

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

## **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 yang berkembang saat ini sangat bervariasi mulai dari makanan tradisional, makanan yang merupakan percampuran dari lokal dan makanan dari luar yang dikombinasikan sedemikian rupa sehingga menarik dan memiliki nilai jual sampai dengan makanan impor dari luar.

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.

Kota Pekanbaru yang merupakan daerah tujuan investasi yang berkembang saat ini dengan berbagai peluang dan kesempatan usaha yang ditawarkan diharapkan dapat mendukung perkembangan industri makanan di daerah ini.

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 Pekanbaru 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 ke supermarket-supermarket 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 basah 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. Galopuung
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 didepan , 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.

- a. Usaha Mikro. Kriteria kelompok Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
- b. Usaha Kecil. Kriteria Usaha Kecil Adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.
- c. Usaha Menengah. Kriteria Usaha Menengah Adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

**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

Analisis lingkungan merupakan satu unsur yang penting bagi suatu usaha, dimana lingkungan merupakan merupakan sumber yang penting bagi sebuah organisasi atau usaha. Tujuan dari analisis lingkungan adalah agar organisasi atau usaha mampu memanfaatkan informasi perubahan untuk mendapatkan keunggulan kompetitifnya.

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.

Industri yang sudah mapan maupun yang baru berkembang sama-sama memiliki peluang yang menarik sekaligus ancaman yang sama kuatnya, sehingga diperlukan usaha yang keras bagaimana memanfaatkan peluang dan kekuatan dan menekan kelemahan dan ancaman.

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 masukan, proses, dan keluaran sebagai akibat dari yang telah dimiliki (David, 2003 dalam Almasdi Syahza dkk). Analisis SWOT dilaksanakan berdasarkan asumsi bahwa suatu strategi yang efektif akan memaksimalkan kekuatan dan peluang serta meminimalkan kelemahan dan ancaman yang terjadi dalam pengembangan industri (Rangkuti, 2005 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. Faktor internal dalam hal ini adalah *Strength* (kekuatan atau potensi) dan *Weakness* (kelemahan atau kendala). Faktor eksternal terdiri dari *Opportunity* (peluang) dan *Threat* (ancaman).

## I. Hasil Pembahasan

### I.1. Identitas Responden

#### 1.a. Identitas Responden Berdasarkan Umur

Tabel 1.3  
Identitas Responden Berdasarkan Umur

NO	Umur (Tahun)	Jumlah Responden	Persentase %
1.	< 20	1	4,8
2.	20 – 29	14	66,6
3.	30 – 39	4	19
4.	40 – 49	1	4,8
5.	> 50	1	4,8
Total		21	100

Sumber : Data Olahan

Berdasarkan tabel diatas maka dapat terlihat bahwa sebagian besar 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, hal ini disebabkan responden yang ditemui pada saat turun kelapangan sebagian besar merupakan responden yang berstatus pekerja pada usaha ini namun demikian responden tersebut dianggap mampu dan mengetahui serta dapat memberikan informasi terkait pertanyaan yang diajukan. Sementara responden untuk kelompok usia 40-49 tahun dan 50-59 tahun merupakan responden yang berstatus sebagai pemilik usaha lopek bugi tersebut.

#### I.1.b. Identitas Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tabel 1.4  
Identitas Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

NO	Tingkat Pendidikan	Jumlah Responden	Persentase %
1.	SMP	5	23,8
2.	SMA	16	76,2
Total		21	100

Sumber : Data Olahan

Berdasarkan tabel diatas untuk 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. Hai ini bisa dimaklumi karena usaha yang digeluti masih relatif sederhana sehingga belum memerlukan keahlian khusus dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi.



### I.1.c. Identitas Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Tabel 1.5  
. Identitas Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

NO	Jenis Kelamin	Jumlah Responden	Persentase %
1.	Laki-laki	1	95,2
2.	Perempuan	20	4,8

Sumber : Data Olahan

Berdasarkan tabel diatas terlihat, bahwa 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.

### I.1.d. Identitas Responden Berdasarkan Daerah Asal

Tabel 1.6  
I.1.d. Identitas Responden Berdasarkan Daerah Asal

NO	Daerah Asal	Jumlah Responden	Persentase %
1.	Danau	19	90,4
2.	Kampar	1	4,8
3.	Pasaman	1	4,8
Total		21	100

Sumber : Data Olahan

Berdasarkan tabel diatas, dapat dijelaskan sebagian besar responden penelitian ini berasal langsung dari daerah danau tersebut yaitu sebesar 90,4 %, sisanya masing-masing 4,8 % responden berasal dari daerah Kampar dan Pasaman. Hal ini bisa dimaklumi karena responden yang berasal dari daerah tersebut cenderung memiliki beberapa peluang untuk usaha ini diantaranya karena mereka penduduk asli daerah yang tentunya lebih mengetahui dan memiliki peluang untuk membuka usaha di daerah tersebut, kemudian dari segi produk

yang dijual merupakan produk-produk makanan tradisional daerah tersebut pula yang tidak sulit dalam pembuatannya dan hampir semua masyarakat mampu untuk membuatnya.

Tabel 1.7  
Identitas Responden Berdasarkan Lama Usaha

NO	Lama Usaha	Jumlah Responden	Persentase %
1.	1 tahun	1	4,8
2.	3 tahun	8	38,1
3.	4 tahun	8	38,1
4.	7 tahun	1	4,8
5.	10 tahun	2	9,5
6.	11 tahun	1	4,8
Total		21	100

Sumber : Data Olahan

Berdasarkan tabel diatas, sebagian responden yang 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. Untuk responden dengan lama usaha selama 10 sampai dengan 11 tahun merupakan responden yang merupakan pemula atau pelopor untuk usaha makanan tradisional lopek bugi ini didaerah tersebut, kemudian sisanya responden dengan lama usaha dibawah 5 tahun merupakan responden yang mengikuti usaha makanan tradisional lopek bugi didaerah tersebut yang tertarik menekuni usaha ini karena memandang dari sisi ekonomi yang ditawarkan usaha ini.

## **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 dan lain-lain.

Sebelum pembahasan lebih lanjut terhadap kondisi lingkungan industri makanan tradisional Kampar (kasus usaha lopek bugi) di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar, maka perlu dipaparkan beberapa hal yang terkait berdasarkan hasil penelitian di lapangan. Industri makanan tradisional Kampar yang menjadi objek penelitian ini adalah yang berada di sepanjang jalan raya Pekanbaru Bangkinang tepatnya di daerah Danau setelah jembatan. Dimana disepanjang daerah tersebut terdapat lebih kurang 50 tempat usaha yang menjual makanan tradisional Kampar yang aktif, yang dimiliki oleh lebih kurang 21 pengusaha makanan tradisional didaerah tersebut. Beberapa pengusaha memiliki lebih dari satu tempat usaha didaerah tersebut. Dan beberapa pengusaha bahkan sudah memiliki cabang di Pekanbaru dan juga sudah ada pengusaha yang memasarkan makanan tradisional ini ke mall-mall khususnya untuk makanan tradisional tertentu seperti lopek bugi dan makanan tradisional lainnya.

Industri makanan tradisional Kampar yang berada di Kecamatan Tambang Danau Kabupaten Kampar ini merupakan tergolong dalam kelompok usaha mikro, hal ini terlihat dari jumlah tenaga kerja yang relatif masih sedikit yaitu rata-rata empat orang sedangkan untuk usaha lopek bugi yang sudah cukup lama diatas yaitu usaha lopek bugi bu emi tenaga kerja yang diperkerjakan sudah cukup banyak yaitu 7 orang dan untuk usaha lopek bugi bu elis yang sudah 11 tahun menjalankan usahanya.

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 berkisar di bawah 10 tahun. Untuk hari Sabtu dan Minggu biasanya modal ada beberapa usaha modal yang digunakan meningkat sekitar Rp. 100.000 sampai 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 ditawarkan, dimana rata-rata pendapatan bersih untuk pengusaha yang sudah menjalankan usahanya berkisar di 3 tahunan sebesar Rp. 200.000 – Rp. 300.000 perhari selain hari Sabtu, Minggu dan hari libur atau berkisar Rp. 6.000.000 – Rp. 9.000.000 per bulan, sedangkan untuk usaha di atas 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 di daerah ini tidak hanya menjual produk-produknya ditempat tersebut tetapi juga sudah ada beberapa yang berkembang dan membuka cabang di daerah 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 menhadai 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 kue-kue 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. Kue-kue 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 maupun 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. Dengan harga produk yang murah ini produk makanan tradisional kampar ini diharapkan dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan dengan tingkat ekonomi yang berbeda.
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. Untuk beberapa jenis produk kue makanan tradisional yang tidak habis dijual dalam satu hari seperti lopek bugi, tidak akan terbuang percuma dan rugi karena untuk lopek bugi yang tidak habis bisa diolah menjadi lopek bugi goreng dan menjadi produk alternatif dari lopek bugi yang dikukus. Sedangkan untuk makanan tradisional

basah yang lainnya jika tidak habis tapi ini sangat jarang karena para pengusaha ini menjual produk sampai habis akan dibagikan kepada masyarakat sekitar. Sehingga kualitas produk tetap terjaga.

#### **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.

## **J. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **J.1. 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.

## **J.2. 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. Kendatipun usaha ini adalah usaha mikro akan lebih baik jika tiap pengusaha mulai melakukan usaha-usaha pemasaran untuk memasarkan produknya sekalipun dengan cara-cara yang sederhana, misalnya memberi kartu nama yang dilengkapi oleh nomor handphone untuk memudahkan konsumen yang ingin membeli atau memesan produk yang dijual, atau dengan cara membuat kantong kemasan yang memberikan informasi atau identitas usaha sehingga mudah diingat dan dikenal. Membuat variasi ukuran kemasan dan variasi rasa untuk produk-produk yang dijual, mengadakan inovasi-inovasi dalam produknya seperti misalnya produk dengan rasa manis, tidak terlalu manis, pedas dan yang tidak pedas dan membuat produk dengan menggunakan gula rendah kalori untuk konsumen yang menginginkan produk tersebut tapi terkendala dengan konsumsi gula misalnya atau inovasi-inovasi lainnya.
2. 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 di sisi 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.