

**ANALISIS PENGEMBANGAN HOME INDUSTRY ROTI
GORENG DALAM UPAYA MEMAKSIMALKAN LABA DI
DESA KEMANTREN KECAMATAN TULANGAN
KABUPATEN SIDOARJO**

SKRIPSI

Diajukan kepada Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Jurusan Ekonomi Islam
Program Studi Ekonomi Syariah



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

Oleh:

MEGA AYU SURYA NINGTIYAS PUTRI
NIM: E20182243

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
JUNI 2022**

**PENGEMBANGAN HOME INDUSTRY ROTI GORENG
DALAM UPAYA MEMAKSIMALKAN LABA DI DESA
KEMANTREN KECAMATAN TULANGAN
KABUPATEN SIDOARJO**

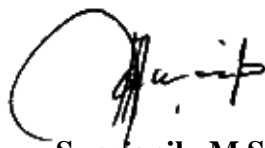
SKRIPSI

Diajukan kepada Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
gelar Sarjana Ekonomi (S.E.)
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Jurusan Ekonomi Islam
Program Studi Ekonomi Syariah

Oleh:

Mega Ayu Surya Ningtiyas Putri
NIM: E20182243

Disetujui Pembimbing:



Supriani, M.Si.
NIP. 198404162019032008

**ANALISIS PENGEMBANGAN HOME INDUSTRY ROTI
GORENG DALAM UPAYA MEMAKSIMALKAN LABA DI
DESA KEMANTREN KECAMATAN TULANGAN
KABUPATEN SIDOARJO**

SKRIPSI

Telah diuji dan diterima untuk memenuhi salah satu
persyaratan memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E.)
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Jurusan Ekonomi Islam
Program Studi Ekonomi Syariah

Hari : Senin
Tanggal : 6 Juni 2022

Tim Penguji

Ketua



M. Saiful Anam, M.Ag
NIP. 197111142003121002

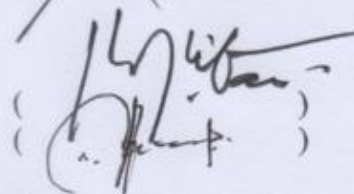
Sekretaris



Khusni Khotimah, M.Pd
NIP. 197706042014112001

Anggota

1. Dr. Khamdan Rifa'i, SE., M.Si
2. Suprianik, SE., M.Si



Menyetujui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



MOTTO

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُم بَيْنَكُم بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Artinya: Wahai orang-orang yang beriman! Janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil (tidak benar), kecuali dalam perdagangan yang berlaku atas dasar suka sama suka diantara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sungguh, Allah Maha Penyayang kepadamu. (Q.S An-Nisa:29)¹

¹ Depag RI, *Al-Qur'an dan Terjemahan*, 83.

PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan Alhamdulillahirabbil ‘Alamin segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufiq dan hidayah-Nya kepada saya sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Sebagai tanda terima kasih, skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Kedua orang tua saya tercinta, Bapak Mariyanto dan Ibu Panca Frida Tuminati, adik saya Prayogi Setia Putra serta keluarga besar saya yang tidak henti-hentinya mendoakan, mendukung, dan memotivasi ketika saya mulai putus asa, dan selalu mendukung dari awal kuliah hingga saat ini. Terima kasih karena selalu ada untuk saya.
2. Seluruh Guru Sekolah mulai dari jenjang TK sampai MA, Guru Mengaji dan Dosen telah memberikan ilmu yang bermanfaat.
3. Dosen-dosen FEBI yang telah mengamalkan ilmunya kepada saya, semoga ilmu yang Bapak/Ibu berikan menjadi bekal dalam kehidupan di dunia maupun di akhirat.
4. Almamater tercinta, UIN KHAS Jember. Terima kasih telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu selama ini. Semoga alumni-alumnimu selalu dapat mengibarkan dan mengharumkan namamu dengan membawa ilmu yang bermanfaat sampai di akhirat kelak, Aamiin Ya Rabbal Alaamiin.

Terimakasih yang sebesar-besarnya untuk kalian semua dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna untuk kemajuan ilmu pengetahuan yang akan datang.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur Kehadirat Allah SWT, atas segala rahmat dan hidayah-Nya serta shalawat dan salam yang selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW. Sehingga peneliti dapat menyelesaikan Karya Ilmiah Tertulis (Skripsi) dengan judul **“Analisis Pengembangan Home Industry Roti Goreng dalam Upaya Memaksimalkan Laba di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo”**.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata Satu (S-1) pada Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.

Pada kesempatan ini saya ucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang terlibat dalam penyelesaian skripsi ini, yaitu:

1. Bapak Prof. Dr. H. Babun Suharto, S.E., MM, selaku Rektor UIN KHAS Jember.
2. Bapak Dr. Khamdan Rifa'i, S.E., M.Si, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN KHAS Jember.
3. Ibu Dr. Nikmatul Masruroh, S.H.I., M.E.I, selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam UIN KHAS Jember.
4. Bapak M.F. Hidayatullah, S.H.I., M.S.I, selaku Koordinator Program Studi Ekonomi Syariah UIN KHAS Jember.

5. Ibu Suprianik S.E., M.Si, selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam skripsi ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen UIN KHAS Jember yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada peneliti.
7. Bapak H. Kuswandi S.H., M.M, selaku Kepala Desa Kemantren serta para pengusaha *home industry* roti goreng Desa Kemantren yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama proses penyelesaian penelitian di lapangan.
8. Dan semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, yang telah membantu peneliti, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu peneliti mengharapkan kritik dan saran dari pembaca demi kesempurnaan skripsi di masa mendatang. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak yang membantu terutama penulis sendiri.

Jember, 6 Juni 2022
Penulis

Mega Ayu Surya N.P.
NIM: E20182243

ABSTRAK

Mega Ayu Surya Ningtiyas Putri, Suprianik, M.Si. 2022: *Analisis Pengembangan Home Industry Roti Goreng dalam Upaya Memaksimalkan Laba di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.*

Pengembangan usaha merupakan kegiatan menghasilkan produk untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen dengan harapan mendapatkan keuntungan melalui penciptaan nilai dan proses transaksi guna mendapatkan laba maksimal.

Fokus masalah yang diteliti dalam skripsi ini: 1) Bagaimana pengembangan *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo? 2) Bagaimana kendala atau permasalahan pada *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo? 3) Bagaimana tingkat penjualan yang dihasilkan dapat mendatangkan laba maksimal bagi *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo?

Tujuan penelitian ini adalah: 1) Untuk mengetahui pengembangan *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo. 2) Untuk mengetahui kendala atau permasalahan pada *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo. 3) Untuk mengetahui tingkat penjualan yang dihasilkan dapat mendatangkan laba maksimal bagi *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif, jenis deskriptif. Lokasi penelitian dilakukan di Desa Kemantren, Tulangan, Sidoarjo. Penentuan informan menggunakan teknik *purposive*. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan reduksi data, penyajian data, dan verifikasi atau kesimpulan. Keabsahan data menggunakan teknik triangulasi sumber.

Penelitian ini memperoleh kesimpulan: 1) Strategi pengembangan usaha dipengaruhi oleh faktor turun-temurun, penjual merintis usaha dengan mencari pelanggan, penambahan jumlah karyawan, penjualan dengan sistem *offline*, dibutuhkan modal dobel. 2) kendala *home industry* roti goreng ada 2 yaitu masalah *Internal* dan *ekternal*. *Internal* meliputi: meningkatnya harga bahan baku, kelangkaan pasokan minyak goreng, bahan baku dengan merek sama namun kualitas berbeda, terbatasnya waktu pembuatan. *Ekternal*: cuaca saat proses pembuatan, cuaca saat penjualan roti. 3) Tingkat penjualan dapat mendatangkan laba maksimal dengan jumlah potongan. Ketika harga bahan baku melonjak maka jumlah potongannya di tambah, sehingga produk roti goreng menjadi semakin kecil dan hasil rotinya menjadi banyak.

Kata kunci: pengembangan usaha, kendala *home industry*, dan maksimalisasi laba

ABSTRACT

Mega Ayu Surya Ningtiyas Putri, Suprianik, M.Sc. 2022: *Analysis of Fried Bread Home Industry Development as an Effort to Maximize Profit in Kemantren Village, Tulangan District, Sidoarjo Regency.*

Business development is an activity to produce products to meet the needs and desires of consumers in the hope of getting profits through value creation and transaction processing in order to get maximum profit.

The focus of the problems studied in this thesis are: 1)How is the development of a fried bread home industry in Kemantren Village, Tulangan District, Sidoarjo Regency? 2)What are the obstacles or problems in the fried bread home industry in Kemantren Village, Tulangan District, Sidoarjo Regency? 3)How can the level of sales generated bring maximum profit for the home industry of fried bread in Kemantren Village, Tulangan District, Sidoarjo Regency?

The objectives of this study were: 1)To determine the development of the home industry of fried bread in Kemantren Village, Tulangan District, Sidoarjo Regency. 2)To find out the obstacles or problems in the fried bread home industry in Kemantren Village, Tulangan District, Sidoarjo Regency. 3)To find out the level of sales generated can bring maximum profit for the home industry of fried bread in Kemantren Village, Tulangan District, Sidoarjo Regency.

The study used a qualitative approach, descriptive type. The location of the research was carried out in the Kemantren Village, Tulangan, Sidoarjo. Determination of informants using purposive technique. Data collection techniques using observation, interviews, and documentation. The data analysis technique uses data reduction, data presentation, and verification or conclusion. The validity of the data using the source triangulation technique.

This study concludes: 1) The business development strategy is influenced by hereditary factors, sales of starting a business by finding customers, increasing the number of employees, selling with an offline system, requiring double capital. 2) there are 2 constraints in the home industry for fried bread, namely internal and external problems. Internal include: rising prices of raw materials, scarcity of cooking oil supply, raw materials with the same brand but different quality, limited time of manufacture. External: the weather during the manufacturing process, the weather during the sale of bread. 3) The level of sales can bring maximum profit with the number of discounts. When the price of raw materials soars, the number of pieces is added, so that the fried bread products become smaller and the bread yields become more.

Keywords: *business development, home industry constraints and profit maximization*

DAFTAR ISI

	Hal.
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Penelitian	8
C. Tujuan Penelitian.....	9
D. Manfaat Penelitian.....	9
E. Definisi Istilah	12
F. Sistematika Pembahasan	14
BAB II KAJIAN PUSTAKA	16
A. Penelitian Terdahulu	16
B. Kajian Teori.....	31

1. Pengembangan <i>Home Industry</i>	32
2. Produksi.....	35
3. Kendala atau Permasalahan Home Industry.....	43
4. Maksimalisasi laba	45
BAB III METODE PENELITIAN	53
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian.....	53
B. Lokasi Penelitian	54
C. Waktu Penelitian	54
D. Subjek Penelitian.....	55
E. Teknik Pengumpulan Data	56
F. Analisis Data	59
G. Keabsahan Data.....	60
H. Tahap-Tahap Penelitian.....	61
BAB IV PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS	63
A. Gambaran Objek Penelitian	63
B. Penyajian dan Analisis Data.....	74
C. Pembahasan Temuan.....	93
BAB V PENUTUP	103
A. Kesimpulan.....	103
B. Saran.....	104
DAFTAR PUSTAKA	105

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pernyataan Keaslian Tulisan

Lampiran 2 : Matriks Penelitian

Lampiran 3 : Surat Izin Penelitian

Lampiran 4 : Surat Keterangan Selesai Penelitian

Lampiran 5 : Pedoman Penelitian

Lampiran 6 : Jurnal Kegiatan Penelitian

Lampiran 7 : Dokumentasi Penelitian

Lampiran 8 : Biodata Penulis

DAFTAR TABEL

No Uraian	Hal.
1.1 Data Kontribusi UMKM se-Jatim Tahun 2019.....	2
2.1 Tabulasi Penelitian terdahulu	29
4.1 Data Kepala Desa dan Perangkat Desa	65
4.2 Estafet Kepemimpinan Desa Kemantren	65
4.3 Jumlah Aparat Desa	68
4.4 Daftar Pengusaha Roti Goreng.....	72
4.5 Kendala Internal dan Ekternal.....	85
4.6 Jumlah Potongan Roti Goreng	90
4.7 Laporan Keuangan	91

DAFTAR GAMBAR

No. Uraian	Hal.
1.1 Pasar Rakyat Roti Goreng dan UMKM Desa	7

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kegiatan ekonomi merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat. Kebutuhan masyarakat akan terpenuhi ketika terjadi peningkatan pertumbuhan ekonomi. Dengan adanya kegiatan ekonomi khususnya dalam sektor Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM), angkatan kerja yang tidak terserap dalam dunia kerja dapat mendirikan usaha sendiri. Dibutuhkan banyak tenaga kerja dalam sektor ini dan dampak dari pengangguran, masyarakat beralih sebagai pengusaha.²

Berkembangnya usaha mikro menjadi sumber kesempatan kerja dan pendapatan. Karena itu manusia harus pandai memanfaatkan peluang atau semua kekuatan yang dimilikinya, termasuk dalam menganalisis berbagai kesempatan usaha yang dibuktikan dengan kerja dan usahanya.³ Ketatnya persaingan usaha yang semakin kompetitif dengan tujuan memproduksi barang dengan memperoleh keuntungan dari usaha mereka. Dalam hal ini, pengusaha menganalisis struktur biaya dan pendapatan total berdasarkan keinginan, serta perlu adanya pertimbangan dalam memilih bahan untuk mencapai keuntungan yang maksimal.⁴

² Anwar Gandi, Strategi untuk Mengembangkan Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Kota Jambi Menghadapi Revolusi Industry 4.0, Skripsi UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, 2019, 1.

³ Sudariyono, *Manajemen Pemasaran Teori dan Implementasi* (Yogyakarta: Andi Offset, 2016), 14.

⁴ Sadono Sukirno, *Mikroekonomi Teori Pengantar* (Jakarta: PT Grafindo Persada, 2013), 37.

Kabupaten Sidoarjo merupakan kota yang berbatasan langsung dengan Kota Surabaya dan Kabupaten Gresik, dikenal dengan sebutan “Kota Petis”. Logo udang dan bandeng pada Kabupaten Sidoarjo menunjukkan bahwa udang dan bandeng termasuk salah satu komoditas utama pada Kabupaten ini. Dimana sektor perekonomian utama dalam Kabupaten ini terletak pada perikanan, industri dan jasa. Sebelah Timurnya merupakan Selat Madura, daerah penghasil perikanan dengan berbagai macam jenis, namun yang umum diantaranya; ikan, udang, bandeng, dan kepiting. Sektor industrinya berkembang dengan pesat karena lokasinya yang berdekatan langsung dengan pusat bisnis Jawa Timur (Surabaya).⁵

Kabupaten Sidoarjo termasuk wilayah yang memiliki potensi dalam pertumbuhan perdagangan dan industri yang tinggi di Jawa Timur. Aktifitas perdagangan mampu mendorong penerimaan Produk Domestik Bruto (PDB) cukup besar. Peningkatan industri dalam satu wilayah akan berpengaruh pula pada pendapatan dan kebutuhan dari daerah tersebut.

Tabel 1.1
Data Kontribusi UMKM-Koperasi se-Jatim Tahun 2019 (Miliar)

No.	Kota	Jumlah UMKM
1.	Surabaya	283,43
2.	Sidoarjo	106,82
3.	Pasuruan	86,76
4.	Gresik	74,81
5.	Malang	69,87
6.	Jember	53,85
7.	Banyuwangi	52,58

Sumber: Diolah dari data Kontribusi UMKM Jatim 2019

⁵ Profil Kabupaten Sidoarjo, diakses pada 11 Januari 2022, https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Sidoarjo.

Dengan tabel diatas disimpulkan bahwa Kota Sidoarjo merupakan Kota kedua setelah Kota Surabaya dengan jumlah UMKM terbanyak. Kabupaten Sidoarjo menjadi salah satu tingkat Kota dengan UMKM sebanyak 106,82/milyar jumlah UMKM.

Sektor industri kecil di Kabupaten Sidoarjo berkembang cukup baik. Banyak sentra yang belum diketahui pasti, namun beberapa diantaranya: sentra industri kerajinan tas dan koper di Tanggulangin, kampung topi di Desa Punggul-Gedangan, sentra industri sandal dan sepatu di Wedoro-Waru, sentra industri krupuk di Jambangan-Sidoarjo dan di Tlasihtulangan, serta sentra industri roti goreng di Kemantren-Tulangan.⁶

Menurut UU No. 3 Tahun 2014 perihal perindustrian. Industri merupakan usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau setengah jadi menjadi barang bernilai guna dan berkualitas untuk mendapatkan keuntungan. Hasil industri tidak hanya berupa barang namun juga dalam bentuk jasa.⁷

Pengertian *home industry* merupakan rumah yang merangkap tempat usaha, baik berupa jasa, kantor dan perdagangan. Bergerak dalam skala kecil, bermodal kecil, dan produksi lebih banyak saat musiman. Umumnya tergolong sektor informal yang memproduksi secara unik. *Home Industry* merupakan bisnis keluarga yang tergolong dalam jenis usaha mikro yang

⁶ Pemerintah Kabupaten Sidoarjo, Ekonomi dan Bisnis, diakses pada tanggal 11 Januari 2022, <https://www.sidoarjokab.go.id/ekonomi-bisnis>.

⁷ Sekretariat Negara RI, Undang-undang Nomor No. 3 Tahun 2014 Tentang Perindustrian, diakses pada tanggal 15 September 2014, <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38572/uu-no-3-tahun-2014>.

jumlah tenaga kerjanya minimal 1 sampai 5 orang, dan salah satu tenaga kerjanya merupakan anggota keluarga sendiri atau tetangga sekitar.⁸

Pelaku *home industry* semula terdesain untuk kalangan *entrepreneur* dan profesional. Namun seiring berkembangnya zaman memberi kesempatan kepada semua kalangan untuk berpeluang pada dunia usaha. Dibutuhkan kelincahan dan banyak ide kreatif, hal itu yang menambah nilai persaingan karena semakin unik usaha dan besar manfaatnya untuk masyarakat maka produk itu akan dicari masyarakat. Ketatnya persaingan usaha antar sesama *home industry* agar diterima dalam menghadapi persaingan di pasar memberikan tantangan sendiri bagi para pelaku usaha.⁹

Pada dasarnya semua pelaku usaha ingin memperoleh laba yang sebesar-besarnya. Dalam menjalankan usaha, diarahkan pada tujuan yang bersifat komersial dan ideal. Adapun pengertian bersifat komersial yaitu untuk mengoptimalikan laba dengan pengembangan usaha. Sedangkan tujuan yang bersifat ideal yaitu meningkatkan kesejahteraan dengan memberikan pelayanan untuk kebutuhan karyawannya.

Tingginya persaingan usaha yang semakin kompetitif, umumnya perusahaan menginginkan usahanya berjalan lancar guna mendapatkan laba maksimal. Selisih antara pendapatan dengan biaya merupakan pengertian Laba. Sehingga laba mengukur pendapatan yang berupa masukan dan pengeluaran dalam bentuk biaya serta efisiensi efektifitasnya usaha

⁸ Riski Ananda, "Peran Home Industry dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Study Kasus Home Industry Kripik di Kelurahan Kubu Gadang)", *JPM Fisip*, 2 (2016), 3.

⁹ Devi Rusnawati, "Analisis Pendapatan *Home Industry* Pengelolaan Krupuk Sagu Desa Purwosari Kabupate Lawu Timur", (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Makkasar, Makkasar, 2020), 2.

tersebut.¹⁰ Namun itu semua perlu kerja keras untuk mendapatkan hasilnya. Selain itu, adanya usaha merupakan peluang yang menitik beratkan pada daerahnya yang diharapkan mampu menjadi ikon atau ciri khas dari daerah tersebut.

Sektor *industry* kecil pada Kabupaten Sidoarjo berkembang cukup baik. Banyak sentra yang belum diketahui secara pasti, namun beberapa diantaranya: sentra industri kerajinan tas dan koper di Tanggulangin, kampung topi Desa Punggul-Gedangan, sentra industri sandal dan sepatu di Wedoro-Waru, sentra industri krupuk di Jambangan-Sidoarjo dan di Tlasihtulangan, serta sentra industri roti goreng di Kemantren-Tulangan.

Desa Kemantren adalah salah satu desa yang terletak di Kabupaten Sidoarjo terkenal dengan usaha *home industry* roti gorengnya. Desa Kemantren menjadi sentra *home industry* roti goreng karena dalam satu kawasan terdapat jenis usaha yang sama. Usaha roti goreng produksinya akan meningkat dan banyak permintaan ketika musim penghujan karena banyak masyarakat yang membutuhkan cemilan. Cara pembuatannya masih menggunakan alat sederhana dengan penjualan secara *offline*.

Dalam sejarah, hal yang mendasari masyarakat Desa Kemantren memilih usaha roti goreng disebabkan karena meningkatnya angka pengangguran kala itu. Pada sekitar tahun 1990 merupakan kejayaan *home industry* roti goreng Desa Kemantren, terdapat plakat besar saat memasuki kawasan Desa Kemantren. Namun plakat itu tergerus oleh zaman dan belum

¹⁰ Supriyono dan Mulyadi, *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen: Sistem Pelipatgandaan Kinerja Perusahaan* (Jakarta: Selembah Empat, 2001), 140.

berhasil diabadikan. Sampai saat ini wilayah Desa Kemantren masih terkenal dengan industri roti gorengnya, hal ini didasari karena faktor turun-temurun dalam bidang usaha.

Roti goreng merupakan produk pangan berbahan dasar tepung terigu dan menjadi salah satu jajanan khas Indonesia yang sampai sekarang tetap hidup. Merupakan salah satu jenis barang inferior. Pengertian barang inferior merupakan barang dengan permintaan banyak ketika pendapatan rendah, biasanya produk ini banyak dijual pada waktu tertentu di pasaran atau di pinggir jalan, Pedagang Kaki Lima (PKL).

Mayoritas produsen atau pengusaha *home industry* roti goreng Desa Kemantren menjual barang dagangannya di area Pasar Kabupaten Sidoarjo dan sekitarnya dengan dua tingkatan agar sampai pada konsumen, berikut tingkatannya: Produsen →Pemasok (mlijo) →Konsumen. Atau menjual dari tingkatan: Produsen →Pedagang Keliling →Konsumen. Roti goreng Desa Kemantren berbentuk persegi panjang dan cara pembuatan menyesuaikan khas daerah.

Sebenarnya dalam industri ini pengusaha tidak hanya produksi roti goreng saja, terdapat banyak jenis gorengan atau kombinasi produk yang dibuat pengusaha, diantaranya: Jolly, Bakpao, Terang Bulan, Otok-otok, Mogo, dls. Gorengan ini cara pembuatannya sejenis, hanya saja yang membedakan isi dan campuran adonannya. Namun yang familiar dikalangan masyarakat awam dan produk terlaris dalam *home industry* ini roti gorengnya, itulah alasan disebut *home industry* roti goreng. Berikut

pamflet diadakanya pesta roti goreng dan gebyar UMKM desa dalam acara yang dibuat Kecamatan.

Gambar 1.1
Pasar Rakyat Roti Goreng dan UMKM Desa Kemantren



Sumber: diolah dari pamflet desa, 2022.

Dalam pasar rakyat yang diadakan oleh Kecamatan dan terpilih Desa Kemantren sebagai tuan rumah desa, bertujuan untuk mengenalkan kepada regenerasi bahwa Desa Kemantren memiliki kearifan lokal berupa industri roti goreng dan UMKM desa. Acara ini dihadiri Bupati dan Wakil Bupati Sidoarjo dalam pembukaannya.

Pada saat di lapangan peneliti menemukan masalah, bahwa pada akhir-akhir ini terjadi peningkatan bahan pokok produksi usaha roti goreng. Membuat pengusaha mencari solusi dalam masalah ini. Dari masalah peningkatan bahan pokok banyak pengusaha meliburkan diri, karena melonjaknya harga bahan baku dan harga roti goreng tetap (kurang sesuai dengan harga bahan baku yang sedang melonjak) saat di pasaran.

Dalam hal ini pengusaha menganalisis struktur biaya dan pendapatan total berdasarkan keinginan konsumen, dengan pertimbangan dalam pemilihan bahan utama untuk mencapai keuntungan yang maksimal. Setiap produsen *home industry* roti goreng harus membuat pilihan-pilihan. Pengusaha atau produsen juga dihadapkan pada permasalahan persaingan ketat sesama pengusaha roti goreng dalam memberikan pelayanan kualitas dan kuantitas produk roti goreng untuk pelanggannya.

Dari penjabaran di atas, dengan melihat permasalahan tersebut. Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pada *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo yang akan dituangkan dalam sebuah penelitian dengan judul “**Analisis Pengembangan Home Industry Roti Goreng dalam Upaya Memaksimalkan Laba di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo**”.

B. Fokus Penelitian

Perumusan masalah pada penelitian kualitatif disebut sebagai fokus penelitian. Bagian ini mencari jawaban melalui proses penelitian atas fokus permasalahan yang dicantumkan. Pendekatan penelitian disusun dalam bentuk kalimat tanya secara ringkas, tegas, spesifik, dan berorientasi pada tindakan.¹¹

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun fokus penelitian berikut dapat dipertimbangkan:

¹¹ Tim Penyusun, *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah* (Jember: IAIN Jember Press, 2018), 72.

1. Bagaimana pengembangan *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo?
2. Bagaimana kendala atau permasalahan pada *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo?
3. Bagaimana tingkat penjualan yang dihasilkan dapat mendatangkan laba maksimal bagi *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian mengarah pada deskripsi yang diberikan saat melakukan penelitian. Tujuan penelitian berkaitan dengan masalah yang diartikulasikan dalam rumusan masalah sebelumnya.¹² Tujuan dari penelitian yang peneliti lakukan dengan melihat fokus sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengembangan *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.
2. Untuk mengetahui kendala atau permasalahan pada *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.
3. Untuk mengetahui tingkat penjualan yang dihasilkan dapat mendatangkan laba maksimal bagi *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

D. Manfaat Penelitian

Harapan dalam sebuah penelitian dengan memperoleh pengetahuan dan hasil penelitian. Keuntungan penelitian termasuk kontribusi yang

¹² Tim Penyusun, *Karya Ilmiah*, 73.

dilakukan setelah penelitian selesai. Manfaat penelitian harus realistis dan memiliki fitur teoritis dan praktis, misal manfaat bagi peneliti, instansi, mahasiswa lain dan masyarakat secara keseluruhan.¹³

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

- a. Menjadi bahan pertimbangan bagi penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan kajian analisis pengembangan *home industry* roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba dengan tujuan meningkatkan kesejahteraan penduduk sekitar.
- b. Menjadi bahan teori yang memiliki manfaat dalam kepentingan karya ilmiah dengan mengembangkan kajian studi ilmu berbentuk tugas akhir atau skripsi.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini dilakukan guna untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) di Universitas Islam Negeri Kiai Haji Ahmad Siddiq (UIN KHAS) Jember, Program Studi Ekonomi Syariah. Penelitian ini bertujuan untuk menambah informasi dan khasanah ilmiah bagi peneliti dan bagaimana menulis karya ilmiah yang baik tentang analisis pengembangan *home*

¹³ Tim Penyusun, *Karya Ilmiah*, 73.

industry roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

- b. Bagi perguruan tinggi Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq (UIN KHAS) Jember

Sebagai sumber referensi bagi calon peneliti yang akan datang untuk melakukan penelitian yang sama di kampus Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq (UIN KHAS) Jember.

- c. Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan atau mendapat penemuan baru tentang analisis pengembangan *home industry* roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba pada masyarakat di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

- d. Bagi Masyarakat

Untuk mengetahui keuntungan yang didapat dari produksi roti goreng. Sehingga peneliti menganalisis struktur biaya dan pendapatan total berdasarkan keinginan konsumen untuk mencapai keuntungan yang maksimal. Tidak hanya keuntungan saja yang perlu diperhatikan pengusaha atau produsen namun juga pertanggung jawaban atas pilihan, kualitas dan kuantitasnya produk juga perlu diperhatikan.

E. Definisi Istilah

Tujuan pendefinisian istilah adalah agar apa yang maksud peneliti dari istilah tersebut tidak disalah pahami.¹⁴

1. Pengertian Analisis

Kegiatan yang dilakukan untuk memperbaiki mutu, hasil sebuah pekerjaan dengan melakukan mekanisme kerja yang ada merupakan pengertian analisis.¹⁵ Jadi yang dimaksud peneliti mengenai analisis pada penelitian ini yaitu menjabarkan atau menguraikan sebuah pokok masalah dengan menelaah setiap bagiannya guna memperoleh pengertian yang tepat sesuai penalaran diri.

2. Pengembangan Usaha

Merupakan kegiatan dimana produk dibuat untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen dengan harapan memperoleh keuntungan. Sedangkan pengembangan usaha merupakan mengembangkan kegiatan dengan proses peningkatan keuntungan, serta pengembangan nilai produk.¹⁶ Jadi maksud dari pengembangan usaha pada penelitian ini yaitu meningkatkan usaha untuk mengubah sesuatu yang bernilai, memiliki nilai yang lebih tinggi sesuai dengan kebutuhan, menjadi lebih baik dan bermanfaat dari sebelumnya.

¹⁴ Tim Penyusun, *Karya Ilmiah*, 73.

¹⁵ Sudarsono, *Kamus Ekonomi Uang dan Bank* (Jakarta: Rineka Cipta, 2007), 19.

¹⁶ Karyoto, *Proses Pengembangan Usaha* (Semarang: Press Karyoto, 2021), 1, https://www.google.co.id/books/edition/PROSES_PENGEMBANGAN_USAHA/ugBBEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=pengembangan+usaha&printsec=frontcover.

3. *Home Industry*

Home industry merupakan perusahaan atau industri yang salah satu pekerjanya adalah anggota keluarga itu sendiri. Umumnya produk yang dibuat merupakan produk yang tidak melalui proses pengerjaan yang rumit dan tanpa menggunakan bantuan mesin yang modern dan mahal.¹⁷ Jadi maksud peneliti mengenai *home industry* merupakan usaha rumahan, diolah dengan teknologi sederhana, dan tenaga kerja yang cenderung terbatas, dan pengerjaannya tidak melalui proses yang terlalu rumit.

4. Roti Goreng

Roti goreng merupakan produk berbahan dasar dari gandum yang diolah menjadi tepung terigu yang merupakan jajanan khas Indonesia, yang biasanya dijual dipinggir jalan pada sore hari atau pada waktu tertentu.¹⁸ Jadi yang dimaksud peneliti mengenai roti goreng pada penelitian ini merupakan sentra *home industry* roti goreng dengan bidang usaha yang turun temurun, produk ini berbentuk panjang seperti balok, sistem penjualannya di semua pasar area Kabupaten Sidoarjo dan sekitarnya, terdapat dua sampai tiga orang yang berjualan dalam satu pasar, serta produksinya akan meningkat saat musim penghujan.

¹⁷ Depertemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Balai Pustaka 2007), 864.

¹⁸ Leonardo Chandra, Gasim dan Rusbandi, "Identifikasi Jenis Tepung Terigu pada Roti Goreng Berdasarkan Fitur LBP dengan Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan" *Jurnal Algoritme 1* (Oktober 2020), 90.

5. Maksimalisasi laba

Laba merupakan selisih antara pendapatan dengan pengeluaran sehingga keuntungan tergantung pada seberapa besarnya biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam proses produksi. Maksimalisasi laba merupakan perbedaan antara besarnya pendapatan total, dibanding dengan biaya produksi. Dengan cara itu tingkat produksi akan memberikan keuntungan.¹⁹ Jadi yang dimaksud peneliti mengenai memaksimalkan laba pada penelitian ini yaitu memaksimalkan keuntungan total dengan mengurangi pada biaya dan hasil produksi dengan strategi khusus antar pengusaha.

F. Sistematika Pembahasan

Merupakan sebuah pendeskripsian alur pembahasan skripsi yang dimulai dari bab awal berupa pendahuluan sampai bab penutup. Format penulisannya berbentuk deskriptif naratif.²⁰ Dalam mempermudah pemahaman isi, peneliti menguraikan setiap babnya untuk memudahkan pemahaman si pembaca. Sistematika penelitian sebagai berikut:

BAB I: Pendahuluan yang memberikan latar belakang yang berisi suatu masalah, pendekatan pada penelitian, tujuan sebuah penelitian, manfaat adanya penelitian, definisi dalam istilah, dan diakhiri dengan pembahasan yang sistematis.

BAB II: Tinjauan pustaka memberikan tinjauan terhadap penelitian-penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan penelitian yang

¹⁹ Sukirno, *Mikroekonomi*, 37.

²⁰ Tim Penyusun, *Karya Ilmiah*, 73.

sedang dilakukan pada saat itu dengan memasukkan kajian-kajian teori.

BAB III: Metode Penelitian berisi tentang metode apa yang akan digunakan dalam penelitian. Metode penelitian ini meliputi pendekatan terhadap jenis penelitian, lokasi pada penelitian, sumber data yang akan peneliti cari, metode pengumpulan data yang berupa analisis, keabsahan data dan terakhir tahapan penyidikan pada penelitian yang akan dilakukan.

BAB IV: Penyajian dan analisis data, bab ini memberikan gambaran tentang pendekatan penelitian, menyajikan data dan analisis, dan menemukan pembahasan.

BAB V: Penutup atau kesimpulan dan usulan, berisikan kesimpulan penelitian dilengkapi dengan saran yang disampaikan peneliti terkait dengan temuan, pembahasan pada temuan, dan kesimpulan akhir dari sebuah penelitian.

BAB II

KAJIAN KEPUSTAKAAN

A. Penelitian Terdahulu

Para peneliti menggabungkan hasil penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan diadakannya sebuah penelitian. Kemudian menyusun ringkasan penelitian baik yang dipublikasi maupun yang tidak dipublikasi dalam bentuk berupa (skripsi, tesis, disertasi dll) dengan *notable* penelitian. Saat melakukan langkah ini, dapat diperiksa sejauh mana orisinalitas suatu penelitian yang dilakukan dapat diapresiasi.²¹ Perlu adanya penyajian dari hasil kajian dengan penelitian terdahulu dengan fokus penelitian yang berkaitan dengan analisis pengembangan *home industry* roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba. Beberapa penelitiannya sebagai berikut:

1. Penelitian ini dilakukan oleh Diah Sri Lestari, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Jember, pada tahun 2020 dengan judul “Analisis Strategi Pengembangan Bisnis pada Industri Mebel UD Jaya Santosa di Desa Sumberejo Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember”.

Metode dalam penelitian ini menggunakan kualitatif jenis deskriptif. Teknik pengumpulan datanya menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi. Keabsahan data dalam penelitian ini menggunakan triangulasi sumber.

Dari penelitian ini dapat disimpulkan: (1) Terdapat penghambat pada faktor internal meliputi: sistem kerja yang kurang baik, tidak ada

²¹ Tim Penyusun, *Karya Ilmiah*, 74.

pengembangan produk baru, tidak ada laporan keuangan, pemasaran kurang luas. Adapun faktor eksternal seperti: canggihnya teknologi dalam pembuatan perabotan dari bahan lain, pesaing dengan produk sejenis, minat pembeli yang berpindah keperabotan yang lain. (2) Analisis SWOTnya dengan mengembangkan atau memulai produk baru dengan memanfaatkan teknologi, perluasan jaringan pemasaran melalui penggunaan jejaring sosial.²²

Persamaan dengan penelitian terdahulu: sama menggunakan metode penelitian kualitatif dengan jenis deskriptif, mendiskusikan mengenai analisis pengembangan, teknik pengumpulan datanya menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi. Keabsahan data sama menggunakan triangulasi sumber.

Perbedaan terletak pada: penelitian terdahulu menganalisis pengembangan usaha yang menitik beratkan pada faktor produksi industri mebel, penelitian dalam lingkup perusahaan. Sedangkan peneliti meneliti tentang analisis pengembangan pada *home industry* roti goreng yang menitik beratkan pada upaya memaksimalkan laba, penelitian dalam lingkup masyarakat.

2. Penelitian ini dilakukan oleh Dian Widiastri, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Purwokerto pada tahun 2020 dengan Judul “Strategi Pengembangan Usaha *Home Industry* Rumah Lidi Desa Karang Tengah Cilongok Banyumas”.

²² Diah Sri Lestari, “Analisis Strategi Pengembangan Bisnis pada Industry Mebel UD Jaya Santosa di Desa Sumberejo Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember” (Skripsi: IAIN Jember 2020), 95.

Penggunaan metode pada penelitian ini dengan kualitatif jenis deskriptif dengan terjun secara langsung ke lapangan. Teknik pengumpulan datanya menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan, peneliti memperoleh hasil secara umum bahwa strategi pengembangan usaha pada *home industry* rumah lidi Desa Karang Tengah Cilongok Banyumas telah melakukan strategi pengembangan usaha yang dilakukan dengan baik. Dibuktikan dengan meningkatnya penjualan atau pendapatan dan laba atas investasi di atas rata-rata setiap tahunnya, melalui penerapan strategi pengembangan bisnis untuk meningkatkan akses pada *asset* dan produktivitas produk, peningkatan akses pasar, kewirausahaan, sarana prasana, dan kelembagaan ekonomi.²³

Persamaan penelitian sebelumnya yang sama menggunakan metode penelitian kualitatif dengan tipe (jenis) deskriptif, membahas mengenai analisis pengembangan.

Perbedaannya pada: penelitian terdahulu menganalisis strategi pada pengembangan *home industry* pada rumah lidi, yang menitik beratkan pada strategi pengembangan usaha tersebut. Sedangkan peneliti meneliti tentang analisis pengembangan pada *home industry* roti goreng yang menitik beratkan pada upaya memaksimalkan laba.

²³ Dian Widiastri, “Strategi Pengembangan Usaha *Home Industry* Rumah Lidi Desa Karang Tengah Cilongok Banyumas” (Skripsi: IAIN Purwokerto 2020), 56.

3. Penelitian yang dilakukan oleh Devi Rusnawati, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makkasar, pada tahun 2020 dengan judul “Analisis Pendapatan *Home Industry* Pengelolahan Kerupuk Sagu di Desa Purwosari Kabupaten Luwu Timur”.

Dalam penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan jenis deskriptif. Untuk teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis statistik deskriptif.

Hasil penelitian lebih pada hitung-hitungan, bahwa pendapatan dari krupuk sagu tergantung pada banyaknya jumlah yang produksi. (1)Produksi akhir pada setiap bulannya terbesar pada skala 3700 bungkus yang senilai harga terbesar Rp. 10.500.000/bulan dan produksi terkecil pada skala 1500 bungkus dengan harga Rp.9.000.000. (2)Pada total biaya yang dikeluarkan pada pembuatan paling tinggi pada produksi 3700 bungkus dengan biaya total Rp. 17.400.000/bulan dan paling sedikit 1500 bungkus dengan total biaya yang dikeluarkan Rp. 9.000.000/bulan. (3)Pendapatan total dalam usaha krupuk sagu tertinggi skala produksi mencapai Rp. 17.400.000 dikurangi biaya total sehingga laba *industry* krupuk sagu mencapai Rp. 16.500.000 atau 20,8%.²⁴

Persamaan dengan penelitian terdahulu: sama menggunakan metode penelitian kualitatif jenis deskriptif, menggunakan objek

²⁴ Rusnawati, “Analisis Pendapatan Home Industry” 40.

masyarakat sebagai *study* analisis, dan membahas mengenai *home industry* jenis makanan.

Perbedaan terletak pada: penelitian terdahulu menganalisis pendapatan pada *home industry* pengolahan krupuk sagu, teknik analisis menggunakan analisis statistik deskriptif sedangkan peneliti meneliti tentang analisis pengembangan *home industry* roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba.

4. Pada penelitian yang dilakukan oleh Ade Alfi Badriawan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Jember, Pada tahun 2019 dengan judul “Analisis SWOT terhadap Pengembangan Usaha Griya Rajut Seruni di Desa Penjagan Kecamatan Jambersari Darus Sholah Kabupaten Bondowoso”.

Dalam penelitiannya menggunakan pendekatan kualitatif jenis deskriptif. Penentuan subjek penelitian dengan menggunakan teknik *purposive* serta dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa: (1)Usaha Griya Rajut Seruni melakukan strategi guna untuk mengenalkan produknya serta mengembangkan usahanya seperti: mengikuti event muharrom, mengadakan pelatihan dan melakukan kerjasama. (2)Usaha Griya Seruni memiliki hasil kualitas produk yang dapat dihandalkan. Kelemahannya: tidak ada tenaga kerja, keterlambatan pengiriman, tidak

maksimalnya pelayanan, dan pembelian bahan baku yang jauh membuat transaksi lebih lama.²⁵

Persamaan dalam penelitian terdahulu sama menggunakan metode penelitian kualitatif jenis deskriptif, menganalisis *home industry*, menggunakan objek masyarakat sebagai *study* analisis, dan penentuan subjek menggunakan teknik *purposive*.

Perbedaan terletak pada: penelitian terdahulu menggunakan analisis SWOT pengembangan *home industry* jenis *fashion*, sedangkan peneliti meneliti tentang analisis pengembangan *home industry* roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba (makanan).

5. Pada penelitian yang dilakukan oleh Aulia Rachman, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Jember, pada tahun 2019 dengan judul “Analisis Pengembangan Efisiensi Faktor Produksi Camilan ABC di UD Vira Jember”.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian lapangan, yaitu penelitian yang dilakukan dengan memfokuskan pada hasil pengumpulan data dari informan atau responden yang telah ditentukan perusahaan camilan ABC UD Vira Jember.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor-faktor produksi di perusahaan camilan ABC UD Vira Jember mengalami peningkatan secara signifikan setelah terjadi perpindahan *layout* rumah produksi ke

²⁵ Ade Alfi Badriawan “Analisis SWOT terhadap Pengembangan Usaha Griya Rajut Seruni di Desa Penjagan Kecamatan Jambersari Darus Sholah Kabupaten Bondowoso (Skripsi: IAIN Jember 2019), 98.

pabrik produksi, dari perpindahan tersebut perusahaan berkembang menggunakan dan menambahkan faktor produksi menjadi lebih baik dan lebih ekonomis sehingga terjadilah efisiensi atau penghematan biaya maupun tenaga pada produksi diperusahaan cemilan ABC UD Vira Jember.²⁶

Kesamaan dengan penelitian sebelumnya menggunakan metode penelitian kualitatif serta menganalisis pengembangan usaha pada jenis makanan.

Perbedaannya pada: jenis penelitian, penelitian terdahulu menganalisis pengembangan usaha pada UD Vira Jember yang fokus pada faktor produksi, penelitian dalam lingkup perusahaan. Sedangkan peneliti meneliti tentang analisis pengembangan pada *home industry* roti goreng yang menitik beratkan pada upaya memaksimalkan laba, penelitian dalam lingkup masyarakat.

6. Dalam penelitian yang oleh dilakukan oleh Choirul Umam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Jember, pada tahun 2019 dengan judul “Upaya Peningkatan Efisiensi Biaya Produksi untuk Mendapatkan Keuntungan Kompetitif pada Industri Kerajinan Flodista Kabupaten Bondowoso”.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif dengan tipe deskriptif. Subjek dalam penelitian ini menggunakan *purposive* sedangkan teknik pengumpulan datanya lebih

²⁶ Aulia Rachman, “Analisis Pengembangan Efisiensi Faktor Produksi Camilan ABC di UD Vira Jember” (Skripsi: IAIN Jember 2019), 98.

menekankan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Validasi sumber dengan menggunakan triangulasi sumber dan teknik, serta analisis data dengan model Miles dan Huberman.

Dalam hasil penelitian bahwa (1)Strategi yang digunakan merupakan upaya untuk meningkatkan efesiensi yang baik dari segi biaya produksi maupun kualitas sehingga mampu menghasilkan produk yang bersaing dipangsa pasar. (2)Tingkat efesiensi biaya dibuktikan dengan biaya keluar pada proses produksi pada awal sampai akhir tidak melebihi biaya produksi yang sudah direncanakan, namun pada biaya *overhead* pabrik tidak dapat ditelusuri karena sistem masih kurang jelas.²⁷

Kesamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya: sama menggunakan metode penelitian kualitatif jenis deskriptif, subjek dalam penelitian ini menggunakan *purposive* serta teknik pengumpulan datanya lebih menekankan observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Perbedaan terletak pada: penelitian terdahulu menganalisis sebuah *industry* kerajinan dengan menekankan biaya produksi untuk mendapatkan keuntungan kompetitif dan penelitian dalam lingkup perusahaan. Sedangkan peneliti melakukan penelitian tentang analisis pengembangan *home industry* roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba (makanan), serta dalam lingkup *study* analisis masyarakat.

²⁷ Choirul Umam, “Upaya Peningkatan Efesiensi Biaya Produksi untuk Mendapatkan Keuntungan Kompetitif pada Industry kerajinan Flodista Kabupaten Bondowoso” (Skripsi: IAIN Jember 2019), 96.

7. Pada penelitian Nur Inayah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, pada tahun 2019 dengan judul “Peran *Home Industry* dalam Peningkatan Pendapatan Ibu Rumah Tangga (Study Kasus di *Home Industry* EL-LISA Hijab Desa Pendosawalan Kec. Kalinyamatan Kab. Jepara)”.

Pada penelitian yang diteliti dengan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian pada lapangan (*field research*). Teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. Menggunakan teknik analisis data triangulasi sumber.

Hasil pada penelitian ini, peran *home industry* dalam mengembangkan pendapatan ibu rumah tangga yaitu: (1)Waktu proses produksi dibagi jadi dua tempat yaitu rumah produksi EL-Lisa Hijab Jepara dan rumah pribadi karyawan. (2)Perubahan perekonomian ibu-ibu rumah tangga dapat dirasakan setelah bekerja, dengan meningkatnya pendapatan dan kesejahteraan rumah tangga. (3)Peran *home industry* ini mengurangi pengangguran pada masyarakat setempat, dan lebih memperdaya perempuan untuk lebih produktif dan aktif.²⁸

Persamaan pada penelitian ini dengan penelitian terdahulu: sama-sama menggunakan metode penelitian kualitatif jenis deskriptif serta menggunakan objek masyarakat sebagai *study* analisis.

Perbedaan terletak pada: penelitian terdahulu menganalisis peran *home industry* dalam meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga

²⁸ Nur Inayah, “Peran Home Industry dalam Peningkatan Pendapatan Ibu Rumah Tangga (Study Kasus di Home Industry EL-LISA Hijab Desa Pendosawalan Kec. Kalinyamatan Kab. Jepara)” (Skripsi: UIN Walisongo Semarang 2019), 113.

(perempuan), membahas *home industry* jenis *fashion*. Sedangkan peneliti meneliti tentang analisis pengembangan *home industry* roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba (makanan).

8. Penelitian ini dilakukan oleh Riko Andre Irawan, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam IAIN Metro, pada tahun 2019 dengan judul “Analisis Laba Rugi Dan Skala Usaha *Home Industry* Pengrajin Tempe (Studi Khusus Kelurahan Iring Mulyo)”.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif jenis penelitian lapangan (*field research*). Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi. Validitas data menggunakan triangulasi.

Hasil pada penelitian ini menunjukkan bahwa laporan laba rugi Bapak Sugiono telah menghasilkan peningkatan laba dari tahun ke tahun 2016-2018. Keuntungan rata-rata pada tahun 2016 sejumlah Rp. 122.760.000 pertahun. Dalam usaha tempe Pak Sugiono yang swakelola menghadapi beberapa pemicu antara lain kenaikan harga komoditas seperti: harga kedelai yang akan mempengaruhi ukuran produksi, mengingat ketidakpastian bahan baku yang tidak menentu, sedangkan harga jual tempe mensyaratkan harga yang konstan.²⁹

Persamaan dengan penelitian terdahulu sama-sama memakai metode penelitian kualitatif, teknik pengumpulan data menggunakan

²⁹ Riko Andre Irawan, “Analisis Laba Rugi Dan Skala Usaha Home Industry Pengrajin Tempe (Studi Khusus Kelurahan Iring Mulyo)” (Skripsi: IAIN Metro 2019), 54.

metode dokumentasi, wawancara, dan observasi serta membahas mengenai analisis laba rugi pada pengembangan *home industry*.

Perbedaan terletak pada: penelitian terdahulu menganalisis pengembangan usaha tempe dengan jenis penelitian lapangan,. Sedangkan peneliti meneliti tentang analisis pengembangan *home industry* roti goreng yang menitik beratkan pada upaya memaksimalkan laba dengan jenis penelitian deskriptif.

9. Penelitian yang dilakukan oleh Firdaus HD, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makkasar, pada tahun 2018 dengan judul “Analisis Penggunaan Modal Usaha dalam Upaya untuk Memaksimalkan Laba Pada UD. 135 Sinar Galesong”.

Dalam penelitian ini memakai metode penelitian kuantitatif dengan jenis deskriptif. Teknik pada pengumpulan data dengan penelitian lapangan dan pustaka dengan tahapan menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi.

Penelitian ini memperoleh kesimpulan bahwa (2)Usaha tersebut tidak efektif dalam penggunaan modal usaha, hal ini dapat dilihat dari perputaran kas, *current ratio*, ROE, dan *Net Profit Margin*. (2)Rasio keuangan untuk perputaran aset tetap berjalan efektif karena semakin tinggi rasionya maka pemakaian aset tetap juga semakin efektif, namun

pada *quick ratio* karena UD 135 Sinar Gelesong tidak memiliki persediaan maka nilainya sama dengan nilai dari *current ratio*.³⁰

Kesamaan dengan penelitian sebelumnya menggunakan jenis penelitian deskriptif, teknik pengumpulan data melalui wawancara dan observasi, dan penelitian ini mengkaji upaya untuk memaksimalkan laba yang diperoleh.

Perbedaan terletak pada: penelitian terdahulu fokus masalah pada analisis perencanaan laba pada sebuah butik, serta penelitian dibidang *fashion*, metode penelitian menggunakan kuantitatif. Sedangkan peneliti meneliti tentang analisis pengembangan pada *home industry* roti goreng dibidang makanan, penelitian dalam lingkup masyarakat dan metode penelitian menggunakan kualitatif.

10. Penelitian yang dilakukan oleh Rafika Hanum, Fakultas Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bukittinggi, pada tahun 2018 “Analisis Strategi Pengembangan Usaha *Home Industri* Pabrik Roti Rahmi Bakery dilihat dari Perspektif Ekonomi Islam”.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan jenis deskriptif. Dalam teknik pengumpulan data menggunakan observasi, dokumentasi dan wawancara. Teknik pengolahan data menggunakan analisis deskriptif yang berbentuk naratif. Dilanjutkan dengan pengembangan data menggunakan analisis matrik SWOT, EFAS, dan IFAS.

³⁰ Firdaus HD, “Analisis Penggunaan Modal Usaha dalam Upaya untuk Memaksimalkan Laba pada UD. 135 Sinar Galesong” (Skripsi: Universitas Muhammadiyah Makassar 2018), 72.

Temuan penelitian ini, bahwa organisasi harus dapat memanfaatkan kekuatan mereka untuk mengurangi ancaman dari luar, perusahaan harus memanfaatkan dan mengoptimalkan kekuatan yang ada seperti (1) Menginovasi setiap produk sesuai dengan kebutuhan pasar dengan mengikuti zaman (2) Mempertahankan keunggulan atau cita rasa pada sebuah perusahaan (3) Harga produk yang terjangkau sesuai dengan kondisi perekonomian masyarakat setempat (4) Menjaga semua kualitas dan menjaga hubungan yang baik dan harmonis dengan pelanggan untuk menjaga persahabatan.³¹

Persamaan dalam penelitian ini terletak pada metode penelitian kualitatif jenis deskriptif dengan analisis menggunakan data, wawancara, dokumentasi dan observasi, sama membahas mengenai *home industry* jenis makanan.

Perbedaannya terletak pada: penelitian terhadulu fokus pada strategi pengembangan usaha yang dilihat dari prespektif ekonomi islam, dan dalam lingkup perusahaan. Sedangkan peneliti meneliti tentang pengembangan *home industry* masyarakat satu Desa dalam upaya memaksimalkan laba, dan dalam lingkup *industry* rumahan.

³¹ Rafika Hanum, "Analisis Strategi Pengembangan Usaha *Home Industry* Pabrik Roti Rahmi Bakery dilihat dari Perspektif Ekonomi Islam" (Skripsi: IAIN Bukittinggi Sumatra Barat 2018), 82.

Tabel 2.1
Tabulasi Penelitian terdahulu

No	Penulis	Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	Diah Sri Lestari, (2020)	Analisis Strategi Pengembangan Bisnis pada Industry Mebel UD Jaya Santosa di Desa Sumberejo Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember	Membahas mengenai pengembangan. Metode penelitiannya menggunakan kualitatif jenis deskriptif.	Penelitian terdahulu meneliti usaha yang menitik beratkan pada usaha mebel, sedangkan peneliti pada masyarakat.
2.	Dian Widiastri, (2020)	Strategi Pengembangan Usaha <i>Home Industry</i> Rumah Lidi Desa Karang Tengah Cilongok Banyumas	Membahas mengenai pengembangan <i>home industry</i> , menggunakan metode kualitatif jenis deskriptif.	Peneliti terdahulu menganalisis pada strategi pengembangan sedangkan peneliti pada laba maksimal dan pengembangan
3.	Devi Rusnawati (2020)	Analisis Pendapatan Home Industry Pengolahan Kerupuk Sagu di Desa Purwosari Kabupaten Luwu Timur	Menggunakan kualitatif jenis deskriptif, membahas <i>home industry</i> makanan	Peneliti terdahulu menganalisis pendapatan, peneliti menganalisis pengembangan usaha dalam upaya laba maksimal.
4.	Ade Alfi Badriawan (2019)	Analisis SWOT terhadap Pengembangan Usaha Griya Rajut Seruni di Desa Penjagan Kecamatan Jambersari Darus Sholah Kabupaten Bondowoso	Membahas mengenai pengembangan usaha, metode penelitian kualitatif jenis deskriptif, menggunakan teknik <i>purposive</i> .	Peneliti terdahulu fokus pada analisis SWOT pengembangan sedangkan peneliti pada pengembangan dalam upaya laba maksimal.
5.	Aulia Rahcman,	Analisis Pengembangan	Membahas mengenai	Peneliti terdahulu

	(2019)	Efisiensi Faktor Produksi Camilan ABC di UD Vira Jember	pengembangan usaha, menggunakan kualitatif dengan menganalisis jenis makanan.	fokus pada pengembangan diperusahaan, sedangkan peneliti pada pengembangan laba maksimal di masyarakat.
6.	Choirul Umam, (2019)	Upaya Peningkatan Efisiensi Biaya Produksi untuk Mendapatkan Keuntungan Kompetitif pada Industry Kerajinan Flodista Kabupaten Bondowoso	Menggunakan kualitatif jenis deskriptif, menganalisis biaya dan keuntungan (laba maksimal).	Peneliti terdahulu menganalisis pada lingkup perusahaan, peneliti menganalisis lingkup masyarakat.
7.	Nur Inayah, (2019)	“Peran <i>Home Industry</i> dalam Peningkatan Pendapatan Ibu Rumah Tangga (Study Kasus di Home Industry EL-LISA Hijab Desa Pendosawalan Kec. Kalinyamatan Kab. Jepara	Menggunakan metode penelitian kualitatif jenis deskriptif dengan teknik triangulasi sumber.	Peneliti terdahulu menganalisis pendapatan ibu rumah tangga, sedangkan peneliti menganalisis maksimalisasi pada laba.
8.	Riko Andre Irawan, (2019)	Analisis Laba Rugi Dan Skala Usaha Home Industry Pengrajin Tempe (Studi Khusus Kelurahan Iring Mulyo)	Menggunakan metode penelitian kualitatif, membahas mengenai laba pada pengembangan <i>home industry</i> .	Peneliti terdahulu menganalisis pada usaha tempe, sedangkan peneliti menganalisis pada usaha roti goreng.
9.	Firdaus HD (2018)	Analisis Penguasaan Modal Usaha Dalam Upaya Untuk Memaksimalkan Laba Pada UD. 135 Sinar Galesong	Menggunakan penelitian jenis deskriptif dengan analisis untuk maksimalisasi laba.	Penelitian terdahulu dengan fokus pengembangan pada butik, sedangkan peneliti pada <i>home industry</i> .

10.	Rafika Hanum, (2018)	Analisis Strategi Pengembangan Usaha Home Industri Pabrik Roti Rahmi Bakery dilihat dari Perspektif Ekonomi Islam	Persamaan menggunakan metode kualitatif dengan jenis deskriptif, sama membahas usaha pengembangan industri roti.	Peneliti terdahulu fokus pada strategi pengembangan usaha dalam ekonomi islam, peneliti fokus pada pengembangan maksimalisasi laba.
-----	----------------------	---	--	---

Sumber: Diolah dari penelitian terdahulu, 2022.

Dalam berbagai jenis penelitian di atas, terdapat persamaan dan perbedaan penting yang telah diuraikan oleh penulis dengan hasil penelitiannya. Persamaannya: sama-sama menggunakan metode penelitian dengan jenis deskriptif yang kebanyakan membahas mengenai analisis pengembangan *home industry*, laba usaha dan pendapatan usaha.

Perbedaan penyelidikan terletak pada metode penelitian dan fokus atau pokok permasalahan dari masalah yang diteliti, oleh karena itu peneliti mencoba menyelesaikan penelitian ini dengan cara: analisis pengembangan Usaha Roti Goreng dalam upaya memaksimalkan laba di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

B. Kajian Teori

Kajian teori pembahasannya akan digunakan sebagai perspektif untuk melakukan penyelidikan. Berikut pembahasan teori dalam penelitian ini:³²

³² Tim Penyusun, *Karya Ilmiah*, 74.

1. Pengembangan *Home Industry*

a. Pengertian Pengembangan Usaha

Amirullah Iman Harjanto menjelaskan bahwa: bisnis adalah kegiatan dalam pembuatan produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen dengan harapan menghasilkan keuntungan dengan penciptaan nilai dan dalam proses transaksi.

Usaha merupakan pekerjaan sosial dengan garapan profesi yang paling muda dilakukan oleh semua kalangan masyarakat. Dalam praktiknya secara khusus menangani kebutuhan manusia melalui berbagai penerapan metode untuk menyesuaikan secara optimal antara individu dengan lingkungan.³³

Sedangkan pengembangan usaha sendiri merupakan kegiatan dengan mengembangkan produk atau penjualan, mengembangkan konsumen guna untuk meningkatkan laba, serta pengembangan nilai pada produk.³⁴

Pada usaha kegiatan ini dengan mengerahkan tenaga, pikiran, atau fisik berupa: pekerjaan untuk mencapai suatu tujuan.³⁵ Pengembangan perlu dilakukan dengan upaya memberi bantuan dalam meningkatkan kemampuan pada usaha kecil untuk menjadi

³³ Sukirno, *Mikroekonomi*, 36.

³⁴ Karyoto, *Pengembangan Usaha*, 1.

³⁵ Irawan dan Suparmoko, *Ekonomi Pembangunan Edisi Pertama* (Yogyakarta: BPFE, 1992), 6.

usaha yang kuat dan mandiri, hal ini merupakan salah satu bentuk upaya pemerintah untuk masyarakat dalam dunia usaha.³⁶

Pada buku yang dikutip Pamuji (1985) mengemukakan bahwa pengembangan adalah merubah sesuatu menjadi baru, memiliki nilai yang lebih tinggi. Pengertian lain dari pembangunan adalah mentransformasikan sesuatu menjadi yang lebih bernilai, menjadi lebih baik, dan bermanfaat sesuai kebutuhan.³⁷ Pengembangan ini bertujuan untuk menjadi pemain yang lebih kompetitif dan berdaya saing serta memperkuat peningkatan produktivitas.³⁸

b. Strategi pada Pengembangan Usaha

Rencana yang cermat pada kegiatan dalam pencapaian sasaran merupakan pengertian dari Strategi. Dalam pengembangan usaha perlu adanya strategi yang efektif dan efisien, Adapun strategi dalam pengembangan usaha dapat dilihat dari:³⁹

- 1) Pengaruh karakteristik wirausaha dalam hal: keinginan mengambil resiko (siap menerima resiko), percaya diri dengan berani mengambil langkah dan berkeinginan kuat dalam melakukan bisnis.

³⁶ Hafsa M.J, "Upaya Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM)", *Infokap* 25 (2004), 9.

³⁷ Dewi Fitriana, "Pengukuran Kepuasan Kontraktor terhadap Kinerja Klien pada Proyek Konstruksi Swasta", *Jurnal Karya Teknik Sipil* 1 (2014), 283.

³⁸ Afifuddin, *Pengantar Administrasi Pembangunan* (Bandung: CV Alfabeta, 2010), 180.

³⁹ Ending Purwanti, "Pengaruh Karakteristik Wirausaha, Modal Usaha, Strategi Pemasaran terhadap Perkembangan UMKM di Desa Dayaan dan Kalilondo Salatiga", *Among Makarti*, 9 (Juli, 2012), 14.

- 2) Modal merupakan faktor yang dominan. Pencapaian pendapatan akan berpengaruh pada besar kecilnya modal dalam perkembangan usaha tersebut. Modal didapatkan dari dua sumber yaitu: modal dari hasil usaha sendiri dan modal yang diperoleh dari luar atau dari lembaga perkreditan.
- 3) Dalam strategi pemasaran terdapat empat unsur dalam pemasaran interaksi utama seperti: produk atau jasa, harga, distribusi/penjualan, promosi.

Adapun strategi dalam pengembangan usaha lainnya dapat dilihat dari aspek-aspek berikut:⁴⁰

- 1) Peningkatan *asset* terutama pada modal, disamping ada teknologi, manajemen dan dari segi lain. Sebelum melakukan usaha perlu adanya modal yang tersedia. Besarnya modal mempengaruhi perkembangan pendapatan.
- 2) Peningkatan akses pasar merupakan kelanjutan dari kegiatan yang komprehensif dimulai dengan cadangan usaha, informasi yang diperoleh di pasar, dukungan produksi dan infrastruktur pemasaran.
- 3) Keterampilan dan pengetahuan pada kewiraswastaan perusahaan merupakan hal penting. Perlu digali dan perlu adanya pelatihan agar keduanya seimbang.

⁴⁰ Kartasmita Ginanjar, *Pembangunan untuk Rakyat Memadukan Pertumbuhan dan Pemerataan* (Jakarta: PT Pustaka Cidesindo, 1996), 5.

- 4) Lembaga ekonomi dalam memperluas pasar. Penguatan pasar disertai dengan pengendalian, agar tidak bertentangan dengan kaidah, tetapi tetap menjamin terjadinya pemerataan sosial.
- 5) Kemitraan dalam bisnis merupakan jalur penting karena berhubungan langsung dengan keberhasilan atau kegagalan sebuah bisnis.

2. Produksi

Teori produksi memberikan gambaran umum mengenai perilaku produsen dalam memaksimalkan laba dengan mengoptimalkan efisiensi produksinya. Maksimalisasi keuntungan menyangkut dua hal, yaitu: struktur biaya dan *revenue* yang didapat. Sehingga memberi pemahaman lebih untuk membedakan konsep syariah dan implikasinya.⁴¹

Hubungan antara faktor produksi dan tingkat produksi yang diciptakan merupakan pengertian dari fungsi produksi. Faktor produksi dibedakan menjadi empat golongan, yaitu: tenaga kerja, tanah, modal dan keahlian wirausaha.⁴² Faktor produksi merupakan hal yang mutlak dalam proses produksi karena tanpa faktor produksi maka kegiatan produksi tidak dapat berjalan dengan baik.⁴³

Prinsip dari produksi adalah bagaimana produksi dapat mampu mencapai tingkat maksimum dan efisien dengan (1)memaksimalkan

⁴¹ Adiwarman A. Karim, *Ekonomi Mikro Islam* (Jakarta: Rajawali Pers, 2015), 127.

⁴² Sukirno, *Mikroekonomi*, 193.

⁴³ Ida Nuraini, *Pengantar Ekonomi Mikro* (Malang: UMM, 2016), 68.

output dengan menggunakan *input* tetap (2) meminimalkan penggunaan *input* untuk mencapai tingkat *output* yang sama.⁴⁴

Kegiatan produksi ditinjau dari jangka waktunya dibedakan menjadi tiga yaitu:⁴⁵

a. Jangka waktu yang sangat pendek (*very short*)

Berhubungan dengan situasi produksi dimana perusahaan tidak dapat mengubah *output*nya. Oleh karena itu harga semata-mata ditentukan oleh permintaan.

b. Jangka waktu yang pendek (*short run*)

Situasi produksi dimana *output* dapat dirubah, namun demikian ada sebagian faktor produksi bersifat tetap dan sebagian produksi bersifat dapat diubah. Faktor produksi tetap biasanya merupakan elemen dari modal (seperti mesin pabrik dan peralatannya).

c. Produksi jangka panjang (*long run*)

Yaitu suatu produksi tidak hanya *output* yang dapat berubah, tetapi mungkin semua *input* dapat diubah dan hanya teknologi dan produksi yang tidak dapat mengalami perubahan.

Home industry sendiri merupakan merupakan suatu unit usaha skala kecil. Biasanya bisnis ini memakai satu atau dua tempat tinggal menjadi sentra produksi, menjadi lokasi administrasi dan pemasaran menggunakan penggabungan jadi satu.

⁴⁴ Karim, *Mikro Islam*, 129.

⁴⁵ Nuraini, *Ekonomi Mikro*, 68.

Meskipun skalanya dalam lingkup kecil, namun secara pribadi membuka peluang pekerjaan untuk sanak saudara juga tetangga sekitarnya. Usaha ini bermanfaat bagi daerah perdesaan. Dimana desa memiliki potensi yang dapat dikembangkan, secara tidak langsung hal ini untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar. Usaha *home industry* ini otomatis membantu program pemerintah pada upaya mengurangi angka pengangguran.

Adapun pengelompokan *Industry* dari kapasitas pekerja menurut Badan Pusat Statistik (BPS) diantaranya: ⁴⁶

- a. Industri mikro merupakan industri yang memiliki pekerja satu dan kurang berdasarkan lima orang, termasuk tambahan dalam anggota famili yang tidak dibayar.
- b. Industri kecil merupakan industri yang mempunyai pekerja lima hingga Sembilan belas orang.
- c. Industri menengah merupakan industri yang memiliki pekerja Sembilan belas hingga Sembilan puluh sembilan orang.

Adapun Sri Winarni (2006), menjelaskan bahwa biasanya dalam bisnis kecil memiliki karakteristik sebagai berikut: ⁴⁷

- a. Berbentuk badan usaha perorangan dan belum berbentuk badan hukum.
- b. Aspek hukum dari kesepakatan itu lemah.

⁴⁶ Rio F. Wilantara dan Susilawati, *Strategi dan Kebijakan Pengembangan UMKM* (Bandung: PT Refika Aditama, 2016), 8.

⁴⁷ Abdurohim, *Strategi Pengembangan*, 18.

- c. Skrtuktur organisasi tetap sederhana dengan jadwal kerja yang tidak lazim.
- d. Kualitas manajemen rendah dan jarang ada perencanaan bisnis yang matang. Sumber modal utama adalah sumber modal swasta.
- e. Keterbatasan sumber daya manusia
- f. Pemilik usaha memiliki hubungan internal yang kuat dengan perusahaannya, sehingga semua kewajiban bisnis juga menjadi tanggung jawab pemilik.

Lokasi *industry* merupakan hal yang perlu diperhatikan. Karena lokasi berpengaruh besar terhadap kesuksesan usaha. Pada teorinya, tempat yang strategis mudah mendapatkan bahan baku, modal, tenaga kerja, dan pemasaran tersedia akan berkembang lebih baik. Persyaratan untuk lokasi yang baik meliputi:

- a. Mudahnya akses untuk mencari bahan baku;
- b. Sumber daya alam dan manusia yang memadai;
- c. Ketersediaan sumber daya manusia dengan *skil*-nya dan mampu mengelolanya;
- d. Adanya transportasi yang memadai;
- e. Tersedianya modal;
- f. Adanya organisir yang baik dalam pengelolaan *industry* tersebut.

Adapun manfaat dari adanya *home industry* bagi perdesaan antara lain:⁴⁸

⁴⁸ Mubyarto, *Pengantar Ekonomi Pertanian* (Jakarta: LP3ES, 2005), 54.

- a. Memberikan kesempatan kerja kepada masyarakat sekitar yang biasanya tidak bekerja;
- b. Memberikan penghasilan tambahan tidak hanya pada karyawan tapi juga untuk kepentingan lain;
- c. Dalam beberapa hal mampu memproduksi kebutuhan masyarakat sekitar secara lebih murah dan lebih efisien daripada yang lain.

Diperkuat bahwa Menurut Undang-Undang No.20 tahun 2008 tentang usaha mikro, menggaris bawahi sebagai berikut:

Usaha Mikro Adalah usaha yang dimiliki oleh perseorangan atau unit usaha tunggal yang memenuhi kriteria usaha mikro yang diatur dalam Undang-Undang. Kreterianya sebagai berikut:

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan perusahaan;
- b. Memiliki omset tahunan lebih dari Rp 300.000.000.

Dimaksud dalam point (1) bahwa kekayaan UMKM paling banyak lima puluh juta rupiah bukan termasuk tanah dan bangunan. Berdasarkan perkembangannya, usaha mikro masuk pada jenis usaha mata pencaharian (*livelihood*), yang sifatnya hanya untuk mencari nafkah dan sebagai mata pencarian dalam memenuhi kehidupan subjek yang melakukan usaha tersebut. Jenis usaha mikro ini disebut sektor informal yang belum bisa melakukan kegiatan ekspor.

Sebagaimana pasal 19 UU No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM, sumber daya manusia dapat dikembangkan dalam bidang sebagaimana dimaksud dalam pasal 16 ayat (1) huruf c dilakukan dengan cara:

- a. Memasyarakatkan dan memberdayakan sebuah kewirausahaan;
- b. Keterampilan teknis dan manajerial yang perlu ditingkatkan;
- c. Mengembangkan lembaga pendidikan dan pelatihan untuk memberikan pendidikan, pelatihan, nasehat, motivasi dan kreatifitas wirausaha, dan penciptaan wirausaha baru.

Dalam pengembangan usaha, sumber daya manusia merupakan aspek terpenting dari ketiga aspek tersebut baik mikro, kecil dan menengah. Perlu diperdayakannya masyarakat untuk meningkatkan kualitas SDM agar menghasilkan kualitas tinggi gunanya untuk menciptakan wirausaha yang mandiri dalam rangka meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakat.⁴⁹

Sedangkan menurut Departemen Perindustrian dan Perdagangan yang memiliki karakter usaha berkembang adalah:⁵⁰

- a. Meningkatkan produktivitas, misalnya dengan penambahan tenaga kerja.
- b. Usaha kecil di Indonesia berorientasi pada bisnis jangka pendek, mencari keuntungan atau laba dengan jangka singkat.

⁴⁹ Sekretariat Negara RI, Undang-undang Nomor No. 20 Tahun 2008 Tentang UMKM, <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/39653/uu-no-20-tahun-2008>.

⁵⁰ Sekretariat Negara RI, Undang-Undang No. 5 tahun 1984 tentang Perindustrian, <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/undang-undang-nomor-5-tahun-1984-tentang-perindustrian.pdf>.

- c. peningkatan modal sehubungan dengan modal awal sebelum menerima kredit atau pendapatan apapun.

Dari penjabaran di atas *home industry* tergolong pada usaha mikro yang menghasilkan barang yang sifatnya saling mengganti satu sama lain atau barang homogen.⁵¹ Yang menjadi fokus masalah bahwa industri rumah tangga dengan memiliki jumlah tenaga kerja terbatas dan hasil produksinya secara musiman.

Pada roti goreng bahan utamanya menggunakan tepung terigu. Bahan dasar tepung terigu berasal dari gandum yang prosesnya digiling menjadi serbuk berwarna putih dan termasuk jenis makanan berkarbohidrat tinggi. Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan berbagai jenis roti. Tepung terigu sendiri mengandung glutein atau jenis protein tinggi dan memiliki kekenyalan pada olahan makanan.⁵²

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu difermentasi dengan peroksida atau ragi roti. Jenis pembuatan roti dengan berbagai jenis seperti: pengukusan, pemanggangan, dan penggorengan dimana ketiganya sangat penting dalam menentukan mutu atau kualitas produk akhir dari roti. Setiap jenis tepung terigu akan memberikan hasil yang berbeda.

⁵¹ Teguh Muhamad, *Ekonomi Industry Cetakan ke-1* (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2010), 4.

⁵² Chandra, Gasim dan Rusbandi, "Identifikasi Jenis Tepung Terigu", 90.

Dalam penelitian yang dilakukan penulis tepung terigu yang diolah menjadi roti masuk dalam jenis roti yang digoreng. Semua jenis roti dibuat menggunakan proses dan cara pembuatan yang sama yaitu: dicampur, difermentasi, dibentuk, digulung, dibentuk, dipanggang, didinginkan, dan terkadang diiris.⁵³

Bahan baku roti goreng terdiri dari tepung terigu, gula pasir, garam, air, ragi tepung, mentega, dan bahan tambahan lainnya. Penjabarannya bahan tersebut sebagai berikut:⁵⁴

- a. Tepung terigu merupakan bahan utama dalam menentukan kualitas roti. Semakin banyak zat gluten pada tepung maka akan semakin lembut tekstur rotinya.
- b. Ragi merupakan mikro organisme untuk pembuatan roti. Ragi bertindak sebagai pengembang adonan dengan produksi gas CO₂, serta pelunak gluten dengan keasaman, rasa dan aroma yang dihasilkan.
- c. Gula pasir dalam proses produksi roti dimaksudkan untuk menciptakan kulit yang baik, memperbaiki tekstur produk, membantu menahan air, dan memperpanjang kesegaran roti.
- d. Garam dimanfaatkan sebagai bahan campuran dalam industri makanan, penggunaan garam dalam jumlah kecil untuk penyedap rasa sedangkan dalam jumlah besar digunakan sebagai pengawet.

⁵³ M. Lies Suprapti, *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya* (Yogyakarta: Kanisius, 2003), 56.

⁵⁴ Mudjajanto dan L.N Yulianti, *Membuat Aneka Roti* (Jakarta: Swadaya, 2004), 45.

- e. Air berfungsi mengontrol kepadatan dan suhu rata-rata pada adonan. Air bertindak sebagai agen pendispersi dan pelarut yang seragam untuk bahan dan memungkinkan aktivitas enzim.
- f. Mentega berfungsi sebagai pelumas dan meningkatkan renyahnya roti, Mentega berfungsi sebagai pelumas dan meningkatkan kerenyahan roti, meningkatkan daya potong roti, melembutkan kulit roti, dan dapat menahan air untuk masa simpan yang lebih lama.

3. Kendala atau Permasalahan *Home Industry*

a. Kendala atau Permasalahan Usaha

Peranan usaha mikro, kecil dan menengah telah ditunjukkan pada tingkat perekonomian Nasional, namun tetap menghadapi kendala atau masalah baik internal maupun eksternal. Misalnya, pada aspek produksi, dan pengelolaan, pemasaran serta iklim usaha. Dalam buku “Strategi Pengembangan Kelembagaan UMKM” yang dikutip Hafshah (2004) menjelaskan bahwa permasalahan usaha mikro secara umum antara lain:⁵⁵

⁵⁵ Dindin Abdurrahim, *Strategi Pengembangan Kelembagaan UMKM*, (Yogyakarta: Bintang Pustaka Madani, 2020), 7, https://www.google.co.id/books/edition/Strategi_Pengembangan_Kelembagaan_UMKM_B/sdIJEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=strategi+kelembagaan+umkm&printsec=frontcover.

1) Masalah Internal

a) Kurangnya modal

Untuk mengembangkan suatu badan usaha diperlukan modal karena besar kecilnya suatu perusahaan tergantung dari modal tersebut.

b) Keterbatasan Sumber Daya Manusia (SDM)

Keterbatasan sumber daya manusia terkait dengan pendidikan formal, berdampak kuat pada manajemen bisnis. Pengetahuan dan keterampilan, usaha kecil secara tradisional tumbuh dan mewarisi bisnis keluarga. Selain itu, unit bisnis dengan sumber daya manusia yang terbatas akan kesulitan mengembangkan teknologi baru sehingga kalah saing.

c) Kelembagaan jaringan usaha dalam penetrasi pasar

Usaha kecil cenderung milik usaha keluarga, memiliki jaringan yang terbatas dan kapasitas penetrasi pasar yang rendah. Produk yang dihasilkan terbatas jumlahnya dan kualitas yang dihasilkan kurang kompetitif. Berbeda dengan perusahaan yang berkembang pesat, sudah memiliki jaringan yang kuat dan didukung oleh teknologi tepat dan memadai.

2) Masalah Ekternal

a) Iklim usaha yang belum kondusif

Kebijakan pemerintah tentang pengembangan UMKM terus disempurnakan dari tahun ke tahun. Meskipun masih belum cukup optimal dan ada kesenjangan antara pengusaha.

b) Terbatasnya jumlah sarana dan prasarana

Kurangnya informasi tentang kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, merupakan penyebab usaha mereka tidak berkembang pesat dan masih kurang mendukung kemajuan usaha.

c) Karakteristik produk dengan umur simpan yang pendek

Sebagian besar produk industri kecil memiliki karakteristik atau sifat dengan umur simpan yang pendek.

d) Akses pasar terbatas

Produk yang dihasilkan tidak dapat di pasarkan secara memadai di pasar Nasional dan Internasional.

4. Maksimalisasi Laba

a. Pengertian Laba atau Keuntungan

Sebelum mengacu pada pembahasan keuntungan, Sadono Sukirno menjelaskan dalam teori mikro bahwa: berfungsinya sistem harga, ekonomi mikro dipengaruhi oleh pengamatan sumber daya distribusi pendapatan, perilaku dan proses pengambilan keputusan orang-orang yang berbeda dalam perekonomian. Pengambilan

keputusan terdiri dari rumah tangga, bisnis, industri dan adanya keterkaitan hubungan diantara mereka. Hubungan keterkaitan ini dapat menciptakan aliran dimana individu atau rumah tangga menjadi hidup.⁵⁶

Keuntungan adalah selisih antara pendapatan dari penjualan (*total revenue*) berupa masukan, dengan biaya yang dikeluarkan (*total cost*) berupa pengeluaran seperti membeli bahan, tujuan utama dari laba untuk mendapat keuntungan. Perencanaan pada sebuah laba dipengaruhi oleh perencanaan penjualan dengan mempertimbangkan jumlah produksi.⁵⁷

Perusahaan bertugas dalam memproduksi barang dan jasa. Aktifitas manufaktur (proses pengubahan bahan mentah menjadi barang konsumsi) diukur berdasarkan pendapatan yang dihasilkan per-unit. Selain tingginya tingkat penjualan, kombinasi produk juga berpengaruh terhadap maksimalisasi laba. Umumnya setiap perusahaan ingin usahanya dapat berjalan dengan lancar untuk mendapatkan keuntungan, tetapi hal ini tidak mudah dicapai dan perlu adanya usaha untuk mencapainya.⁵⁸

Pada kegiatan perusahaan keuntungan atau manfaat ditentukan dari penjualan yang dicapai dengan menjumlahkan biaya produksi yang diterima dengan dikurangi pengeluaran. Beberapa

⁵⁶ Sukirno, *Mikroekonomi*, 5.

⁵⁷ Supriyono dan Mulyadi, *Pengendalian Manajemen*, 140.

⁵⁸ Indriyo Gitosudarmo, *Manajemen Pemasaran: Edisi Pertama*, (Yogyakarta:BPFE, 1999), 13.

biaya yang terlibat meliputi: pembayaran upah, pengeluaran untuk pembelian bahan baku, pembayaran bunga, turunnya nilai mata uang (depresiasi), dan sewa tanah. Apabila nilainya positif maka perusahaan akan memperoleh keuntungan, dengan melihat dari hasil penjualan yang dicapai dikurangi biaya-biaya tersebut.

Adapun dari pengertian di atas dipandang masih terlalu luas karena tidak memperhitungkan biaya tersembunyi (*hidden cost*). Biaya tersembunyi merupakan biaya produksi yang tidak dibayar dengan uang karena biaya itu tidak memerlukan penyewaan. Biaya tersembunyi meliputi: semua pendapatan yang harus dibayarkan kepada pengusaha yang menjalankan usahanya sendiri, tanah, bangunan, modal, peralatan yang dimiliki dan digunakan saat ini, tapi semua tidak diperhatikan.

Perlu adanya laba untuk dapat melanjutkan dan mempertahankan kegiatan usaha yang dilakukan, untuk memperoleh fasilitas baru dengan mengganti barang yang rusak, dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi tenaga kerja, penambahan modal untuk memperbesar usaha yang dimiliki, dan untuk mencukupi atau membiayai kebutuhan usaha tersebut.⁵⁹

⁵⁹ Budiono, "Analisis Keuntungan Maksimum Usaha Tambak Udang dalam Pasar Persaingan Sempurna di Kampung Pegat Bertumbuh Kecamatan Pulau Derawan", *Jurnal Eksekutif*, 2 (Desember 2013), 332.

b. Keuntungan atau Laba Maksimum

Perusahaan yang memaksimalkan keuntungan adalah perusahaan yang memilih *input* dan *output* dengan tujuan memperoleh manfaat ekonomi yang maksimal. Perusahaan membuat perbedaan antara total pendapatan dan total biaya ekonomi sebesar mungkin. Hipotesis pada pemaksimalan keuntungan adalah hal yang perlu dianalisis karena sifatnya tidak realistis.

Dalam teori Islam, ilmu maksimalisasi mengkaji apa, bagaimana, dan untuk siapa maksimalisasi keuntungan itu ada. Output produksi merupakan hasil interaksi berbagai faktor ekonomi berupa modal, tenaga kerja dan input lain yang diperlukan. Maka hasil outputnya harus memberikan sumbangsi yang adil.

Perilaku rasional dalam memkasimalkan laba ditentukan oleh tiga faktor yaitu: (1)filosofi bisnis Islam, (2)perlindungan konsumen, dan (3)proporsi keuntungan diantara faktor-faktor pendukung.

Dalam teori kapitalis atau sekuler, biasanya memakai pendekatan impersonal berdasarkan kekuatan pasar dalam aktivitas penjualannya. Para ahli ekonomi mengakui bahwa hipotesis maksimalisasi laba adalah tidak akurat dan banyak disalah pahami. Dalam ekonomi sekuler, asumsi maksimalisasi keuntungan dianggap sifatnya menyesatkan karena menganut dua alasan: (1)teori harga, yang tidak dapat dipertahankan setelah asumsi maksimalisasi keuntungan dihapuskan; (2)mengarah pada teori praktikus yang

dapat diuji secara empirik. Dalam hal ini, pengusaha selalu bersaing untuk mendapatkan keuntungan pribadi untuk *industry* terbuka.⁶⁰

Dalam teori ekonomi mikro, tujuan perusahaan adalah mengejar keuntungan. Secara teori, keuntungan adalah pertimbangan atau risiko yang ditanggung perusahaan. Makin besar resiko maka laba yang diperoleh harus semakin besar. Ada tiga pendekatan perhitungan laba maksimal, yaitu: pendekatan totalitas, pendekatan rata-rata, pendekatan marginal. Berikut penjabarannya:

- 1) Pendekatan totalitas merupakan pendekatan yang membandingkan total pendapatan dan biaya total. Biaya variabelnya dianggap konstan, pendekatan ini sering digunakan dalam kehidupan sehari-hari karena sederhana dan mudah dengan skala produksi tidak besar.
- 2) Pendekatan rata-rata digunakan untuk membandingkan biaya produksi rata-rata dengan harga jual produksi. Implikasi dari pendekatan rata-rata adalah perusahaan atau badan menjual sebanyak-banyaknya agar keuntungan lebih tinggi.
- 3) Pendekatan marginal digunakan untuk membandingkan biaya dan pendapatan marginal. keuntungan maksimum dicapai ketika keduanya seimbang.⁶¹

Laba maksimum dicapai pada titik keseimbangan, ketika produsen tidak cenderung mengubah output (dan harga output

⁶⁰ Muhammad, *Ekonomi Mikro dalam Prespektif Islam* (Yogyakarta: BPFE, 2004), 272.

⁶¹ Prathama Rahardja dan Mandala Manurung, *Teori Ekonomi Mikro Suatu Pengantar Edisi Ketiga* (Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI, 2006), 151.

mereka). Jika produsen mengurangi (atau meningkatkan) volume produksi (penjualannya), keuntungan keseluruhannya menurun. Jika produsen meningkatkan volume produksi, hal ini dapat mengakibatkan produksi tidak terserap pasar sehingga mengakibatkan berkurangnya keuntungan, seperti halnya pengurangan volume produksi yang dilakukan oleh produsen dapat mengakibatkan hilangnya potensi keuntungan yang akan dicapai oleh perusahaan.⁶²

Pendapatan bersih atau keuntungan (π) dapat dituliskan persamaan matematis sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

π = Profit (Keuntungan)

TR = Total revenue (total penerimaan)

TC = Total cost (total biaya)⁶³

Keuntungan maksimum pada jangka pendek menggunakan dua cara, yaitu (1)menghitung dan membandingkan hasil total dengan ongkos total penjualan, Keuntungan maksimum didapat dengan membedakan antara TR dan TC dengan rumus $TR - TC = \lambda$. (2)memakai bantuan kurva ongkos marginal pada satu pihak, output

⁶² M. Nur Riyanto, *Teori Mikroekonomi: Suatu Perbandingan Ekonomi Islam dan Ekonomi Konvensional* (Jakarta: Kencana 2010), 200.

⁶³ Mankiw, *Makroekonomi Edisi Ke Enam* (Jakarta: Erlangga, 2000), 347.

penjualan rata dan hasil penjualan marginal pada pihak lain. Jadi maksimum *profit* yang dicapai dengan rumus $MC=MR$.⁶⁴

Faktor-faktor yang mempengaruhi laba menurut Mulyadi antara lain:⁶⁵

- 1) Biaya yang dikeluarkan untuk mengolah produk berpengaruh pada harga jual produk tersebut.
- 2) Harga penjualan produk berpengaruh pada besarnya volume produk tersebut.
- 3) Produksi pada volume penjualan; tingkat penjualan mempengaruhi besarnya volume pada produksi. Jadi tingkat produksi berpengaruh pada volume biaya produksi.

Uraianannya sebagai berikut: Utilitas memiliki hubungan yang erat antara biaya, kuantitas dan harga jual. Biaya menentukan harga jual untuk mencapai tingkat keuntungan yang diinginkan, pada volume penjualan mempengaruhi harga jual sedangkan volume dalam penjualan berpengaruh pada volume produksi. Ketiga siklus ini saling mempengaruhi. Ketika salah satu angka dikurangi, maka tercipta ketidakseimbangan.

⁶⁴ Nugroho J. Setiadi, *Aplikasi Teori Ekonomi dan Pengambilan Keputusan Marginal dalam Dunia Bisnis* (Jakarta: Kencana, 2008), 171, https://www.google.co.id/books/edition/Business_Economics_And_Manageerial_Decisi/BpFBDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=cara+menghitung+keuntungan+maksimal&pg=PA171&printsec=frontcover.

⁶⁵ Mia Lasmi Wardiyah, *Analisis Laporan Keuangan* (Bandung: Pustaka Setia, 2007), 267.

Jenis-jenis pada laba terdiri dari:⁶⁶

- 1) Laba kotor, merupakan selisih antara harga pokok penjualan dengan pendapatan;
- 2) Laba operasional, merupakan hasil kegiatan dengan dicantumkan dalam rencana bisnis yang diharapkan dapat tercapai setiap tahunnya. Dengan perencanaan tersebut perusahaan akan hidup dengan pencapaian laba yang pantas;
- 3) Laba sebelum pajak adalah hasil usaha ditambah hasil dan beban di luar kegiatan usaha biasa;
- 4) Laba setelah pajak (laba bersih) merupakan pengurangan laba pada berbagai pajak.

Pada pendapat informasi diatas disimpulkan bahwa laba adalah hasil surplus dari kelebihan penjualan setelah dikurangi biaya-biaya.

⁶⁶ Kasmir, *Pengantar Manajemen Keuangan* (Jakarta: Kencana, 2009), 112.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Dalam sebuah penelitian diperlukan metode penelitian yang sesuai dengan permasalahan atau kendala yang diteliti agar lebih mudah dan lebih spesifik bagi peneliti dalam mencari informasi. Selain itu, metode penelitian juga dapat membantu peneliti untuk penyusunan hasil penelitian dalam penulisan.

Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif, metode ini untuk mencari kebenaran dan tergolong sebuah penelitian ilmiah dengan dibangun atas dasar teori-teori yang dikembangkan atas dasar empiris dari penelitian sebelumnya.

Pengertian penelitian kualitatif merupakan cara untuk mendeskripsikan masalah berdasarkan data yang ada, kemudian menganalisis dengan pengamatan atau melihat lebih jauh, dan kemudian menarik kesimpulan dari data tersebut. Metode dalam penelitian kualitatif merupakan bagian penting dari penelitian yang diteliti. Definisi lain adalah memahami manusia atau sosial. Saat kesulitan membuat gambar yang lengkap dan kompleks, dengan disajikan dalam bentuk kata-kata atau dalam bentuk deskripsi.⁶⁷

Pendekatan yang dipilih dalam penelitian ini adalah jenis deskriptif, yaitu meneliti sumber dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi yang

⁶⁷ Warul Walidin, Saiful Idris dan Tabrani ZA, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Grounded Theory* (Aceh: FKT UIN Ar-Raniry Press, 2015), 75.

dilakukan dengan cara terjun langsung ke lapangan dan menanyakan langsung kepada narasumber, pendekatan ini lebih banyak berurusan dengan proses daripada akhir. Oleh karena itu, urutan kegiatan dapat bervariasi tergantung pada kondisi dan jumlah gejala yang ditemui.

B. Lokasi Penelitian

Lokasi dalam penelitian menunjukkan dimana penelitian akan dilakukan. Area penelitian ini meliputi lokasi (desa, kota, organisasi, peristiwa, teks, dll.) dan unit-unit menarik untuk dianalisis.⁶⁸ Lokasi penelitian ini dilakukan di Desa Kemantren, Kecamatan Tulangan, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur, 6127. Peneliti memilih lokasi ini karena di Desa Kemantren terdapat *home industry* roti goreng.

Desa Kemantren adalah satu desa yang terletak di Sidoarjo yang terkenal dengan *home industry* roti goreng. Terdapat jumlah *home industry* di desa tersebut kurang lebih 25 wirausaha dan dapat dikatakan bahwa Desa Kemantren sebagai sentra *home industry* roti goreng. Hal ini diketahui berdasarkan pengamatan pertama yang dilakukan oleh peneliti ketika hendak menentukan subjek penelitian.

C. Waktu Penelitian

Pada umumnya penelitian kualitatif membutuhkan waktu yang relatif lama, antara enam sampai dua puluh empat bulan.⁶⁹ Berdasarkan pertimbangan yang cukup lama, mengingat perlunya peneliti memahami

⁶⁸ Tim Penyusun, *Karya Ilmiah*, 74.

⁶⁹ Sugiono, *Metode Penelitian Bisnis* (Bandung: Alfabeta, 2017), 535.

konteks penelitian dan sekaligus terlibat dalam proses untuk benar-benar memahami kondisi di lapangan dalam situs penelitian.⁷⁰

Namun tidak menutup kemungkinan masa penyidikan akan dilakukan dalam waktu singkat jika sudah ditemukan sesuatu dan datanya sudah jenuh. Dinyatakan selesai saat telah teruji kredibilitasnya sehingga tidak memakan waktu lama.⁷¹

Pelaksanaan penelitian ini berlangsung selama 6 bulan dimulai pada bulan September 2021 berakhir bulan Maret 2022 dengan menyesuaikan masa aktif kuliah. Wawancara dilakukan dengan pertimbangan karena sedang memasuki musim peralihan, dari musim hujan ke musim kemarau yang biasanya jumlah produksi akan berkurang karena saat musim kemarau produksinya jauh lebih sedikit dari musim hujan, dan pengamatan dilakukan dengan melihat harga bahan baku yang akhir-akhir ini melonjak tajam terutama harga minyak yang sekarang sedang terjadi kelangkaan.

D. Subjek Penelitian

Subjek penyelidikan adalah subjek informasi yang harus ada dalam penelitian. Bagian ini peneliti mencari dan memilih siapa yang akan dijadikan informan untuk memperoleh data. Dalam penelitian ini, data akan dicari dan dikumpulkan dengan menggunakan teknik *purposive*. Melalui *purposive* wawancara akan dilakukan kepada para pengusaha yang dibantu *partner* hidupnya (istri).

⁷⁰ Jozef Richard Raco, *Metode Penelitian Kualitatif* (Jakarta:PT Gramedia Widiasarana Indonesia, 2010), 78.

⁷¹ Mamik, *Metodologi Kualitatif* (Sidoarjo: Zifatama Publisher, 2015), 39.

Teknik *purposive* adalah teknik pengambilan sampel dari sumber data dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan-pertimbangan khusus misalnya diasumsikan bahwa orang tersebut paling tahu apa yang kita harapkan (ahli di bidangnya). Sehingga memudahkan peneliti untuk mengeksplorasi objek yang diteliti atau situasi sosialnya.⁷²

Adapun yang menjadi informan utama dalam penelitian ini ada 25 pengusaha, peneliti mengambil 5 sampel perwakilan karena usaha mereka lebih unggul dari yang lain dalam hal produksi yang dihasilkan serta lama pengusaha dalam mendirikan usahanya, pengusaha tersebut sebagai berikut:

1. Pengusaha Roti Goreng 1, Bapak Hartanto
2. Pengusaha Roti Goreng 2, Bapak Darmoko.
3. Pengusaha Roti Goreng 3, Ibu Sumiyati
4. Pengusaha Roti Goreng 4, Bapak Soberi
5. Pengusaha Roti Goreng 5, Bapak Purnomo

E. Teknik Pengumpulan Data

Dalam jenis penelitian kualitatif, teknik pengumpulan data dengan memakai penelitian sebagai alat utama untuk mencari data dengan cara berinteraksi secara simbolis dengan informan atau subjek yang diteliti. Pada teknik pengumpulan data yang dipakai peneliti sebagai berikut:

1. Observasi

Pada observasi atau pengamatan adalah kegiatan menangkap fenomena yang dilakukan secara sistematis dengan pelengkapan

⁷² Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidika: Pendekatan Kuntitatif, Kualitatif, dan R&D* (Bandung: Alfabeta, 2017), 300.

pengetahuan. Metode dalam observasi, peneliti melakukan observasi di lokasi penelitian untuk menggali informasi sebanyak-banyaknya dan mencatat hal-hal yang menjadi fokus penelitian. Masalah peneliti berkaitan dengan gejala penelitian.

Jenis observasi peneliti menggunakan metode observasi non-partisipatif. Peneliti memakai observasi non-partisipatif karena peneliti tidak berpartisipasi dalam semua aktivitas oleh subjek penelitian. Data yang akan diperoleh melalui teknik observasi adalah:

- a. Gambaran umum masyarakat Desa Kemantren
- b. Situasi, Kondisi serta aktifitas *home industry* roti goreng di Desa Kemantren dalam mengembangkan usaha dan memaksimalkan laba.

2. Wawancara (*Interview*)

Wawancara merupakan proses percakapan atau komunikasi dengan maksud untuk mengonstruksi mengenai orang, kejadian, kegiatan, organisasi, motivasi, perasaan dan sebagainya yang melibatkan dua pihak. Kedua bagian tersebut terdiri dari pewawancara yang mengajukan pertanyaan kepada responden. Informan tentang pertanyaan atau pendekatan penelitian tertentu. Dalam kegiatan ini, peneliti menanyakan kepada informan beberapa pertanyaan yang diperlukan terkait dengan pertanyaan atau fokus penelitian secara spesifik.

Penelitian menggunakan jenis wawancara semi terstruktur yaitu peneliti membuat instrumen sebagai pedoman atau sebagai pijakan saat melakukan wawancara, tetapi pelaksanaan wawancara tidak terikat penuh

pada pedoman atau tidak sepenuhnya terarah dan lebih terbuka dengan mengalir menyesuaikan fokus penelitian. Pedoman wawancara digunakan untuk menghindari beberapa masalah yang terlewatkan oleh peneliti dan berfungsi sebagai pedoman agar proses wawancara dapat lebih terarah dan terstruktur. Dalam teknik ini peneliti menggunakan wawancara semistruktur. Wawancara yang dilakukan oleh peneliti adalah:

- a. Pemilihan penggunaan bahan utama dengan melihat proses pembuatan hingga menjadi produk jadi dan siap untuk dipasarkan.
- b. Menganalisis pengembangan *home industry* roti goreng dari pemasaran hingga dapat memaksimalkan laba dari masing-masing pengusaha.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah kegiatan mencari data berupa dokumen dalam bentuk dokumen seperti surat, catatan, foto, dan karya dokumen lainnya yang merupakan arsip dari peristiwa masa lalu.⁷³

Dokumen yang dilakukan oleh peneliti adalah berupa foto, teks, video, atau informasi lainnya dari kegiatan wawancara baik kepada para pengusaha satu dengan pengusaha lainnya, serta buku, jurnal dan informasi lain yang berhubungan dengan penelitian ini. Adapun data yang diperoleh oleh peneliti dari metode dokumentasi adalah kegiatan proses pembuatan dan laba setiap *home industry* roti goreng di Desa Kemantren.

⁷³ Jalaluddin Rakhmat, *Metode Penelitian Komunikasi* (Bandung: Simbiosis Rekatama Media, 2017), 240.

F. Analisa Data

Dalam penelitian menggunakan teknik analisis deskriptif yaitu metode analisis yang cenderung memakai narasi untuk menguraikan fenomena atau data yang diperoleh. Penelitian ini menggunakan analisis model Miles dan Huberman. Terdapat beberapa langkah dalam menganalisis data yaitu: reduksi data, menyajikan data dan penarikan kesimpulan (verifikasi). Berikut penulis jelaskan:⁷⁴

1. Reduksi data (*Data Reduction*)

Reduksi data merupakan proses memilih hal yang penting dengan cara memilah, menyederhanakan dengan memberi fokus pada hal-hal yang penting. Data yang telah direduksi akan dapat memberikan gambaran yang detail bagi peneliti sehingga mudah untuk memudahkan pengumpulan data selanjutnya.

2. Penyajian data (*Data Display*)

Penyajian data adalah pengaturan informasi yang terorganisir dan memungkinkan untuk mengambil tindakan lebih lanjut. Data tersebut dapat disajikan dalam bentuk deskripsi singkat, grafik, hubungan antar kategori dan sejenisnya. Dengan desain ini, peneliti dapat lebih mudah memahami dan menentukan langkah kedepannya agar lebih terorganisir.

3. Kesimpulan (*verification*)

Pemeriksaan kesimpulan dalam penelitian kualitatif merupakan kegiatan meninjau ulang dalam catatan atau data selama di lapangan untuk

⁷⁴ Sugiyono, *Metode Penelitian* 337.

mendapatkan wawasan dan gagasan baru yang belum bisa dipecahkan dan belum ditemukan selama pengamatan. Dalam kegiatan ini, peneliti harus menelaraskan temuan tersebut dengan deskripsi yang menjelaskan gambar atau objek yang tidak jelas, membuat penyelidikan seperti permainan.

G. Keabsahan Data

Keabsahan data adalah konsep penting yang diperbarui dari konsep kesahihan dan reabilitas. Peneliti menguji validitas data yang diperoleh di lapangan dengan menggunakan teknik triangulasi sumber. Dalam teknik pengumpulan data, triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan yang menggabungkan teknik pengumpulan data yang ada dan sumber data.⁷⁵

Teknik ini dapat dicapai dengan jalan:

1. Perbandingan data dari hasil observasi dengan data hasil wawancara.
2. Perbandingan antara yang dikatakan pribadi dengan perkataan orang di depan umum.
3. Perbandingan perkataan orang tentang situasi penelitian dengan perkataan sepanjang waktu.
4. Perbandingan perspektif seseorang dengan pendapat orang lain.
5. perbandingan hasil wawancara suatu dokumen dengan penelitian yang berkaitan.⁷⁶

Dalam penelitian ini peneliti lebih menggunakan teknik “perbandingan perspektif seseorang dengan pendapat orang lain”. Karena peneliti mencari

⁷⁵ Sugiyono, *Metode Penelitian*, 374.

⁷⁶ Raco, *Metode Penelitian Kualitatif* 18.

data dengan mengobservasi dan menanyakan langsung pada yang ahli dengan membandingkan narasumber satu dengan narasumber lain untuk dijadikan bahan penelitian. Kemudian setelah data diambil dan dianalisis dapat ditarik kesimpulan.

H. Tahap-Tahap Penelitian

Peneliti menguraikan proses pelaksanaan penelitian. Proses ini dilakukan pada awal hingga akhir dengan uraian tahap-tahap penelitian berikut:

1. Tahap Pra-Lapangan

- a. Penyusunan rancangan pada penelitian
- b. Pemilihan penelitian lapangan
- c. Peninjauan lokasi penelitian
- d. Pengajuan judul pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Pengajuan judul yang dilakukan peneliti, membuat proposal mini lengkap dengan latar belakang, fokus, tujuan, dan manfaat penelitian.

- e. Peninjauan pada kajian pustaka

Pencarian referensi penelitian terdahulu dengan mengkaji teori yang berkaitan dengan fokus masalah dan judul pada penelitian.

- f. Pengonsultasian proposal pada dosen pembimbing
- g. Pengurusan surat izin penelitian pada lokasi terkait
- h. Menyiapkan pelaksanaan penelitian

2. Tahap Pelaksanaan

Setelah peneliti memperoleh izin dan menyiapkan untuk penelitian, hal selanjutnya yang dapat peneliti lakukan adalah peneliti turun ke lapangan dan melakukan penelitian, yaitu mengumpulkan data dengan memakai teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mengumpulkan informasi yang telah diperlukan penelitian. Peneliti mendatangi informan yang dianggap handal dengan penentuan sebelumnya.

3. Tahapan Penyusunan Laporan

Langkah selanjutnya setelah data lapangan terkumpul dengan penyusunan laporan, dengan melakukan tahapan:

- a. Mendeskripsikan dengan analisis data yang terkumpul secara keseluruhan dalam bentuk teks.
- b. Penyusunan data
- c. Menarik kesimpulan pada data-data yang sudah terkumpul.

BAB IV

HASIL PEELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Objek Penelitian

Dalam bab ini disajikan hasil penelitian di Desa Kemantren tentang analisis pengembangan *home industry* roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba. Objek yang dijadikan penelitian berlokasi di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo. Gambaran objek pada masalah penelitian, sebagai berikut:

1. Sejarah singkat Desa Kemantren

a. Pra Desa dan Terbentuknya Kelurahan

Pemerintahan Desa Kemantren dalam sejarah dan terbentuknya wilayah ini tidak diketahui pasti, tidak ditemukan bukti dokumentasi pada masa sebelumnya, informasi ini didapat dari cerita publik dari mulut ke mulut. Bahwa terbentuknya Desa Kemantren berawal dari zaman kerajaan Pajajaran dan Mojopahit. Desa Kemantren berasal dari dua dusun yaitu Dusun Kemantren dan Dusun Keputran.

Diberi nama Desa Kemantren berasal dari kata ke-Mantri-an, terdapat banyak mantri yang bertugas mengairi ladang dan sawah, dan waktu itu Desa Kemantren sebagai pusat tempat pengairan wilayah administrasi pemerintahan berada di bawah Kecamatan.

Sejak zaman dahulu kehidupan cukup mapan telah dialami Masyarakat Desa Kemantren. Masyarakat sebagaian besar bergerak

pada usaha kecil atau usaha rumah tangga, sektor pertanian, dan perkebunan. Di setiap dusun memiliki lahan pertanian yang luas.

Dusun Keputran sendiri berasal dari kata Ke-Putri-an. Menurut Sejarah terdapat sekelompok Putri dari kerajaan Mojopahit yang menetap dan bermukim di Dusun ini. Putri tersebut bernama Dewi Sri Wulandari. Putri ini memiliki kekuatan dan kecantikan, hingga banyak laki-laki bangsawan pada kala itu yang berlomba menjadikan Putri Dewi sebagai permaisurinya. Sumber lain mengatakan bahwa konon wilayah ini yang terkenal dengan banyak perempuan cantik dan akhirnya dinamakan Dusun Keputran.

Terbentuknya Desa Kemantren disebabkan penggabungan antara dua Dusun yang terjadi pada masa penjajahan Belanda. Sebelum digabung penjajahan Belanda, Dusun Kemantren pertama kalinya dijabat oleh Kepala Desa Kertoleksono, dan di Dusun Keputran dijabat oleh Kepala Desa Kertorejo. Dan sejak ditetapkan penggabungan dua dusun ini, penetapan Dusun Kemantren menjadi pusat Ibukota Desanya. Nama Dusun Kemantren berarti keselamatan dan kesejahteraan yang selalu diharapkan dan diucapkan sekaligus suka ria atas segala rahmat yang dirasakan penduduk Desa Kemantren.⁷⁷

Berikut susunan pemerintahan Desa Kemantren:

⁷⁷ Suyadi, Wawancara, Sesepuh Desa Kemantren, 13 Maret 2022.

Tabel 4.1
Data Kepala Desa dan Perangkat Desa

No	Nama	Jabatan
1.	H. Kuswandi, S.H.,M.M.	Kepala Desa
2.	Erlina Listiyanti	Sekretaris Desa
3.	M. Nur Wachidin	Kepala Dusun Keputran
4.	Subakar	Kepala Dusun Kemantren
5.	Khusnul Arofah	Kaur Keuangan
6.	Andri Yani	Kaur TU dan Umum
7.	Didik Dwi H	Kasi Pemerintahan
8.	Nanang Jauhari	Kasi Pelayanan
9.	Ali Machfud	Kasi Kesejahteraan
10.	-	Kasi Perencanaan

Sumber: Diolah dari data Kelurahan Desa Kemantren, 2021.

Tabel 4.2
Estafet Kepemimpinan Desa Kemantren

No	Nama	Tahun Kepemimpinan
1.	Kertoleksono	Periode 1
2.	Kertorejo	Periode 2
3.	Waridan	1978 – 1987
4.	Bambang Winardi	1987 – 1992
5.	Imam Asy'ari	1992 – 1996
6.	Soeki	1997 – 2006
7.	Bambang Sugeng	2007 – 2013
8.	Bambang Sugeng	2013 – 2017
9.	Bambang Sugeng	2017 – 2019
10.	Ir. Siswoyo	2019 – 2020
11.	H. Kuswandi, S.H.,M.M	2021 – sekarang

Sumber: Diolah dari data Kelurahan Desa Kemantren, 2021.

2. Geografi Letak Desa

Wilayah Desa Kemantren terbentuk dari dataran tanah yang berjumlah 2 RW, 19 RT. Sebagaimana besar dataran ini berupa sawah, ladang dan pertanian. Aliran sungai pada ujung Selatan dan Timur Desa digunakan untuk tempat pembuangan air hujan dan irigasi lahan persawahan, dari semua penjuru Desa Kecamatan Tulangan. Desa Kemantren memiliki jalan raya dengan akses strategis terhubung erat dengan desa lainnya karena berada ditengah kecamatan Tulangan.

Ciri Sumber Daya Alam (SDA), Desa Kemantren dikatagorikan pada kelompok:

- a. Lokasi yang padat penduduk, terdiri pada Dusun Keputran, dan Dusun Kemantren.
- b. Lokasi sawah cukup luas berada ditiap-tiap dusun atau pendukuhan.

3. Kondisi Demografis

Desa Kemantren di Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur dengan luas wilayah 151.950 Ha, administasi pemerintahan dibagi menjadi 2 Dusun, 2 RW, dan 19 RT.

- a. Jenis kelamin berdasarkan jumlah penduduk

1) Laki-Laki : 3065 Jiwa

2) Perempuan : 3073 Jiwa

Jumlah penduduk yang tersebar di Kemantren sebesar 6138 Jiwa.

b. Umur penduduk Desa Kemantren

1) Kelompok Pendidikan sesuai Umur

(a) Umur 00-03 tahun	: 232	Jiwa
(b)Umur 04-06 tahun	: 315	Jiwa
(c)Umur 07-12 tahun	: 955	Jiwa
(d)Umur 13-15 tahun	: 832	Jiwa
(e)Umur 16-18 tahun	: 842	Jiwa
(f) Umur 19 - keatas	: 2068	Jiwa

2) Pada kelompok tenaga kerja

(a) Umur 10-14 tahun	: 0	Jiwa
(b)Umur 15-19 tahun	: 267	Jiwa
(c)Umur 20-26 tahun	: 1856	Jiwa
(d)Umur 27-40 tahun	: 2721	Jiwa
(e)Umur 41-56 tahun	: 1479	Jiwa

c. Mata Pencaharian

1) Karwayan

(a) Pegawai Negeri Sipil	: 143	Jiwa
(b)Tni/Polri	: 174	Jiwa
(c)Swasta	: 3169	Jiwa

2) Wiraswasta/ Pedagang : 421 Jiwa

3) Tani : 203 Jiwa

4) Pertukangan : 27 Jiwa

5) Buruh Tani : 25 Jiwa

6) Pensiunan : 157 Jiwa

7) Jasa : 45 Jiwa

d. Lembaga Pemerintah

Tabel 4.3
Jumlah Aparat Desa

No	Aparat Desa	Jumlah
1.	Kepala Desa	1
2.	Sekretaris Desa	1
3.	Kepala Urusan/Kasi	4
4.	Kepala Dusun	2
5.	Staff	2

Sumber: Diolah dari data Kelurahan Desa Kemantren, 2021.

e. Lembaga Kemasyarakatan

- 1) LPMD
- 2) PKK
- 3) RT dan RW
- 4) Karang Taruna

f. Pembagian Wilayah

Luas batas wilayah Desa Kemantren 151.950 Ha, dengan batasnya:

- 1) Bagian Utara : Desa Modong atau Grinting
- 2) Bagian Selatan : Desa Tulangan
- 3) Bagian Barat : Desa Singopadu atau Kajeksan
- 4) Bagian Timur : Desa Medalem atau Grogol

g. Agama atau Aliran Kepercayaan

- 1) Islam : 6302 Jiwa
- 2) Kristen : 17 Jiwa
- 3) Khatolik : 0 Jiwa
- 4) Hindu : 0 Jiwa
- 5) Budha : 0 Jiwa
- 6) Animisme : 0 Jiwa⁷⁸

⁷⁸ Diolah dari Data Kelurahan Desa Kemantren, 2021.

4. Sejarah *Home Industry* Roti Goreng di Desa Kemantren

Kala itu banyak desakan dan tuntutan ekonomi yang harus dipenuhi, maraknya pengangguran serta jumlah penduduk yang meningkat tajam. Sebagian masyarakat membuat lapangan kerja sendiri atau usaha kecil (rumah tangga). Dari skala usaha, *industry* rumahan termasuk sektor informal yang produksi secara unik, terkait dengan kearifan lokal, mengedepankan buatan tangan, serta pembuatannya masih menggunakan cara sederhana.

Menurut hasil wawancara yang melatar belakangi adanya *home industry* di Desa Kemantren berawal dari pekerja yang pernah mejadi kuli dari perusahaan besar roti ramayana. Pada masanya roti ramayana merupakan roti favorit dari semua kalangan, konon perusahaan ini sampai tidak mampu produksi karena sangking banyaknya permintaan pelanggan. Hingga akhirnya perusahaan ini membagi produksinya menjadi beberapa cabang dengan banyak varian rasa.

Disisi lain seorang kuli mantan dari pekerja roti ramayana membuat inovasi baru dengan mendirikan usaha sendiri. Membuat usaha roti goreng dengan proses secara kecil-kecilan dan penggunaan inovasi tepung dari roti ramayana tersebut akhirnya pekerja tersebut sukses dan kemudian masyarakat sekitar mengikutinya.

Berawal dari kejadian itu masyarakat satu desa aktif dalam bidang usaha tersebut, hingga menjadi sentra *industry* seperti sekarang ini. Sentra roti goreng di Desa Kemantren sudah lama dengan turun temurun

dalam bidang usaha. Tidak ditemukan adanya bukti secara pasti tahun atau dokumentasi dari sejarah ini, cerita ini turun mengalir dari mulut kemulut.

Menurut hasil wawancara masyarakat setempat yang berkecimbung pada usaha roti goreng. Roti goreng pernah jaya pada tahun 1990-an dengan menghabiskan banyak tepung perharinya. Sehingga salah satu perusahaan memanfaatkan hal itu, bekerjasama dengan desa dibuatkan koperasi tepung, produksi dari bogasari. Hampir satu kawasan Desa Kemantren membuka usaha roti goreng. Pada masanya ada pelakat yang memberi tahu saat memasuki wilayah Desa Kemantren bahwa “Anda memasuki wilayah sentra roti goreng”.

Namun seiring berkembangnya zaman banyak wirausaha yang gulung tikar karena tidak bisa bertahan disebabkan tidak balik modal hingga akhirnya yang kuat yang bertahan sedangkan yang lemah menutup usahanya. Saat diteliti, bangunan koperasi yang pernah jaya pada masanya serta pelakatnya hilang dan rusak karena tergerus zaman. Sekarang usaha ini tidak sebanyak dahulu namun masih bertahan dan aktif dalam satu kawasan.⁷⁹

5. Bahan Baku dan Proses Pembuatan Roti Goreng

a. Bahan Baku Pembuatan

1) Tepung terigu (dengan 2-3 macam tepung yang dicampur)

Lencana Merah	1 bal	= 25 kg
Payung	1.5 bal	= 37.5 kg

⁷⁹ Purnomo, Wawancara, Pengusaha Roti Goreng, 12 Desember 2021.

- | | | |
|--|----------|-----------|
| Cakra | 0.5 bal | = 12.5 kg |
| 2) Gula | 8 kg | |
| 3) Ragi/babonan, yang telah didiamkan 1 hari | | |
| 4) Minyak goreng | 25-30 kg | |
| 5) Soda kue dan fermipan | 0.5 kg | |
| 6) Garam | 1 sdm | |
| 7) Margarine | 1 kotak | |

b. Proses Pembuatan

- 1) Pertama-tama sebelum membuat adonan, diusahakan membuat sap roti goreng terlebih dahulu. Sap ini fungsinya untuk merekatkan adonan roti satu dengan adonan roti ke dua. Fungsi sap ini sebagai membawa gula pada roti goreng.
- 2) Kemudian campuran tepung terigu diaduk jadi satu dengan strategi takaran tepung masing-masing pengusaha, pengadukannya dengan cara manual. Setelah tepung diaduk ditambahkan bahan pelengkap seperti: soda kue dan fermipan, gula, garam, babonan, margarin, yang diaduk jadi satu sampai kalis. Setelah itu ditimbang jadi 2 bagian untuk setiap 10 kgnya dengan berat masing-masing 5 kg.
- 3) Setelah itu diamkan kurang lebih satu jam hingga adonan berkembang.
- 4) Setelah mengembang adonan ditaburi tepung agar tidak lengket dengan posisi ditata dengan menggabungkan sap yang

diletakkan diantara kedua adonan dengan berat 5 kg. Adonan siap dipotong sesuai perencanaan.

- 5) Setelah adonan dipotong, kemudian adonan digoreng menggunakan minyak goreng yang telah dipanaskan terlebih dahulu.
- 6) Setelah digoreng roti siap untuk dibungkus (*packing*) dan di pasarkan produsen.

6. Data Jumlah Pengusaha Roti Goreng di Desa Kemantren

Sebelum menentukan informan yang akan dijadikan subjek penelitian, peneliti tidak mewawancarai semua pengusaha yang ada di Desa Kemantren. Peneliti hanya mengambil sebagian pengusaha yang dianggap unggul untuk dijadikan sebagai sumber data. Dari 25 pengusaha diambil sebanyak 5 sampel.

Tabel 4.4
Daftar Pengusaha Roti Goreng Desa Kemantren

No.	Nama	Jenis Kelamin
1.	Nanang Kosim	Laki-Laki
2.	Suyadi	Laki-Laki
3.	Sumiati	Perempuan
4.	Moch. Soberi	Laki-Laki
5.	Kotipah	Perempuan
6.	Purnomo	Laki-Laki
7.	M.Choirul Anwar	Laki-Laki
8.	Suharini	Perempuan
9.	Didik Utomo	Laki-Laki
10.	Imron	Laki-Laki
11.	Sriatun	Perempuan

12.	Asmunah	Perempuan
13.	Haritanto	Laki-Laki
14.	Mahfud	Laki-Laki
15.	Imam Suhadi	Laki-Laki
16.	Suyanto	Laki-Laki
17.	Darmoko	Laki-Laki
18.	Azizah	Perempuan
19.	Nur Anita	Perempuan
20.	Atmo	Laki-Laki
21.	Sahari	Laki-Laki
22.	Sulis Tiono	Laki-Laki
23.	Nur Udin	Laki-Laki
24.	Ach Subandi	Laki-Laki
25.	Usman Ahmad	Laki-Laki

Sumber: diolah dari daftar calon penerima bantuan pelaku usaha mikro, 2020.

Lama usaha *home industry* roti goreng menurut pengamatan yang diteliti sudah sekitar 15-20 tahun yang didominasi memiliki rentan usia 40-55 tahun dengan tahun kelahiran 1970 sampai tahun 1980an. Hal ini menjadikan handal dalam berwirausaha dan menguasai teknik jual beli adalah keniscayaan bagi umat islam saat ini, sesuai dengan firman Allah SWT:

وَالْعَصْرُ إِنَّ الْإِنْسَانَ لَفِي خُسْرٍ إِلَّا الَّذِينَ آمَنُوا وَعَمِلُوا الصَّالِحَاتِ وَتَوَّاصَوْا بِالْحَقِّ ۖ وَتَوَّاصَوْا بِالصَّبْرِ □

Artinya : “Demi masa,sesungguhnya manusia dalam kerugian, kecuali bagi orang-orang yang beriman dan mengerjakan kebajikan serta

saling menasehati untuk kebenaran dan saling menasehati untuk kesabaran.” (Q.S. Al-Ashar: 1-3).⁸⁰

Dalam tafsir Q.S. Al-Ashar ayat 1-3 Allah mengajarkan kepada manusia agar tidak memanfaatkan masa dalam hal tidak bermanfaat, yang hanya akan menjerumuskannya pada kerugian. Kecuali orang-orang yang memiliki iman, yang selalu menjalankan amal ibadah dengan sungguh-sungguh, saling mengingatkan terhadap kebenaran dan kesabaran.

B. Penyajian Data dan Analisis

Untuk melengkapi penelitian perlu disertai penyajian data. Dengan menganalisis data maka nanti dapat disimpulkan hasil penelitian dengan menyesuaikan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Peneliti berusaha memaparkan mengenai analisis pengembangan *home industry* roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo dengan fenomena dari lapangan dengan membandingkan pada data yang diperoleh, setelah itu dipaparkan menggunakan metode yang dipilih dengan berakhir pembuktian data, jika data dianggap representatif (dapat mewakili) untuk dijadikan laporan. Berikut adalah hasil penelitian dari analisis pengembangan *home industry* roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo. Berikut penyajian menyesuaikan pada fokus penelitian:

⁸⁰ Depag RI, Al-Qur'an dan terjemahan, 601.

1. Pengembangan *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo

Pengembangan dalam pelaku ekonomi diarahkan berdaya saing dengan penguatan usaha dan meningkatkan produktifitas pada kebutuhan pasar.⁸¹ Pengembangan, merupakan proses perbaikan kondisi serta pemberdayaan ekonomi dalam pencapaian level Nasional dengan memberikan kontribusi secara penuh.⁸²

Pelaku kegiatan *home industry* umumnya berbasis di rumah dengan mengajak anggota keluarga atau tetangga sebagai karyawannya. Dalam skala kecil kegiatan ini sedikit banyak membantu masyarakat dalam membuka lapangan pekerjaan di kampung halaman. Dalam program pemerintah upaya ini *home industry* membantu mengurangi angka pengangguran.⁸³

Pengembangan *home industry* roti goreng di Desa Kemantren tergolong unik karena sentra ini ada sejak dahulu yang dipengaruhi faktor terun-temurun. Dalam hasil wawancara peneliti kepada beberapa produsen atau pengusaha *home industry* roti goreng tentang proses awal mengembangkan usaha mereka, mendapatkan hasil sebagai berikut:

Menurut Bapak Hartanto, beliau menjelaskan awal membuka usahanya bahwa:

⁸¹ Afifuddin, *Pengantar Administrasi*, 180.

⁸² Feni Anggraeni, Imam Harjanto, Ainul Hayat, "Pengembangan UMKM Melalui Fasilitas Internal dan Eksternal", *Jurnal Administrasi Publik (JAP)*, 6 (2009), 1289.

⁸³ Widiastri, "Strategi Pengembangan Usaha *Home Industry*", 28.

“Awal saya membuka usaha ini, di minggu-minggu pertama membuat adonan 5kg-10kg itupun menghabiskan. Kemudian saya merangkak dengan mencari pelanggan dahulu. Dalam proses nyari pelanggan, dengan menawar-nawarkan untuk mau membeli roti saya, dibutuhkan ketekunan dan keuletan dalam memulai usaha, usaha saya ini sudah sekitar 20 tahunan”⁸⁴.

Hal lain yang dijelaskan Bapak Darmoko, mengenai awal mula usahanya bahwa:

“Sebenarnya kalo ditanya awal mula mendirikan roti goreng ini kemungkinan besar alasan saya sama seperti pengusaha yang lain, karena faktor ekonomi kala itu. Kemudian saya mencoba belajar dari nol yang dibantu mertua saya dan alhamdulillahnya usaha saya seperti sekarang”⁸⁵.

Pendapat lain dari Ibu Sumiati memberikan penjelasan mengenai awal berdiri usahanya bahwa:

“Usaha roti goreng saya ini sudah turun temurun dari keluarga saya, saya tidak tahu generasi seberapa saya ini, Karena sejak kecil usaha roti goreng ini sudah ada. Untuk masalah pelanggan ya sebenarnya saya tidak kesusahan karena hanya meneruskan usaha dari bapak saya, biasanya yang langsung terjun langsung ke pasar untuk menjual produk ini suami saya”⁸⁶.

Bapak Soberi juga, juga memberikan penjelasan mengenai awal membuat usaha roti goreng bahwa:

“Sebenarnya proses pembuatan roti goreng itu mudah, kira-kira saya belajar membuat roti goreng ini kurang lebih satu bulanan, dibutuhkan ilmu nekat untuk bisa membuat roti goreng, tapi ya begitu dalam waktu satu bulan itu hasilnya juga masih kurang maksimal, dibarengi dengan mencari konsumen kemudian saya meraba dan terus belajar, sampai sekarang pun saya belajar untuk memenuhi keinginan konsumen”⁸⁷.

⁸⁴ Hartanto, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 10 Maret 2022.

⁸⁵ Darmoko, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 5 Maret 2022.

⁸⁶ Sumiati, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 3 Maret 2022.

⁸⁷ Soberi, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 8 Maret 2022.

Dan terakhir Menurut Bapak Purnomo, memberikan penjelasan mengenai awal berdiri usaha roti gorengnya bahwa:

“Awal mula usaha saya ini dengan sistem membeli dari orang lain (produsen), saya sebagai tengkulak dengan mencari pelanggan dahulu. Kemudian setelah mendapat pelanggan saya menggaji orang dengan membuat roti goreng, dari situ saya juga belajar, setelah itu saya mencoba sendiri dengan ilmu nekat dengan merabab-rabah tepung yang pas”⁸⁸

Tambahan lain dari Bapak Purnomo bahwa:

“Untuk masalah karyawan, dulu saya mbabat bareng istri, saat awal-awal membuat sendiri. Kemudian setelah memiliki pelanggan, saya mengajak sanak saudara saya untuk bekerja sama saya. Itupun bertahap, pertama saya ngajak satu orang, sekarang tiga orang, dan kalo ditotal semua menjadi 5 orang ditambah saya sama istri.”⁸⁹

Mengenai perkembangan *home industry* roti goreng yang dijelaskan Bapak Darmoko bahwa:

“Perkembangan roti goreng ini terjadi musiman, banyak permintaan saat musim hujan karena memungkinkan masyarakat akan banyak nyemil saat musim hujan, dan akan menyusut permintaan masyarakat saat musim kemarau. Saya penjualannya dengan mengajoni pedangan keliling, saya jual ke pasar dan kadang kalo siang saya kelilingan sendiri”⁹⁰

Mengenai modal dalam *home industry* roti goreng selaku produsen yang menjual di pasar, di jelaskan Bapak Purnomo bahwa:

“Untuk penjualan di pasar dibutuhkan modal besar mbak, minimalnya 2 kali modal, karena biasanya orang kebanyakan itu dengan sistem “bawa bayar” memang di pasar itu kayanya banyak, tapi harus butuh modal yang banyak juga mbak, jadi kadang ada yang bangkrut itu karena modalnya habis untuk muter”⁹¹

⁸⁸ Purnomo, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 1 Maret 2022.

⁸⁹ Purnomo, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 1 Maret 2022.

⁹⁰ Darmoko, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 5 Maret 2022.

⁹¹ Purnomo, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 1 Maret 2022.

Perkembangan *home industry* roti goreng perlu adanya perencanaan (*planning*) dalam memproduksinya yang dijelaskan

Bapak Soberi bahwa:

“Untuk produksi roti goreng ini harus ada perencanaan (*planning*) sebelum membuat, menyesuaikan permintaan pembeli di pasar, biasanya sekali menjual harus habis karena makanan ini termasuk jenis makanan yang tanpa pengawet. Dan lebih baik roti gorengnya kurang daripada kelebihan permintaan, roti ini bertahan 3 hari saja mbak”.⁹²

Mengenai cara penjualan *home industry* ini, sebenarnya ada 2 yaitu dengan cara *offline* dan *online* yang dijelaskan Bapak Purnomo bahwa:

“Sebenarnya untuk pengembangan usaha roti goreng ini bisa lewat *Via Online* itu saja bisa jadi uang. Tapi ya gimana saya ini orang awam tidak bisa ngunakan HP, saya ini orangnya pelupa mbak, jadi ya saya jual di pasar saja secara *offline*”.⁹³

Mengenai cara penjualan *home industry* ini, ditambahkan Ibu Sumiati menjelaskan bahwa:

“Kalo untuk mengandalkan *Online* saja tidak akan berkembang mbak, karena memang produk ini diburuh waktu bertahan, dan harus habis dalam sekali pembuatan, karena proses pembuatannya bukan hanya kiloan, tapi hitungan sak”.⁹⁴

Mengenai cara penjualan *home industry* roti goreng yang dijelaskan Bapak Hartanto bahwa:

“Untuk penjualannya memang harus di pasarkan karena minat orang pasar untuk membeli produk ini, itu lebih banyak. Untuk cemilan rumah, selain harganya murah dapatnya juga banyak,

⁹² Soberi, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 8 Maret 2022.

⁹³ Purnomo, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 1 Maret 2022.

⁹⁴ Sumiati, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 3 Maret 2022.

cocok untuk masyarakat kelas menengah kebawah meskipun di saya untungnya sedikit yang penting terjual cepat”.⁹⁵

Penambahan pendapat lain mengenai proses perkembangan *home industry* roti goreng yang dijelaskan Ibu Sumiati bahwa:

“Untuk proses perkembangan produk ini memang masih menggunakan alat sederhana dengan tenaga manual, mau diubah bagaimana lagi, memang ya begini ini jajanan pasar. Kalo mau membuat ada *brend*-nya harga sama kualitas rotinya nanti beda lagi. Dalam perkembangnya usaha roti goreng ini tidak bisa dikembangkan lagi mbak, karena dalam roti goreng tidak ada bahan pengawetnya.”⁹⁶

Berdasarkan keterangan dari informan atau gabungan dari beberapa produsen *home industry* roti goreng Desa Kemantren, dapat disimpulkan bahwa meskipun usaha ini dengan resep rutun-temurun, namun awal pembuatan usaha ini dengan proses mencari pelanggan, dengan menawar-nawarkan produk. Perkembangan usaha *home industry* roti goreng produksi dengan, menyesuaikan permintaan pembeli di pasar.

Biasanya sekali penjualan harus habis karena makanan ini jenis produk pangan yang tanpa pengawet dengan masa bertahan roti tiga hari. Pembuatan roti ini tidak hanya satu dua kilo, namun dengan hitungan per-sak. Dari sisi modal, beberapa pengusaha yang tidak bisa melanjutkan usahanya, karena besar kecilnya modal mempengaruhi usaha. Dibutuhkan ketekunan dan keuletan dalam memulai usaha tersebut. Usaha tersebut berkembang secara bertahap.

⁹⁵ Hartanto, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 10 Maret 2022.

⁹⁶ Sumiati, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 3 Maret 2022.

Perkembangan *home industry* usaha roti goreng terjadi musiman, saat musim hujam akan banyak perminatnya, masih menggunakan alat sederhana. Cara penjualannya masih tergolong *Offline* karena penjualannya dengan sistem lempar yaitu dijual di pasar yang dititipkan pada tengkulak (mlijo) penjual jajanan pasar, serta dijual keliling secara ecer. Modal dalam usaha ini minimalnya 2 kali lipat karena sistem penjualannya “bawa bayar”. Para pengusaha kebanyakan tidak memiliki *stand* (tempat).

2. Kendala atau Permasalahan Pada *Home Industry* Roti Goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo

Kendala adalah faktor atau keadaan yang membatasi, mencegah, atau menghalangi pencapaian sasaran atau dalam pengertian lain, merupakan keadaan yang memaksa pembatalan pelaksanaan.⁹⁷ Menurut Syah, menjelaskan bahwa timbulnya faktor-faktor kendala disebabkan atas dua macam, faktor internal dan eksternal. Munculnya faktor internal dari diri individu. Sedangkan pengaruh munculnya faktor eksternal dari luar. Sifat menghambat perkembangan yang muncul dalam faktor-faktor tersebut.⁹⁸

Berikut kendala atau permasalahan yang dipaparkan oleh beberapa pengusaha *home industry* roti goreng Desa Kemantren. Hasil wawancara kepada beberapa pengusaha *home industry* roti goreng

⁹⁷ Terjemahan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI).

⁹⁸ Syah Muhibbin, *Psikologi Pendidikan*, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2008).

tentang kendala yang dihadapi produsen roti goreng, mendapatkan hasil sebagai berikut:

Kendala atau permasalahan yang dihadapi pengusaha *home industry* roti goreng mengenai melonjaknya harga bahan baku, yang dijelaskan Bapak Hartanto bahwa:

“Dulu ya mbak perkembangan roti goreng ini meningkat tajam habisnya bisa sampai sekitar 7-8 bal perharinya, namun seiring bergantinya zaman sekarang jajanan pasar (PKL) peminatnya sedikit, apalagi di tahun-tahun terakhir ini, harga bahan baku terus naik dengan minyak langkah minyak dan gula terus naik, sedangkan harga roti tidak bisa naik”.⁹⁹

Kendala atau permasalahan yang dihadapi pengusaha *home industry* roti goreng terkait dengan cuaca yang mempengaruhi penjualan di pasar, yang dijelaskan Bapak Purnomo bahwa:

“Saat produksi banyak namun konsumen yang membeli roti goreng sedikit, biasanya saya banting harga, yang penting modalnya balik. Biasanya saat seperti ini pas hujan, jadi banyak konsumen yang mager untuk datang ke pasar.”¹⁰⁰

Kendala atau permasalahan yang dihadapi pengusaha *home industry* roti goreng terkait tepung terigunya yang meskipun mereknya sama, namun masa panen gandum yang diolah dalam tepung terigu berbeda yang nantinya akan mempengaruhi proses pembuatan roti goreng yang akan dijelaskan Ibu Sumiati bahwa:

“Kendala lain dari roti goreng ini pada tepungnya, karena tepung yang biasanya kita beli meskipun mereknya sama, namun kadang tepung itu ada yang masih menggunakan gandum mudah jadinya adonan yang mengembang tidak bagus mbak.”¹⁰¹

⁹⁹ Hartanto, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 10 Maret 2022.

¹⁰⁰ Purnomo, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 16 Maret 2022.

¹⁰¹ Sumiati, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 12 Maret 2022.

Penjelasan lain terkait tepung terigunya yang masih menjadi kendala atau permasalahan yang dihadapi pengusaha *home industry* roti goreng pada jenis tepung terigu yang sukar air atau tidak yang akan dijelaskan Bapak Darmoko bahwa:

“Kadang tepung itu ada yang sukar air kadang ada tepung suka sama air. Semua itu tidak bisa diprediksi dengan pasti, harus pintar-pintarnya pengusaha mbak dengan menggunakan ilmu tafsir.”¹⁰²

Tambahan lain kendala atau permasalahan yang dihadapi pengusaha *home industry* roti goreng terkait dengan tepung terigu yang kurang bisa mengembang sempurna akan mempengaruhi jumlah potongan, yang dijelaskan Bapak Soberi bahwa:

“Kendala lain dari tepungnya, bagian roti goreng inikan terdapat sap pemisah. Fungsi dari sap pemisah ini sama-sama membawa gula. Kadang pas memotong banyak sortiran (tidak bisa di pakai) karena tepung satu sama dua beda ukuran.”¹⁰³

Kendala atau permasalahan yang dihadapi pengusaha *home industry* roti goreng tidak hanya pada tepung terigunya saja namun juga pada cuaca, tepung terigu kurang bisa mengembang sempurna akibat dari cuaca yang mempengaruhi proses pembuatan roti goreng yang dijelaskan Bapak Purnomo bahwa:

“Tergantung cuaca juga bisa, roti ini kan ada pengembangnya jadi kalo cuacanya terlalu panas roti ini akan mengembang berlebihan, nanti kalo dipotong hasilnya jelek. Terlalu dingin atau hujan terus juga jelek, karena tidak bisa berkembang.”¹⁰⁴

¹⁰² Darmoko, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 17 Maret 2022.

¹⁰³ Soberi, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 20 Maret 2022.

¹⁰⁴ Purnomo, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 16 Maret 2022.

Kendala atau permasalahan lain yang dihadapi pengusaha *home industry* roti goreng dengan sistem *dropshit* (keliling dari pasar satu ke pasar yang lain) yang kadang tidak bertemu karena kendala cuaca yang dijelaskan Bapak Soberi bahwa:

“Kendala saya saat menggunakan sistem *dropshit* (keliling dari pasar satu ke pasar yang lain). Kadang itu ya mbak, ada mlijo atau tengkulak yang keringan. Sedangkan sistem saya ini harus jalan terus. Jadi mlijonya ada yang belum kebagian karena keringan tadi.”¹⁰⁵

Kendala atau permasalahan yang dihadapi salah satu pengusaha *home industry* roti goreng dengan sistem mengajoni pedagang keliling, produsen harus *ontime* roti matang sesuai jamnya yang dijelaskan Bapak Darmoko bahwa:

“Saat mengajoni pedagang keliling harus pas jamnya (pukul 10 pagi), jadi saya harus mengawali pembuatan adonan, karena kalo tidak gitu banyak penjual yang menunggu berjajar-jajar, kalo sudah begitu saya yang sumpek mbak.”¹⁰⁶

Namun tidak semua pengusaha *home industry* roti goreng dengan sistem mengajoni pedagang keliling, banyak pengusaha yang merasa tidak bebas (terikat) yang akan dijelaskan Ibu Sumiati bahwa:

“Tidak mbak saya tidak melayani penjual keliling karena, selain untungnya sedikit. Pedang keliling kadang ngawur mereka memilih yang besar-besar, pedagang keliling itu terikat waktu. Saya pingin bebas mbak”.¹⁰⁷

Tambahan lain dari sistem jualan di pasar yang kebanyakan dilakukan pengusaha *home industry* roti goreng yang dijelaskan Bapak Hartanto bahwa:

¹⁰⁵ Soberi, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 20 Maret 2022.

¹⁰⁶ Darmoko, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 17 Maret 2022.

¹⁰⁷ Sumiati, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 12 Maret 2022.

“Sistem jualan saya ini mbak ngemper, tidak punya stand. Jadi saya berdiri di tempat saya biasa jualan. Dan kebanyakan begitu sih banyak. Karena penjualan roti goreng ini cepat, biasanya laku terjual karena dititipkan dimlijo-mlijo dan tengkulak. Nanti baru kalo tidak habis saya tunggu sendiri.”¹⁰⁸

Berdasarkan keterangan dari informan atau gabungan dari beberapa pengusaha *home industry* roti goreng Desa Kemantren, maka dapat disimpulkan bahwa kendala atau masalah yang dihadapi pengusaha *home industry* roti goreng dalam pembuatan roti goreng terjadi pada tepung terigunya, meskipun tepung terigu yang dibeli mereknya sama, namun kadang gandum yang diolah dalam pembuatan tepung terigu itu kualitasnya berbeda. Kadang ada gandum yang masih mudah namun sudah diolah. Hal itu dapat mempengaruhi adonan dan jumlah potongan dalam roti goreng.

Kendala lain tergantung pada cuaca yang mempengaruhi adonan, saat cuacanya terlalu panas maka adonan akan mengembang pesat maka hasil potongannya menjadi jelek. Begitupun sebaliknya, saat cuaca terlalu dingin (hujan) adonan tidak dapat mengembang dengan baik. Kendala lain yang dirasakan produsen yang mengajoni pedangang keliling harus tepat jamnya (*ontime*) dalam proses matangnya roti goreng, juga untungnya sedikit (sistem membagi keuntungan pada sesama).

Untuk produsen dengan sistem *dropshit* (keliling dari pasar satu ke pasar yang lain), banyak mlijo yang kadang keringan karena

¹⁰⁸ Hartanto, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 18 Maret 2022.

pengaruh cuaca, maka dari itu tidak bisa dipastikan (saat hujan banyak mlijo yang sampai ke pasar tidak tepat waktu) sedangkan produsen dengan sistem *dropshit* mengejar waktu. Padahal dalam pembuatannya produsen selalu mentafsir jumlah pembeli. Kendalanya saat dengan sistem “bawa bayar”, ada penjual yang pulang duluan, sehingga pendapatan tidak bisa dipastikan. Serta meningkatnya harga bahan baku yang setiap harinya melonjak tajam di akhir-akhir tahun ini, salah-satunya pada harga minyak goreng yang terjadi kelangkaan.

Dalam berjualan di pasar banyak produsen saat berjualan dengan sistem ngemper tidak memiliki *stand*. Karena sistem penjualan roti goreng dengan dititipkan pada mlijo dan tengkulak. Baru saat sisa roti tidak habis maka produsen menjualnya sendiri. Jadi untuk kendalanya setiap produsen atau pengusaha *home industry* roti goreng hampir sama. Cirinya dalam berwirausaha harus sabar dalam berproses mendapatkan hasil.

Tabel 4.5
Kendala Internal dan Ekternal

KENDALA	
Internal	Ekternal
Bahan baku melonjak	Cuaca
Modal	
Tepung terigu	

Sumber: diolah dari data wawancara, 2022.

3. Tingkat Penjualan Yang Dihasilkan Dapat Mendatangkan Laba Maksimal Bagi *Home Industry* di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

Merebaknya persaingan usaha yang semakin kompetitif dalam dunia bisnis, perusahaan umumnya menginginkan supaya usahanya lancar guna menerima keuntungan yang maksimal. Banyak pengusaha atau pedagang ecer yang mentarget atau mematok keuntungan jualannya dalam jangka pendek. Untuk itu perlu kerja keras untuk meraihnya. Laba sendiri diartikan Selisih antara pendapatan menggunakan biaya, sebagai akibatnya keuntungan mengukur masukan (pada bentuk biaya) menggunakan keluaran (pada bentuk pendapatan). Namun itu semua tidak gampang, perlu adanya kerja keras untuk mendapatkannya.¹⁰⁹

Home industry roti goreng di Desa Kemantren proses penjualannya masih menggunakan cara sederhana dengan penjual di pasar area Kabupaten Sidoarjo yang target penjualannya kepada pedagang sayur (mlijo) dan pedagang jajanan pasar. Tujuan utama hal ini untuk mencapai tingkat keuntungan yang optimal. Hasil wawancara pada penelitian untuk beberapa produsen atau pengusaha *home industry* roti goreng tentang tingkat penjualan yang dihasilkan dapat mendatangkan laba atau hasil sebagai berikut:

¹⁰⁹ Mulyadi, *Pengendalian Manajemen*, 140.

Tingkat keuntungan yang berpatok pada perkembangan terigu yang di jelaskan Bapak Darmoko bahwa:

“Tidak bisa dipastikan keuntungannya mbak, karena terigu itu ada yang berkembang bagus, ada yang berkembang jelek, jadi roti goreng ini bisa jadi banyak bisa jadi sedikit tergantung tepung terigunya mbak.”¹¹⁰

Tambahan lain mengenai tingkat keuntungan untuk patokan terigu yang telah dijelaskan Bapak Hartanto bahwa:

“Tidak bisa diprediksi, semua naik turunnya tergantung kualitas terigu. Semua hanya bisa menggunakan ilmu tafsir.”¹¹¹

Keuntungan *home industry* roti goreng ini, hasil penjualannya cukup untuk memutar modal awal. Hal ini di sampaikan oleh Bapak Purnomo bahwa:

“Sebenarnya kalo di pikir-pikir tidak ada untungnya mbak, uangnya cukup untuk muter saja itu lebih dari cukup. Karena harga bahan baku naik, belum juga harus dibagi dengan menggaji karyawan.”¹¹²

Mengenai produksi dalam *home industry* roti goreng yang barangnya selalu habis namun keuntungannya tidak bisa diprediksi, yang dijelaskan Bapak Hartanto bahwa:

“Kalau bicara habis produksi kami pasti habis, namun untuk masalah keuntungan tidak bisa diprediksi mbak”¹¹³

Menurut salah satu pengusaha, harga jajanan pasar tidak terkecuali roti goreng mengalami kesulitan untung karena harga bahan baik yang melonjak tajam, yang telah dijelaskan Bapak Soberi bahwa:

¹¹⁰ Darmoko, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 1 Maret 2022.

¹¹¹ Hartanto, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 1 Maret 2022.

¹¹² Purnomo, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 16 Maret 2022.

¹¹³ Hartanto, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 18 Maret 2022.

“Iya mbak, untuk balik modal di tahun-tahun terakhir ini susah, roti goreng bahan bakunya naik drastis, sedangkan harga jajanan pasar Pedagang Kali Lima (PKL) ini susah naiknya.”¹¹⁴

Cara untuk meminimalisir sortiran jelek dengan cara di potong oleh pengusahanya sendiri agar laba bisa maksimal, yang akan dijelaskan oleh Ibu Sumiati bahwa:

“Kalau bagian motong itu saya sendiri mbak itu salah satu untuk meminimalisir potongan yang jelek mbak. Karena saat pakai jasa potong banyak sortirannya (roti sisa), dipikir bukan punya sendiri jadi asal motong saja.”¹¹⁵

Cara lain untuk memaksimalkan keuntungan, yang akan dijelaskan oleh Bapak Purnomo bahwa:

“Untuk memaksimalkan keuntungan, harus ada bakul atau mlijo yang bisa dipercaya untuk dititipi barang.”¹¹⁶

Kelincahan juga perlu dilakukan pengusaha untuk memaksimalkan keuntungan produknya yang akan dijelaskan Bapak Soberi bahwa:

“Dalam memaksimalkan laba, ini yang sulit mbak. Karena orang jualan tidak hanya satu saja ada kelewat 20 orang yang berjualan sama. Harus pintar-pintar orangnya dalam berjualan, harus lincah mbak sekiranya orang itu mau menampung barang kita.”¹¹⁷

Dalam berjualan perlu adanya strategi untuk mempertahankan pelanggan, yang dijelaskan bapak Hartanto bahwa:

“Cara untuk mempertahankan pelanggan dengan cara menjaga kualitas rasa, keinginan pelanggan dicukupi, dan kebersihan produk dijaga.”¹¹⁸

¹¹⁴ Soberi, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 20 Maret 2022.

¹¹⁵ Sumiati, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 12 Maret 2022.

¹¹⁶ Purnomo, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 16 Maret 2022.

¹¹⁷ Soberi, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 20 Maret 2022.

¹¹⁸ Hartanto, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 18 Maret 2022.

Roti goreng memang merupakan jajanan pasar, namun kualitas dari tepung terigu roti goreng meminta terbaik, karena selain berpengaruh pada jumlah potongan juga berpengaruh pada tingkat kerenyahan rotinya sendiri, yang akan dijelaskan oleh Ibu Sumiati bahwa:

“Memang roti goreng ini jajanan pasar, tapi kualitasnya tidak rendah. Makanan sepele tapi kualitas tepungnya bagus.”¹¹⁹

Dalam sistem pengambilan yang dilakukan oleh mlijo atau tengkulak dengan sistem bawa, dan membayar di akhir. Saat roti goreng tidak habis maka resiko roti ditanggung mlijo dan tengkulak itu sendiri yang akan dijelaskan Bapak Darmoko bahwa:

“Sistem dalam penjualan roti goreng ini dengan sekali bawa harus habis, karena jika tidak habis maka resiko ditanggung mlijo atau penjual keliling itu sendiri.”¹²⁰

Berdasarkan keterangan dari informan, gabungan dari beberapa produsen *home industry* roti goreng Desa Kemantren, maka dapat disimpulkan bahwa tingkat penjualan dapat dimaksimalkan dengan jumlah potongan. Ketika harga bahan baku melonjak maka jumlah potongannya ditambah, sehingga produk roti goreng menjadi semakin kecil dan hasil rotinya menjadi banyak hal itu dilakukan agar selisihnya potongan dapat mendatangkan laba.

Yang mempengaruhi tingkat laba tergantung dari kualitas tepung terigu dimana tepung terigunya sendiri tidak bisa dipastikan

¹¹⁹ Sumiati, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 12 Maret 2022.

¹²⁰ Darmoko, Wawancara, Pengusaha *Home Industry* Roti Goreng, 17 Maret 2022.

meskipun mereknya sama terkadang gandum yang diolah menjadi tepung terigu masih mudah yang sebenarnya belum siap untuk diproduksi. Hal ini akan mempengaruhi adonan dan jumlah potongan. Dari semua informan mengatakan bahwa tidak ada ilmu pasti dalam memperoleh keuntungan. Semua hanya tafsiran yang dibuat oleh pengusaha.

Tabel 4.6
Jumlah potongan dengan satuan per/10 kg roti goreng

Jumlah potongan Roti sebelum dan sesudah harga melonjak naik	Jumlah	
	Roti goreng besar	Roti goreng kecil
Sebelum harga naik	330 biji/10 = 33 Bungkus	500 biji/10 = 50 bungkus
Saat harga bahan baku melonjak	350 biji/10 = 35 bungkus	550 biji/10 = 55 bungkus

Sumber: Diolah dari data hasil wawancara pengusaha *Home Industry* roti goreng, 2022.

Pengeluaran biaya produksi bagi pemilik usaha dalam proses produksi. Tepung terigu, babonan (sisa tepung kemarin) ditambahkan soda kue dan fermipan yang berfungsi untuk pengembangnya merupakan bahan bakunya. Sedangkan untuk bahan pendukung lainnya berupa gas LPG, minyak goreng, plastik dll.

Dalam usahanya pengusaha memproduksi roti goreng dengan menggunakan tepung terigu rata-rata mencapai 2 bal/50kg per-hari pada saat musim panas, dan akan menambah jumlah produksi saat musim hujan dengan menambah menjadi 3-4 bal/100kg perharinya.

Laporan keuangan *home industry* usaha roti goreng sebagai berikut:

Tabel 4.6
Usaha Home Industry Roti Goreng
13 Maret Tahun 2022

Pendapatan		
Roti besar (105 x Rp 8.000)	Rp. 840.000	
Roti kecil (165 x Rp 4.000)	Rp. 660.000	
Total Pendapatan Perhari		Rp. 1.500.000
Biaya Produksi :		
Biaya Bahan Baku :		
Tepung lencana merah @ 1bal	Rp. 190.000	
Tepung Payung @ 1.5 bal	Rp. 290.000	
Tepung Cakra @ 1 bal	Rp. 110.000	
Gula @ 8kg	Rp. 110.000	
Minyak goreng @ 10 kg	Rp. 250.000	
Gas LPG @ 2kg	Rp. 35.000	
Plastik	Rp. 30.000	
Soda Kue @ 1/2kg	Rp. 10.000	
Biaya Gaji Karyawan x Rp. 50.000	Rp. 200.000	
Biaya transportasi	Rp. 25.000	
Total Biaya Produksi Perhari		Rp. 1.250.000
Laba perhari		Rp. 250.000
Laba perbulan 30 hr x Rp. 250.000		Rp. 7.500.000
Laba pertahun 12 bl x Rp. 7.500.000		Rp. 90.000.000

Sumber: Diolah dari data wawancara *home industry* usaha roti goreng, 2022.

Berdasarkan tabel di atas bahwa rata-rata pengusaha memproduksi 2bal/50kg tepung terigu dalam sehari untuk diolah menjadi roti goreng, 2 bal/50kg menjadi 6pak yang masing-masing dibagi 10kg dengan 350 potongan atau 35 bungkus roti besar x 3 = 105 bungkus dan 550 potongan/55bungkus roti kecil x 3 = 165 bungkus. Satu bungkusnya isi 10 biji roti goreng.

Perkiraan pengeluaran harga penjualan dan biaya bagi pengusaha memakai metode rata-rata sebab dalam proses produksi

mengalami naik turun biaya. Harga roti besar senilai Rp. 8.000 sejumlah 105pcs/bungkus, untuk roti kecil Rp. 4.000 sejumlah 165pcs/bungkus. Jadi rata-rata pengusaha memproduksi 2bal/50kg perhari dengan mendapat keuntungan Rp. 250.000 dengan penjabaran di atas.

Dari 25 pengusaha dan di ambil 5 sampel, maka keuntungan atau profit (π) usaha roti goreng di Desa Kemantren diperoleh selisih penerimaan total atau *total revenue* (TR) dengan biaya total atau *total cost* (TC), yang dirumuskan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\pi &= TR - TC \\ &= \text{Rp } 1.500.000 - 1.250.000 \\ &= \text{Rp } 250.000\end{aligned}$$

Dengan demikian suatu usaha akan memperoleh laba apabila pengusaha berproduksi pada tingkat dimana $MR = MC$

Untuk mengelabuhi mendapatkan laba maksimum pengusaha bermain pada jumlah potongan. Untuk gaji karyawan setiap pengusaha biasanya dibayar satu minggu sekali. Rata-rata pengusaha memiliki jumlah karyawan 3-4 orang.

Asset yang dimiliki dalam usaha *home industry* roti goreng berupa peralatan, kendaraan, dls dan yang belum diketahui pasti berapa nilai *asset* tersebut. Dengan ini pengusaha atau prdusen *home industry* roti goreng menitipkan dagangannya kepada tengkulak atau mlijo, serta dengan dijual keliling oleh para pedagang keliling.

C. Pembahasan Temuan

Bagian ini, membahas tentang temuan analisis pengembangan *home industry* roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo. Untuk memperoleh informasi pengusaha *Home Industry* roti goreng di Desa Kemantren, data yang diperoleh peneliti dari wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Perolehan data dalam bentuk argumentasi dan dokumentasi. Bentuk argumentasi antara lain, yaitu informasi yang diperoleh dari masing-masing pengusaha *home industry* roti goreng yang dibantu istrinya yang sudah berkecimpung dalam usaha tersebut selama belasan dan bahkan puluhan tahun, data diolah dari pengamatan di lapangan. Dokumentasi diperoleh peneliti berdasarkan observasi di lapangan dengan melalui foto atau sejarah lainnya yang telah diabadikan.

1. Pengembangan *Home Industry* Roti Goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo

Temuan hasil penelitian pada pengembangan *home industry* roti goreng pada sub bab sebelumnya adalah: Pengembangan merupakan proses usaha dengan potensi pada masyarakat dalam pemberdayaan supaya mereka mampu memberikan kontribusi penuh dan memperbaiki kondisi ekonomi sosial.¹²¹

Biasanya pelaku kegiatan berbasis *home industry* merupakan anggota keluarga yang mengajak kerja tetangga sebagai karwayannya.

¹²¹ Anggraeni, Harjanto, dan Hayat, "Pengembangan UMKM", 1289.

Dalam skala kecil kegiatan ini membuka peluang usaha bagi sanak saudara maupun tetangga sekitar halaman.¹²²

Home industry roti goreng ini berkolasi di Desa Kemantren, kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo, strategi pengembang *home industry* setelah melakukan observasi ditemukan hasil sebagai berikut:

a. Dipengaruhi oleh faktor turun-temurun

Usaha ini tergolong unik karena di Desa Kemantren menjadi sentra usaha goti goreng dari generasi ke generasi. Dalam pasar terdapat 2-3 penjual. Dalam satu kawasan terdapat banyak industri yang sama dan usaha ini mewakili nama desa itu sebabnya Desa Kementren menjadi sentra.

b. Penjual merintis usaha dengan mencari pelanggan

Awal usaha para pengusaha dalam mencari pelanggan dengan menawar-nawarkan produk, agar produk bisa diterima di pasaran, tidak segan pengusaha melakukan penawaran produk dengan promosi. Cara lain yang dilakukan pengusaha dalam mencari pelanggan dengan menjadi tengkulak, setelah memiliki pelanggan pengusaha mendirikan usaha sendiri.

c. Penambahan jumlah karyawan

Dalam usaha, tidak langsung menjadi besar. Terjadi perintisan usaha yang telah dijabarkan di atas. Pengusaha awal mula merintis dengan istrinya, setelah cukup modal dan

¹²² Widiari, "Strategi Pengembangan Usaha *Home Industry*", 28.

memiliki pelanggan, pengusaha berani untuk mencari karyawan. Jumlah karyawan rata-rata 3-4 orang dalam satu *home industry* dengan memiliki bagian masing-masing (mengadoni – menggoreng - membungkus).

d. Penjualan dengan sistem *Offline*

Pengembangan usaha ini masih tergolong tradisional karena sistem penjualannya dengan dijual di pasar yang dititipkan pada tengkulak (mlijo), penjual jajanan pasar, serta dijual keliling. Permintaan pasar yang lebih banyak dibandingkan di pasaran dimedia *online* membuat pengusaha semakin gigih mengembangkan usaha.

e. Membutuhkan dana atau modal dobel

Faktor dominan dalam usaha adalah Modal karena usaha harus tersedia modal sebelum adanya kegiatan. Pencapaian pendapatan dipengaruhi besar kecilnya modal dalam usaha tersebut. Pengusaha mengandalkan modal sendiri yang didapat dari pinjam ke Bank program dari pemerintah. Kemudian diputar untuk mengembangkan usaha *home industry* roti goreng. Untuk penjualan di pasar dibutuhkan modal minimal 2 kali lipat, karena kebanyakan pengusaha dengan sistem “bawa bayar”.

2. Kendala atau Permasalahan Pada *Home Industry* Roti Goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo

Usaha kecil menunjukkan peran pada perekonomian Nasional. Namun tidak luput dari masalah baik eksternal maupun internal. Berdasarkan temuan hasil penelitian tentang kendala *home industry* roti goreng sebagai berikut:

a. Masalah Internal

1) Melonjaknya harga bahan baku tepung terigu

Melonjaknya harga bahan baku akan mempengaruhi besar kecilnya ukuran potongan roti goreng. Pengusaha mengeluhkan harga bahan baku karena kurang sesuai dengan harga jajanan pasar roti goreng.

2) Kelangkaan pasokan minyak goreng

Dari melonjakan harga bahan baku, ditambah kelangkaan pasokan minyak goreng. Membuat pengusaha memutuskan untuk berhenti sejak dari usahanya. Kemudian diawal- awal kelangkaan minyak goreng pengusaha memutuskan untuk menggunakan minyak kemasan yang sebelumnya menggunakan minyak curah.

c. Bahan baku tepung terigu dengan merek sama namun kualitasnya berbeda

Bahan baku tepung terigu yang meskipun mereknya sama namun tidak menjamin kualitasnya, karena pengaruh bahan

dasar (gandum) yang belum siap untuk dipanen atau diproduksi namun sudah diproduksi membuat adonan tepung terigu hasilnya jelek.

d. Terbatasnya waktu pembuatan

Sebenarnya penjabaran terbatasnya waktu bisa diartikan dari segi saat proses pengadonan sampai pada tahap pemotongan karena hasil pemotongan roti akan mempengaruhi keuntungannya. Terbatasnya waktu juga dapat diartikan dalam proses penjualan dengan sekali membuat roti harus habis. Itu sebabnya pengusaha perlu *planning* untuk berapa pelanggan roti-roti itu agar roti mubadzir. tidak juga dapat di tentukan sehingga

b. Faktor eksternal

1) Cuaca saat proses pembuatan roti goreng

Roti goreng setelah selesai pengadonan dibiarkan terlebih dahulu sampai mengembang sempurna, dalam proses pengembangan cuaca. Saat cuacanya terlalu terik maka adonan akan mengembang secara *over* sehingga mempengaruhi tekstur roti saat di goreng. Saat cuaca dingin adonan tidak bisa mengembang sempurna yang akan mempengaruhi jumlah potongan. Jadi dibutuhkan cuaca sedang saat proses pengembangan

2) Cuaca saat penjualan roti goreng

Cuaca berpengaruh saat penjualan roti, saat hujan lebat banyak tengkulak atau mlijo yang keringan ke pasarnya, sedangkan pengusaha harus *dropshit* dari pasar satu ke pasar yang lain. Membuat pengusaha tidak bertemu dengan tengkulaknya karena mengejar waktu. Akibatnya roti tidak habis. Cara mengatasi hal tersebut, pengusaha berani melempar barang dengan dijual dengan banting harga agar bisa balik modal.

3. Tingkat Penjualan Yang Dihasilkan Dapat Mendatangkan Laba Maksimal Bagi *Home Industry* di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

Laba merupakan selisih antara pendapatan menggunakan biaya, sebagai akibatnya keuntungan mengukur masukan (pada bentuk biaya) menggunakan keluaran (pada bentuk pendapatan).¹²³ Persaingan usaha merupakan upaya untuk memenangkan pangsa pasar guna mendapatkan laba yang maksimal.

Merebaknya persaingan usaha dalam dunia bisnis membuat banyak pengusaha dan pedangan yang mentarget atau mematok keuntungan jualannya dalam jangka pendek. Berdasarkan temuan hasil penelitian tentang cara memaksimalkan laba pada *home industry* roti goreng sebagai berikut:

¹²³ Mulyadi, *Sistem Perencanaan* 140.

a. Volume atau tingkat penjualan

volume penjualan berpengaruh kepada besarnya jumlah produksi. Volume penjualan dan produksi erat kaitannya dengan menambah jumlah potongan untuk dapat memaksimalkan laba. Hal ini semakin banyak jumlah adonan, maka keuntungan produsen akan semakin besar. Ketika musim kemarau produsen atau pengusaha membuat adonan 2bal/50kg perharinya. Dan ketika musim penghujan pengusaha membuat adonan lebih banyak menjadi 4bal/100kg perharinya. Hal ini juga dipengaruhi keadaan cuaca (geografi).

b. Biaya

Telah dijabarkan laporan keuangan estimasi *home industry* roti goreng pada tabel 4.6 pada pemaparan di atas. Keuntungan diperoleh dari pengeluaran pendapatan yang diterima dengan hasil penjualan dengan pengeluaran biaya. Rata-rata pengusaha memproduksi 2bal/50kg perhari dengan mendapat keuntungan Rp. 250.000 saat musim kemarau. Dan akan mendapatkan keuntungan Rp. 500.000,- saat memproduksi 4bal/100kg. secara umum keuntungan bersih per10kg mendapatkan laba Rp. 50.000,-. Belum adanya pencatatan secara rinci dan teratur dari masing-masing pengusaha sehingga tidak diketahui pasti keuntungannya. Karena itu perlu ada pencatatan agar kenaikan laba dapat diketahui dan ditingkatkan dari waktu ke waktu.

c. Harga Jual Produksi Roti Goreng

Ketika harga bahan baku melonjak maka jumlah potongannya ditambah, sehigga produk roti goreng menjadi semakin kecil dan hasil rotinya menjadi banyak. Harga roti goreng dari produsen atau pengusaha: roti goreng kecil perbungkusnya 4.000,- sedangkan harga roti goreng besar perbungkusnya 8.000,-.

Saat dijual dari tengkulak (mlijo) ke konsumen menjadi: roti goreng kecil perbungkusnya 5.000,- sedangkan harga roti goreng besar perbungkusnya 10.000,-. Dengan sistem bagi keuntungan antar pengusaha dengan tengkulak (mlijo) dan penjual roti keliling.

Dapat disimpulkan bahwa Keuntungan terbentuk lantaran adanya selisih lebih pada penjualan dari pengeluaran biaya. Hal ini sinkron menggunakan ayat Al-Quran pada bawah ini:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Artinya: Wahai orang-orang yang beriman! Janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil (tidak benar), kecuali dalam perdagangan yang berlaku atas dasar suka sama suka diantara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sungguh, Allah Maha Penyayang kepadamu. (Q.S An-Nisa:29)¹²⁴

Pernyataan lain yang sesuai dengan cara islam dalam menyikapi keuntungan yang terdapat dalam firman Allah SWT:

وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُوا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُوا مِنْهُ حَبْلًا حَلِيَّةً تُلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفُلْكَ مَوَاجِرَ فِيهِ وَلِيَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ وَلِعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ

Artinya: “Dan Dialah yang menundukkan lautan (untukmu), agar kamu dapat memakan daging yang segar (ikan) darinya, dan

¹²⁴ Depag RI, *Al-Qur'an dan Terjemahan*, 83.

(dari lautan itu) kamu mengeluarkan perhiasan yang kamu pakai. Kamu (juga) melihat perahu berlayar padanya, dan agar kamu mencari sebagian karunia-Nya (keuntungan), dan agar kamu bersyukur.” (Q.S An-Nahl :14)¹²⁵

Dari keterangan ayat di atas, Allah SWT mempersilahkan mencari laba menurut bumi ini, menggunakan kondisi supaya selalu bersyukur. Salah satu wujud menurut syukur ini bisa berupa menyebarkan output menggunakan sesama. Bukan laba yg berguna buat dirinya sendiri atau kelompoknya.

Ayat lain menyebutkan laba karena adanya jual beli dengan perniagaan sebagaimana telah di jelaskan dalam Q.S. Ash-Shaff :10 sebagai berikut:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا هَلْ أَدُلُّكُمْ عَلَىٰ تِجَارَةٍ تُنْجِيكُمْ مِّنْ عَذَابٍ أَلِيمٍ

Artinya: Wahai orang-orang yang beriman! Maukah kamu Aku tunjukkan suatu perdagangan yang dapat menyelamatkan kamu dari azab yang pedih?¹²⁶

Pada ayat diatas meyebutkan bahwa hidup di dunia ini dilaksanakan perniagaan. Hasilnya akan dituai di akhirat. Ada yang mendapat keuntungan, ada yang tidak. Ada yang berbahagia karenanya, dan sebaliknya ada yang menderita selamanya. Dalam Ayat ini menawarkan sebuah perniagaan dengan keuntungan berlipat ganda, namun juga bertanggung jawab dengan pilihannya.

¹²⁵ Depag RI, *Al-Qur'an dan Terjemahan*, 268.

¹²⁶ Depag RI, *Al-Qur'an dan Terjemahan*, 552.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Pada penjelasan yang telah di paparkan pada bab sebelumnya, disimpulkan dalam penelitian bahwa:

1. *Home industry* roti goreng yang berlokasi di Desa Kemantren, Tulangan Sidoarjo, strategi pengembangnya dipengaruhi oleh faktor turun-temurun, penjual merintis usaha dengan mencari pelanggan, penambahan jumlah karyawan, penjualan dengan sistem *offline*, membutuhkan dana atau modal dobel.
2. *Kendala home industry* roti goreng ada 2 berupa masalah internal dan eksternal. Masalah Internal meliputi: Meningkatnya harga bahan baku, kelangkaan pasokan minyak goreng, bahan baku dengan merek sama namun kualitas berbeda, terbatasnya waktu pembuatan. Sedangkan masalah eksternalnya yaitu: cuaca saat proses pembuatan, cuaca saat penjualan roti.
3. Pada penjualan yang dihasilkan mendatangkan laba maksimal dipengaruhi tiga faktor utama sebagai berikut: (1)Volume penjualan dan produksi, (2)Biaya; (3)Harga jual roti goreng. *Home industry* roti goreng di Desa Kemantren pada tingkat penjualan dapat dimaksimalkan dengan jumlah potongan. Ketika harga bahan baku melonjak maka jumlah potongannya ditambah, sehigga produk roti goreng menjadi semakin kecil dan hasil rotinya menjadi banyak.

B. Saran

Hasil dalam penelitian disajikan dalam bentuk kesimpulan. Selanjutnya peneliti menyampaikan saran dengan memberikan manfaat pada pihak yang terkait atas penelitian ini. Berikut merupakan saran-sarannya:

1. Untuk saran akademis, peneliti menyarankan bagi peneliti selanjutnya dapat mengembangkan penelitian ini dengan metode lain, misalnya dengan metode angket agar dapat menggali lebih dalam tentang pengembangan *home industry* roti goreng dalam upaya memaksimalkan laba di Desa Kemantren Tulangan.
2. Untuk saran praktis, peneliti menyarankan bagi *home industry* roti goreng Desa Kemantren bisa memanfaatkan kekuatan-kekuatan yang dimiliki. Yaitu dalam pengembangan usaha memiliki pelanggan tetap di daerah sekitar *home industry* dan diluar daerah, harga produk yang terjangkau, memiliki keunggulan cita rasa. Dengan adanya kekuatan serta mampu memanfaatkan dengan baik maka ancaman bisa dihindari.
3. Pengembangan *home industry* roti goreng melalui pencatatan barang masuk dan keluar sehingga dapat mengetahui peningkatan laba bersih serta tetap menjaga kualitas produk agar usaha tetap berkembang dalam industri perdagangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurohim, Dindin. 2020. *Strategi Pengembangan Kelembagaan UMKM*. Yogyakarta: Bintang Pustaka Madani.
https://www.google.co.id/books/edition/Strategi_Pengembangan_Kelembagaan_UMKM_B/sdIJEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=strategi+kelembagaan+umkm&printsec=frontcover.
- Afifudin. 2010. *Pengantar Administrasi Pembangunan*. Bandung: CV Alfabeta.
- Ginanjari, Kartasasmita. 1996. *Pembangunan Untuk Rakyat Memadukan Pertumbuhan Dan Pemerataan*. Jakarta: PT Pustaka Cidesindo.
- Gitosudarmo, Indriyo. 1999. *Manajemen Pemasaran: Edisi Pertama*. Yogyakarta:BPFE.
- Irawan dan Suparmoko. 1992. *Ekonomi Pembangunan Edisi Pertama*. Yogyakarta: BPFE.
- Karim, Adiwirman A. 2015. *Ekonomi Mikro Islam*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Karyoto. 2021. *Proses Pengembangan Usaha*. Semarang: Press Karyoto.
https://www.google.co.id/books/edition/PROSES_PENGEMBANGAN_USAHA/ugBBEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=pengembangan+usaha&printsec=frontcover.
- Kasmir. 2009. *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Kencana.
- Mamik. 2015. *Metodologi Kualitatif*. Sidoarjo: Zifatama Publisher.
- Mubyarto. 2005. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Jakarta: LP3ES.
- Mudjajanto dan L.N Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Swadaya.
- Muhamad, Teguh. 2010. *Ekonomi Industry Cetakan ke-1*. Jakarta:PT Raja Grafindo Persada.
- Muhammad. 2004. *Ekonomi Mikro dalam Prespektif Islam*. Yogyakarta: BPFE.
- Muhibbin, Syah. 2008. *Psikologi Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nasional, Departemen Pendidikan. 2007. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Nuraini, Ida. 2016. *Pengantar Ekonomi Mikro*. Malang: UMM.

- Raco, Jozef Richard. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Rakhmat, Jalaluddin. 2017. *Metode Penelitian Komunikasi*. Bandung: Simbiosia Rekatama Media.
- Rahardja, Prathama dan Mandala Manurung. 2006. *Teori Ekonomi Mikro Suatu Pengantar Edisi Ketiga*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Riyanto, M. Nur. 2010. *Teori Mikroekonomi: Suatu Perbandingan Ekonomi Silam dan Ekonomi Konveksional*. Jakarta: Kencana.
- Sudariyono. 2016. *Manajemen Pemasaran Teori dan Implementasi*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2017. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2017. *Metode Penelitian Pendidikan; Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukirno, Sadono. 2013. *Mikroekonomi Teori Pengantar*. Jakarta: PT. Grafindo Persada.
- Suprpti, M. Lies. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setiadi, Nugroho J. 2008. *Aplikasi Teori Ekonomi dan Pengambilan Keputusan Marjinal dalam Dunia Bisnis*. Jakarta: Kencana. [https://www.google.co.id/books/edition/Business Economics And Managerial Decisi/BpFBDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=cara+menghitung+keuntungan+maksimal&pg=PA171&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Business_Economics_And_Manage_rial_Decisi/BpFBDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=cara+menghitung+keuntungan+maksimal&pg=PA171&printsec=frontcover)
- Walidin, Warul. Saiful Idris, Tabrani ZA, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Grounded Theory* (Aceh: FKT UIN Ar-Raniry Press, 2015), 75
- Wardiyah, Mia Lasmi. 2007. *Analisis Laporan Keuangan*. Bandung: Pustaka Setia.
- Wilantara, Rio F. dan Susilawati. 2016. *Strategi dan kebijakan pengembangan UMKM*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Anggraeni, Feni. Imam Harjanto, Ainul Hayat. 2009. "Pengembangan UMKM Melalui Fasilitas Internal dan Eksternal". *Jurnal Administrasi Publik (JAP)*, No.6: 1289.

- Budiono. 2013. "Analisis Keuntungan Maksimum Usaha Tambak Udang dalam Pasar Persaingan Sempurna di Kampung Pegat Bertumbuh Kecamatan Pulau Derawan". *Jurnal Eksekutif*, No. 2: 332.
- Chandra, Leonardo. 2020 "Identifikasi Jenis Tepung Terigu Pada Roti Goreng Berdasarkan Fitur LBP Dengan Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan" *Jurnal Algoritme*, No. 1: 90.
- Fitriana, Dewi. 2014. "Pengukuran Kepuasan Kontraktor Terhadap Kinerja Klien pada Proyek Konstruksi Swasta". *Jurnal Karya Teknik Sipil* No.1: 283.
- Hafsah M.J. 2004. "Upaya Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM)", *Infokap*, No. 25: 9.
- Purwanti, Ending. 2012. "Pengaruh Karakteristik Wirausaha, Modal Usaha, Strategi Pemasaran Terhadap Perkembangan UMKM di Desa Dayaan dan Kalilondo Salatiga". *Among Makarti*, No.9: 14.

Skripsi

- Badriawan , Ade Alfi. 2019. "Analisis SWOT terhadap Pengembangan Usaha Griya Rajut Seruni di Desa Penjagan Kecamatan Jambersari Darus Sholah Kabupaten Bondowoso". Skripsi, IAIN Jember, Jember.
- Gandi, Anwar. 2019. "Strategi Untuk Mengembangkan Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Kota Jambi Menghadapi Revolusi Industry 4.0". Skripsi, UIN Sulthan Thaha Saifuddin, Jambi.
- Hanum, Rafika. 2018. "Analisis Strategi Pengembangan Usaha *Home Industry* Pabrik Roti Rahmi Bakery dilihat dari Perspektif Ekonomi Islam". Skripsi, IAIN Bukittinggi, Sumatra Barat.
- Inayah, Nur. 2019. "Peran Home Industry dalam Peningkatan Pendapatan Ibu Rumah Tangga (Study Kasus di Home Industry EL-LISA Hijab Desa Pendosawalan Kec. Kalinyamatan Kab. Jepara)". Skripsi, UIN Walisongo Semarang.
- Irawan, Riko Andre. 2019. "Analisis Laba Rugi Dan Skala Usaha Home Industry Pengrajin Tempe (Studi Khusus Kelurahan Iring Mulyo)". Skripsi, IAIN Metro, Lampung.
- Rachman, Aulia. 2019. "Analisis pengembangan efisiensi factor produksi camilan ABC di UD Vira Jember". Skripsi, IAIN Jember, Jember.
- Sri, Lestari Diah. 2020. "Analisis Strategi Pengembangan Bisnis pada Industry Mebel UD Jaya Santosa di Desa Sumberejo Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember". Skripsi, IAIN Jember, Jember.

Umam, Choirul. 2019, “Upaya Peningkatan Efisiensi Biaya Produksi untuk Mendapatkan Keuntungan Kompetitif pada Industry kerajinan flodista Kabupaten Bondowoso”. Skripsi, IAIN Jember, Jember.

Widiasri, Dian. 2020. “Strategi Pengembangan Usaha *Home Industry* Rumah Lidi Desa Karang Tengah Cilongok Banyumas”. Skripsi, IAIN Purwokerto, Solo.

Ai-Qur’an dan Terjemah

Depag RI, *Al-Qur’an dan Terjemahan*, 83.

Depag RI, *Al-Qur’an dan Terjemahan*, 268.

Depag RI, *Al-Qur’an dan Terjemahan*, 552.

Depag RI, *Al-Qur’an dan terjemahan*, 601.

Website

“Profil Kabupaten Sidoarjo”, https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Sidoarjo (diakses pada 11 Januari 2022)

Pemerintah Kabupaten Sidoarjo, “Ekonomi dan Bisnis” <https://www.sidoarjokab.go.id/ekonomi-bisnis> (diakses pada tanggal 11 Januari 2022)

Sekretariat Negara RI, Undang-undang Nomor No. 3 Tahun 2014 Tentang Perindustrian. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38572/uu-no-3-tahun-2014>.

Sekretariat Negara RI, Undang-Undang No. 5 tahun 1984 tentang Perindustrian. <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/undang-undang-nomor-5-tahun-1984-tentang-perindustrian.pdf>.

Sekretariat Negara RI, Undang-undang Nomor No. 20 Tahun 2008 Tentang UMKM. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/39653/uu-no-20-tahun-2008>

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Mega Ayu Surya Ningtiyas Putri
NIM : E20182243
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi : Ekonomi Syariah
Instansi : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Dengan ini menyatakan bahwa isi skripsi ini dengan judul "*Analisis Pengembangan Home Industry Roti Goreng dalam Upaya Memaksimalkan Laba di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo*" secara keseluruhan adalah hasil penelitian atau karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang di rujuk sumbernya. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Jember, 5 April 2022
Saya yang menyatakan



Mega Ayu Surya N.P.
NIM. E20182243

MATRIK PENELITIAN

Judul	Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sumber Data	Metodelogi Penelitian	Fokus Penelitian
<p>Analisis Pengembangan <i>Home Industry</i> Roti Goreng dalam Upaya memaksimalkan Laba di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo</p>	1. Pengembangan Usaha	1. Pengembangan Usaha	<ul style="list-style-type: none"> a. Bermodal kecil b. Produksi lebih banyak saat musiman c. Memiliki tenaga kerja 1-5 orang d. Bergerak dalam skala kecil 	<p>Informan</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pengusaha 1 Bapak Hartanto b. Pengusaha 2 Bapak Darmoko c. Pengusaha 3 Ibu Sumiyati d. Pengusaha 4 Bapak Soberi e. Pengusaha 5 Bapak Purnomo <p>Referensi</p>	<p>1. Pendekatan Penelitian Kualitatif</p> <p>2. Jenis Penelitian deskriptif</p> <p>3. Teknik Pengumpulan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Observasi (non-partisipatif) b. Wawancara (semi-struktur) 	<p>1. Bagaimana pengembangan <i>home industry</i> roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo?</p> <p>2. Bagaimana kendala atau permasalahan pada <i>home industry</i> roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan</p>
		2. Strategi Pengembangan Usaha	<ul style="list-style-type: none"> a. Berani mengambil resiko b. Pengaruh Modal c. Terdapat strategi menasaran 			
	2. Produksi	Produksi	<ul style="list-style-type: none"> a. Perilaku produsen b. Maksimalisasi keuntungan c. Efisiensi produk 			

	3. Kendala <i>Home Industry</i>	Kendala <i>Home Industry</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Faktor internal <ul style="list-style-type: none"> a. Kurangnya modal b. SDM terbatas c. jaringan usaha terbatas • Faktor eksternal <ul style="list-style-type: none"> a. Ilkim usaha kurang kondusif b. Terbatasnya sarana dan prasana c. Sifat produk dengan <i>life-time</i> pendek 	<ul style="list-style-type: none"> a. Buku b. Jurnal c. E-Book d. Artikel e. Penelitian terdahulu 	<p>4. Subjek Penelitian Teknik Purposive</p> <p>5. Analisis Data Deskriptif</p> <p>6. Keabsahan Data Triangulasi sumber</p>	<p>Tulangan Kabupaten Sidoarjo?</p> <p>3. Bagaimana tingkat penjualan yang dihasilkan dapat mendatangkan laba maksimal bagi <i>home industry</i> di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo?</p>
	4. Laba Maksimal	Laba Maksimal	<ul style="list-style-type: none"> d. Terbatasnya akses pasar 1. Harga 2. Volume penjualan 3. Produksi 			



PEMERINTAH KABUPATEN SIDOARJO
KECAMATAN TULANGAN
KEPALA DESA KEMANTREN

Jl. Balai Desa Kemantren No. 01 Telp. 8854235

SURAT KETERANGAN

Nomor : 593/ 71 /438.07.13.02/ 2022

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : **H. KUSWANDI SH.MM**
Jabatan : Kepala Desa Kemantren
Alamat : Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

Menerangkan dengan sebenarnya :

Bahwa di Desa Kemantren Kec. Tulangan Kab. Sidoarjo terdapat home industry ROTI GORENG ± 25 pengusaha. Maka dengan kami mengijinkan kepada :

Nama : **Mega Ayu Surya Ningtiyas Putri**
NIM : E20182243
Semester : VIII (Delapan)
Jurusan : Ekonomi Islam
Prodi : Ekonomi Syariah
Alamat : Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

Untuk mengadakan Penelitian/Riset mengenai Analisis Pengembangan Home Industri Roti Goreng dalam upaya memaksimalkan laba.

Demikian Surat Keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.



H. KUSWANDI SH.MM



PEMERINTAH KABUPATEN SIDOARJO
KECAMATAN TULANGAN
KANTOR KEPALA DESA KEMANTREN
Jl. Balai Desa Kemantren No. 01 Telp. 031-8854235

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

No: 470/016/438.07.13.02/2022

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **H. KUSWANDI, SH. MM**
Jabatan : Kepala Desa Kemantren

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa yang beridentitas :

Nama : Mega Ayu Surya Ningtiyas Putri
NIM : E20182243
Semester : VIII
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Jurusan Prodi : Ekonomi Syari'ah
Instansi : Universitas Islam Negeri KH. Ahmad Siddiq Jember

Telah selesai melakukan penelitian di Desa Kemantren, terhitung mulai tanggal 31 Januari 2022 sampai dengan 22 Maret 2022 untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul **"ANALISIS PENGEMBANGAN HOME INDUSTRI ROTI GORENG DALAM UPAYA MEMAKSIMALKAN LABA DI DESA KEMANTREN KECAMATAN TULANGAN KABUPATEN SIDOARJO"**.

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Kemantren, 22 Maret 2022
Kepala Desa Kemantren


H. KUSWANDI, SH. MM

PEDOMAN PENELITIAN

A. Pedoman Observasi

1. Untuk mengetahui pengembangan *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.
2. Untuk mengetahui kendala atau permasalahan pada *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.
3. Untuk mengetahui tingkat penjualan yang dihasilkan dapat mendatangkan laba maksimal bagi *home industry* roti goreng di Desa Kemantren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

B. Pedoman wawancara

Wawancara kepada pengusaha dan karyawan *home industry* roti goreng

1. Bagaimana proses awal mendirikan usaha *home industry* roti goreng?
2. Apa saja bahan dalam pembuatan roti goreng?
3. Bagaimana proses pembuatan roti goreng?
4. Apa saja kombinasi tepung dalam pembuatan roti goreng?
5. Berapa lama proses pembuatan roti goreng?
6. Apa saja produk yang di produksi dalam *home industry* roti goreng?
7. Berapa jumlah karyawannya dalam *home industry* roti goreng?
8. Berapa kilo tepung yang dihabiskan dalam produksi perhari?
9. Bagaimana tingkat penjualam saat musim hujan?
10. Bagaimana tingkat penjualan saat musim kemarau?
11. Bagaimana cara mengembangkan *home industry* roti goreng?
12. Bagaimana cara mengatasi kenaikan bahan utama?
13. Bagaimana proses pemasarannya?
14. Melewati berapa tangan untuk sampai ke konsumen?
15. Bagaimana kendala atau masalah dalam *home industry* roti goreng?
16. Bagaimana cara mengatasi masalah *home industry* roti goreng?
17. Bagaimana cara mempertahankan pelanggan roti goreng?

18. Bagaimana strategi khusus untuk mendapatkan potongan roti maksimal?
19. Berapa modal awal pembuatan?
20. Berapa hasil penjualan dalam sehari?
21. Berapa hari masa bertahan roti goreng?
22. Bagaimana produsen mempertahankan laba?
23. Bagaimana tingkat penjualan roti goreng agar mendapat laba maksimal?
24. Bagaimana proses mengelabui laba saat semua harga bahan naik?
25. Berapa laba bersih yang dihasilkan dalam sehari?

C. Pedoman Dokumentasi

1. Sejarah singkat Desa Kemantren, Tulangan, Sidoarjo
2. Data kelurahan desa Kemantren
3. Data produsen Home industry roti goreng Desa Kemantren
4. Sejarah *home industry* roti goreng desa kemantren
5. Perincian modal pembelian bahan

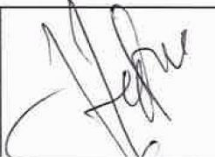

JURNAL PENELITIAN

Judul: Analisis Pengembangan Home Industry Roti Goreng dalam Upaya Memaksimalkan Laba di Desa Kemtren Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

No.	Hari/Tanggal	Jenis Kegiatan	TTD
1.	Senin, 31 Januari 2022	Menyerahkan surat izin penelitian dan melakukan wawancara kepada salah satu Staf Desa.	
2.	Selasa, 1 Maret 2022	Meminta data desa kepada salah satu perangkat Desa.	
		Melakukan wawancara dengan Bapak Purnomo, selaku pengusaha 5.	
3.	Sabtu, 5 Maret 2022	Melakukan wawancara dengan Bapak Darmoko, selaku pengusaha 2.	
4.	Kamis, 3 Maret 2022	Meminta data desa kepada salah satu perangkat Desa.	
		Melakukan wawancara dengan Ibu Sumiati, selaku pengusaha 3.	

5.	Selasa, 8 Maret 2022	Melakukan wawancara dengan Bapak Soberi, selaku pengusaha 4.	
6.	Kamis, 10 Maret 2022	Melakukan wawancara dengan Bapak Hartanto, selaku pengusaha 1.	
7.	Sabtu, 12 Maret 2022	Melakukan wawancara dengan Ibu Sumiati, selaku pengusaha 3.	
8.	Minggu, 13 Maret 2022	Melakukan wawancara dengan Bapak Bagong, mengenai asal mula Pra Desa.	
9.	Senin, 14 Maret 2022	Melakukan wawancara dengan Bapak Suyadi, mengenai asal mula Pra Desa.	
10.	Rabu, 16 Maret 2022	Meminta data desa kepada salah satu perangkat Desa.	
		Melakukan wawancara dengan Bapak Purnomo, selaku pengusaha 5.	
11.	Kamis, 17 Maret 2022	Melakukan wawancara dengan Bapak Darmoko, selaku pengusaha 2.	

Dokumentasi. wawancara dengan Bapak Soberi pengusaha nomor

12.	Jum'at, 18 Maret 2022	Melakukan wawancara dengan Bapak Hartanto, selaku pengusaha 1.	
13.	Minggu, 20 Maret 2022	Melakukan wawancara dengan Bapak Soberi, selaku pengusaha 4.	

Sidoarjo, 22 Maret 2022
 Kepala Desa Kemantren
 KEMANTREN
 KECAMATAN TULAWAN



H. KUSWANDI SH.MM.

DOKUMENTASI PENELITIAN



Dokumentasi: wawancara dengan Bapak Harntanto Pengusaha *Home Industry*



Dokumentasi: wawancara dengan Ibu Sumiati Pengusaha *Home Industry*



Dokumentasi: wawancara dengan Bapak Darmoko Pengusaha *Home Industry*



Proses pengadonan roti goreng



Proses pemotongan roti goreng



Roti masih dalam keadaan belum digoreng



Proses Pembungkusan Roti Goreng

BIODATA PENULIS



🚩 Data Diri

Nama Lengkap : Mega Ayu Surya Ningtiyas Putri
NIM : E20182243
Tempat, Tanggal Lahir : Sidoarjo, 16 September 1999
Alamat : Desa Kemantren RT 05/RW 01
Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo
Tlp/HP : 081233907918
Email : Mega.Ayu.Surya.28@gmail.com

🚩 Riwayat Pendidikan :

1. TK Dharma wanita Persatuan Kemantren Tulangan Sidoarjo
2. SD Negeri Kemantren II Tulangan Sidoarjo
3. MTs Negeri Tlasih Tulangan Sidoarjo
4. MA Negeri Sidoarjo
5. UIN Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
 - a. Fakultas/Prodi : FEBI/Ekonomi Syariah
 - b. Angkatan : 2018
 - c. NIM : E20182243