

**KERTAS KERJA  
PRAKTEK KERJA LAPANGAN (PKL)**

**INOVASI PRODUK PADA ROTI KAMPAR BAKERY  
DI BANGKINANG**



**DISUSUN OLEH :**

**NAMA : PUTRI MIRNA SARI**

**NPM : 181009153019285**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI BANGKINANG  
2021**

## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Puji syukur kita panjatkan kehadiran Allah SWT, karna berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan dan dapat menyelesaikan laporan ini dengan judul “ **Inovasi Produk Pada Roti Kampar Bakery Di Bangkinang**”.

Penyusunan laporan ini adalah merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bangkinang. Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan dari bulan Juli sampai dengan bulan September 2021. Adapun tempat Praktek Kerja Lapangan berada di usaha produksi Roti Kampar Bakery Di Bangkinang Kabupaten Kampar.

Penulis menyadari dalam menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung ikut terlibat dalam pengumpulan data dan penulisan laporan ini. Oleh karna itu penulis mengucapkan ribuan terimakasih yang sedaliam dalamnya kepada :

1. Bapak Ir. H. Neflizal, MM Selaku Ketua Umum Yayasan Lembaga Pendidikan Kampar.
2. Bapak Dr. H. Zulher, MS Selaku Ketua Sekolah Ilmu Ekonomi Bangkinang.
3. Bapak Ir. H. Zamhir Basem, MM, Pembantu Ketua I Bidang Akademik Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi.

4. Ibu Hj. Kasmawati SE, M. AK Selaku Pembantu Ketua II Bidang Administrasi Umum Dan Keuangan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bangkinang.
5. Bapak Dr. Ir. H. Arman, MM, Pembantu Ketua III Bidang Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bangkinang.
6. Ibu Librina Tria Putri, SE, MM Selaku Ketua Prodi Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bangkinang Dan Selaku Pembimbing Praktek Kerja Lapangan Yang Sudah Banyak Membantu Dan Memberikan Dukungan Dalam Penyelesaian Laporan Ini.
7. Bapak Aan Bahar Arifin Selaku Pembimbing Praktek Kerja Lapangan Yang Berada Di Kampar Bakery Bangkinang.
8. Bapak Ibu Dosen Beserta Staff Di Lingkungan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bangkinang.
9. Rekan-rekan kelompok mahasiswa PKL, serta seluruh pihak yang banyak membantu semoga semua pihak yang telah membantu dapat pahala dari Allah SWT. Penulis juga menyadari dalam penulisan ini masih banyak kekurangan-kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna, untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangunsemangat penulis harapkan guna melengkapi penulisan laporan ini.

Bangkinang, Oktober 2021

penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	5
C. Sasaran .....	5
D. Batasan .....	5
<b>BAB II : PROFIL PERUSAHAAN</b>	
A. Sejarah Singkat Perusahaan .....	6
B. Visi Dan Misi Perusahaan .....	7
C. Struktur Organisasi .....	8
D. Aktifitas Perusahaan .....	11
<b>BAB III: RENCANA, FAKTA DAN ANALISA</b>	
A. Rencana .....	12
B. Fakta .....	12
C. Analisa .....	21
<b>BAB IV : KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	27
B. Saran .....	27
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>28</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## **DAFTAR TABEL**

Tabel I.1	: Varian Dan Harga Produk Roti Kampar Bakery .....	3
Tabel I.2	: Perkembangan Dan Harga Produk Roti Kampar Bakery.....	4
Tabel III.1	: Jenis Produk Roti, Harga, Jumlah Dan Penjualan Bulan Agustus – November 2021 .....	16
Tabel III.2	: Omset Penjualan Roti Kampar Bakery Bulan Juli s/d Bulan September 2021 .....	17

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran Pengantaran mahasiswa PKL oleh Dosen Pembimbing .....	29
Lampiran Produk – Produk Roti pada Kampar Bakery .....	30
Lampiran Penjemputan Mahasiswa Pkl Oleh Dosen Pembimbing .....	32

## DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1	:Struktur Organisasi Kampar Bakery Bangkinang .....	8
-------------	---	---

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Perdagangan berbasis kuliner saat ini semakin pesat dan beraneka ragam. Seiring dengan kebutuhan hidup masyarakat yang semakin kompleks akibat perubahan gaya hidup. Berbagai macam konsep dan cita rasa di tawarkan para pelaku bisnis untuk memanjakan mata sekaligus lidah para penikmat kuliner. Banyak makanan minuman sampai jajanan ditawarkan dengan harga yang bervariasi menurut target pasar yang dituju.

Kota bangkinang merupakan kota yang terdapat persaingan pada produk olahan makanan, mulai dari makanan ringan hingga makanan berat. Salah satu makanan alternatif saat ini adalah roti. Roti adalah makanan yang berbahan dasar tepung terigu dengan berbagai jenis produk roti dengan cara di panggang. Masyarakat bisa mengkonsumsi roti sebagai menu sarapan pagi dan sebagai pengganti nasi.

Inovasi dalam dunia kuliner terus berkembang demi menciptakan kepuasan bagi para penikmatnya. Manusia cepat jenuh akan hal atau rasa yang sama, dengan berharap ditemukannya satu cita rasa baru yang dapat memberikan kesan yang berbeda dari segala yang pernah dirasakan sebelumnya. Tidak hanya dari produk, dengan *trend* yang terus berubah, namun faktor pendukung lain yang berpengaruh pada image dari pihak produsen.

Inovasi produk adalah menciptakan produk baru yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga muncul minat beli terhadap produk tersebut, yang diharapkan dapat direalisasikan melalui keputusan pembelian. Inovasi produk harus bisa menciptakan keunggulan kompetitif yang berkelanjutan dalam perubahan lingkungan yang cepat dan menuju pasar global. Keberhasilan inovasi produk membutuhkan kesesuaian antara proses dan lingkungan yang mendukung. Disamping itu keberhasilan inovasi yang dilaksanakan haruslah bersifat terus menerus dan bukan terlaksana secara insidental

Roring dan Soegoto (2014:1229) menyatakan bahwa inovasi yang berkelanjutan dalam suatu perusahaan merupakan kebutuhan dasar yang pada gilirannya akan mengarah pada terciptanya keunggulan kompetitif. Secara konvensional, istilah inovasi dapat diartikan sebagai terobosan yang berkaitan dengan produk-produk baru.

Definisi dari inovasi sendiri meliputi mengenai pengembangan dan implementasi sesuatu yang baru. Istilah 'baru' di sini bukan berarti produk yang masih orisinal tetapi lebih mengarah pada newness (kebaruan). Arti kebaruan ini, mengartikan bahwa inovasi adalah mengkreasikan dan mengimplementasikan sesuatu yang telah ada menjadi satu kombinasi yang baru. 'Kebaruan' sendiri terkait dengan dimensi ruang dan waktu (Makmur & Thahier, 2015, p. 11).

Usaha produksi roti mempunyai peranan yang cukup besar baik dalam memenuhi kebutuhan konsumsi maupun pendapatan bagi pengusaha roti. Untuk menarik minat konsumen maka perusahaan roti sangat perlu membuat beberapa strategi yaitu dengan cara membuat inovasi baru pada produk roti, salah satu

pelaku dalam bidang bisnis ini adalah Kampar Bakery, usaha ini terletak di Jl.Agussalim Bangkinang Kota Kabupaten Kampar Provinsi Riau.

Industri roti yang semakin ketat dan berkembang, roti kampar bakery berada diantara industri roti lainnya di kabupaten kampar, yang tentu akan menimbulkan persaingan bisnis yang semakin kompetitif. Tidak selamanya bisnis yang dijalankan berjalan dengan lancar serta melewati rintangan dan menghadapi resiko yang ada.

**Tabel I.1**  
**Varian Dan Harga Produk Roti Kampar Bakery**

no	Nama roti	Harga (Rp)
1	Roti Tawar Panjang	11.000
2	Roti tawar pendek	9.000
3	Roti tawar bulat	14.000
4	Roti tawar kecil	7.000
5	Roti tawar kupas	11.000
6	Roti kering	4.000
7	Roti pisang keju	9.000
8	kombinasi kacang merah	9.000
9	coklat kacang	9.000
10	Sari kaya	9.000
11	Isi 5	7.000
12	Isi 6	9.000

**Sumber Data : Kampar Bakery**

Tabel diatas merupakan varian lama produk roti dari usaha roti kampar bakery dan setelah melakukan inovasi pada tahun ini, usaha roti kampar bakery menambah beberapa varian yang baru.

**Tabel I.2**  
**Perkembangan Dan Harga Produk Roti Kampar Bakery**

No	Nama roti	Harga (Rp)
1	Roti Tawar Panjang	11.000
2	Roti tawar pendek	9.000
3	Roti tawar bulat	14.000
4	Roti tawar kecil	7.000
5	Roti tawar kupas	11.000
6	Roti kering	4.000
7	Roti pisang keju	9.000
8	kombinasi kacang merah	9.000
9	coklat kacang	9.000
10	Sari kaya	9.000
11	Isi 5	7.000
12	Isi 6	9.000
13	Bijian	4.000
14	Sisir	9.000
15	Selai	7.000
16	Burger	7.000

**Sumber Data : Kampar Bakery, 2021**

Tabel di atas merupakan inovasi produk yang telah dilakukan oleh Kampar Bakery yaitu dengan menambah beberapa varian baru dan juga produk baru yaitu, Roti Bijian, Roti Sisir, Burger, Dan Selai

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik melakukan pembahasan yang disajikan dalam bentuk Laporan Praktek Kerja Lapangan dengan judul “ Inovasi Produk Pada Roti Kampar Bakery Bangkinang Kota”

## **B. Tujuan**

Tujuan yang ingin di capai dalam pengambilan judul “Inovasi Produk Pada Roti Kampar Bakery Bangkinang Kota” yaitu :

1. Untuk mempelajari secara langsung Kegiatan Inovasi Produk Pada Roti Kampar Bakery Bangkinang study komperatif antara ilmu dengan Praktek Kerja Lapangan.
2. Untuk menambah wawasan serta pengetahuan penulis khususnya dalam kegiatan Inovasi Produk Roti Pada Roti Kampar Bakery Bangkinang Kota.

## **C. Sasaran**

Adapun sasaran yang akan dicapai dengan dilaksanakannya Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sebagai berikut :

1. Peningkatan wawasan tentang kegiatan Inovasi Produk Pada Roti Kampar Bakery Bangkinang Kota.
2. Kegiatan Inovasi Produk Pada Roti Kampar Bakery Bangkinang Kota benar-benar sesuai dengan teori serta berdasarkan ketentuan yang berlaku roti Kampar Bakery Tersebut.

## **D. Batasan**

Dalam penyusunan Laporan Kerja Lapangan (PKL) pada usaha produksi Roti Di Kampar Bakery Bangkinang Kota dengan melakukan pembahasan mengenai bagaimana “Inovasi Produk Pada Roti Kampar Bakery Bangkinang Kota”

## **BAB II**

### **PROFIL PERUSAHAAN**

#### **A. Sejarah Singkat Perusahaan**

Home Industry Roti Kampar Bakery adalah salah satu jenis perusahaan yang bergerak dibidang produksi roti, yang didirikan oleh Bapak Umar Said pada tahun 2009. Pabrik roti tersebut pertama kali terletak di Jl. Ar-Rahman Saleh Bangkinang. Dan pada tahun 2013, Bapak Umar Said membeli sebuah bangunan permanen yang berlokasi di tengah Kota Bangkinang, dan menyebabkan Home Industry Roti Kampar Bakery pindah ke Jl. Kh. Agussalim RT.001 RW.004 Kelurahan Langgini Kecamatan Bangkinang Kota Kabupaten Kampar. Usaha Roti Kampar Bakery sudah memiliki izin Dinas Kesehatan yaitu Dinkes P-IRT nomor 20614010188-20, dengan hasil produksi yaitu berbagai jenis roti manis dan roti tawar yang di produksii sendiri.

Berdirinya usaha Roti Kampar Bakery ini karena Bapak Umar Said melihat adanya peluang besar dalam usaha yang di jalankan nya. Pada awalnya usaha Kampar Bakery hanya menggunakan fasilitas, sarana dan prasarana seadanya. Seiring berjalannya waktu sekarang Kampar Bakery telah memiliki beberapa peralatan modern dalam pembuatan roti seperti mesin adonan modern, mesin pemotong roti tawar dan lima mobil box untuk pendistribusian roti. Pada tahun 2012 kampar bakery memproduksi 2 rasa roti yaitu sarikaya dan kelapa, pada tahun 2021 kampar bakery mulai memproduksi selai, yaitu selai sarikaya dan coklat.

Selama 11 tahun terakhir Bapak Umar Said telah mengurus dan mengembangkan Kampar Bakery dengan baik. Itu semua tidak terlepas dari bantuan manajer yang dipercayainya yaitu Bapak Aan Bahar Arifin. Beliau diberi kepercayaan untuk manajemen karyawan dengan baik seperti mengatur waktu sholat karyawan dengan tepat waktu, yang untuk memberikan efek positif terhadap rohani dan pekerjaan karyawan, termasuk untuk perkembangan usaha Roti Kampar Bakery.

Kampar Bakery mempunyai karyawan yang bertugas dalam tahap pemilihan bahan, pematangan bahan, dan pendistribusian. Dalam pendistribusian Kampar Bakery memasarkan produk rotinya keseluruh wilayah Kabupaten Kampar, Duri, Dumai, Ujung Batu, Pasir, Pangkalan Dan Payakumbuh. Dengan beroperasinya Kampar Bakery dapat menunjukkan keberadaan Home Industry Kampar Bakery dan diterima oleh masyarakat terutama masyarakat Kabupaten Kampar.

## **B. Visi Dan Misi Perusahaan**

### **1. Visi Perusahaan**

Untuk menjadikan Kampar Bakery sebagai salah satu industry roti yang unggul dimasyarakat dan dipercaya, maka Kampar Bakery memiliki visi “Membangun Ekonomi Secara Halal”

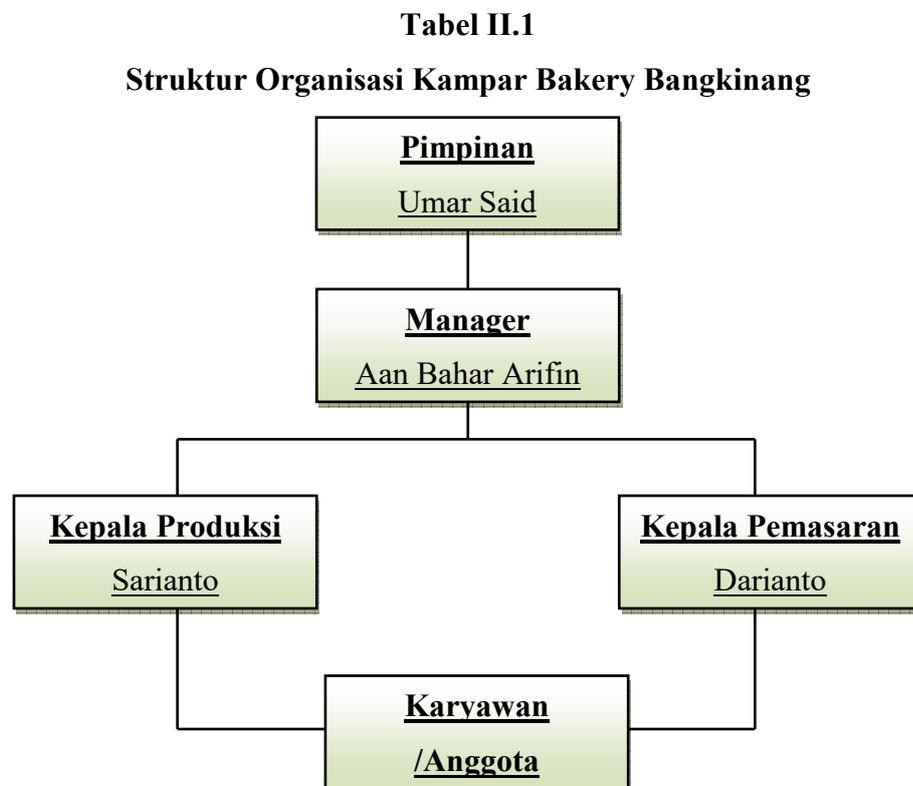
### **2. Misi Perusahaan**

- a. Menjadikan produksi roti Kampar Bakery yang berkualitas dan dipercaya masyarakat.

- b. Membentuk karyawan Kampar Bakery yang disiplin akan ibadah sholat.
- c. Memberdayakan kesejahteraan bersama antara pemilik usaha Kampar Bakery, Pekerja, Umat Sekitar Dan Mitra Usaha
- d. Memberikan produksi roti yang enak, murah dan terjangkau.

**C. Struktur Organisasi**

Di dalam struktur organisasi perusahaan baik secara vertikal maupun horizontal pimpinan dan bawahan secara bersama-sama menjalankan usaha untuk mencapai tujuan perusahaan. Struktur organisasi dari Kampar Bakery dapat dilihat pada gambar berikut ini :



**Sumber Data : Kampar Bakery Bangkinang, 2021**

Usaha produksi roti kampar bakery dalam menjalankan usahanya membagi tugasnya dalam bentuk struktur manajemen yang di pimpin oleh seorang pimpinan dan terdiri dari beberapa bagian. Adapun bagian yang ada didalam perusahaan ini adalah :

#### 1. Pemimpin

Suatu organisasi akan berhasil atau gagal sebagian besar di tentukan oleh pemimpin. Pemimpinlah yang bertanggung jawab atas pelaksanaan suatu pekerjaan. Secara umum tugas pokok pemimpin antara lain yaitu :

- a. Membuat rencana jangka panjang dan jangka pendek perusahaan, mengembangkan dan memajukan perusahaan dan memberikan pengarahan kepada karyawan.
- b. Mendorong dan memotivasi karyawan untuk bekerja dengan giat dan tekun.
- c. Membina karyawan agar dapat memikul tanggung jawab masing-masing.
- d. Mengawasi karyawan dan ikut serta dalam proses produksi.
- e. Menerima laporan penjualan.
- f. Menerima laporan kas.

#### 2. Manajer

Manajer merupakan orang yang bertugas memimpin kegiatan harian pabrik, bertanggung jawab atas seluruh kegiatan operasional pabrik. Tugas manajer adalah :

- a. Membantu pemimpin dalam mengkoordinir dan mengawasi kegiatan operasional perusahaan.
  - b. Bertanggung jawab atas segala dokumen yang berhubungan dengan arus barang masuk dan keluar barang di gudang.
  - c. Melakukan pemesanan bahan baku dan mengawasi ketersediaan bahan baku di pabrik.
  - d. Memberi peringatan, membina dan mengawasi karyawan yang ada di pabrik.
3. Kepala Produksi
- a. Bertanggung jawab atas kegiatan produksi.
  - b. Mengkoordinar dan mengarahkan setiap bawahan serta menentukan takaran yang akan di produksi.
  - c. Mengawasi dan mengevaluasi kekurangan dan penyimpanan bahan baku yang ada.
  - d. Dan melakukan perbaikan pada produksi yang salah atau tidak baik pada suatu produksi.
4. Kepala Pemasaran
- a. Kepala bagian pemasaran bertanggung jawab atas segala yang berhubungan dengan pemasaran produk dalam perusahaan.
  - b. Menentukan kebijakan dan strategis pemasaran perusahaan yang mencakup jenis produksi yang akan di pasarkan, harga pendistribusian dan promosi

- c. Menentukan jumlah penjualan dan ikut serta dalam menjalankan penjualan kepada ritel yang telah nekerja sama.
  - d. Dan melakukan perbaikan pada produksi
5. Karyawan / anggota
- a. Bertugas mengolah roti yang di produksi
  - b. Dan membungkus (packing) roti sesuai standar yang telah di terapkan.
  - c. Menjaga kebersihan produksi
  - d. Berkoordinasi dengan bagian lainnya jika di butuhkan.

#### **D. Aktifitas Perusahaan**

Aktifitas perusahaan yang ada di kampar bakery adalah sebuah usaha yang dapat diuraikan seperti di bawah ini :

##### 1. Perekrutan karyawan

Perekrutan karyawan dilakukan oleh pemilik Usaha Roti Kampar Bakery, perekrutan di kampar bakery ini menggunakan sistem kekeluargaan jadi setiap orang yang dinilai mampu dan cocok dalam bidang tersebut akan dipekerjakan di Kampar Bakery. Sekarang karyawan yang bekerja di Kampar Bakery sudah berjumlah 32 orang

## 2. Sistem penggajian

Penggajian pada Usaha Roti Kampar Bakery di lakukan secara bulanan. Dimana karyawan akan menerima upah atau gaji pada awal bulan. Sama halnya dengan perusahaan diluar sana, Kampar Bakery juga menerapkan sistem target dan bonus. Apalagi penjualan roti mencapai atau melebihi target setiap bulannya maka setiap karyawan akan mendapatkan insentif (bonus)

## 3. Jam kerja

Hari kerja pada perusahaan Kampar Bakery yaitu hari sabtu sampai kamis dan hari jumat libur. Yang dimulai dari jam 09.00 sampai 22.00.

## 4. Hak dan kewajiban karyawan

Setiap karyawan memiliki hak kewajiban tertentu. Hak karyawan yaitu menerima upah sesuai dengan jabatan dan berhak memakai fasilitas perusahaan yang telah di sediakan oleh perusahaan yaitu mematuhi sebuah peraturan yang diterapkan oleh perusahaan yaitu melakukan proses produksi, menjaga ketenangan waktu proses produksi, bertanggung jawab dalam memproses produksi.

## 5. Proses produksi

### a. Penyiapan bahan

Menyiapkan semua bahan-bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan baik bahan baku maupun bahan penunjang. Secara umum didatangkan dari pasar bangkinang kota dan pekanbaru.

b. Penimbangan

Semua bahan ditimbang sesuai dengan formula/resep. Penimbangan bahan baku harus dilakukan dengan benar agar tidak terjadi kesalahan dalam menggunakan bahan.

c. Pencampuran

Pencampuran yaitu mencampur semua bahan kedalam mixer.

d. Peragian/fermentasi

Setelah adonan dicampur, dilanjutkan proses fermentasi yaitu dibiarkan beberapa saat.

e. Pengovenan

Pada saat pengovenan roti dilakukan dengan waktu dan suhu yang telah ditentukan.

f. Kualitas produk akhir

Agar mendapatkan produk akhir dengan kualitas yang baik maka perlu dilakukan sortasi terhadap produk akhir. Tujuannya untuk meneliti kembali produk dan memisahkan produk yang berkualitas dengan produk yang tidak. Sortasi produk akhir dilakukan oleh bagian pengemasan.

g. Proses pengemasan

- Roti yang akan dikemas harus dalam keadaan dingin saat dimasukkan kedalam plastik pengemas.
- Kemasan harus rapat, mudah di buka dan menarik.
- Roti yang akan dikemas harus mempunyai ukuran yang seragam

h. Mendistribusikan roti

Dalam kegiatan pendistribusian Roti Kampar Bakery dilakukan oleh tim pemasaran dimana roti yang dipasarkan dengan sistem titip jual (konsinyasi). Roti akan dititipkan keseluruh warung-warung kecil, toko-toko, dan swalayan yang termasuk wilayah pemasaran Kampar Bakery. Wilayah penebaran roti berada diseluruh Kabupaten Kampar, Dumai, Duri, Ujung Batu, Pasir, Pangkalan dan Payakumbuh.

### **BAB III**

#### **RENCANA, FAKTA DAN ANALISA**

##### **A. Rencana**

Selama penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Kampar Bakery bangkinang kota, penulis fokus pada kegiatan inovasi produk roti. Jadi, rencana yang ingin di terapkan oleh Kampar Bakery adalah sebagai berikut :

1. Kampar Bakery produk yang ditawarkan kepada konsumen semakin bervariasi.
2. Kampar Bakery ingin menambah berbagai jenis varian roti agar tetap menjadi usaha roti yang diminati oleh masyarakat.
3. Ingin menempatkan produk roti yang berkualitas pada konsumen sehingga produk dipilih oleh konsumen.
4. Kampar Bakery ingin produknya di sukai oleh semua kalangan masyarakat.

##### **B. Fakta**

Setelah penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Kampar Bakery Bangkinang, maka penulis menemukan perencanaan sudah terealisasi dan akan terus dikembangkan cita rasa varian roti. Berikut tabel jenis produk roti yang di produksi oleh Kampar Bakery.

**Tabel III.1**  
**Jenis Produk, Roti, Harga, Jumlah Dan Penjualan**  
**Bulan Agustus – November 2021**

No	Nama roti	Harga	Penjualan		
			Juli (pcs)	Agustus (pcs)	September (pcs)
1	Roti tawar pendek	10.000	2.000	2.000	2.000
2	Roti tawar panjang	12.000	7.500	7.500	8.000
3	Roti tawar kecil	8.000	3.500	3.500	4.000
4	Roti tawar bulat	15.000	2.000	2.500	2.500
5	Roti tawar kupas	12.000	8.000	8.000	8.500
6	Roti isi 5	7.000	15.500	17.000	17.500
7	Roti isi 6	10.000	3.500	3.500	4.000
8	Roti kering	5.000	1.500	1.500	1.500
9	Roti bijian	5.000	12.500	12.500	13.000
10	Roti sarikaya	8.000	3.000	3.700	3.900
11	Roti sisir	10.000	3.100	3.500	3.700
12	Roti kacang merah	10.000	2.200	2.500	2.800
13	Roti coklat kacang	10.000	2.000	2.400	2.500
14	Roti pisang keju	10.000	4.000	4.000	4.000
15	Roti burger	8.000	3.700	4.000	4.500
			74.000	78.100	82.400

**Sumber Data : Kampar Bakery, 2021**

Berdasarkan tabel di atas bahwasanya pada bulan Juli tahun 2021 usaha roti Kampar Bakery mampu menjual roti sebanyak 74.000 bungkus roti. Pada bulan Agustus tahun 2021 penjualan roti Kampar Bakery meningkat menjadi 78.000 bungkus roti.

Kemudian pada bulan September tahun 2021 penjualan roti Kampar Bakery mengalami kenaikan penjualan lagi hingga mencapai 82.400 bungkus roti.

**Tabel III.2**

**Omset Penjualan Roti Kampar Bakery Bulan Juli s/d Bulan September 2021**

No	Nama roti	Penjualan			Total
		Juli (Rp)	Agustus (pcs)	September (pcs)	
1	Roti tawar pendek	20.000.000	20.000.000	20.000.000	60.000.000
2	Roti tawar panjang	90.000.000	90.000.000	96.000.000	276.000.000
3	Roti tawar kecil	28.000.000	28.000.000	32.000.000	88.000.000
4	Roti tawar bulat	30.000.000	37.500.000	37.500.000	105.000.000
5	Roti tawar kupas	96.000.000	96.000.000	102.000.000	294.000.000
6	Roti isi 5	105.000.000	119.000.000	122.500.000	346.500.000
7	Roti isi 6	35.000.000	33.000.000	40.000.000	108.000.000
8	Roti kering	7.500.000	7.500.000	7.500.000	22.500.000
9	Roti bijian	62.500.000	62.500.000	65.000.000	190.000.000
10	Roti sarikaya	24.000.000	29.600.000	31.200.000	84.200.000
11	Roti sisir	31.000.000	35.000.000	37.000.000	103.000.000
12	Roti kacang merah	22.000.000	25.000.000	28.000.000	75.000.000
13	Roti coklat kacang	28.000.000	24.000.000	25.000.000	77.000.000

14	Roti pisang keju	40.000.000	40.000.000	40.000.000	120.000.000
15	Roti burger	29.600.000	32.000.000	36.000.000	97.600.000

**Sumber Data : Kampar Bakery, 2021**

Tabel di atas merupakan omset kampar bakery per bulan juli s/d bulan september 2021. dimana setiap bulannya mengalami kenaikan pada setiap produknya.

Kegiatan pendistribusian usaha roti Kampar Bakery sudah memiliki fasilitas mobil box yang berjumlah 5 mobil untuk pendistribusian roti. Dimana 4 mobil box akan beroperasi setiap hari, dan 1 mobil box lainnya dijadikan untuk cadangan apabila ada mobil box yang rusak dan bisa di ganti dengan mobil tersebut.

Inovasi yang di lakukan pada Kampar Bakery yaitu meliputi :

1. Inovasi berbasis modulasi

Inovasi berbasis modulasi pada dasarnya merupakan inovasi yang melibatkan suatu karakteristik dasar dari produk dengan menaikkan atau menurunkan karakteristik tersebut. Roti Kampar Bakery merubah karakteristik dasar suatu produk yaitu dengan perubahan tepung roti dan selai yang dulunya menggunakan tepung merk Cakra dan berganti menjadi tepung Gerbang Mas.

2. Inovasi berbasis ukuran

Inovasi berbasis ukuran yaitu pada dasarnya merupakan inovasi yang di fokuskan pada ukuran produk. Roti Kampar Bakery melakukan inovasi

berbasis ukuran produk salah satunya pada produk roti coklat pisang dimana awalnya pembuatan roti kampar bakery menciptakan dengan ukuran 16 cm kemudian meluncurkan produk dengan ukuran 20 cm.

3. Inovasi berbasis kemasan.

Inovasi berbasis kemasan merupakan cara sebuah produk dikemas, Inovasi berbasis kemasan yang dilakukan oleh Kampar Bakery adalah pada ukuran kardus kemasan yang bervariasi dari yang kecil, sedang, hingga yang besar. Juga pada tulisan dan gambar, komposisi warna kemasan, pada kemasan disertakan *tag line* Kampar Bakery yaitu “lezat bergizi”.

4. Inovasi berbasis desain

Inovasi berbasis desain pada dasarnya merupakan inovasi yang difokuskan pada desain atau tampilan yang dimodifikasi. Inovasi berbasis desain yang dilakukan oleh Kampar Bakery dalam mengikuti kondisi persaingan. Inovasi desain dilakukan dalam bentuk dan hiasan roti, salah satu contohnya inovasi desain pada roti burger yang awalnya hanya dibungkus menggunakan lem lalu diubah menjadi seperti rambut dikepang.

5. Inovasi berbasis pengembangan bahan

Inovasi pengembangan bahan merupakan inovasi yang melibatkan bahan-bahan. Roti Kampar Bakery sangat baik dalam inovasi rasa pada produk rotinya, dimana beberapa pesaing belum atau tidak melakukan pengembangan bahan seperti yang dilakukan Roti Kampar Bakery.

## 6. Inovasi pengurangan upaya

Faktor pendukung lainnya dalam berinovasi yang dilakukan kamar bakery adalah inovasi berbasis pengurangan upaya, Faktor pendukung lainnya dalam berinovasi yang dilakukan roti kamar bakery adalah inovasi berbasis pengurangan upaya, yaitu usaha yang dilakukan perusahaan untuk memotong arus distribusi sehingga konsumen mudah dalam mendapatkan produk roti kamar bakery.

Berikut ini beberapa tips yang bisa Kamar Bakery terapkan dalam menciptakan inovasi baru:

### 1. Inovasi tampilan

Untuk menghadirkan inovasi pada tampilan produk bakery dan pastry, Smart Bakers bisa mencoba membuat produk berbentuk karakter hewan, bunga, dan karakter lucu lainnya. Hal ini bisa menjadi strategi untuk meningkatkan persentase penjualan karena bakery dan pastry berbentuk karakter dengan warna-warna yang cerah dan menarik masih menjadi tren.

### 2. Inovasi rasa

Rasa juga menjadi hal yang menentukan dari sebuah produk kuliner. Tren terbaru saat ini adalah inovasi *fusion* yang bisa diterapkan di beberapa produk kuliner. *Fusion* adalah inovasi mencampurkan beberapa cita rasa dalam satu produk, termasuk cita rasa lokal dengan cita rasa internasional.

### **C. Analisa**

Menurut Hubeis (2012: 75) inovasi produk merupakan pengetahuan produk baru, yang seringkali dikombinasikan dengan hal baru untuk membentuk metode produksi yang tidak diketahui

Dalam kegiatan inovasi produk yang telah diterapkan oleh kampar bakery adalah, inovasi berbasis modulasi, inovasi berbasis ukuran, inovasi berbasis kemasan, inovasi berbasis desain dan inovasi berbasis pengurangan upaya. Inovasi produk memerlukan dukungan dari berbagai pihak sehingga produk yang akan di hasilkan akan berhasil. Untuk mencapai kesuksesan dalam inovasi produk terdapat beberapa aspek yang perlu di pertimbangkan oleh perusahaan yaitu bagaimana menciptakan produk yang baru dan berbeda harus di dukung oleh kemampuan perusahaan dalam memahami perilaku pasar ( dengan cara mengamati permintaan terhadap produk yang di hasilkan dan memperpendek waktu penyerahan dan waktu permintaan produk), dan kemampuan untuk menganalisis pasar.

Ada 6 golongan produk baru antara lain:

1. Produk baru bagi dunia

Yaitu produk baru yang menciptakan suatu pasar yang sama sekali baru.

2. Lini produk baru

Yaitu produk baru yang memungkinkan perusahaan memasuki pasar yang telah mapan untuk pertama kalinya.

3. Tambahan pada lini produk yang telah ada

Yaitu produk-produk baru yang melengkapi suatu lini produk perusahaan yang telah mantap (ukuran kemasan, rasa, dan lain-lain).

4. Perbaikan dan revisi produk yang telah ada

Yaitu produk baru yang memberikan kinerja yang lebih baik atau nilai yang dianggap lebih hebat

dan menggantikan produk yang telah ada.

5. Penentuan kembali posisi (*Repositioning*)

Yaitu produk yang telah ada diarahkan ke pasar atau segmen pasar baru.

6. Pengurangan biaya

Yaitu produk baru yang menyediakan kinerja serupa dengan harga yang lebih murah.

Inovasi umumnya dianggap sebagai aspek penting dari sebagian proses bisnis karena dapat memberikan keunggulan kompetitif (Ellitan, 2009:19). Inovasi produk merupakan hasil dari pengembangan produk baru oleh suatu perusahaan atau industri, baik yang sudah ada maupun belum. Dari produk lama yang telah mencapai titik jenuh di pasaran, diperlukan sebuah inovasi untuk mengganti produk lama tersebut.

Inovasi produk merupakan proses pengenalan produk atau sistem baru yang membawa kesuksesan ekonomi bagi perusahaan dan kesuksesan sosial bagi konsumen serta komunitas atau lingkungan yang lebih luas. Inovasi produk yaitu sesuatu yang dapat dilihat sebagai kemajuan fungsional produk yang dapat membawa produk selangkah lebih maju dibandingkan dengan produk pesaing.

Apabila produk tersebut memiliki suatu kelebihan yang dipandang sebagai nilai tambah bagi konsumen. Inovasi produk baru dan strategisnya yang lebih efektif seringkali menjadi penentu keberhasilan dan kelangsungan hidup suatu

perusahaan, inovasi produk baru memerlukan upaya, waktu dan kemampuan termasuk besarnya resiko dan biaya kegagalan.

Menurut Setiadi (2010: 78) menyatakan bahwa karakteristik inovasi terdiri dari 5 hal yaitu

1. Keunggulan relatif

Yaitu sampai mana tingkat inovasi itu tampak lebih unggul dari pada produk yang sudah ada

2. Kesesuaian

Yaitu sejauh mana inovasi tersebut sesuai dengan nilai dan pengalaman masyarakat.

3. Kerumitan

Yaitu sejauh mana inovasi itu relatif sukar dimengerti atau digunakan.

4. Kemampuan berkomunikasi

Yaitu sampai sejauh mana manfaat yang diperoleh dari penggunaan inovasi tersebut dapat diamati atau dijelaskan kepada orang lain.

Tujuan utama dari inovasi produk adalah untuk memenuhi permintaan pasar sehingga produk inovasi merupakan salah satu yang dapat digunakan sebagai keunggulan bersaing bagi perusahaan. Pelanggan umumnya menginginkan produk-produk yang inovatif sesuai dengan keinginan mereka. Bagi perusahaan, keberhasilannya dalam melakukan inovasi produk berarti perusahaan tersebut selangkah lebih maju dibandingkan dengan pesaingnya. Hal ini menuntut kemampuan perusahaan dalam mengenali selera pelanggannya sehingga inovasi yang dilakukan pada akhirnya memang sesuai dengan keinginan pelanggan.

Selain itu, inovasi produk juga bertujuan untuk meningkatkan kualitas, fungsi, menambah menariknya desain produk, serta menekan biaya operasional produk yang sesuai dengan keinginan konsumen. Melalui sebuah inovasi di dalam penyediaan produk atau layanan jasa bisnis, maka hal terpenting yang paling diharapkan adalah adanya penyempurnaan kualitas dari sebuah produk yang dihasilkan terhadap produk yang sebelumnya sudah ada.

Menurut Kotler Amstrong ada tiga indikator inovasi produk yaitu.

a. Kualitas produk

Kemampuan suatu produk dalam melakukan fungsi-fungsinya yang meliputi daya tahan, kehandalan, dan ketelitian yang dihasilkan.

b. Varian produk

Sarana kompetitif untuk membedakan produk satu dengan yang lain, atau antara produk yang dimiliki dengan produk pesaing

c. Gaya dan Desain produk

Cara lain dalam menambah nilai bagi pelanggan. gaya hanya menjelaskan penampilan produk tertentu, sedangkan desain memiliki konsep yang lebih dari gaya.

Proses penerimaan konsumen terhadap inovasi produk memerlukan waktu, proses penerimaan konsumen berfokus pada proses mental yang dilalui seseorang mulai dari saat pertama mendengar tentang inovasi tersebut sampai akhir penerimaan.

Menurut Roger, proses keputusan inovasi terdiri dari 5 tahap, yaitu

1. Kesadaran (*awareness*)

Konsumen menyadari adanya inovasi tersebut tapi masih kekurangan informasi mengenai hal tersebut.

2. Minat (*interest*)

Konsumen terdorong untuk mencari informasi mengenai inovasi tersebut.

3. Evaluasi (*evaluation*)

Konsumen mempertimbangkan untuk mencoba inovasi tersebut.

4. Percobaan (*trial*)

Konsumen mencoba inovasi tersebut untuk memperbaiki perkiraannya atas nilai inovasi tersebut.

5. Penerimaan (*adoption*)

Konsumen memutuskan untuk menggunakan inovasi tersebut sepenuhnya dan secara teratur.

Inovasi mencakup kreatifitas dalam menciptakan produk baru, jasa, ide atau proses baru. Inovasi bisa diartikan sebagai proses adaptasi produk, jasa, ide, atau proses baik yang sudah ada dalam organisasi maupun yang dikembangkan dari luar organisasi. Secara umum inovasi memiliki makna proses mengadopsi “sesuatu“ yang baru oleh siapapun yang mengadopsinya, dan sebagai proses menciptakan produk baru.

Inovasi produk adalah menciptakan produk baru yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga muncul minat beli terhadap produk tersebut, yang diharapkan dapat direalisasikan melalui keputusan pembelian.

Inovasi produk harus bisa menciptakan keunggulan kompetitif yang berkelanjutan dalam perubahan lingkungan yang cepat dan menuju pasar global. Keberhasilan inovasi produk membutuhkan kesesuaian antara proses dan lingkungan yang mendukung. Disamping itu keberhasilan inovasi yang dilaksanakan haruslah bersifat terus menerus dan bukan terlaksana secara insidental.

Pada dasarnya kegiatan inovasi produk yang sudah dilakukan oleh kampar bakery cukup baik, dari segi penambahan ukuran pada roti dan juga desain bungkus pada roti bisa membuat daya tarik para pelanggan untuk memilih membeli produk roti dari kampar bakery.

Berdasarkan hasil pengamatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilakukan pada Kampar Bakery, bahwasanya dalam melakukan kegiatan inovasi perusahaan telah melakukan atau merencanakan inovasi berbentuk desain pengemasan pelabelan dan cita rasa. Dengan adanya inovasi ini maka tujuan perusahaan akan tercapai dan produk yang di hasilkan mampu diterima oleh masyarakat sesuai dengan kebutuhan hidup mereka.

## **BAB IV**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pembahasan pada bab sebelumnya, maka dapat di ambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Inovasi produk yang telah dilakukan pada usaha kampar bakery yaitu, inovasi berbasis modulasi, inovasi berbasis desain, inovasi berbasis kemasan, inovasi berbasis pengembangan dan inovasi berbasis pengurangan upaya.
2. Usaha roti Kampar Bakery telah melakukan inovasi yang merupakan terobosan terbaru sebagai perbaikan pada produknya.

#### **B. Saran**

1. Roti kampar bakery perlu mempertahankan kualitas produknya serta mampu menghasilkan produk-produk yang inovatif secara kontiniu sesuai dengan apa yang di inginkan pasar mengingat banyaknya pesaing di industri kuliner yang berlomba-lomba menguasai pasar.
2. Roti kampar bakery juga harus mempertahankan kualitas dan pelayanan yang memuaskan karna pelayanan merupakan salah satu faktor yang penting, konsumen yang dilayani dengan baik akan merasa dihargai.
3. Usaha roti kampar bakery cukup menjajikan untuk terus dikembangkan lagi, karna roti sudah menjadi salah satu makanan pengganti nasi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anatan, Lina dan Lena Ellitan. 2009. *Manajemen Inovasi (Transformasi Menuju Organisasi Kelas Dunia)*. Bandung: Alfabeta
- Hubeis, Musa. 2012. *Manajemen Kreativitas dan Inovasi Dalam Bisnis*. Jakarta: PT. Hecca Mitra Utama
- Kotler, P. dan Keller, K.L. 2013. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Penerbit Indeks
- Makel, P. A., Roring, Billy. C., & Soegoto, A, S. 2014. Pencitraan merek, penetapan harga dan inovasi produk pengaruhnya terhadap loyalitas konsumen dalam membeli mobil Toyota avanza di kota manado. *Jurnal EMBA*, 1225-1236.
- Makmur dan Thahier, Rohana. 2015. *Inovasi dan Kreativitas Manusia*, Bandung: PT. Refika Aditama.
- Setiadi. 2013. *Konsep dan praktek penulisan riset keperawatan (Ed.2)* Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiyono, 2015. *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung: Alfabeta

## LAMPIRAN

Pengantaran mahasiswa PKL oleh Dosen Pembimbing



Produk – Produk Roti pada Kampar Bakery





Acara makan bersama dengan keluarga besar Kampar Bakery sekaligus pelepasan mahasiswa PKL



Penjemputan Mahasiswa Pkl Oleh Dosen Pembimbing

