

ABSTRACT

ANALYSIS OF INDUSTRIAL FOOD AND DRINK IN TOWN PEKANBARU

By: Tonggo Uli Sidauruk

Email: uly_sidauruk@yahoo.com

Under Guidance: Anthony Mayes, SE, M.SI and Sri Endang Kornita, SE, M.SI

The research was conducted in the city of Pekanbaru purpose of this study to determine the occurrence of fluctuations of food and beverage industry in the city of Pekanbaru, to find employment fluctuations of industrial food and drink in the city of Pekanbaru, to determine the occurrence of fluctuations in food and beverage industry investment in the city of Pekanbaru.

The method used in this research is descriptive analysis is to address issues by outlining and explaining the research based on the data obtained and interpreted in accordance with the theories - theories that are relevant to describe the situation. The author also uses primary data collected directly from respondents and secondary data by time series (time series), in the form of annual, ie the period of 2007 -2011 and related agencies such as the Department of Industry and Trade of the city of Pekanbaru, Pekanbaru City Statistics and previous studies.

From this research, the writer uses descriptive analysis of the influence of capital, labor, raw materials, investment, education level, income and number of dependents. For that is expected to help the government in the venture capital industry to help small and medium enterprises and improve the livelihoods of human resources.

Keywords: Food and Beverage Industry

PENDAHULUAN

Pekanbaru merupakan Ibukota Propinsi Riau, berbagai Industri tumbuh untuk mendukung perekonomian dan perdagangan di Kota Pekanbaru. Industri tersebut bergerak di bidang jasa, konsumsi, transportasi, perhubungan dan yang lainnya.

Industri konsumsi dalam hal ini industri makanan dan minuman merupakan jenis industri yang banyak berkembang di Kota Pekanbaru walaupun tidak dipungkiri bahwa produksi Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru sebagian besar di ambil dari luar Kota Pekanbaru.

Makanan contohnya: kue karamel, kue-kue basah, kue-kue kering, roti canai, kerupuk bayam dan semacamnya mampu menarik turis domestik ataupun mancanegara untuk menjadikan produk jasa tersebut sebagai oleh-oleh atau dinikmati sendiri. Perkembangan jumlah Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 1 : Jumlah Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru Tahun 2007 – 2011

| TAHUN | JUMLAH INDUSTRI | | TENAGA KERJA | | INVESTASI (Rp) | |
|-------|-----------------|---------|--------------|---------|------------------|---------------|
| | Makanan | Minuman | Makanan | Minuman | Makanan | Minuman |
| 2007 | 6 | 15 | 28 | 82 | 295.000.000 | 983.200.000 |
| 2008 | 5 | 5 | 14 | 30 | 194.000.000 | 460.000.000 |
| 2009 | 3 | 6 | 19 | 50 | 70.000.000 | 662.030.000 |
| 2010 | 3 | 7 | 26 | 29 | 80.000.000 | 1.371.000.000 |
| 2011 | 7 | 9 | 63 | 60 | 355.000.000 | 562.000.000 |

Sumber Data : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Pekanbaru, Tahun 2012

Dari tabel diatas bahwa perkembangan jumlah industri makanan terbanyak pada tahun 2011 dengan jumlah industri 7 unit, sedangkan untuk industri minuman 9 unit. Sehingga untuk jumlah tenaga kerja 63 orang serta jumlah investasi sebesar Rp 355.000.000 untuk makanan sedangkan jumlah investasi untuk minuman Rp 562.000.000.

Industri makanan dan minuman di Kota Pekanbaru memang cukup banyak dan saling bersaing untuk memenuhi permintaan konsumen. Karenanya sektor industri ini sangat potensial dalam mendukung perekonomian Kota Pekanbaru. Kontribusinya terhadap perekonomian ditunjukkan dalam penerimaan daerah yang meningkat. Pada tahun 2003 kontribusi dari sektor industri terhadap total PDRD propinsi Riau sebesar 15,61%. Kontribusi tersebut menempati urutan keempat setelah sektor perdagangan, hotel dan restoran, sektor jasa-jasa dan sektor pertanian. Jumlah industri Makanan dan Minuman yang ada di Kota Pekanbaru dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2 : Jumlah Industri Makanan dan Minuman Menurut Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2010

| NO | KECAMATAN | JENIS INDUSTRI | |
|----|----------------|----------------|---------|
| | | MAKANAN | MINUMAN |
| 1 | TAMPAN | 0 | 4 |
| 2 | BUKIT RAYA | 2 | 1 |
| 3 | LIMA PULUH | 0 | 1 |
| 4 | SAIL | 2 | 2 |
| 5 | SUKAJADI | 0 | 0 |
| 6 | SENAPELAN | 1 | 0 |
| 7 | RUMBAI | 1 | 0 |
| 8 | TENAYAN RAYA | 1 | 3 |
| 9 | MARPOYAN DAMAI | 0 | 0 |
| 10 | PAYUNG SEKAKI | 1 | 4 |
| | Jumlah | 8 | 15 |

Sumber Data : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Pekanbaru Tahun 2011

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa industri makanan dan industri minuman dilihat oleh 8 dari 10 kecamatan di Kota Pekanbaru.

Adapun Kecamatan yang tidak memiliki industri Makanan maupun Minuman adalah Kecamatan Sukajadi dan Kecamatan Marpoyan Damai.

Kecamatan Tampan dan Payung Sekaki jumlah industri Minuman adalah 4 unit. Adapun jenis usaha Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru dapat dilihat tabel di bawah ini:

Tabel 3: Jenis-jenis Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru Tahun 2010

| No | Nama Perusahaan | Jenis Industri | Nama Produk | Tenaga Kerja | Omzet/bulan (Rp) |
|-----------|---------------------------|------------------------------|--|---------------------|---------------------------|
| 1. | Ria Jaya | Aneka Roti | Roti bolu basah Roti bolu kering | 6 orang | 7.500.000 4.550.000 |
| 2. | Ayu Bersaudara | Aneka Kue Kering dan Kerupuk | Kerupuk Bayam Kue Karamel,kacang, wijen | 3 orang | 6.000.000 3.000.000 |
| 3. | Rosna Indris | Aneka Roti | Roti Canai | 4 orang | 9.000.000 |
| 4. | Multi Mitra Mandiri | Minuman Ringan | Air minum dalam kemasan/Galon | 5 orang | 30.000.000 |
| 5. | Gema Tirta Persada | Minuman Ringan | Air minum dalam kemasan/Galon | 9 orang | 35.000.000 |
| 6. | Marita Makmur Gemilang | Minuman Ringan | Air minum dalam kemasan/Galon | 6 orang | 20.000.000 |
| 7. | Tirta Emas Kemasindo | Minuman Ringan | Air minum dalam kemasan/Galon | 13 orang | 50.000.000 |
| 8. | Cempaka Ayu | Aneka Makanan | Kue-kue basah | 6 orang | 10.000.000 |
| 9. | Angel | Minuman Ringan | Air minum dalam kemasan/Galon | 8 orang | 50.000.000 |
| 10. | Maju Rasa | Aneka Kue | Kue-kue kering | 5 orang | 10.000.000 |
| 11. | Asiaqua | Minuman Ringan | Air minum dalam kemasan/Galon | 8 orang | 30.000.000 |
| 12. | New water oxygen hexagona | Minuman Ringan | Air minum dalam kemasan/Galon | 10 orang | 50.000.000 |
| 13. | Khalisa Snack | Aneka Kue | Kue-kue Basah | 5 orang | 30.000.000 |
| 14. | Sari Ayu | Aneka Kue dan Kerupuk | Kue Basah dan kerupuk bawang | 3 orang | ±12.000.000 |
| 15. | Senjaya | Minuman Ringan | Air minum dalam kemasan/Galon | 5 orang | 35.000.000 |
| 16. | Bening Meranti | Minuman Ringan | Air minum dalam kemasan/ Galon | 3 orang | 15.000.000 |

Sumber Data : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Pekanbaru, Tahun 2011

RUMUSAN MASALAH

Bedasarkan latar belakang yang telah diuraikan ada beberapa pokok masalah yang akan disampaikan, antara lain:

1. Mengapa terjadi fluktuasi jumlah industri makanan dan minuman?
2. Mengapa terjadi fluktuasi jumlah penyerapan tenaga kerja pada industri makanan dan minuman?
3. Mengapa terjadi fluktuasi jumlah investasi pada industri makanan dan minuman?

TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui terjadinya fluktuasi industri makanan dan minuman di Kota Pekanbaru.
2. Untuk mengetahui terjadinya fluktuasi penyerapan tenaga kerja industri makanan dan minuman di Kota Pekanbaru.
3. Untuk mengetahui terjadinya fluktuasi investasi industri makanan dan minuman di Kota Pekanbaru.

Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Bagi Pemerintah
Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi sebagai bahan pertimbangan dalam perumusan kebijakan dalam rangka mengembangkan industri secara umum dan khususnya industri makanan dan minuman.
2. Bagi Pemilik usaha industri makanan dan minuman
Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan gambaran tentang analisis usaha dari hasil usaha yang mereka jalankan, serta dapat menjadi bahan pertimbangan dalam rangka mengembangkan usaha yang sedang dijalankan.
3. Bagi Penulis
Suatu kesempatan yang berharga bagi penulis untuk menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktek yang sesungguhnya dan digunakan sebagai syarat selesainya studi jenjang Strata 1 (S1).

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Penelitian ini penulis lakukan di Kota Pekanbaru, pemilihan lokasi berdasarkan karena di Kota Pekanbaru banyak berkembang industri makanan dan minuman. Disamping itu Kota Pekanbaru merupakan kota yang pesat pertumbuhan ekonomi serta perkembangan jumlah penduduk, sehingga terjadi pengembangan usaha serta penyerapan tenaga kerja yang cukup besar.

Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Data Primer yaitu data-data yang diperoleh langsung dari responden melalui interaksi langsung, pertanyaan ataupun questioner yang diajukan yang memiliki relevansi terhadap penelitian ini. Seperti tingkat umur responden, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan responden, lamanya berusaha, bahan baku, modal awal responden, sumber modal responden, jumlah tanggungan, wilayah pemasaran, pendapatan responden.
2. Data sekunder menurut runtut waktu (*time series*), dalam bentuk tahunan, yaitu periode 2007 -2011 dan instansi-instansi yang terkait seperti : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Pekanbaru, Badan Pusat Statistik Kota Pekanbaru, dan penelitian-penelitian terdahulu

Metode Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data yang diperlukan dalam penelitian ini, penulis menghimpun data melalui :

1. Interview
Yaitu teknik pengumpulan data dengan cara berdialog langsung dengan responden dan pihak-pihak lain yang berhubungan dengan penelitian ini.
2. Questioner
Yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara membuat daftar pertanyaan terlebih dahulu yang kemudian diajukan kepada responden
3. Observasi
Yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengadakan pengamatan secara langsung ke objek peneliti

Metode Analisis Data

Dalam analisis ini penulis menggunakan analisis Deskriptif adalah membahas permasalahan penelitian dengan menguraikan dan menjelaskan berdasarkan data yang diperoleh serta diinterpretasikan sesuai dengan teori – teori relevan sehingga dapat menggambarkan keadaan yang terjadi.

PEMBAHASAN

Dibahas tentang gambaran industri makanan dan minuman di Kota Pekanbaru , yang meliputi identitas responden, alasan menjalankan usaha industri makanan dan minuman, kondisi usaha industri makanan dan minuman di Kota Pekanbaru.

Tabel 1 : Jumlah Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru Tahun 2007 – 2011

| TAHUN | JUMLAH INDUSTRI | | TENAGA KERJA | | INVESTASI (Rp) | |
|-------|-----------------|---------|--------------|---------|---------------------|---------------|
| | Makanan | Minuman | Makanan | Minuman | Makanan | Minuman |
| 2007 | 6 | 15 | 28 | 82 | 295.000.000 | 983.200.000 |
| 2008 | 5 | 5 | 14 | 30 | 194.000.000 | 460.000.000 |
| 2009 | 3 | 6 | 19 | 50 | 70.000.000 | 662.030.000 |
| 2010 | 3 | 7 | 26 | 29 | 80.000.000 | 1.371.000.000 |
| 2011 | 7 | 9 | 63 | 60 | 355.000.000 | 562.000.000 |

Sumber Data : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Pekanbaru, Tahun 2012

Faktor-faktor terjadinya fluktuasi terhadap industri makanan dan minuman yaitu : terjadinya kenaikan BBM, krisis globalisasi, banyaknya industri yang sejenis yang berdiri seperti depot air minum dan industri makanan yang banyak berdiri usahanya sehingga terjadi persaingan harga / perbandingan harga, banyak produk-produk dari luar sehingga kualitas kalah saing dan berkurang.

Identitas Responden

Struktur Umur Responden

Tingkat pengalaman sangat mempengaruhi hasil dari pekerjaan seseorang. Semakin berpengalaman maka hasil yang diharapkan juga akan semakin mudah untuk dicapai. Pengalaman juga berkaitan erat dengan umur.

Tingkat umur pemilik industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 1 : Tingkat umur Pemilik Industri Makanan dan Minuman Di Kota Pekanbaru tahun 2011

| No | Tingkat Umur | Jumlah (Orang) | Persentase (%) |
|---------------|--------------|----------------|----------------|
| 1. | 30-34 | 1 | 6,25 |
| 2. | 35-39 | 6 | 37,5 |
| 3. | 40-44 | 7 | 43,75 |
| 3. | 45-49 | 2 | 12.5 |
| Jumlah | | 16 | 100 |

Sumber : Data Olahan, Tahun 2012

Dari tabel di atas dapat kita lihat bahwa jumlah responden paling banyak berumur 40 – 44 Tahun yaitu sebanyak 7 orang atau 43,75% kemudian yang berumur 35 – 39 Tahun sebanyak 6 orang atau 37,5% dan yang paling sedikit 30 – 34 Tahun 1 orang atau 6,25%.

Tingkat Pendidikan Responden

Tingkat Pendidikan seseorang sangat mempengaruhi kinerja seseorang. Semakin tinggi tingkat pendidikan maka produktivitas berkemungkinan juga akan semakin meningkat. Tingkat pendidikan juga mempengaruhi pola pikir untuk mengembangkan suatu usaha. Orang yang memiliki tingkat pendidikan yang tinggi biasanya usahanya akan cepat berkembang dibandingkan dengan orang yang memiliki pendidikan biasa saja.

Pada tabel berikut kita bisa melihat klasifikasi tingkat pendidikan pengusaha industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru.

Tabel 2 : Tingkat Pendidikan Responden Industri Makanan dan Minuman Di Kota Pekanbaru Tahun 2011

| No | Tingkat Pendidikan | Jumlah (Orang) | Persentase (%) |
|---------------|--------------------|----------------|----------------|
| 2. | SD / Sederajat | 1 | 6,25 |
| 3. | SLTP / Sederajat | 5 | 31,25 |
| 4. | SLTA/ Sederajat | 8 | 50 |
| 5. | Perguruan Tinggi | 2 | 12,5 |
| Jumlah | | 16 | 100 |

Sumber : Data Olahan, Tahun 2012

Dari tabel di atas dapat kita lihat bahwa rata-rata pengusaha industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru memiliki tingkat pendidikan SLTA hal ini dapat kita lihat jumlahnya sebanyak 8 orang atau 50% kemudian diikuti dengan tingkat pendidikan SLTP yaitu sebanyak 5 orang atau 31,25%. Sedangkan sisanya adalah tamat perguruan tinggi, tamat SD dan sama sekali dengan jumlah masing- masing 1 orang atau 6,25 dan 2 orang atau 12,5%.

Dari tabel di atas dapat kita simpulkan bahwa tingkat pendidikan pengusaha industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru sudah sangat memadai. Hal ini juga erat kaitannya usaha industri Makanan dan Minuman yang membutuhkan pengetahuan tentang pengolahan sehingga produk yang dihasilkan lebih berkualitas dan bermutu. Dengan semakin tingginya tingkat pendidikan pengusaha maka akan memudahkan menerima masukan dalam pengembangan usaha tersebut.

Jumlah Tanggungan Keluarga

Pada tabel berikut kita bisa melihat jumlah tanggungan Pengusaha industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru.

Tabel 3 : Jumlah Tanggungan Keluarga Pengusaha Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru Tahun 2011

| No | Tanggungan Keluarga (Orang) | Jumlah Pengusaha | Persentase (%) |
|---------------|-----------------------------|------------------|----------------|
| 1. | 0 – 2 | 2 | 12,5 |
| 2. | 3 – 5 | 11 | 68,75 |
| 3. | 6 – 8 | 3 | 18,75 |
| Jumlah | | 16 | 100 |

Sumber : Data Olahan, Tahun 2012

Dari tabel jumlah tanggungan di atas dapat kita simpulkan bahwa rata-rata jumlah tanggungan pengusaha adalah 3 – 5 orang jumlah pengusaha sebanyak 11 orang atau 68,75%. Jumlah tanggungan 6 – 8 orang berjumlah 3 pengusaha atau sebanyak 18,75%. Sedangkan yang paling sedikit adalah dengan jumlah tanggungan 0 – 2 orang yaitu sebanyak 2 orang pengusaha atau 12,5%.

Lamanya Berusaha

Kemampuan suatu usaha dapat dilihat dari lamanya berusaha umumnya usaha yang telah lama berdiri biasanya lebih mapan dan lebih mengetahui hal-hal yang menyangkut usaha industri Makanan dan Minuman yang baru berdiri. Dalam tabel berikut ini disampaikan tentang lamanya suatu industri Makanan dan Minuman berdiri di Kota Pekanbaru.

Tabel 4 : Lamanya Menjadi Pengusaha Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru Tahun, 2011

| No | Lamanya Berusaha (Tahun) | Jumlah(Orang) | Persentase(%) |
|---------------|---------------------------------|----------------------|----------------------|
| 1. | 1 – 3 | 2 | 12,5 |
| 2. | 4 – 6 | 6 | 37,5 |
| 3. | 7 – 8 | 1 | 6,25 |
| 4. | > 8 | 7 | 43,75 |
| Jumlah | | 16 | 100 |

Sumber : Data Olahan, Tahun 2012

Dari tabel di atas dapat kita lihat bahwa yang paling lama berdiri yaitu di atas 8 Tahun sebanyak 7 orang pengusaha atau 43,75%, setelah itu 4 – 6 Tahun sebanyak 6 orang pengusaha 6 atau 37,5% sedangkan yang paling sedikit yaitu 7 – 8 Tahun sebanyak 1 orang pengusaha atau 6,25%. Dari data tersebut dapat kita simpulkan bahwa Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru masih dalam tahap perkembangan dan masih baru.

Alasan menjalankan usaha Industri Makanan dan Minuman

Bila dilihat dari perkembangan industri makanan dan minuman di Kota Pekanbaru memiliki perkembangan yang sangat pesat, pada dasarnya tidak lepas dari alasan yang mendukung terlaksananya usaha tersebut.

Dari hasil penelitian yang dilakukan ada beberapa alasan yang mendasari pelaku usaha dalam menjalankan usaha ini yaitu :

1. Memiliki kemampuan dan pengetahuan tentang industri makanan dan minuman

2. Kemudahan dalam mendapatkan faktor-faktor produksi
3. Modal yang digunakan relatif kecil sedangkan keuntungan yang didapat besar.
4. Adanya peluang bisnis / prospek yang menjanjikan
5. Tidak sulit untuk di pasarkan dan masyarakat banyak mengkonsumsi Makanan dan Minuman

Kondisi Usaha industri makanan dan minuman di Kota Pekanbaru

1. Bahan Baku

Bahan baku merupakan faktor produksi yang sangat penting dalam proses produksi. Tanpa bahan baku yang memadai tidak akan terjadi proses produksi.

➤ Industri Aneka roti

Dalam proses produksi Aneka roti bahan baku yang diperlukan adalah gula, tepung, telur, margarin, susu, garam, dan air serta plastik bening untuk kemasannya

➤ Industri Minuman ringan

Dalam proses produksi air minum dalam kemasan (Galon) bahan baku yang diperlukan adalah air, botol kemasan, alat penyaringan, tutup kemasan serta perangkat-perangkat tambahan dalam melakukan penyaringan. Biasanya bahan baku seperti botol kemasan, perangkat pembantu penyaringan dapat diperoleh di dalam negeri, baik itu yang langsung dikirim dari Jakarta maupun diperoleh pada distributor yang ada di Kota Pekanbaru sedangkan perangkat mesin penyaringan seperti tabung ozonisasi dapat diperoleh di luar negeri seperti Kanada, Korea, dll.

Dalam proses produksi air diperoleh dari sumur bor sendiri yang dibuat khusus untuk proses produksi yang kemudian disaring melalui proses filtrasi yang berulang-ulang untuk mendapatkan hasil yang sesuai dengan standar kesehatan Indonesia.

Pada dasarnya Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) memiliki kesamaan dengan Industri Depot Air Minum (DAM) yang membedakan pada AMDK juga memproduksi air dalam kemasan Cup dan botol sedangkan untuk bahan baku produksinya sama serta memiliki proses produksi yang sama dengan DAM.

Modal Usaha

Dana atau modal memegang peranan yang sangat penting dalam memulai suatu usaha. Modal berfungsi sebagai biaya pembelian bahan baku, bahan penunjang, peralatan dan bahan-bahan faktor produksi lainnya. Selain itu modal juga digunakan sebagai pembayar upah tenaga kerja dan biaya-biaya lainnya.

Untuk mengetahui secara jelasnya besar modal awal yang ditanamkan pengusaha industri Makanan dan Minuman pada saat memulai usahanya dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5 : Modal Awal Pengusaha Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru Tahun, 2011

| No | Jumlah Modal (Rp 000) | Jumlah Pengusaha | Persentase (%) |
|---------------|----------------------------|------------------|----------------|
| 1. | 10.000 – 20.000 | 7 | 43,75 |
| 2. | 21.000 – 30.000 | 1 | 6,25 |
| 3. | 31.000 – 40.000 | - | - |
| 4. | 41.000 – 50.000 | 4 | 25 |
| 5. | > 51.000 | 4 | 25 |
| Jumlah | | 16 | 100 |

Sumber : Data Olahan, Tahu 2012

Berdasarkan tabel di atas dijelaskan bahwa responden yang menggunakan modal paling besar adalah 10 juta – 20 juta yaitu sebanyak 7 orang pengusaha atau 43,75% Kemudian disusul dengan penggunaan modal awal yang sama berkisar antara 31 juta – 40 juta dan 41 juta – 50 juta yaitu sebanyak 4 orang pengusaha atau 25%. Dan modal yang paling sedikit adalah 21 juta – 30 juta yaitu 1 orang pengusaha atau 6,25%

Pada saat ini modal yang dimiliki para pengusaha terus meningkat sehingga ada dari beberapa pengusaha yang sudah mulai melakukan perluasan usaha. Namun sampai saat ini belum ada aktivitas yang terlalu berarti dari pemerintah dalam membantu mengembangkan usaha industri Makanan dan Minuman ini sehingga para pengusaha masih cenderung menggunakan dana sendiri dalam mengembangkan usahanya

Pada tabel berikut ini akan dijelaskan sumber modal yang digunakan oleh pengusaha dalam mengembangkan usahanya.

Tabel 6 : Sumber Modal Pengusaha Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru Tahun, 2011

| No | Sumber Modal | Jumlah Pengusaha | Persentase (%) |
|----|---------------------------|------------------|----------------|
| 1. | Modal Sendri | 7 | 43,75 |
| 2. | Modal Pinjaman Bank | 9 | 56,25 |
| 3. | Modal Pinjaman Pemerintah | - | - |
| | Jumlah | 16 | 100 |

Sumber : Data Olahan, Tahun 2012

Dari tabel ini dapat dijelaskan sumber modal responden industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru paling banyak berasal dari Modal Pinjaman dari Bank berjumlah 9 orang Pengusaha atau 56,25% sedangkan sisanya menggunakan modal sendiri yaitu sebanyak 7 orang atau 43,75%.

Penggunaan Tenaga Kerja

Salah Satu faktor produksi yang tidak kalah pentingnya dalam kegiatan produksi adalah tenaga kerja. Setiap unit usaha pada industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru menggunakan jumlah tenaga kerja yang dipakai oleh pengusaha industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru.

Tabel 7 : Jumlah Tenaga Kerja yang digunakan oleh Pengusaha Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru Tahun 2011

| No | Jumlah Tenaga Kerja | Jumlah Pengusaha | Persentase (%) |
|----|---------------------|------------------|----------------|
| 1. | 1 – 5 | 8 | 50 |
| 2. | 6 – 10 | 7 | 43,75 |
| 3. | 11 – 15 | 1 | 6,25 |
| | Jumlah | 100 | 100 |

Sumber : Data Olahan Tahun, 2012

Pada tabel di atas dijelaskan bahwa pengusaha Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru paling banyak menggunakan tenaga kerja adalah berkisar antara 1 – 5 orang yaitu sebanyak 8 pengusaha atau sekitar 50%. Kemudian adalah yang memiliki tenaga kerja 6 – 10 orang atau 43,75%. Dan yang paling sedikit jumlah tenaga kerja yaitu 11 – 15 orang atau 6,25%.

Dari data tabel di atas juga dapat kita simpulkan bahwa industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru juga menjanjikan penyerapan tenaga kerja dalam jumlah yang lumayan besar, terutama Perusahaan yang sudah berbentuk PT atau CV dapat menyerap tenaga kerja, sehingga apabila pemerintah lebih serius dalam mengembangkan usaha ini bisa menjadi salah satu solusi dalam mengurangi pengangguran di Kota Pekanbaru.

Penjualan Hasil Produksi Industri Makanan dan Minuman Di Kota Pekanbaru

Dalam mengembangkan usaha perlunya suatu usaha dari perusahaan untuk mempertahankan kekuatan dari pangsa pasarnya, sehingga peningkatan produktivitas dapat tercapai yang berdampak kepada semakin berkembangnya usaha yang telah dibangun tersebut.

Dalam industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru pangsa pasar tidaklah terlalu sulit karena secara alamiah manusia selalu membutuhkan Makanan dan Minuman tapi dalam menghadapi persaingan di dalam pasar maka masing-masing pelaku ekonomi yang berada dalam industri Makanan dan Minuman haruslah selalu berusaha meningkatkan kualitas produksinya sehingga konsumen semakin puas dan omzet dapat meningkat.

Cara Menjual

Dalam melaksanakan aktivitas penjualan keberbagai wilayah penjualan baik dalam kota maupun luar kota para pengusaha industri Makanan dan Minuman menempuh berbagai strategi dalam menyalurkan barangnya sampai ke konsumen. Adapun strategi yang dipakai yaitu :

- Saluran Distribusi Langsung
Produsen → Konsumen
Saluran distribusi langsung ini dipergunakan oleh Produsen untuk menjual langsung hasil produksinya kepada konsumen tanpa adanya perantara sehingga keuntungan yang di dapat jauh lebih besar. Biasanya digunakan untuk memenuhi kebutuhan dalam kota saja atau untuk konsumen yang tinggal di sekitar lokasi perusahaan. Cara distribusi seperti ini digunakan oleh produsen industri Makanan dan Minuman. Karena dalam sistemnya industri Makanan dan Minuman langsung mengantarkan hasil produksinya langsung kepada konsumen apabila ada pesanan dari konsumen sehingga para konsumen tidak perlu lagi datang ke lokasi.

- Saluran Ditribusi Yang Pendek
Produsen → Lembaga Pemasaran (Agen) → Konsumen
Saluran distribusi ini dipakai oleh pengusaha untuk menjual hasil produksinya keluar daerah dengan memanfaatkan keberadaan agen di setiap daerah. Dimana dalam alur ini diperlukan pihak pengecer dalam mendistribusikan hasil produksinya ke konsumen.

Wilayah Penjualan

Dalam rangka memperlancar kegiatan penjualan para pengusaha sebaiknya melakukan pendistribusian dengan cara memperluas wilayah penjualan, sehingga konsumen bisa dengan mudah mendapatkan produk yang diinginkan.

Untuk melaksanakan kegiatan penjualan dengan baik, setiap perusahaan harus mengetahui permintaan pasar dari produk yang ditawarkan, disamping tujuan perusahaan mengadakan transaksi yang menguntungkan di wilayah penjualannya, dimana wilayah penjualan akan mempengaruhi perusahaan dalam jumlah volume penjualan tertentu terhadap para pesaing dan kemampuan untuk melayani langganan.

Untuk melihat daerah pemasaran industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru dapat kita lihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 8 : Wilayah Penjualan Produksi Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru tahun, 2011

| No | Daerah Pemasaran | Jumlah Pengusaha | Persentase (%) |
|---------------|----------------------|------------------|----------------|
| 1. | Dalam Kota Pekanbaru | 12 | 75 |
| 2. | Luar Kota Pekanbaru | 4 | 25 |
| Jumlah | | 16 | 100 |

Sumber : Data Olahan Tahun, 2012

Dari tabel di atas dapat kita ambil kesimpulan bahwa sebagian besar perusahaan masih memanfaatkan wilayah penjualan dalam kota Pekanbaru hal ini tergambar sekitar 75% atau 12 unit usaha memiliki pangsa pasar dalam wilayah Kota Pekanbaru. Sekitar 25% atau 4 perusahaan dapat mengembangkan wilayah penjualannya keluar wilayah Kota Pekanbaru.

Pendapatan Responden

Tujuan dari pembangunan nasional adalah pemerataan disegala bidang termasuk di dalamnya pemerataan dalam hal pendapatan. Untuk mewujudkan tujuan tersebut maka dibangunlah berbagai macam unit usaha baik yang dibangun oleh swasta maupun pemerintah demi terciptanya lapangan pekerjaan untuk mewujudkan pemerataan dalam pendapatan.

Tujuan dari didirikan industri Makanan dan Minuman adalah untuk meningkatkan pendapatan para pengusaha maupun tenaga kerjanya, dan pendapatan akan meningkat apabila hasil produksinya laku terjual di pasar.

Pendapatan merupakan balas jasa yang diterima oleh faktor-faktor produksi yang ikut serta dalam proses produksi. Di mana pendapatan para pengusaha industri Makanan dan Minuman tergantung dari sedikit banyaknya dari

hasil produksinya terjual di pasaran. Semakin banyak hasil produksi yang terjual maka akan semakin besar pula pendapatan yang diterima.

Sebagaimana layaknya industri yang bergerak dalam bidang jasa maka para pengusaha harus berusaha memberikan mutu pelayanan yang mengutamakan kepuasan pada konsumen dalam hal ini yaitu air minum dan makanan yang siap dikonsumsi dengan mutu yang bagus serta sesuai standar kesehatan Indonesia.

Secara umum dapat penulis simpulkan bahwa besarnya tingkat pendapatan yang diperoleh responden atau pengusaha adalah tergantung kepada seberapa banyak para pengusaha tersebut dapat menguasai pasar dan memperluas segmen pasarnya sehingga dapat menjangkau banyak konsumen.

Tabel 9 : Pendapatan Pengusaha industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru Per bulan tahun, 2011

| No | Pendapatan (Rp) | Jumlah Pengusaha | Persentase (%) |
|---------------|-------------------------|------------------|----------------|
| 1. | 5.000.000 – 7.000.000 | 3 | 18,75 |
| 2. | >7.000.000 – 9.000.000 | 3 | 18,75 |
| 3. | >9.000.000 – 11.000.000 | 2 | 12,75 |
| 4. | ≥ 20.000.000 | 8 | 50 |
| Jumlah | | 16 | 100 |

Sumber : Data Olahan, Tahun 2012

Dari tabel di atas dapat dijelaskan pendapatan perbulan yang paling banyak diterima oleh para pengusaha adalah di atas Rp 20.000.000 yaitu sebanyak 8 orang pengusaha atau 50%. Kemudian pendapatan yang sama adalah berkisar antara Rp 5.000.000 – Rp 7.000.000 dan >7.000.000 – 9.000.000 sebanyak 3 orang pengusaha atau 18,75%. Dan pendapatan yang sedikit adalah >9.000.000 yaitu 2 orang pengusaha atau 12,75.

Dari tabel di atas juga dapat penulis simpulkan bahwa pendapatan para pengusaha industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru dikategorikan lebih dari cukup sehingga para pengusaha dapat hidup dengan kondisi yang layak.

Kebijakan Pemerintah

Dalam pembangunan industri pemerintah memegang peranan penting dalam membantu berkembangnya suatu unit usaha. Kebijakan pemerintah merupakan salah satu kriteria dalam penulisan skripsi ini yang mempunyai pengaruh dalam pengembangan industri. Kebijakan yang dimaksud adalah kebijakan yang berhubungan dengan pengembangan industri. Kebijakan yang dimaksud adalah kebijakan yang berhubungan dengan pengembangan industri kecil

dan menengah karena industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru termasuk kepada golongan industri kecil dan menengah.

Untuk lebih jelasnya maksud dan tujuan dari kebijakan pemerintah tersebut dapat kita jelaskan pada berikut ini :

- Fasilitas Kredit Perbankan

Fasilitas Kredit Perbankan merupakan suatu kebijakan pemerintah yang sangat penting dalam perekonomian, karena dalam permodalan yang lancar akan membuat iklim usaha senantiasa stabil dan lancar. Namun fasilitas kredit yang diberikan pemerintah Kota Pekanbaru kepada industri kecil tidak menyentuh kepada industri air Minum di Kota Pekanbaru. Karena untuk permodalan suatu industri air minum membutuhkan modal yang besar sehingga pemerintah belum dapat membantu dalam segi permodalan.

-Pembinaan dan Pelatihan

Sebagai salah satu pelaku ekonomi industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru telah mempunyai latar belakang pendidikan menengah ke atas, tetapi mereka belum memiliki kemampuan manajerial yang cukup bagus dalam mengelola usahanya. Sehingga masih banyak dari pengusaha belum menerapkan fungsi-fungsi manajemen maupun prinsip-prinsip ekonomi dalam rangka mengelolah usaha makanan dan minuman secara baik dan efisien.

Pembinaan yang harus dilakukan pemerintah menyangkut masalah perawatan mesin penyaringan dan pengolahan makanan dan minuman sehingga tidak terjadi degradasi dalam hasil produksi. Dan juga melaksanakan bimbingan bagaimana menghasilkan hasil produksi yang efektif dan efisien.

Program yang secara nyata lebih dilakukan Pemerintah dalam hal ini Dinas Perindustrian dan Perdagangan kota Pekanbaru bekerjasama dengan Dinas Kesehatan Kota Pekanbaru adalah pelatihan mengenai pengontrolan makanan dan minuman sehingga para pengusaha dapat dengan cepat mengetahui apakah makanan dan minuman yang mereka produksi masih layak untuk dikonsumsi atau tidak. Program pelatihan dan pendidikan yang dilaksanakan dalam bentuk :

1. Diadakan tes kelayakan terhadap makanan dan minuman yang diproduksi oleh Pemerintah
2. Diadakan seminar tentang latihan kepemimpinan serta manajerial kepada pengusaha makanan dan minuman
3. Diadakan pelatihan kepada tenaga kerja sehingga dapat menghasilkan tenaga kerja yang professional.

- Bantuan Promosi dan Informasi Pasar

Tujuan dari promosi dan informasi pasar yakni untuk memperkenalkan kepada masyarakat tentang industri makanan dan

minuman yang ada di Kota Pekanbaru. Dan juga untuk memudahkan bertemunya antar produsen dan konsumen di pasar.

Untuk industri makanan dan minuman di Kota Pekanbaru pemerintah Kota Pekanbaru baru melaksanakan semacam pelatihan bagaimana mempromosikan hasil produksi dengan baik. Bentuk bantuan promosi yang lain yang sudah pernah dilakukan oleh Pemerintah adalah dengan mengajak para Pengusaha untuk melakukan pameran tentang hasil produksi industri air minum yang dihasilkan.

Dalam membantu mempromosikan hasil produksi industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru sebaiknya Pemerintah juga melakukan promosi kepada investor asing untuk menanamkan modalnya pada industri makanan dan minuman sehingga industri ini dapat dipacu pertumbuhannya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah dikemukakan maka dapat penulis simpulkan sebagai berikut :

1. Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru masih mengutamakan pasar dalam Kota Pekanbaru di antaranya masih mengandalkan konsumen dalam Kota Pekanbaru
2. Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru bisa memberikan peluang berkembangnya atau munculnya industri pengadaan bahan baku di Pekanbaru
3. Tenaga kerja, Bahan baku, dan investasi berpengaruh terhadap jumlah produksi Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru
4. Industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru memiliki prospek yang bagus untuk berkembang dan membutuhkan kemitraan dengan pihak lain terutama dalam aspek investasi.

Saran

Dalam mengembangkan industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru, maka ke depannya penulis menghimpun berbagai saran yang bisa menjadi acuan baik bagi Pemerintah Kota Pekanbaru maupun bagi pengusaha industri Makanan dan Minuman di Kota Pekanbaru.

1. Dalam mengembangkan industri Makanan dan Minuman perlu terus mendapat dukungan dari Pemerintah, Perbankan, dan lembaga non Bank terutama dalam hal bantuan modal sehingga para pengusaha dapat mampu bersaing dalam iklim yang sehat serta dapat mengembangkannya secara maksimal
2. Potensi tenaga kerja yang terus bertambah seiring perkembangan IKM industri Makanan dan Minuman di Pekanbaru perlu mendapatkan pembinaan dan pengembangan dari instansi terkait agar lebih trampil
3. Potensi penjualan harus menjangkau sampai ke luar Kota Pekanbaru dengan upaya adanya kebijakan dari Dinas Perindustrian dan

Perdagangan untuk menjembatani penjualan industri makanan dan minuman ke luar Kota Pekanbaru.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini, penulis juga ingin mengucapkan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu penulis dalam proses penyusunan skripsi ini, terutama kepada :

1. Bapak Drs. Kennedy, MM., Ak Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Riau.
2. Ibu Hj. Toty Indrawati. SE,M.SI selaku ketua Jurusan Ilmu Ekonomi.
3. Bapak Anthony Mayes.SE, M.SI selaku pembimbing I dan Sri Endang Kornita, SE,M.SI selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Bapak Prof. Dr.H.B.Isyandi,SE,MSI selaku Penasehat Akademis penulis yang telah banyak memberikan pengajaran dan didikan kepada penulis selama mengikuti masa perkuliahan.
5. Kepada seluruh Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Riau atas segala ilmu yang telah diberikan kepada penulis dan staf Fakultas Ekonomi Universitas Riau atas bantuannya dalam pengurusan akademik maupun yang lainnya.
6. Bapak Edy Tinambunan selaku Dinas Perindustrian dan Perdagangan dan Badan Pusat Statistik Kota Pekanbaru yang telah membantu dalam memberikan data yang dibutuhkan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Teristimewa ku persembahkan skripsi ini untuk kedua orang tuaku tercinta Ayahanda Janter Sidauruk dan Ibu clementina Siboro dan keluarga besar yang telah memberikan dukungan semangat moril dan juga materil dalam setiap langkah kehidupan penulis dengan pengertian dan doa-doa yang tiada henti

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan-kekurangan serta jauh dari kesempurnaan yang berkaitan dengan penyusunan Skripsi ini, sehingga penulis bersedia menerima saran dan kritikan yang membangun dari semua pihak. Akhirnya penulis berharap semoga Skripsi ini bermanfaat.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, Sritua, 2000, Metodologi Penelitian, Jakarta: UI PRESS.
- Arsyad, Lincolin, 2000, Ekonomi Pembangunan, YKPN PRESS, Yogyakarta.
- Algifari, 2000. Analisa Statistik untuk Bisnis, BPFE, Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik, 1999-2007, Statistik Industri Besar dan Sedang Propinsi Riau .
- Daniyanti, Nita .2004, Perkembangan Produktivitas dan Tingkat Efisiensi Industri Makanan, Minuman dan Tembakau (Tidak dipublikasikan), Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.

- Dwiyantoro, Rori .2004, Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi. Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan, 2011, Pengolahan Data, Pekanbaru.
- Gujarati, Damodar, 2000, Ekonometrika Dasar, Terjemahan, Jakarta: Erlangga.
- Hakim, Abdul, 2002, Ekonomi Pembangunan, Edisi pertama, Ekonisia, Yogyakarta.
- Haryani, Sri, 2002, Hubungan Industrial, AMP YKPN, Yogyakarta.
- Kuncoro, Mudrajad. 2000, Ekonomi Industri, Widya Sarana Informatika, PT.Samodra, Ilmu Yogyakarta, Yogyakarta.
- Mulyadi. 2003, Ekonomi Sumber Daya Manusia Dalam Perspektif Pembangunan. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- R. Beatti, Bruce. 2000, Ekonomi Produksi Terjemahan oleh Suratno Josoharsono, Gajah Mada Univ. Press, Yogyakarta
- Rahardja, Prathama dan Manurung, Mandala, 2004, Teori Ekonomi Makro : Suatu Pengantar, LPFE-UI, Jakarta.
- Salim, Emil, 2000, Perencanaan Pembangunan dan Pemerataan Pendapatan, Yayasan Indayu, Jakarta
- Simanjuntak, Payaman, J, 2000, Ekonomi Sumber Daya Manusia, LPFE-UI, Jakarta.
- Siahaan, Bisuk, 2001, Industrialisasi di Indonesia, Pustaka Data: Jakarta.
- Sumitro, Djojohadikusumo, 2000. Perdagangan dan Perkembangan Dalam Pembangunan LP3ES, Jakarta.
- Sudarman, Ari, 2002, Teori Ekonomi Mikro, BPFE: Yogyakarta.
- Sukirno, Sadono, 2002, Pengantar Teori Makroekonomi, Edisi kedua, Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Usman, Marzuki dan Seldadyo, Harry,2000, Kiat Sukses Pengusaha Kecil, Insistut
- Bankir Indonesia Jurnal Keuanagan dan Moneter, Jakarta.
- Zulkarnaini, 2006, Membangun Ekonomi Rakyat, Unri Press, Pekanbaru.
- Badan Pusat Statistik, 2000 s.d 2009, Riau dalam angka, BPS Propinsi Riau
- Machfoedz, Mahmud, 2007, Pengantar Bisnis Modern Yogyakarta : Andi
- Swastha, Basu dan Ibnu Sukatjo, 2000, Pengantar Bisni Modern Yogyakarta : Liberty
- Usman, Marzuki dan Seldadyo, Harry.1998, Kiat Sukses Pengusaha Kecil, Institut Bankir Indonesia, Jakarta.