaring-orang yang diberi ilmu pengetahuan, beberapa derajat ”(QS; Al-Mujaadalah : 11).

“ Sembahlah Allah, sekali-kali tak ada Tuhan bagimu selainNya ”  
(QS; Al-A'raaf : 59).

*kupersembahkan untuk:*

- ❖ *Ayah dan Ibu Tercinta, Tersayang...*
- ❖ *Saudari- saudariku ( yuk dina, yuk ida, yuk dessy, yuk ria)*
- ❖ *kakak - kakak iparku serta keponakanku ( kayla, rizki, nisa, rafi)*
- ❖ *Yang terkasih Lyondi*
- ❖ *almamater*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala, karena atas izinNya jualah penulisan skripsi ini dapat diselesaikan sebagaimana mestinya.

Penulisan skripsi ini mengambil judul **Implikasi Harga Tepung Terigu Terhadap Perkembangan Produksi Roti Pada Usaha Roti Di Kota Palembang**. Dalam penulisan skripsi ini, penulis mengucapkan terimakasih terhadap Ibu Prof. DR. Bernadette Robiani, M.Sc selaku pembimbing I serta Bapak Drs. Muhammad Teguh, M.Si selaku pembimbing II yang telah memberikan kritikan serta saran yang berharga dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis berharap kiranya skripsi ini dapat memberikan kontribusi bagi perbaikan pengambilan kebijakan industri dan sebagai bahan masukan akademisi bagi penelitian ekonomi pembangunan khususnya ekonomi industri. Akhirnya penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun sebagai bahan perbaikan dan demi kesempurnaan dalam penulisan selanjutnya.

**Penulis,  
Muharyati**



## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala karena atas rahmat dan hidayahNya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Implikasi Harga Tepung Terigu Terhadap Perkembangan Produksi Roti Pada Usaha Roti Di Kota Palembang**. Sebagai salah satu syarat dalam mencapai gelar sarjana ekonomi pada Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan baik moril maupun materil dalam penulisan skripsi ini, antara lain :

1. Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas segala Rahmat dan KaruniaNya dalam hidup.
2. Ibu Prof. Dr. Hj. Badia Perizade, MBA. Rektor Universitas Sriwijaya.
3. Bapak Prof. Drs. H. Syamsurizal, AK., Ph.D selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya.
4. Bapak Prof. Dr. Taufiq Marwa, M.Si. selaku Ketua Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Srwijaya.
5. Bapak Drs. Nazeli Adnan, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Srwijaya.
6. Ibu Prof. Dr. Bernadette Robiani, M.Sc selaku Ketua Pembimbing Skripsi.
7. Bapak Drs. Muhammad Teguh, M.Si, selaku Anggota Pembimbing Skripsi.
8. Bapak Drs.M.Komri Yusuf selaku Anggota penguji Komprehensif.
9. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya.
10. Staf pegawai Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya.
11. Ayah dan Ibu tercinta dan tersayang.
12. Special thanks to Lyondi thanks for your love.
13. Teman-teman seangkatan di Jurusan Ekonomi Pembangunan.

Semoga Allah S.W.T membalas budi baiknya dan berkah kepada kita semua, Amin.

Penulis,  
Muharyati

**DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PANITIA UJIAN SKRIPSI.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRAKSI.....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiv</b>

**BAB I PENDAHULUAN**

1. 1. Latar Belakang .....	1
1. 2. Perumusan Masalah.....	12
1. 3. Tujuan Penelitian.....	12
1. 4. Manfaat Penelitian.....	12

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1. Landasan Teori.....	13
2.1.1. Hubungan Perilaku, Struktur, dan Kinerja .....	13
2.1.2. Teori Permintaan .....	17
2.1.3. Teori Produksi .....	21
2.1.3.1 Teori Produksi dengan Satu Faktor Berubah .....	23
2.1.4. Teori Biaya Produksi.....	24
2.1.4.1 Biaya Total dan Jenis-Jenis Biaya Total .....	24
2.1.4.2 Biaya Rata-Rata dan Marjinal .....	25
2.1.5. Teori Stategi Harga .....	27
2.1.5.1. Harga Pasar ( Market Price).....	27

2.1.5.2. Diskriminasi Harga .....	28
2.1.6. Metode Penetapan Harga .....	30
2.1.6.1. Fungsi Permintaan.....	33
2.1.6.2. Hukum Permintaan.....	34
2.2. Penelitian Terdahulu .....	35

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

3. 1. Ruang Lingkup Penelitian.....	38
3. 2. Sumber dan Jenis Data .....	38
3. 3. Batasan Operasional Variabel .....	39
3.4. Teknik Pengambilan Sampel.....	39
3.4.1. Teknik Analisis .....	40
3.4.1.1. Uji Heterokedastisitas .....	42
3.4.1.2. Uji Determinasi .....	42
3.4.1.3. Uji F Statistik .....	42
3.4.1.4. Uji T .....	42

### **BAB IV GAMBARAN UMUM**

4.1. Industri Tepung Terigu Di Indonesia.....	43
4.1.1. Struktur industri Pengguna Terigu Nasional.....	45
4.1.2. Pangsa Pasar Industri Tepung Terigu Indonesia.....	46
4.2. Perkembangan Usaha roti di Kota Palembang.....	47
4.3. Alasan Menjadi Produsen Roti.....	52
4.4. Tenaga kerja .....	53
4.5. Bahan-Bahan, Peralatan, Tahapan Produksi, dan Pemasaran Usaha Roti di Kota Palembang .....	55
4.5.1. Bahan Baku .....	55
4.5.2. Peralatan dalam Memproduksi roti .....	56
4.5.3. Proses Pembuatan (Produksi) Roti.....	58
4.5.4. Pemasaran .....	59
4.6. Biaya Produksi Roti .....	60

## **BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN**

5.1.	Harga.....	65
5.2.	Produksi dan Pendapatan .....	67
5.3.	Implikasi Harga Terigu terhadap Perkembangan Produksi Roti pada Usaha Roti di Kota Palembang .....	69
5.4.	Uji Regresi .....	76
5.4.1	Regresi pengaruh harga dan produksi roti sebelum kenaikan terhadap permintaan tepung terigu.....	
5.4.1.	Uji Heteroskedisitas .....	84
5.4.2.	Uji Multikolinearitas .....	77
5.5.	Uji Determinasi .....	78
5.6.	Uji F .....	79
5.7.	Uji T.....	79
5.8	Interpretasi secara ekonomi industri .....	80

## **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

6. 1.	Kesimpulan.....	82
6. 2.	Saran .....	82

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>84</b>
-----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>87</b>
----------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Koefisien Input Transaksi Total Atas Dasar Harga Dasar Produsen .....	2
Tabel 1.2. Komposisi Gizi Roti dibanding Nasi dan Mie Basah per 100 gram Bahan Zat Gizi .....	5
Tabel 1.3. Konsumsi Rata-rata Roti Per Kapita Sebulan di Indonesia Pada Tahun 2004 - 2007 .....	6
Tabel 1.4. Profil Industri Pengguna Terigu Nasional.....	7
Tabel 1.5. Profil UKM Pengguna Terigu Nasional.....	8
Tabel 1.6. Perkembangan Harga Terigu dan Gandum Impor 2007-2008 (US\$/ton) di dalam negeri .....	9
Tabel 1.7. Harga Rata-rata yang berlaku di Distributor / Depo Area Palembang Produksi Bogasari.....	10
Tabel 3.1. Jumlah Usaha Roti dan Kue per Kecamatan di Kota Palembang .....	40
Tabel 4.1. Jumlah Pabrik Tepung Terigu di Indonesia .....	44
Tabel 4.2. Perkembangan Usaha Roti dan Kue di Kota Palembang.....	51
Tabel 4.3. Jumlah dan Persentase Produsen Roti Menurut Alasan Menjadi Produsen Roti .	53
Tabel 4.4. Jumlah dan Persentase Produsen Roti Menurut Jumlah Tenaga Kerja (Orang) ..	54
Tabel 4.5. Jenis Peralatan yang dipakai dalam pembuatan roti.....	57
Tabel 4.6. Biaya Variabel Rata-rata per Responden .....	61
Tabel 4.7. Jenis Roti Yang Diproduksi dan Kuantitasnya dalam 1 Hari.....	63
Tabel 5.1. Jenis Tepung Yang Dipakai, Harga Pembelian dan Jumlah Pemakaian per hari	66
Tabel 5.2. Harga Jual Roti per Responden .....	67
Tabel 5.3. Rata-rata Biaya Bahan Baku, Biaya Penolong, dan Biaya Tetap yang digunakan dalam 1 hari produksi.....	68
Tabel 5.4. Pendapatan per Hari Usaha Roti di Kota Palembang.....	69
Tabel 5.5. Implikasi Perubahan Harga Tepung Terigu terhadap Produksi Roti di Kota Palembang .....	70
Tabel 5.6. Uji Multi Kolinearitas .....	78
Tabel 5.7. Koefisien .....	79

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Model Analisis Organisasi Industri .....	15
Gambar 2.2. Kurva Permintaan.....	19
Gambar 2.3. Kurva produksi total, produksi rata-rata dan produksi marginal.....	23
Gambar 2.4. Bentuk kurva Biaya Jangka Pendek .....	26
Gambar 2.5. Kurva Biaya Rata-rata .....	26
Gambar 4.1. Pengguna Tepung Terigu di Indonesia.....	45
Gambar 4.2. Struktur Industri Pengguna Terigu Nasional .....	46
Gambar 4.3. Pangsa Pasar Industri Tepung Terigu Indonesia .....	47
Gambar 4.4. Proses pembuatan Roti .....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel ANOVA.....	87
Lampiran 2. Tabel Coefficients.....	87

# IMPLIKASI HARGA TEPUNG TERIGU TERHADAP PERKEMBANGAN PRODUKSI ROTI PADA USAHA ROTI DI KOTA PALEMBANG

## ABSTRAKSI

Penelitian ini bertujuan untuk melihat apakah harga tepung terigu memiliki pengaruh terhadap produksi roti pada usaha roti di kota Palembang. Penelitian ini menggunakan teknik analisis kuantitatif dan kualitatif. Analisis kuantitatif dilakukan dengan pengujian regresi menggunakan *SPSS 11,5 for Windows*.

Dari hasil penelitian dan pengujian, didapatkan bahwa Variabel harga menunjukkan signifikansi dan berpengaruh negatif terhadap permintaan tepung terigu. Indikasi ini menandakan bahwa semakin tinggi harga tepung maka akan menurunkan permintaan tepung terigu. Begitu juga sebaliknya, semakin rendah harga tepung terigu akan semakin meningkatkan produksi roti. Kemudian dari hasil regresi juga didapat nilai koefisien  $R^2$  yang menunjukkan bahwa variabel harga mampu menjelaskan variabel produksi sebesar 56,2 %, sisanya 43,8% dijelaskan faktor lain diluar model yang dianggap konstan. Dari uji t-statistik dengan derajat kebebasan  $\alpha = 5\%$  dan  $df = n-k = 11$  diperoleh  $t\text{-hitung} > t\text{-tabel}$  maka hipotesis  $H_0$  ditolak, dan hipotesis  $H_a$  diterima. Artinya, ada pengaruh yang nyata dari harga terhadap produksi industri rokok.

**Kata kunci:** *Harga terigu, Produksi roti*

# **INFLUENCE OF FLOUR PRICE ON THE TREND OF BREAD PRODUCTION AND BREAD INDUSTRY IN PALEMBANG**

## **ABSTRACT**

This study deals with the influence of flour price on the trend of bread production and bread industry in Palembang. The study uses a quantitative and qualitative data analysis. A regression test is applied using SPSS 11.5 for Windows.

The study shows that the price variable plays a significant role and yet it has a negative effect the demand of flour. The higher the flour price becomes, the lower the demand is. Reversely, the lower the flour price is, the higher the demand becomes. The regression computation yields the  $R^2$  coefficient values that indicate the production variable of 56,2%, the rest is due to other factor. The t test with  $\alpha = 5\%$  and  $df = n-k = 11$  result in  $t$  obtained  $>$   $t$  table. Therefore the  $H_0$  hypothesis is rejected and the  $H_a$  hypothesis is accepted. In other word, there is a significant influence of the price on the bread production in Palembang.

***Key words : Flour price, Bread Production***





# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menghadapi era globalisasi dan persaingan bebas, industri kecil berbasis pertanian perlu mendapat perhatian untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian dan menjadikan desa sebagai pusat perekonomian masyarakat pedesaan. Seiring dengan meningkatnya industri pangan maupun industri lain yang menggunakan tepung, maka kebutuhan akan tepung makin meningkat. Umumnya berbagai produk makanan seperti roti, biskuit, dan mie menggunakan tepung terigu sebagai bahan bakunya (Nuraini, 2004 :1).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik , perkembangan jumlah UKM pada periode 2006-2007 mengalami peningkatan 1,84 persen, yaitu dari 48,9 juta unit usaha pada 2006 menjadi 49,8 juta unit usaha pada 2007. Adanya peningkatan pada jumlah UKM ini berimplikasi terhadap penyerapan tenaga kerja, yaitu sebesar 91,8 juta orang atau 97,3 persen dari seluruh tenaga kerja Indonesia. Peningkatan ini tidak hanya dilihat dari perkembangan jumlah UKM dan penyerapan tenaga kerja saja, akan tetapi peningkatan juga terjadi pada pembentukan PDB dan nilai ekspor hasil produksi UKM. Kontribusi UKM terhadap penciptaan PDB pada 2007 mencapai Rp 2.121,3 triliun meningkat sebesar Rp 335,1 triliun dari tahun 2006. Dari jumlah ini, UKM memberikan kontribusi sebesar 53,6 persen dari total PDB Indonesia. Selain itu, hasil produksi UKM yang diekspor ke luar negeri mengalami peningkatan dari Rp 122,3 triliun

pada tahun 2006 menjadi Rp 142,8 triliun pada tahun 2007.1 Kondisi ini menunjukkan bahwa Usaha Kecil Menengah merupakan salah satu motor penggerak yang mampu mengurangi beban berat yang dihadapi perekonomian nasional dan daerah ([BPS] Badan Pusat Statistik. 30 Mei 2008. Perkembangan Indikator Makro UKM Tahun 2008).

Kebutuhan terigu di Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun. Peningkatan permintaan terigu antara lain disebabkan makin beragamnya produk makanan berbasis terigu, terutama di perkotaan. Namun, harga terigu yang makin mahal menyebabkan beberapa industri makanan berbasis terigu mengalami kerugian atau mengurangi produksinya (Suarni,2008: 63).

**Tabel 1.1**  
**Koefisien Input Transaksi Total**  
**Atas Dasar Harga Dasar Produsen**

Komoditi	Tahun		Total
	2000	2005	
Roti dan biskuit	6.142.604	3.057.287	9.199.891
Mie dan makaroni	2.569.683	5.524.544	8.094.227

Sumber: Diolah dari BPS, Badan Pusat Statistik Indonesia. *Tabel Input Output 2000 Dan 2005.*

Berdasarkan tabel 1.1 di atas penggunaan tepung terigu sebagai input oleh industri roti dan biskuit sebesar 66.8 persen, sedangkan pada tahun 2005 penggunaan tepung terigu pada industri tersebut mengalami penurunan sebesar 33.2 persen saja. Pada industri mie dan makaroni sendiri di tahun 2000 menggunakan tepung terigu sebanyak 31.7 persen dan pada tahun 2005 meningkat menjadi 68.3 persen.

Saat ini, industri tepung terigu sudah mulai memasuki pasar. Bahan baku utama industri terigu yaitu gandum masih harus di impor. Hal ini disebabkan karena di Indonesia belum mampu memproduksi gandum dikarenakan lahan pertanian di Indonesia belum bisa digunakan untuk mengembangkannya. Meskipun pihak bogasari, salah satu produsen tepung terigu yang terbesar di Indonesia, terus berusaha mengembangkan pertanian gandum di Indonesia. (Bogasari, 2010)

Keberadaan terigu sudah melekat dengan industri pengolahan pangan. Akibatnya, ketika harga terigu naik, para produsen makanan olahan dari terigu, terutama yang termasuk usaha kecil menengah (UKM) menghadapi masalah yang berat. Di satu sisi, produsen tertekan oleh kenaikan harga terigu, namun di sisi lain dihadapkan pada daya beli konsumen yang makin menurun (Suarni, 2008: 63).

Tepung terigu merupakan bahan baku yang banyak digunakan oleh industri makanan selingan dan rumah tangga sebagai bahan baku atau bahan pembantu dalam mengolah suatu produk makanan ringan seperti roti, kue, mie, biscuit, dan banyak makanan kecil lainnya.

Tepung terigu atau yang dahulu sering disebut tepung terigu putih diketahui pertama diproduksi di Hungaria dan Jerman pada abad ke-18. Pengguna akhir dari tepung terigu termasuk untuk mie, pasta, roti, biscuit, cake, pastry, dan tidak ketinggalan produk sampingannya yaitu dedak gandum. Dedak gandum adalah bahan baku berkualitas tinggi untuk makanan ternak. Industri tepung terigu di Indonesia dimulai dari pendirian perusahaan penggilingan terigu pertama yaitu PT Bogasari Flour Mills pada tahun 1971. Sebelum Bogasari didirikan, Indonesia

mengimpor seluruh kebutuhan tepung terigunya. Lama-kelamaan disadari bahwa terigu yang tiba di pelabuhan Indonesia sering mengalami penurunan kualitas, seperti berketu atau bau “apek” akibat waktu yang cukup lama selama perjalanan. Kondisi dan kandungan gizi tepung terigu tersebut menjadi tidak optimal lagi dibandingkan jika terigu tersebut dapat diproduksi sendiri di Indonesia. (Bogasari, 2010)

Industri roti (*bakery*) merupakan bagian dari industri makanan jadi yang memanfaatkan tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam proses produksinya. Di dalam ilmu pangan, roti dikelompokkan dalam produk *bakery*, bersama dengan cake, donat, biskuit, roll, kraker, dan pie. Di dalam kelompok *bakery*, roti merupakan produk yang paling pertama dikenal dan populer hingga saat ini. Roti merupakan makanan yang berbasis tepung terigu yang semula dikonsumsi sebagai makanan selingan, namun dalam perkembangannya, budaya mengonsumsi roti tidak lagi menjadi hal yang asing bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Meskipun dalam kenyataannya, roti belum bisa menggantikan fungsi nasi sebagai makanan pokok, akan tetapi seiring dengan berjalannya waktu, roti akhirnya tidak lagi dikaitkan dengan sarapan pagi, tetapi sudah meluas sebagai menu makanan alternatif di segala kondisi dan waktu makan. Selain itu, kandungan gizi yang terdapat pada roti juga tidak jauh berbeda bahkan lebih baik daripada nasi atau mi basah.

Berikut ini merupakan data mengenai kandungan gizi roti per 100 gram bahan zat gizi (Tabel 1.2).

**Tabel 1.2.**  
**Komposisi Gizi Roti Dibanding Nasi dan Mi Basah per 100 gram**  
**BahanZat Gizi**

Zat Gizi	Roti Putih	Roti Coklat	Nasi	Mi Basah
Energi (Kkal)	248,00	249,00	178,00	86,00
Protein (g)	8,00	7,90	2,10	0,60
Lemak (g)	1,20	1,50	0,10	3,30
Karbohidrat (g)	50,00	49,70	40,60	14,00
Kalsium (mg)	10,00	20,00	5,00	14,00
Fosfor (mg)	95,00	140,00	22,00	13,00
Besi (mg)	1,50	2,50	0,50	0,80
Vitamin A (SI)	0,00	0,00	0,00	0,00
Vitamin B1 (mg)	0,10	0,15	0,02	0,00
Vitamin C (mg)	0,00	0,00	0,00	0,00
Air (g)	40,00	40,00	57,00	80,00

Sumber :Direktorat Gizi, Depkes RI (1992) *dalam*  
<http://banabakery.wordpress.com>

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui bahwa kandungan gizi yang terdapat pada 100 gram roti lebih banyak dibandingkan dengan kandungan gizi yang terdapat pada 100 gram nasi atau mie basah, khususnya dalam hal energi, karbohidrat, protein, kalsium, fosfor dan besi. Kondisi ini menunjukkan bahwa roti memiliki keunggulan yang lebih baik daripada nasi atau mie basah terkait dengan kandungan gizinya. Roti digemari banyak orang mulai dari anak-anak sampai orang dewasa karena roti mudah dan praktis penyajiannya, tersedia dalam aneka bentuk maupun pilihan rasa seperti coklat, strawberry, vanilla, keju, nenas, daging sapi, daging ayam, sosis dan lain-lain serta roti memiliki cita rasa dan tekstur yang khas. Terkait dengan kelebihan dan kepraktisan yang terdapat pada roti maka konsumsi rata-rata penduduk terhadap produk roti mengalami peningkatan.

**Tabel 1.3.**  
**Konsumsi Rata-Rata Roti Per Kapita Sebulan di Indonesia pada**  
**Tahun 2004 – 2007**

<b>Tahun</b>	<b>Konsumsi Rata-Rata Roti Tawar Per Kapita Per Bulan (bungkus kecil)</b>	<b>Konsumsi Rata-Rata Roti Manis atau Lainnya Per Kapita Per Bulan (potong)</b>
2004	0,160	1,336
2005	0,152	1,408
2006	0,184	1,520
2007	0,272	2,020

Sumber : Susenas Tahun 2004 – 2007

Berdasarkan Tabel 1.3, konsumsi rata-rata penduduk Indonesia terhadap roti secara umum mengalami peningkatan setiap tahunnya. Hal ini menunjukkan bahwa kebutuhan masyarakat terhadap pangan khususnya roti mengalami peningkatan dan budaya untuk mengonsumsi roti sudah tidak menjadi asing lagi bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Oleh karena itu, peluang pasar untuk industri roti masih cukup besar dan kesempatan bagi perusahaan-perusahaan roti untuk mengembangkan usahanya juga masih besar.

**Tabel 1.4**  
**Profil Industri Pengguna Terigu Nasional**

JUMLAH INDUSTRI PENGGUNA DAN TERIGU YANG DIKONSUMSI		Industri Besar Modern	Industri Tradisional		Rumah Tangga	Total
			UKM*	Industri Rumah Tangga		
Noodle	Instant Noodle	45	-	-	-	45
	Dry Noodle	23	273	-	-	296
	Wet Noodle	7	5.205	-	-	5.210
	Jumlah Industri	73	5.478	-	-	5.551
Total Terigu (mt)		69.461	61.989	4.156	-	135.606
Biscuit	Cookies	32	10.318	-	-	10.350
	Wafer & Crakers	22	-	-	-	22
	Marie	15	-	-	-	15
	Snack	10	30	-	-	40
Jumlah Industri		79	10.348	-	-	10.427
Total Terigu (mt)		7.718	24.983	1.675	-	34.377
Bakery	Roti Tawar Manis	31	11.655	-	-	11.686
	Cake & Patry	17	35	-	-	52
	Lain-Lain	-	2.748	-	-	2.748
	Jumlah Industri	48	14.438	-	-	14.486
Total Terigu (mt)		2.358	62.182	4.169	-	68.709
Rumah Tangga	Total Terigu (mt)	-	-	-	11.500	11.500
<b>Jumlah Industri</b>		<b>200</b>	<b>30.263</b>	<b>10.000</b>	<b>-</b>	<b>30.463</b>
<b>Jumlah Terigu yang digunakan (mt)</b>		<b>79.537</b>	<b>149.154</b>	<b>10.000</b>	<b>11.500</b>	<b>250.191</b>
		<b>31,8%</b>	<b>59,6%</b>	<b>4,0%</b>	<b>4,6%</b>	<b>100%</b>

Catatan: Industri Modern estimasi konsumsi terigu >75 mt / bulan \*UKM

Industri Rumah Tangga estimasi konsumsi terigu <1.5 mt / bulan

Sumber: Asosiasi Pengusaha Tepung Terigu Indonesia (APTINDO), 2001

Secara nasional, berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa pada tahun 2001 usaha kecil menengah lebih banyak menggunakan terigu dibandingkan industri besar modern dan rumah tangga. Hal ini terlihat pada tabel diatas, dimana untuk industri besar modern menghabiskan tepung terigu sebanyak 79.527 metrik ton (mt) atau 31.8 persen sedangkan industri rumah tangga sebanyak 10.000 metrik ton (mt) atau sekitar 4.0 persen saja. Dan untuk usaha kecil menengah

sebanyak 149.154 metrik ton (mt) atau 59.6 persen. Industri Usaha kecil menengah juga lebih banyak dengan total industri 30.263 dibandingkan dengan industri besar modern dan rumah tangga.

**Tabel 1.5**  
**Profil UKM Pengguna Terigu Nasional**

JUMLAH INDUSTRI PENGGUNA DAN TERIGU YANG DIKONSUMSI		UKM Besar	UKM Menengah	UKM Kecil	Total UKM
<b>Noodle</b>	Instant Noodle	-	-	-	-
	Dry Noodle	4	14	253	273
	Wet Noodle	81	269	4.855	5.205
	Jumlah Industri	85	283	5.110	5.478
Total Terigu (mt)		17.391	14.617	29.981	61.989
<b>Biscuit</b>	Cookies	63	110	10.145	10.318
	Wafer & Crakers	-	-	-	-
	Marie	-	-	-	-
	Snack	5	10	15	30
Jumlah Industri		68	120	10.160	10.348
Total Terigu (mt)		3.525	1.590	19.868	24.983
<b>Bakery</b>	Roti Tawar Manis	140	850	10.665	11.655
	Cake & Patry	-	-	35	35
	Lain-Lain	18	50	2.680	2.748
	Jumlah Industri	158	900	13.380	14.438
Total Terigu (mt)		10.084	16.450	35.648	62.182
<b>Jumlah Industri</b>		<b>311</b>	<b>1.303</b>	<b>28.650</b>	<b>30.263</b>
<b>Jumlah Terigu yang digunakan (mt)</b>		<b>31.000</b>	<b>32.657</b>	<b>85.497</b>	<b>149.154</b>

Catatan: UKM Besar estimasi konsumsi terigu 43,33 mt / bulan  
 UKM Menengah estimasi konsumsi terigu 11,34 mt / bulan  
 UKM Kecil estimasi konsumsi terigu 1,5 mt / bulan

Sumber: Asosiasi Pengusaha Tepung Terigu Indonesia (APTINDO), 2001

Berdasarkan tabel 1.5 dapat dilihat jumlah UKM yang menggunakan terigu terbanyak adalah UKM kecil yaitu sebanyak 85.497 dengan jumlah industri sebanyak 28.650 sedangkan untuk UKM besar dan UKM menengah masing-masing sebesar 31.000 metrik ton (mt) dan 32.657 metrik ton (mt). Pada awal tahun 2007 harga tepung terigu sebesar Rp4.500 per Kg, sedangkan di akhir tahun

sudah mencapai Rp5.910 per Kg. Kenaikan harga tepung terigu juga tidak lepas dari perkembangan harga tepung terigu di pasar internasional yang sempat mengalami eskalasi pada tahun 2006.

**Tabel 1.6**  
**Perkembangan Harga Terigu dan Gandum Impor 2007-2008 (US\$/ton)**  
**di Dalam Negeri**

Bulan	Terigu	Gandum
Juni	396,5	219,2
Juli	399,5	231,1
Agustus	414,3	264,9
September	438,7	341,4
Oktober	455,9	305,7
November	477,4	333,3
Desember	509,7	349,1
Januari	531,7	384,0
Februari	579,1	422,4
Maret	637,1	464,7

Sumber: Asosiasi Pengusaha Tepung Terigu Indonesia (APTINDO), 2008

Dari tabel 1.6 di atas dapat dilihat bahwa harga terigu dan juga gandum terus mengalami kenaikan dari bulan Juni 2007 sampai Maret 2008. harga tertinggi untuk tepung terigu yaitu pada bulan Maret 2008 yaitu sebesar US\$ 637.1 dan terendah yaitu bulan Juni 2007 sebesar US\$ 396.5. Sedangkan untuk terigu yang dikeluarkan oleh Bogasari untuk distributor area Palembang sebagai berikut:

**Tabel 1.7**  
**Harga Rata – Rata yang berlaku di Distributor/ depo Area Palembang**  
**Produk Bogasari**

<b>Nama Produk</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Harga (Rp)</b>
Cakra Kembar Emas	Bag (25 kg)	170,720 - 171,820
Cakra Kembar	Bag (25 kg)	163,240 - 164,340
Segitiga Biru	Bag (25 kg)	158,840 - 159,940
Kunci Biru	Bag (25 kg)	151,910 - 153,010
Lencana Merah	Bag (25 kg)	123,750 - 124,850

Sumber: Bogasari, 2010, *Harga Distributor*.

Meningkatnya jumlah penduduk di Indonesia dari tahun ke tahun, maka timbul dampak ketenagakerjaan dimana lapangan kerja belum mampu menyerap tenaga kerja yang tersedia. Untuk mengatasi masalah tersebut, maka sebagai alternatif Pemerintah telah berusaha menumbuhkembangkan industri kecil yang padat karya dan mampu menyerap tenaga kerja karena sifatnya menciptakan lapangan kerja setidak-tidaknya bagi diri sendiri (Humaidi dan Hasibuan, 1989: 100).

Perkembangan industri khususnya industri kecil sektor pangan di Sumatera Selatan mempunyai potensi yang baik karena didukung oleh tersedianya faktor – faktor pendukung seperti sumber daya alam serta sarana dan prasarana yang baik. dari tahun 2004 sampai dengan tahun 2009 jumlah unit usaha industri kecil dan menengah mengalami peningkatan tiap tahun (Disperindagkop, 2009 ).

Menurut Badan Pusat Statistik Indonesia, industri kecil di Indonesia dibagi dalam lima (5) cabang usaha yaitu pengolahan pangan, sandang dan kulit, kimia dan bahan bangunan, kerajinan umum, dan logam dasar. Setiap cabang usaha memiliki perkembangan masing- masing di wilayah Indonesia.

Di Propinsi Sumatera Selatan, industri kecil tersebut umumnya lebih banyak bergerak di bidang pengolahan pangan baik dilihat dari unit usaha maupun tenaga kerja (Disperindagkop,2009). Hal ini dikarenakan masyarakat ingin mencari tambahan penghasilan melalui wirausaha di bidang industri kecil. Sebagai alternatif pilihan pertama masyarakat adalah industri pangan. Hal ini disebabkan karena teknologi pengolahan pangan cukup mudah dipahami, biaya produksi murah, pemasaran produk pangan mudah dan banyak diminati masyarakat.

Salah satu industri kecil yang banyak di Palembang adalah industri roti,kue, dan mie. Industri – industri tersebut berbahan dasar tepung terigu. Industri tersebut merupakan industri yang banyak digemari masyarakat. Di Palembang, industri- industri tersebut tersebar di kecamatan – kecamatan. jumlah industri yang terbanyak berada pada Ilir timur I yaitu 18 industri, Ilir timur II terdapat 5 industri, dan sisanya tersebar di kecamatan – kecamatan di Palembang. (Disperindakop,2009)

Dipilihnya usaha roti di kota Palembang karena tepung terigu lebih banyak digunakan pada usaha makanan khususnya usaha roti. Harga tepung terigu yang mengalami kenaikan seharusnya menyebabkan usaha roti di kota Palembang mengalami penurunan, akan tetapi hal tersebut tidak terjadi, usaha roti di kota Palembang pun semakin meningkat . Berkaitan dengan hal tersebut, skripsi ini akan meneliti lebih lanjut tmengenai **“IMPLIKASI HARGA TEPUNG TERIGU TERHADAP PERKEMBANGAN PRODUKSI ROTI PADA USAHA ROTI DI KOTA PALEMBANG “**

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah disini yaitu bagaimana dampak perubahan harga tepung terigu terhadap perkembangan produksi roti pada usaha roti di kota Palembang.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dampak harga tepung terigu terhadap perkembangan produksi di kota Palembang.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **- Manfaat operasional:**

Dengan penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam menetapkan kebijakan dan keputusan yang tepat bagi instansi yang terkait khususnya usaha roti dan kue sehingga dapat bermanfaat bagi banyak pihak

### **- Manfaat Akademik**

Bagi penulis, penelitian ini semoga dapat memberikan kontribusi bagi mahasiswa dalam penulisan kedepan.

### **- Manfaat Teknis**

Mengaplikasikan teori-teori yang telah dipelajari untuk mendukung analisis pada penulisan skripsi ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Armada, Ari. 2005. Analisa Permintaan Minyak Goreng di Palembang. Skripsi. Fakultas Ekonomi, Universitas Sriwijaya (tidak dipublikasikan)
- Bogasari Flours Mills. Diakses pada tanggal 17 Februari 2010 dari <http://www.bogasariflour.com>
- Case, Karl. E & Ray C.Fair. 2002. Prinsip-Prinsip Ekonomi Mikro. Jakarta: PT.Prenhallindo
- Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kota Palembang. 2010. Pertumbuhan Industri Kecil komoditi pangan Tahun 2009 di Kota Palembang. Palembang: Disperindagkop
- Dja'far. 1988. Demand Analysis of Egg In Daerah Istimewa Yogyakarta
- Haryani. 2006. Pengaruh Harga, Produk Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Deterjen "Daia" Konsumen Ibu Rumah Tangga Di Kecamatan Gebang Kabupaten Purworejo. Skripsi Universitas Negeri Semarang. Diakses pada tanggal 29 Agustus 2010 melalui <http://digilib.unnes.ac.id/gsd/collect/skripsi/index/assoc/HASHabc9.dir/doc.pdf>
- Hasibuan, Nurimansjah. 1993. *Ekonomi Industri Persaingan Monopoli, dan Regulasi*. edisi pertama . Jakarta: LP3ES.
- Martin, Stephen. 1994. *Industrial Economics : Economic Analysis and Public Policy*. Prentice Hall, Inc.
- Nusawanti, Tri Ariessiana. 2009. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Roti Pada Bagas Bakery, Kabupaten Kendal. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Diakses pada tanggal 29 agustus 2010 melalui [http://iirc.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/15038/1/H09tan1\\_abstract.pdf](http://iirc.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/15038/1/H09tan1_abstract.pdf)
- Puspaningrum, Yunita. 2006. Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Harga Jual Kacang Atom Pada Perusahaan Gajah Semarang. Skripsi Universitas Negeri Semarang. Diakses pada tanggal 29 Agustus 2010 melalui <http://digilib.unnes.ac.id/gsd/collect/skripsi/index/assoc/HASH01fb.dir/doc.pdf>
- Pyndick, Robert S & Daniel L. Rubinfeld. 2005. *Mikro Ekonomi*. Jakarta: Penerbit PT. Indeks
- Philip, Kotler. 1997. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta:Prenhallindo.

Rosyidi, Suherman. 2009. Pengantar Teori Ekonomi, suatu Pendekatan kepada Teori Ekonomi Mikro & Makro. Jakarta: PT. Rajawali Grafindo Persada

Sugiyono. 1999. Metode Penelitian Bisnis ( edisi pertama). Bandung: CV.Alphabeta

Sukirno, Sadono. 2004. Pengantar Teori Mikro ekonomi ( edisi ketiga). Jakarta. PT. Raja Grafindo Persada

Sudarsono. 2001. *Pengantar Ekonomi Mikro*. Jakarta: Penerbit Departemen Pendidikan Nasional.

