

# ANALISIS LINGKUNGAN INDUSTRI MAKANAN TRADISIONAL KAMPAR (KASUS USAHA LOPEK BUGI) DI KECAMATAN TAMBANG DANAU KABUPATEN KAMPAR

Suryalena, Mariaty Ibrahim

Program Studi Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

## ABSTRAK

*Industri makanan tradisional Kampar yang berada di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar ini merupakan tergolong dalam kelompok usaha mikro kekuatan dari industri ini diantaranya Produk-produk, harga, kualitas. Kelemahannya belum melakukan usaha-usaha pemasaran, kemasan masih sederhana dan belum ada variasi dan belum ada inovasi-inovasi. Peluang industri ini meliputi letak lokasi usaha, produk, pola konsumsi, telah ada usaha pemerintah. Ancamannya meliputi pesaing yang mudah masuk dalam industri ini.*

**Keyword :** *Usaha mikro, SWOT, konsumsi.*

### A. Latar Belakang

Perkembangan ekonomi Indonesia tidak terlepas dari peran dari industri kecil dan menengah yang merupakan perwujudan dari sistem ekonomi kerakyatan yang merupakan bentuk dari sistem perekonomian yang ada di Indonesia. Dimana Usaha Kecil dan Menengah merupakan bentuk usaha yang paling banyak yang ditekuni oleh masyarakat dengan berbagai bentuknya.

Salah satu bentuk Usaha Kecil dan Menengah adalah industri makanan yang banyak tersebar diseluruh wilayah Indonesia. Industri makanan merupakan bentuk usaha yang masuk dalam kelompok industri pengolahan. Industri ini menjadi salah satu alternatif usaha yang diharapkan dapat memberikan pendapatan bagi para pelakunya.

Industri makanan tradisional memiliki tempat tersendiri di masyarakat disaat membanjirnya makanan-makanan yang berasal dari luar, ditambah lagi saat ini mulai berkembang pemahaman didalam masyarakat yang menginginkan segala sesuatunya kembali kepada alam (*back to nature*) sehingga makanan tradisional dianggap dapat memberikan sesuatu yang sesuai dengan pemahaman tersebut.

Kabupaten Kampar merupakan salah satu daerah yang memiliki banyak industri makanan tradisional di daerah ini, salah satunya adalah industri makanan tradisional dengan merek dagang usaha lopek bugi yang berada di jalan lintas



Pekabaru Bangkinang tepatnya di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar. Dimana usaha ini sudah mulai berkembang sudah cukup lama dalam kurun waktu 10 tahun belakangan ini dan bahkan ada beberapa yang sudah cukup besar dan berkembang dan telah memiliki cabang pekanbaru dan bahkan sudah ada yang masuk kesupermaret-supermaret dan mall di Pekanbaru. Sehingga saat ini terlihat banyak industri makanan tradisional dengan nama usaha lopek bugi di Kecamatan Tambang Danau tersebut.

Kendatipun Usaha ini bermerek dagang Usaha makanan tradisional lopek bugi, tapi yang dijual disini bukan hanya makanan tradisional lopek bugi, tapi aneka macam makanan tradisional kampar yang kering dan basar bisa kita temui disini seperti yang terlihat pada tabel di bawah ini.

**Tabel 1.1**  
**Jenis Makanan Tradisional Pada Usaha Lopek Bugi Di kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar**

<b>Makanan kering</b>	<b>Makanan basah</b>
1. Kue sopik	1. Kue talam
2. Keripik nenas dan nangka	2. Pudding jagung
3. Kerupuk Loyang	3. Roti jala
4. Kue pilin	4. Galopuong
5. Kue royko	5. Onde-onde
6. Keripik pisang	6. Paniaram
7. Keripik tempe	7. Wajik
8. Kue bawang cilo dan kue bawang buk elis	8. Lempur
9. Keripik sukun	9. Panukuik
10. Keripik lado	10. Pergedel tahu
11. Kue kaktus	11. Kue putu
12. Peyek	12. Oluo (beras rending)
13. Dll	13.dll

Sumber : Data Olahan

Makanan tradisional yang dijual didaerah ini bermacam-macam sehingga konsumen memiliki banyak pilihan jenis makanan baik makanan kering atau makanan basah dengan harga yang terjangkau. Lokasi dimana usaha lopek bugi ini berada merupakan daerah perlintasan yang menjadi tempat persinggahan bagi masyarakat dari berbagai daerah yang melalui daerah tersebut yang ingin membeli oleh-oleh atau hanya sekedar untuk dikonsumsi selama di dalam perjalanan..

Berdasarkan kondisi ini maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang terkait dengan fenomena yang ada di lapangan dengan judul “ANALISIS LINGKUNGAN PADA INDUSTRI MAKANAN TRADISIONAL KAMPAR (KASUS USAHA LOPEK BUGI) DI KECAMATAN TAMBANG DANAU KABUPATEN KAMPAR.

## **B. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang sudah di paparkan di depan , maka penulis tertarik untuk meneliti terkait kondisi lingkungan usaha internal dan eksternal pada industri makanan tradisional Kampar (Kasus Usaha lopek bugi) yang ada di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar.

### C. Konsep Teori

#### 1) Pengertian Dan Kriteria Industri Kecil.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) ada beberapa kriteria yang dipergunakan untuk mendefinisikan pengertian dan kriteria Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.

**Tabel 1.2**

**Kriteria Usaha Kecil, Menengah dan Besar Menurut UU No. 20 Tahun 2008**

No	Usaha	Kriteria	
		Asset	Omzet
1.	Usaha Mikro	Maks. 50 Juta	Maks. 300 Juta
2.	<i>Usaha Kecil</i>	> 50 Juta – 500 Juta	> 300 Juta – 2,5 Miliar
3.	Usaha Menengah	> 500 Juta – 10 Miliar	> 2,5 Miliar – 50 Miliar

Sumber : Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia

Lingkungan adalah suatu kekuatan, suatu kondisi atau keadaan, suatu peristiwa dimana organisasi atau perusahaan mempunyai atau tidak mempunyai kemampuan untuk mengendalikan . Suatu kondisi atau keadaan, suatu peristiwa dimana organisasi atau perusahaan mempunyai kemampuan untuk mengendalikannya disebut lingkungan eksternal. Sedangkan suatu kondisi atau keadaan, suatu peristiwa dimana organisasi atau perusahaan tidak mempunyai kemampuan untuk mengendalikan disebut lingkungan eksternal (Rd.Jatmiko ; 2003).

Salah satu alat analisis yang bisa digunakan untuk menganalisis lingkungan adalah analisis SWOT ( strength, weeknees, opportunities, treaths) untuk melihat kekuatan-kekuatan, kelemahan-kelemahan, peluang-peluang dan ancaman-ancaman yang di miliki oleh sebuah organisasi atau usaha.

Analisis SWOT adalah salah satu metode yang dapat digunakan untuk menganalisis industri makanan tradisional, dimana dalam analisis ini akan dikaji *Strengths*-kekuatan, *Weaknesses*-kelemahan, *Opportunities*-peluang, and *Threats*-ancaman. Analisis SWOT dimulai dengan melakukan evaluasi diri sehingga diperoleh faktor-faktor kekuatan dan kelemahan dalam pengembangan industri Makanan tradisional. Peluang dan acaman diidentifikasi meliputi

masuk, proses, dan keluaran sebagai akibat dari yang telah dimiliki (David, 2003 dalam Almasdi Syahza dkk).

#### **D. Tujuan Dan Kegunaan Penelitian**

Tujuan Penelitian ini adalah Untuk mengetahui bagaimana kondisi lingkungan pada usaha lopek Bugi di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar.

Kegunaan penelitian adalah diharapkan akan memberikan manfaat bagi para pengusaha lopek bugi ini untuk membuat kebijakan terkait dengan pengembangan usahanya, serta sebagai referensi bagi para peneliti selanjutnya.

#### **E. Metode Penelitian**

##### 1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah di Kecamatan Tambang Kecamatan kampar, dimana daerah ini merupakan daerah yang banyak terdapat industri yang dimaksud.

##### 2. Populasi dan Sampel

Populasi penelitian ini adalah seluruh pengusaha industri makanan tradisional Lopek Bugi yang ada Di Kecamatan tambang Kabupaten Kampar. Tehnik pengambilan sampel dengan tehnik sensus dimana seluruh populasi dijadikan sebagai responden.

#### **F. Metode Pengumpulan Data**

##### 1. Wawancara terstruktur

Wawancara yang dilakukan dengan pihak unit usaha sebagai *key informan* yang dapat memberikan informasi yang dibutuhkan.

##### 2. Kuesioner

Dengan cara menyebarkan kuesioner kepada pihak usaha lopek bugi yang ada di kecamatan tambang Kecamatan Kampar.

#### **G. Sumber Data**

##### 1. Data Primer

Merupakan data yang diperoleh langsung dari para pengusaha atau responden lopek Bugi yang ada di kecamatan tambang kabupaten Kampar.

##### 2. Data Sekunder

Merupakan data yang diperoleh dari instansi yang terkait, seperti data tentang jumlah industri kecil yang ada didaerah ini.

## **H. Analisis Data**

Analisis data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Data yang telah dikumpulkan, diolah dan dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan alat analisis SWOT yang dilaksanakan dengan mengkaji faktor-faktor internal dan eksternal.

## **I. Hasil Pembahasan**

Responden dalam penelitian ini berada pada kelompok umur 20-29 tahun sebesar 66,6 %, dan untuk responden dengan kelompok umur 30-39 berjumlah 19 %, sisanya masing-masing berjumlah 4,8 % untuk kelompok umur dibawah 20 tahun, kelompok umur 40-49 tahun dan kelompok umur 50-59 tahun.

Tingkat pendidikan responden berada pada tingkatan SMP dan SMA saja, dimana responden yang berpendidikan SMP lebih sedikit dibanding dengan responden yang berpendidikan tingkat SMA, yaitu hanya sebesar 23,8 %, sisanya sebanyak 76,2 % responden berada pada tingkat pendidikan SMA.

Sebagian besar responden berjenis kelamin perempuan sebesar 95,2 %, dan hanya 4,8 % saja yang berjenis kelamin laki-laki, hal ini dikarenakan pada saat turun lapangan untuk pengambilan data dilakukan pada siang hari, dimana pada siang hari untuk usaha ini tenaga kerja yang dipekerjakan adalah perempuan, namun demikian responden yang ditemui tersebut tetap dapat memberikan informasi yang di butuhkan dalam penelitian ini karena responden yang berjenis kelamin laki-laki yang di temui tersebut merupakan pemilik dari usaha lopek bugi ini.

Responden penelitian dilihat dari daerah asalnya sebagian besar berasal dari daerah danau tersebut yaitu sebesar 90,4 %, sisanya masing-masing 4,8 % responden berasal dari daerah Kampar dan Pasaman.

Responden penelitian ini sudah menjalankan usaha ini sudah cukup lama yaitu sebanyak 38,1 % responden sudah selama 3 dan 4 tahun menjalankan usaha ini, sebanyak 9,5 persen sudah 10 tahun dan 4,8 persen responden sudah menjalankan usaha ini selama 11 tahun dan hanya 4,8 saja yang baru satu tahun.

### **I.2. Analisis Lingkungan Industri Makanan Tradisional Kampar (Kasus Usaha Lopek Bugi) Di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar**

Lingkungan usaha merupakan aspek yang paling penting bagi sebuah usaha, dimana lingkungan sebuah organisasi terdiri dari lingkungan internal dan eksternal. Lingkungan internal terkait dengan hal-hal yang ada dalam sebuah usaha, yang meliputi tenaga kerja, modal, produk, dan lainnya sedangkan lingkungan eksternal terkait dengan pesaing, keadaan geografis dal lain-lain.

Industri makanan tradisional Kampar yang berada di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar ini merupakan tergolong dalam kelompok usaha mikro.

Dalam operasional usahanya sehari-hari rata-rata usaha ini beroperasi selama lebih kurang 14 sampai dengan 18 jam sehari. Dari jam 6 pagi sampai dengan jam 12, atau sampai dengan makanan atau kue-kue basah yang dijual habis. Dengan sistem kerja untuk kasir atau yang menjual dibagi menjadi 2 shif, shiff pagi sampai sore dan shiff malam sampai makanan yang dijual habis. Sementara untuk pekerja yang membuat makanan tradisional bekerja dari pagi sampai tengah hari dengan sistem upah perminggu yang berkisar Rp. 125.000 – Rp.200.000 untuk pembuat makanan dan Rp. 120.000 – Rp.250.000 untuk kasir. Adapun tenaga kerja yang dipekerjakan pada industri ini rata-rata masyarakat setempat baik untuk pembuat makanan maupun untuk kasir.

Dilihat dari sisi modal untuk usaha ini, modal yang digunakan adalah perhari dengan rata-rata perhari antara Rp. antara 500.000 – Rp. 800.000 untuk yang menjalankan usahanya berkisaran dibawah 10 tahun. Untuk hari sabtu dan minggu biasanya modal ada beberapa usaha modal yang digunakan meningkat sekitar Rp. 100.000 samapai Rp. 200.000. Tenaga kerja yang dipekerjakan sebagian besar dari luar namun ada beberapa usaha lopek bugi ini yang tenaga kerjanya berasal dari anggota keluarga.

Usaha ini menarik bagi masyarakat sekitar karena keuntungan secara ekonomis yang di tawarkan, dimana rata-rata pendapatan bersih untuk pengusaha yang sudah menjalankan usahanya berkisaran di 3 tahunan sebesar Rp. 200.000 – Rp. 300.000 perhari selain hari sabtu, minggu dan hari libur atau berkisaran Rp. 6.000.000 – Rp. 9.000.000 per bulan, sedangkan untuk usaha diatas sepuluh tahun pendapatan bersih dapat mencapai lebih kurang Rp.500.000 – Rp. 1.000.000 per hari, atau Rp. 15.000.000 – Rp. 30.000.000 per bulan.

Industri makanan didaerah ini tidak hanya menjual produk-produknya ditempat tersebut tetapi juga sudah ada beberapa yang berkembang dan membuka cabang didaerah lain, selain itu para pengusaha ini juga melayani pesanan makanan tradisional dalam jumlah besar untuk acara-acara tertentu.

## **I.2.1 Analisis Lingkungan Internal**

### **I.2.1.1. Analisis *Strength* (Kekuatan) Yang Dimiliki Oleh Industri Makanan Tradisional Kampar (Kasus Usaha Lopek Bugi) Di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar**

Pada industri ini dapat terlihat hal-hal yang menjadi kekuatan dari industri ini, diantaranya :

1. Produk-produk yang dijual oleh ini industri makanan tradisional (kasus usaha lopek) bugi) di kecamatan Tambang Danau kabupaten Kampar adalah makanan tradisional daerah kampar dengan jenis yang bervariasi baik kue

kering atau kue-kue basah sehingga konsumen memiliki banyak pilihan baik untuk yang dikonsumsi langsung maupun untuk oleh-oleh.

2. Makanan tradisional yang dijual disini relatif aman untuk kesehatan, karena dibuat dari bahan-bahan yang alami bebas pengawet, pewarna dan zat-zat yang berbahaya bagi kesehatan lainnya. Selain itu rasanya yang juga enak di lidah, cocok dan dapat untuk dikonsumsi untuk hampir seluruh tingkat usia, anak-anak, remaja, dewasa dan orang tua.
3. Untuk harga makanan tradisional yang dijual pada industri ini relatif murah dan terjangkau, rata-rata harga untuk produk makanan tradisional yang dijual disini berkisar Rp. 10.000 per bungkus/kotaknya yang bisa dikonsumsi untuk dua orang atau lebih.
4. Produk makanan tradisional yang dijual di industri ini senantiasa baru dan terjamin kualitasnya, karena produk yang tidak habis terjual dalam satu hari tidak akan dijual pada hari-hari berikutnya khususnya untuk makanan tradisional yang basah yang daya tahannya hanya satu harian.

#### **I.2.1.2. Analisis *Weakness* (Kelemahan) Yang Dimiliki Oleh Industri Makanan Tradisional Kampar (Kasus Usaha Lopek Bugi) Di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar**

Industri makanan tradisional kampar (kasus usaha lopek bugi) yang ada di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar ini merupakan industri rumahan yang memiliki kelemahan-kelemahan dalam usahanya. Kelemahan yang dapat dianalisis disini diantara :

1. Usaha makanan tradisional ini belum melakukan usaha-usaha pemasaran untuk meningkatkan penjualan produknya selain hanya menjual secara sederhana
2. Selain itu untuk produk yang di jual masih dikemas dengan menggunakan kemasan yang sederhana dan kurang menarik
3. Belum adanya variasi ukuran kemasan untuk produk-produk yang dijual sehingga tidak memberikan pilihan ukuran kemasan kepada konsumen, sementara konsumen yang membeli produk-produk pada industri ini memiliki kebutuhan yang berbeda-beda terhadap volume produk yang dijual.
4. Selain itu industri ini belum mengadakan inovasi-inovasi dalam produknya (selain lopek bugi), misalnya untuk konsumen dengan pasar khusus konsumen penderita diabet dengan membuat produk yang aman bagi kesehatan mereka, belum ada variasi rasa untuk makanan-makanan tradisional yang ditawarkan. Karena walaupun industri ini merupakan industri makanan tradisional jika di tambahkan dengan inovasi-inovasi pada produknya akan memberi nilai lebih kepada produk makanan tradisional yang dijual.

#### **I.2.2 Analisis Lingkungan Esternal**





### **I.2.2.1. Analisis *Opportunity* (Peluang) Yang Dimiliki Oleh Industri Makanan Tradisional Kampar (Kasus Usaha Lopek Bugi) Di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar**

Usaha lopek bugi di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar ini memiliki beberapa peluang dalam menjalankan usahanya diantaranya:

1. Secara geografis lokasi usaha untuk industri ini berada pada daerah yang strategis yaitu berada di jalan raya pekanbaru Bangkinang yang merupakan daerah perlintasan yang di lewati oleh kendaraan yang dari dan ke berbagai daerah di Riau atau luar Riau.
2. Kemudian produk yang dijual merupakan makanan tradisional ditengah maraknya makanan-makanan modern yang banyak dikonsumsi masyarakat, dengan menggunakan bahan-bahan yang alami bebas pengawet, pewarna dan pemanis buatan yang berbahaya bagi tubuh.
3. Disisi lain mulai banyak masyarakat yang mengubah pola konsumsi pada makanan-makanan yang tradisional dan alami (*back to nature*).
4. Lokasi usaha lopek bugi ini menjadi tempat persinggahan untuk membeli makanan di perjalanan atau untuk oleh-oleh dari konsumen yang singgah, lokasi usaha ini pengunjung akan lebih ramai dihari sabtu dan minggu dan dihari-hari libur.
5. Makanan tradisional yang dijual oleh industri ini memiliki peluang untuk dikenal lebih luas lagi, karena salah satu usaha pada industri ini yaitu usaha lopek bugi Elis yang makanan tradisional yang dijual bisa mewakili jenis makanan tradisional pada industri ini, sudah terdaftar pada buku daerah tradisional Kampar.

### **I.2.2.2. Analisis *Threat* (Ancaman) Yang Dimiliki Oleh Industri Makanan Tradisional Kampar (Kasus Usaha Lopek Bugi) Di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar**

Ancaman yang dirasakan oleh sesama pelaku usaha pada industri makanan tradisional lopek bugi di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar ini adalah faktor pesaing merupakan ancaman terbesar dalam industri ini karena produk yang di jual pada industri ini adalah produk makanan tradisional yang relatif mudah untuk ditiru, dan modal yang tidak terlalu besar untuk memulai usaha ini sehingga memberi peluang kepada para pendatang baru untuk memasuki dan bersaing pada industri ini, sehingga perlu ada usaha-usaha yang dilakukan oleh para pengusaha ini untuk bisa kompetitif antara sesama pengusaha makanan tradisional di daerah ini.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**





## Kesimpulan

Beberapa hal yang dapat disimpulkan dari analisis lingkungan pada industri makanan tradisional Kampar (kasus usaha lopek bugi) di Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar :

1. *Strength* (Kekuatan) Yang Dimiliki Oleh Industri Makanan Tradisional Kampar (Kasus Usaha Lopek Bugi) Di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar ini adalah Produk-produk yang dijual oleh ini industri ini adalah makanan tradisional, produk yang dijual relatif aman bagi kesehatan, selain itu rasanya yang juga enak di lidah, cocok dan dapat untuk dikonsumsi untuk hampir seluruh tingkat usia, anak-anak , remaja, dewasa maupun orang tua. Harga murah dan terjangkau serta produk makanan tradisional yang dijual senantiasa baru dan terjamin kualitasnya.
2. *Weakness* (Kelemahan) Yang Dimiliki Oleh Industri Makanan Tradisional Kampar (Kasus Usaha Lopek Bugi) Di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar ini adalah belum melakukan usaha-usaha pemasaran, produk yang di jual masih dikemas dengan menggunakan kemasan yang sederhana dan kurang menarik, belum adanya variasi ukuran kemasan dan variasi rasa untuk produk-produk yang dijual, selain itu industri ini belum mengadakan inovasi-inovasi dalam produknya (selain lopek bugi).
3. Analisis *Opportunity* (Peluang) Yang Dimiliki Oleh Industri Makanan Tradisional Kampar (Kasus Usaha Lopek Bugi) Di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar adalah secara geografis lokasi usaha untuk industri ini berada pada daerah yang strategis. Kemudian produk yang dijual merupakan makanan tradisional ditengah maraknya makanan-makanan modern, disisi lain mulai banyak masyarakat yang mengubah pola konsumsi pada makanan-makanan yang tradisional dan alami ( *back to nature*). Makanan tradisional sudah terdaftar pada buku daerah tradisional Kampar melalui pengusaha lopek bugi bu elis.
4. *Threat* (Ancaman) Yang Dimiliki Oleh Industri Makanan Tradisional Kampar (Kasus Usaha Lopek Bugi) Di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar adalah faktor pesaing.

## Saran

Beberapa hal dapat disarankan terkait lingkungan Industri Makanan Tradisional Kampar (Kasus Usaha Lopek Bugi) Di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar adalah :

1. Agar para pengusaha di industri ini senantiasa dapat mempertahankan dan mengembangkan kekuatan industri yang dimilikinya, misalnya tidak merubah dan mengurangi kualitas produk, menjual produk yang senantiasa baru, memperhatikan bahan baku yang digunakan, harga yang bersaing dan lain sebagainya.

2. Agar tiap-tiap pengusaha mulai melakukan usaha-usaha pemasaran untuk memasarkan produknya sekalipun dengan cara-cara yang sederhana.
3. Memaksimalkan nilai strategis untuk lokasi yang ada saat ini, misalnya dengan memperbaiki letak tempat usaha tidak terlalu dekat dengan jalan, sehingga aman bagi kendaraan yang akan berhenti atau parkir sejenak untuk berbelanja.
4. Karena mudahnya para pesaing untuk memasuki industri ini, hendaknya para pengusaha makanan tradisional di daerah ini masing-masing berusaha dan senantiasa berkreasi dan berinovasi menciptakan produk-produk yang memiliki ciri khas tersendiri yang tidak dimiliki oleh usaha lain dalam industri ini dan disisi lain sulit untuk ditiru oleh pesaing misalnya membuat produk makanan tradisional yang bisa tahan lebih lama tapi dengan tetap mempertahankan aspek kesehatan dan keamanan bagi konsumen.
5. Agar para pengusaha untuk senantiasa bertaqwa kepada ALLAH SUBHANALLAHUTA 'ALA dalam menjalankan usahanya, dengan menjalankan usaha sesuai dengan kaidah-kaidah yang dibenarkan oleh agama menjauhi perbuatan-perbuatan syirik karena sesungguhnya rezki itu telah ditetapkan Allah manusia hanya berusaha.

#### DAFTAR PUSTAKA

- David, R Fred, 2003, Manajemen Strategis, Indeks, Jakarta
- Frinces, heflin, Manajemen Stratejik Resep Daya Saing dan Unggul, cetakan pertama, Mida Pustaka, 2006.
- Frinces, heflin, Strategi Konsepsi Memenangkan Perang Bisnis, cetakan pertama, Mida Pustaka, 2007.
- Jatmiko,rd, Manajemen Stratejik, cetakan pertama, UMM Press, 2003.
- Hariadi, bambang, Manajemen Strategi, Strategi Memenangkan Perang Bisnis, cetakan pertama, Bayumedia Publising, 2003.
- Ibrahim, Mariaty dkk, Laporan Penelitian, 2012.
- Almasdi Syahza, Besri Nasrul, Mardiansyah, Henny Indrawati Tim**  
**Peneliti Lembaga Penelitian Universitas Riau Pekanbaru**  
 Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia, 2013
- Marzuki, Metodologi Riset, cetakan pertama, Ekonisia. 2005.
- [http://www.pps.unud.ac.id/thesis/pdf\\_thesis/unud-195-573685827-bab%20iii.pdf](http://www.pps.unud.ac.id/thesis/pdf_thesis/unud-195-573685827-bab%20iii.pdf)
- [http://almasdi.unri.ac.id/kumpulan%20ringkasan%20penelitian/Agribisnis\\_Nenas\\_2008.pdf](http://almasdi.unri.ac.id/kumpulan%20ringkasan%20penelitian/Agribisnis_Nenas_2008.pdf)





**Repository University Of Riau**

PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS RIAU

<http://repository.unri.ac.id/>