

ANALISIS PRODUKTIVITAS TENAGA KERJA DAN PENDAPATAN USAHA HOME INDUSTRY ANUGRAH BAKERY DI BONE BOLANGO



Tesa Amelia Putri Ibrahim¹⁾, Supriyo Imran^{1*)}, Mohammad Zubair Hippy¹⁾

¹Universitas Negeri Gorontalo

*Corresponding author: supriyo.imran@ung.ac.id

To cite this article:

Ibrahim, T. A. P., Imran, S., & Hippy, M. Z. (2025). Analisis Produktivitas Tenaga Kerja dan Pendapatan Usaha Home Industry Anugrah Bakery di Bone Bolango. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa Dan Pertanian*, 10(4), 392–404. <https://doi.org/10.37149/jimdp.v10i4.1830>

Received: February 13, 2025; Accepted: September 15, 2025; Published: September 18, 2025

ABSTRACT

This study aims to analyze (1) the labor productivity of Anugrah Bakery home industry in the bread production process, (2) the factors influencing labor productivity in the Anugrah Bakery home industry, and (3) the income generated by Anugrah Bakery home industry. This research was conducted from June to July 2024 by involving six active workers as respondents. The variables analyzed include productivity, labor, production costs, and business income. Data obtained through primary and secondary data sources, with data collection methods using observation, interviews, and literature studies. The analytical tools used include productivity analysis to see work productivity in the last 5 years, cost and revenue analysis to identify the effect of costs and labor on business income, and qualitative-quantitative descriptive analysis to provide an overview of factors affecting labor productivity. This study employed both primary and secondary data sources, utilizing qualitative and quantitative data. Data were collected through observation, interview, and literature review. The findings show that (1) labor productivity has been unstable over the past five years. In 2020, productivity reached 54,000 units, but it declined to 37,266 units in 2021 and further decreased to 32,787 units in 2022. (2) Labor productivity in Anugrah Bakery is influenced by internal factors such as the type of raw materials, equipment efficiency, the application of technology and innovation, and the working environment. External factors, including fluctuations in demand and market competition, also impose pressures that influence efficiency and worker motivation. Additionally, (3) the income of Anugrah Bakery has decreased over the past five years. The highest income was recorded in 2022 at IDR 180,009,664, while the lowest was in 2024 at IDR 119,370,000.

keywords: cost; income; labor; productivity.

PENDAHULUAN

Ilmu pengetahuan dan teknologi yang berkembang saat ini telah memiliki dampak yang penting terhadap pertumbuhan usaha di Indonesia. Dengan kelimpahan sumber daya alam, menawarkan peluang besar bagi pertumbuhan sektor bisnis. Indonesia, dan jumlah penduduk yang tinggi, menjadi pasar yang sangat menarik bagi setiap jenis usaha. Terbukti dengan semakin pesat pertumbuhan bisnis dari berbagai bentuk usaha, baik skala kecil maupun besar, di berbagai sektor seperti properti, ritel, makanan dan minuman, serta obat-obatan. Perkembangan ini dipicu oleh variasi gaya hidup masyarakat yang semakin beragam (Supriatna, 2017).

Menurut Ferdian, dkk., (2023), industri makanan dan minuman memegang peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi, terutama dalam sektor *home industry*. Permintaan yang terus meningkat mendorong masyarakat untuk berinovasi dan menciptakan sumber pendapatan tambahan, membantu mengatasi pengangguran di desa. Usaha *home industry* ini tidak hanya memberikan peluang bagi individu untuk mendapatkan penghasilan tambahan, tetapi juga berkontribusi pada perekonomian lokal dan nasional.

Menurut Huda, dkk., (2021), *home industry* adalah bisnis yang dijalankan dengan memanfaatkan tenaga kerja dari rumah yang memerlukan ketekunan untuk bertahan dalam pasar. Usaha ini sering kali dikelola dengan modal kecil, di mana pengusaha harus bersaing dengan



perusahaan besar dengan mengandalkan kreativitas, kemampuan untuk berinovasi, dan sumber daya terbatas. Peningkatan produktivitas memiliki dampak positif terhadap efektivitas, termasuk dalam hal penghematan waktu, pemanfaatan tenaga kerja, cara kerja, serta tingkat keahlian tenaga kerja. Motivasi menjadi salah satu faktor dalam memicu semangat dan dedikasi para karyawan (Sulistiani, 2023). Produktivitas adalah salah satu komponen penting yang perlu dimiliki oleh setiap usaha khususnya dalam proses produksi. Sebuah perusahaan tidak akan mampu mencapai tujuannya secara optimal dan efisien tanpa produktivitas yang baik, karena tenaga kerja memegang peranan penting dalam meraih target produktivitas (Malikhah, dkk., 2023).

Mempertahankan dan meningkatkan hasil produksi penting untuk menganalisis produktivitas kerja karena produktivitas dapat mempengaruhi pendapatan yang diperoleh (Sri dan Margareta, 2020). Pendapatan adalah imbalan atau hasil yang diperoleh dari upaya seseorang sebagai kompensasi untuk pekerjaan yang dilakukan, sementara pendapatan usaha merupakan hasil koordinasi semua faktor produksi yang diperoleh dengan mengalikan volume produk yang dihasilkan dengan harga penjualannya (Butarbutar, 2017).

Menurut (Sutomo, 2017) seiring meningkatnya konsumsi roti, industri roti berkembang pesat di berbagai skala. Usaha ini menjanjikan karena memiliki daya serap produk yang tinggi, modal yang relatif kecil, dan dapat dilakukan di rumah tanpa memerlukan banyak karyawan. Memulai usaha roti bisa diawali dengan skala rumahan, dimana proses produksinya dilakukan di rumah, seperti memanfaatkan ruang garasi yang tidak terpakai atau dapur.

Industri roti di Provinsi Gorontalo menunjukkan potensi yang cerah untuk masa depan. Pertumbuhan ini didorong oleh peningkatan pendapatan masyarakat yang berkontribusi pada meningkatnya permintaan akan roti. Seiring dengan aktivitas yang semakin padat, konsumsi roti di Gorontalo terus meningkat, menciptakan persaingan yang kuat diantara pelaku industri roti yang telah bertahan saat ini. Berdasarkan data BPS (2023) industri kecil di Kabupaten Bone Bolango, khususnya dalam proses produksi roti menunjukkan sebanyak 479 unit usaha salah satunya *home industry* Anugrah *Bakery* yang dikelola oleh Ibu Maryam yang beroperasi sejak tahun 2016.

Berdasarkan observasi awal, *home industry* Anugrah *Bakery* terletak di jalan Tohetutu, Desa Ayula Selatan, Kabupaten Bone Bolango. Pada awalnya, pabrik ini mempekerjakan sejumlah karyawan dan memproduksi berbagai varian roti untuk memenuhi permintaan pasar. Namun, seiring berjalannya waktu pabrik menghadapi tantangan dalam mempertahankan tingkat produksi yang stabil. Berkurangnya variasi roti yang biasanya dalam sehari Anugrah *Bakery* memproduksi lebih dari 1000 pcs roti per hari menurun hingga menjadi kurang lebih 800 pcs per hari. Sehingga hal tersebut menyebabkan penurunan jumlah karyawan dan jumlah produksi yang stabil pada *home industry* Anugrah *Bakery*. Meskipun demikian, Anugrah *Bakery* tetap berkomitmen untuk mempertahankan kualitas produk dan memposisikan sebagai industri yang kuat dalam industri roti di wilayahnya.

Beberapa penelitian sebelumnya telah mengkaji aspek produktivitas dan pendapatan dalam industri roti. Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Passalbessy, 2017) dengan judul "Analisis Tingkat Produktivitas Tenaga Kerja Pada Toko Roti Ropan Wamena Kabupaten Jayawijaya", berfokus pada produk roti manis dan roti tawar selama periode 2010–2014. Hasil analisis menunjukkan bahwa produktivitas tenaga kerja di Toko Roti Ropan Wamena mengalami peningkatan yang berdampak pada hasil produksi, pendapatan, dan biaya tenaga kerja. Rata-rata produktivitas tenaga kerja selama lima tahun tersebut mencapai 14,747 persen, dengan upaya peningkatan melalui program magang dan studi banding.

Penelitian lain oleh (Ramayani, 2019) dalam "Analisis Pendapatan Rumah Tangga Roti Mini Bakery Di Kota Palembang" mengkaji pendapatan usaha roti di Mini Bakery, yang menunjukkan penurunan laba bersih dari Rp 12.959.000 pada 2019 menjadi Rp 10.879.000 pada 2020. Penurunan laba ini mencerminkan tantangan yang dihadapi oleh usaha roti dalam mempertahankan kinerja keuangan.

Namun, meskipun penelitian-penelitian tersebut memberikan wawasan penting mengenai produktivitas tenaga kerja dan pendapatan usaha, sebagian besar dari mereka hanya memfokuskan pada satu aspek (produktivitas atau pendapatan). Selain itu, penelitian-penelitian ini juga dilakukan di wilayah yang berbeda, seperti Wamena dan Palembang, dengan karakteristik ekonomi dan sosial yang berbeda dari Kabupaten Bone Bolango, Gorontalo. Belum ada pendekatan yang mengintegrasikan secara langsung hubungan antara produktivitas tenaga kerja dan pendapatan usaha, khususnya dalam konteks *home industry* roti di kawasan seperti Kabupaten Bone Bolango.

Gap yang ditemukan dalam penelitian sebelumnya adalah kurangnya analisis yang mengintegrasikan produktivitas tenaga kerja dan pendapatan usaha dalam konteks *home industry* roti di daerah yang memiliki kondisi ekonomi dan sosial yang berbeda seperti di Gorontalo. Oleh karena itu penelitian ini memiliki kebaruan dengan mengkaji kedua aspek tersebut secara terintegrasi dan mengaplikasikannya pada studi kasus di Kabupaten Bone Bolango, yang belum banyak diteliti

sebelumnya. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam mengembangkan sektor home industry roti dan memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang hubungan produktivitas tenaga kerja dan pendapatan usaha.

Maka dari itu peneliti ini bertujuan untuk menganalisis: Tujuan (1) Produktivitas tenaga kerja pada usaha *home industry* roti Anugerah *Bakery* dalam proses produksi roti. Tujuan (2) Faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas tenaga kerja pada usaha *home industry* Anugerah *Bakery* dan Tujuan (3) Menganalisis usaha *home industry* Anugerah *Bakery*. Kajian ini penting karena Produktivitas tenaga kerja mencerminkan jumlah output yang dihasilkan oleh setiap tenaga kerja dalam satu tahun tertentu. Tingkat produktivitas yang lebih tinggi menunjukkan bahwa tenaga kerja tersebut semakin efisien dalam pekerjaannya (Puspasari dan Handayani, 2020). Sementara pendapatan mencerminkan kemampuan usaha untuk bertahan dan berkembang.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilakukan di *Home Industry* Anugerah *Bakery* Desa Ayula Selatan, Kecamatan Bulango Selatan, Kabupaten Bone Bolango dengan waktu penelitian selama dua bulan, dimulai dari bulan juni. Pemilihan lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja di Desa Ayula Selatan sebagai lokasi penelitian dikarenakan lokasi tersebut sebagai tempat usaha produksi roti. Penelitian ini menggunakan *mix method* yaitu gabungan antara pendekatan kualitatif dan kuantitatif dengan teknik pengambilan data melalui wawancara dan analisis data numerik. Dalam penelitian ini memerlukan informasi yang mendalam dan valid tentang produktivitas tenaga kerja di *home industry* Anugerah *Bakery*. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik dari *home industry* Anugerah *Bakery* yang memiliki peran utama dalam memberikan data terkait produktivitas tenaga kerja, biaya produksi, serta pendapatan dari hasil produksi roti.

Data primer adalah data yang mencakup informasi yang diperoleh langsung dari sumber terpercaya melalui observasi, kuisioner, wawancara dan dokumentasi (Alqifari dan Sulaeman, 2021). Data primer yang meliputi waktu produksi roti, efisiensi tenaga kerja, jumlah dan variasi roti yang dihasilkan, harga jual per unit, pendapatankotor, dan akumulasi biaya produksi. Data ini akan digunakan untuk menganalisis produktivitas tenaga kerja serta faktor - faktor yang mempengaruhinya.

Data sekunder adalah informasi yang dapat diperoleh dari dokumentasi, tulisan dan studi kepustakaan dan data dari berbagai instansi atau lembaga terkait penelitian (Maulidah, dkk., 2021). Instansi terkait seperti Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM, dan Badan Pusat Statistik (BPS) menyediakan data yang mendukung analisis hubungan antara produktivitas tenaga kerja dan hasil produksi roti, serta memperkaya data primer yang telah dikumpulkan. Adapun untuk menjawab tujuan penelitian sebagai berikut:

Analisis Produktivitas menurut (Wijayanto, 2021), produktivitas tenaga kerja dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Produktivitas Tenaga Kerja} = \frac{\text{Unit yang diproduksi}}{\text{Tenaga Kerja}} \quad (1)$$

Rumus ini digunakan untuk mengetahui sejauh mana tingkat produktivitas tenaga kerja dalam menghasilkan produk roti di home industry Anugerah Bakery. Hasil perhitungan tersebut dapat dibandingkan dengan standar produktivitas atau kondisi usaha pada periode sebelumnya

Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas tenaga kerja menurut Wihandoyo, dkk., (2022), analisis deskriptif adalah metode penelitian untuk menyelidiki keadaan atau kondisi suatu kelompok manusia, objek, sistem pemikiran, atau peristiwa tertentu pada saat ini. Melalui analisis deskriptif, dibuat secara deskripsi, gambaran, atau penjelasan sistematis, tentang faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas tenaga kerja pada *home industry* Anugerah *Bakery* seperti keterampilan tenaga kerja, peralatan yang digunakan, kondisi lingkungan kerja dan sebagainya. Dalam penelitian ini, analisis deskriptif digunakan sebagai alat untuk mengidentifikasi dan memahami faktor-faktor yang dapat mempengaruhi tingkat produktivitas tenaga kerja.

Analisis usaha *home industry* anugerah *bakery* menggunakan:

1. Biaya Produksi

Biaya produksi roti pada *home industry* Anugerah *Bakery* dengan menggunakan rumus menurut Suratiyah (2006) :

$$TC = TFC + TVC \quad (2)$$

Dimana : TC = Total Cost (biaya total); TFC = Total Fixed Cost (biaya tetap total); TVC = Total Variable Cost (biaya variabel total)

Biaya produksi mencakup biaya tetap, seperti penyusutan alat, biaya variabel, seperti bahan baku dan upah tenaga kerja. Melalui perhitungan ini, dapat diketahui berapa biaya yang dikeluarkan oleh home industry Anugrah Bakery serta bagaimana pengelolaan biaya dapat berkontribusi dalam meningkatkan efisiensi usaha

2. Biaya Penerimaan

Menurut Rauf, dkk., (2021) penerimaan laba/keuntungan juga merupakan pendapatan yang diperoleh setelah mengurangkan biaya selama proses manufaktur. Ada dua cara untuk mendefinisikan laba kotor dan laba bersih. Laba kotor adalah total pendapatan dari manufaktur, sementara laba bersih adalah persentase dari laba kotor setelah mengurangkan biaya produksi. Penerimaan yang diperoleh akan berpengaruh pada keuntungan yang didapatkan (Simatupang, dkk., 2022).

Penerimaan usaha hasil produksi roti pada *home industry* Anugrah Bakery dapat dihitung dengan menggunakan rumus menurut Suratiyah (2006) :

$$TR = P.y \quad (3)$$

Dimana : TR = Total Penerimaan (Rp); Py = Harga Produk; Y = Jumlah Produksi (Rp)

Dengan rumus tersebut, dapat diperoleh gambaran mengenai besarnya pendapatan kotor yang dihasilkan dari penjualan produk

3. Biaya Pendapatan

Menurut Nani, dkk., (2022), biaya pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dan semua biaya yang terkait dengan proses produksi tersebut. Pendapatan dihitung dengan menggunakan rumus menurut Suratiyoh (2006):

$$\Pi = TR-TC \quad (4)$$

Dimana : Π = Keuntungan (Rp); Tr = Total Penerimaan; Tc = Total Biaya

Keuntungan diperoleh dari selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi. Dengan menghitung pendapatan, dapat diketahui tingkat pendapatan usaha serta seberapa baik home industry Anugrah Bakery dalam mengelola biaya dan penerimaannya untuk mencapai hasil yang optimal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah *Home Industry Anugrah Bakery*

Menurut Wahyuni, dkk., (2021), *home industry* atau industri rumahan, adalah sebuah usaha yang tidak memiliki status badan hukum dan dioperasikan oleh satu atau lebih anggota keluarga dengan menggunakan tenaga kerja sebanyak empat orang atau kurang. Usaha ini mengolah bahan baku menjadi produk jadi atau setengah jadi dengan nilai tambah yang tujuannya adalah untuk dijual kepada masyarakat atau konsumen. Resiko dari usaha ini ditanggung oleh keluarga yang menjalankannya.

Home Industry Anugrah Bakery adalah salah satu usaha rumahan yang berfokus dibidang industri makanan di Kecamatan Bulango Selatan. Industri ini mulai beroperasi pada tahun 2008 hingga saat ini yang dikelola oleh Bapak Nunu Etango dan Ibu Maryam Ali. Lokasi usaha Anugrah Bakery di Desa Ayula Selatan, Kecamatan Bulango Selatan, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. Usaha Anugrah Bakery pada awalnya merupakan usaha rumahan yang dibangun berdasarkan pengalaman pemiliknya yang sebelumnya bekerja sebagai distributor roti di pabrik milik temannya. Melalui pengalaman tersebut, pemilik Anugrah Bakery memperoleh pengetahuan mengenai produksi dan distribusi roti. Kesempatan untuk mengelola usaha sendiri muncul ketika temannya memutuskan untuk menjual pabrik tersebut. Memanfaatkan kesempatan ini, pemilik Anugrah Bakery membeli pabrik tersebut dan mendirikan usaha dengan nama baru. Sehingga Anugrah Bakery berhasil mendapatkan kepercayaan konsumen dan terus berinovasi dan berusaha meningkatkan jangkauan pasar. Yang awalnya hanya mengelola beberapa variasi roti dengan jumlah

karyawan 3 orang seiring dengan berjalannya waktu dalam kurun waktu satu tahun jumlah karyawan *home industry* Anugrah *Bakery* bertambah menjadi 15 orang dengan permintaan konsumen semakin meningkat.

Pada tahun 2008 karyawan Anugrah *Bakery* bertambah menjadi 20 orang. Dan produksi roti semakin meningkat. Usaha ini menawarkan 9 varietas roti yang diproduksi setiap hari, ada sekitar 1000-3000 pcs roti yang diproduksi. Sebagai bentuk komitmen terhadap kualitas dan keamanan produk, *home industry* Anugrah *Bakery* ini sudah memperoleh izin PIRT. Pada periode 2016 hingga 2019, jumlah karyawan mengalami ketidakstabilan, cenderung menurun yang mengakibatkan jumlah produksipun ikut menurun. Kondisi ini semakin diperparah pada tahun 2020 ketika terjadi penurunan drastis jumlah karyawan dan produksi akibat COVID-19. Pada tahun 2021 hingga saat ini, jumlah karyawan menunjukkan ketidakstabilan, dengan naik turun yang terus berlanjut. Hingga saat ini, jumlah karyawan di Anugrah *Bakery* hanya sebanyak 6 orang.

Lokasi usaha *home industry* Anugrah *Bakery* yaitu berada di kecamatan Bulango Selatan. Untuk lebih spesifiknya berada di lorong sehat belakang kantor Desa Ayula Selatan, Kecamatan Bulango Selatan, Kabupaten Bone Bolango. Lokasi ini relatif kurang strategis karena jaraknya yang cukup jauh dari pusat keramaian. Meski demikian, lokasi Anugrah *Bakery* dapat ditemukan di Google Maps memudahkan pelanggan yang ingin berkunjung.

Tenaga kerja memiliki peran penting dan merupakan faktor utama dalam mencapai keberhasilan produksi atau mempengaruhi hasil akhir produksi (Panjaitan dan Paman, 2020:66). Sumber daya tenaga kerja adalah faktor utama yang mendorong proses produksi dan peningkatan mutu produk. Produktivitas tenaga kerja dapat ditingkatkan apabila faktor-faktor yang mempengaruhi kinerja mendukung. Mutu tenaga kerja dipengaruhi dengan beberapa aspek, termasuk tingkat pendidikan, keterampilan, kesehatan, jenis kelamin, dan usia cenderung meningkat produktivitas tenaga kerja (Idin, 2016). Anugrah *Bakery* adalah sebuah usaha industri yang mengolah hasil pertanian, khususnya menggunakan bahan baku terigu. Dalam operasionalnya, *home industry* ini mempekerjakan sejumlah karyawan yang bertanggung jawab atas berbagai aspek produksi dan distribusi. Saat ini *home industry* Anugrah *Bakery* memiliki 6 orang karyawan yang berasal dari berbagai latar belakang, termasuk keluarga, masyarakat setempat, dan anak muda.

Anugrah *Bakery* tidak menetapkan persyaratan khusus dalam proses pembuatan proses perekrutan tenaga kerja. Semua karyawan yang tergabung akan diberikan kesempatan untuk belajar dan berlatih, mulai dari proses pembuatan produk hingga pendistribusian roti. Berikut ini kualifikasi pendidikan dan jumlah tenaga kerja yang ada di *home industry* roti Anugrah *Bakery*.

Tabel 1. Tingkat pendidikan tenaga kerja *Home Industry* Anugrah *Bakery*

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah Karyawan
1	SMK/SMA	4
2	SMP	1
3	SD	1
Jumlah		6

Sumber : Analisis Data Primer (2024)

Dalam Tabel 1 diatas dapat disimpulkan bahwa tingkat pendidikan tenaga kerja pada *home industry* Anugrah *Bakery* 4 orang memiliki pendidikan terakhir SMA, 1 orang dengan tingkat pendidikan SMP, dan 1 orang dengan tingkat pendidikan SD. Selain itu, dari jumlah total karyawan, 3 diantaranya adalah ibu-ibu yang ingin mendapatkan penghasilan tambahan untuk membantu perekonomian keluarga mereka. Anugrah *Bakery* tidak hanya menyediakan lapangan pekerjaan, tetapi juga memberikan peluang bagi para ibu rumah tangga untuk berperan dalam mendukung perekonomian.

Tabel 2. Jenis roti dan harga

No	Jenis – jenis Roti	Harga Roti
1	Coklat	2.000
2	Coklat Pisang	2.000
3	Selai	2.000
4	Mocca	2.000
5	Meses	3.000
6	Meses Keju	3.000
7	Coklat Kacang	3.000
8	3 Rasa Keju Coklat Dan Meses	3.000

Sumber : Analisis Data Primer (2024)

Home industry Anugrah *Bakery* menawarkan berbagai jenis roti manis dengan beragam rasa dan beberapa bentuk. Menggunakan bahan – bahan seperti tepung terigu, susu, ragi, mentega, roti yang diproduksi hadir dalam variasi rasa. Anugrah *Bakery* fokus pada produksi roti dengan ukuran dan harga yang terjangkau, yaitu hanya Rp. 2.000 dan Rp. 3.000 per pcs. Meskipun harganya ekonomis, roti yang diproduksi tetap berkualitas dan bervariasi untuk memenuhi selera dan kebutuhan konsumennya.

Analisis Produktivitas Tenaga Kerja

Produktivitas adalah rasio antara jumlah hasil yang dihasilkan (output) dan jumlah sumber daya yang digunakan (input) dalam kegiatan produksi. Dalam penelitian ini produktivitas yang dihitung dalam satu bulan selama lima tahun terakhir pada tahun 2020 sampai tahun 2024 dapat dilihat pada Tabel 3 berikut :

Tabel 3. Nilai produktivitas Tenaga Kerja Pada *Home Industry* Anugrah *Bakery* selama 5 tahun terakhir

No	Tahun	Total Produksi (pcs)	Total Tenaga Kerja	Nilai Produktivitas Per Tenaga Kerja (pcs)
1	2020	216.000	4	54.000
2	2021	223.600	6	37.266
3	2022	262.300	8	32.787
4	2023	239.600	7	34.228
5	2024	180.100	6	30.016
Rata-rata		224.320		37.659

Sumber : Analisis Data Primer (2024)

Produktivitas tenaga kerja yang dimaksud di dalam analisis ini adalah produktivitas per tenaga kerja selama 5 tahun terakhir. Produktivitas ini diukur berdasarkan output yang dihasilkan per tenaga kerja dalam setiap tahun ((Wijayanto, 2021). Berdasarkan data, produktivitas tenaga kerja mengalami ketidakstabilan baik dalam segi jam kerja maupun output yang dihasilkan tenaga kerja. Pada tahun 2020, total produksi sebesar 216.000 pcs setiap pekerja dalam satu tahun dapat menghasilkan 54.000 pcs. Karena pada waktu itu produksi harian hanya sebesar 900 pcs dan industri masih menggunakan mesin pendingin roti dan dengan 4 tenaga kerja produksi yang tidak menetap. Kemudian pada tahun 2021 nilai produktivitas tenaga kerja menurun sebesar 37.266 pcs dalam satu tahun dengan total tenaga kerja 6 orang dan total produksi 223.600 pcs. Menurunnya jumlah produksi dan meningkatnya tenaga kerja diakibatkan karena keterbatasan fasilitas yang dimiliki, terutama mesin pendingin roti yang sudah tidak berfungsi. Pada tahun 2022, setiap pekerja dapat menghasilkan 32.787 pcs dalam satu tahun dan total produksi sebesar 262.300 pcs, tingginya permintaan pada saat itu sehingga Anugrah *Bakery* menambah tenaga kerja menjadi 8 orang. Karena membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mendinginkan roti yang di kipas manual.

Pada tahun 2023, produktivitas per tenaga kerja meningkat sebesar 34.228 pcs dalam satu tahun. Dengan total produksi dalam satu tahun sebesar 239.600 dan jumlah tenaga kerja berkurang menjadi 7 orang. Kemudian, pada tahun 2024 setiap pekerja mampu menghasilkan 30.016 pcs dalam satu tahun dengan total tenaga kerja 6 orang. Salah satu faktor yang mempengaruhi permintaan ini yaitu jumlah tenaga kerja dan jumlah produksi setiap hari yang tidak konsisten. Dalam satu bulan, kegiatan produksi tidak berlangsung selama 30 hari penuh. Umumnya, produksi hanya dilakukan selama sekitar 20 hari kerja, meskipun kadang jumlah hari produksi bisa lebih sedikit atau mencapai hingga 22 hari tergantung pada situasi dan kebutuhan operasional. Ketidakpastian jumlah hari kerja di setiap bulan masih menjadi tantangan, yang mempengaruhi stabilitas produksi. Di sisi lain, produktivitas tenaga kerja juga bisa menurun akibat tidak optimalnya pemanfaatan sumber daya yang tersedia. Salah satu contoh ketidakefisienan tersebut adalah kerusakan alat produksi, sehingga hanya bisa dilakukan pemanfaatan secara manual yang tentunya membutuhkan waktu dan tenaga kerja yang menyesuaikan kapasitas produksi.

Ketidakstabilan juga dapat disebabkan oleh beberapa hal, selain perubahan jumlah permintaan, ketidakhadiran tenaga kerja secara rutin atau kurangnya efisiensi dalam manajemen tenaga kerja. Menurut Dewi, dkk., (2023), Faktor manajemen tenaga kerja yang buruk dan minimnya motivasi tenaga kerja memiliki pengaruh terhadap produktivitas, yang dalam kasus ini terlihat dari penurunan produktivitas per tenaga kerja menjadi 30.016 pcs per tahun pada tahun 2024, meskipun tenaga kerja berjumlah 6 orang. Hal ini menunjukkan bahwa manajemen jumlah tenaga kerja harus

disesuaikan dengan kebutuhan produksi untuk menghindari *under-utilization* tenaga kerja dan kapasitas produksi.

Temuan ini memiliki kontras yang cukup jelas dengan hasil penelitian Pasalbessy (2017), yang berfokus pada produktivitas tenaga kerja di Toko Roti Ropan Wamena dengan analisis terhadap variabel produksi roti manis dan roti tawar dalam rentang waktu 2010-2014. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa produktivitas tenaga kerja mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, yang berdampak pada kenaikan pendapatan dan efisiensi tenaga kerja. Upaya peningkatan produktivitas dilakukan melalui program magang dan studi banding, yang memberikan dampak positif pada hasil produksi. Sebaliknya, penelitian ini mengkaji produktivitas tenaga kerja pada home industry Anugrah Bakery dalam lima tahun terakhir (2020-2024), dengan pendekatan yang lebih luas mencakup faktor jumlah tenaga kerja, kondisi produksi, serta ketersediaan alat produksi. Berdasarkan hasil penelitian ini, produktivitas tenaga kerja di Anugrah Bakery cenderung mengalami perubahan dengan tren yang tidak stabil akibat kendala operasional, seperti keterbatasan fasilitas, jumlah tenaga kerja yang tidak tetap, dan ketidakpastian jumlah hari kerja per bulan.

Penelitian yang dilakukan oleh Hanif dkk., (2019), pada rentang tahun 2016 – 2018 tercatat indeks produktivitas tertinggi 109% dan terendah 91%, dengan faktor utama perubahan permintaan dan kenaikan biaya. Fokus penelitian tersebut adalah peningkatan produktivitas melalui pengawasan tenaga kerja dan strategi pemasaran. Sementara itu, penelitian ini menunjukkan tantangan lebih kompleks, dengan produktivitas tenaga kerja Anugrah Bakery yang menurun dari 54.000 pcs per pekerja pada 2020 menjadi 30.016 pcs pada 2024, akibat keterbatasan fasilitas dan tenaga kerja yang tidak tetap. Berbeda dari penelitian sebelumnya, penelitian ini lebih menekankan pentingnya stabilitas tenaga kerja dan perbaikan fasilitas produksi.

Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja

1. Faktor Internal

a. Jenis Bahan Baku

Jenis bahan baku seperti tepung terigu dan bahan lainnya sangat menentukan kualitas produk roti. Penggunaan tepung terigu merek Golden Eagle dan Sania Hijau biasanya sering digunakan karena keduanya dikenal memberikan hasil yang optimal. Jika menggunakan merek tepung terigu merk kencana dan kemungkinan besar roti yang dihasilkan akan berukuran lebih kecil dari biasanya dan teksturnya tidak sebaik yang diharapkan. Selain itu coklat batang merk sparrow juga memiliki peran penting dalam pembuatan roti daripada coklat batang merk tulip yang menjadi opsi kedua untuk dilaburi pada roti varian misis sehingga membutuhkan waktu yang lama untuk mengeringkan coklat tersebut agar bisa langsung dikemas.

Penggunaan coklat bubuk sebagai isian untuk varian coklat dalam dalam roti memerlukan langkah tambahan yang tidak bisa diabaikan. Jika tidak ada stok coklat merk bella yang sering digunakan untuk isian maka diganti dengan coklat bubuk merk filo. Tetapi, sebelum coklat bubuk dapat digunakan, harus dicampur terlebih dahulu dengan minyak. Pentingnya pencampuran coklat bubuk dengan minyak tidak hanya memastikan bahwa coklat mencair secara merata selama proses pemanggangan, tetapi juga membantu menghindari penggumpalan yang dapat mengganggu penampilan dan rasa pada produk akhir. Namun langkah ini menambah waktu dalam proses produksi. Sejalan dengan penelitian Sentosa dan Trianti, (2019) menunjukkan bahwa kualitas bahan baku dan proses produksi berpengaruh terhadap kualitas produk. Ketidaksiharian bahan baku menyebabkan pekerja harus mengalokasikan waktu dan energi ekstra untuk memperbaiki hasil produk yang tidak sesuai standar. Selain itu, kenaikan harga bahan baku menambah beban bagi produksi.

b. Peralatan dan Mesin

Peralatan dan mesin yang digunakan di Anugrah *Bakery*, seperti oven, lemari fermentasi, dan mesin penggiling adonan, berperan penting dalam kelancaran proses produksi. Mesin yang efisien dan dalam kondisi baik akan mempercepat proses produksi dan menghasilkan produk yang konsisten. Salah satu masalah yang dihadapi adalah penggunaan mesin penggiling untuk adonan yang biasanya menggunakan dua mesin kini hanya menggunakan satu karena konsumsi listriknya yang tinggi sehingga mengakibatkan listrik sering padam. Selain itu, alat pendingin roti yang sudah tidak berfungsi beberapa tahun terakhir ini mengakibatkan proses pendinginan roti harus dilakukan manual dengan tangan sehingga memerlukan lebih banyak tenaga dan waktu dan kurang efisien dibandingkan menggunakan alat pendingin roti yang diproduksi cukup besar. Kemudian alat lemari fermentasi yang didalamnya harusnya ada dua *race cooker* hanya ada satu sehingga mempengaruhi kecepatan proses pengembangan roti. Penelitian yang dilakukan oleh Zamri dan Sirairt, (2022) menunjukkan bahwa penerapan pemeliharaan preventif dapat mengurangi kerugian yang diakibatkan

oleh kerusakan mesin produksi, yang pada gilirannya meningkatkan jumlah dan kualitas produk yang dihasilkan. Sebaliknya tanpa pemeliharaan preventif, mesin tidak akan beroperasi optimal, yang langsung mempengaruhi produktivitas.

c. Teknologi dan Inovasi

Penggunaan teknologi modern di Anugrah *Bakery*, seperti mesin dan alat atau metode produksi baru, dapat meningkatkan produktivitas dengan mempercepat proses kerja dan mengurangi beban kerja manual seperti membentuk adonan, proses tersebut masih dilakukan secara manual sehingga memerlukan waktu dan tenaga lebih banyak. Selain itu, inovasi produk juga sangat penting untuk menarik pelanggan. Anugrah *Bakery* perlu terus mengembangkan varian, bentuk, atau dari segi kemasan yang lebih unik untuk dapat menarik lebih banyak pelanggan, jika Anugrah *Bakery* tidak menerapkan teknologi dan inovasi, maka semakin tertinggal dari pesaing - pesaing sehingga menurunkan daya saing dan produktivitas. Menurut Desembrianita & Kurniawan, (2023) UMKM yang aktif berinovasi mampu lebih cepat beradaptasi dengan tren industri serta preferensi pelanggan yang terus berubah. Kemudian ketidakmampuan mengadopsi teknologi dan inovasi dapat membuat bisnis tertinggal dari pesaing, yang pada akhirnya menurunkan daya saing dan produktivitas.

d. Kondisi Lingkungan Kerja

Lingkungan kerja yang nyaman di Anugrah *Bakery*, seperti suhu yang tepat di area produksi kebersihan yang terjaga, akan membantu tenaga kerja bekerja lebih efisien dan fokus. Kondisi saat ini, proses produksi yang masih dalam kategori industri rumahan, membatasi kemampuan produksi untuk lebih leluasa. Untuk area pengemasan roti yang terbatas dan sempit dapat menghambat pergerakan saat melakukan pengemasan. Pencahayaan yang kurang dan suhu di area produksi masih tidak stabil, terutama karena oven yang hanya satu unit otomatis dan manual yang digunakan secara bergantian. Hal ini dapat mempengaruhi proses fermentasi dan pemanggangan roti. Selain itu peralatan seperti mesin adonan sering mengalami kerusakan dapat memperlambat proses produksi. Menurut Ulum et al., (2018) jika lingkungan kerja mendukung, baik dari segi ruangan maupun fasilitas yang tersedia, karyawan pasti akan merasa nyaman saat bekerja. Kenyamanan ini tentu berdampak positif pada peningkatan hasil kerja. Sebaliknya, jika kondisi lingkungan kerja tidak memadai, karyawan merasa tidak nyaman. Misalnya, jika ruangan kerja sangat panas dan tidak memiliki ventilasi yang memadai, hal tersebut dapat mengganggu konsentrasi karyawan dan mempengaruhi hasil kerja.

2. Faktor Eksternal

a. Permintaan Pasar

Selama periode tertentu, seperti hari raya, dan hari – hari penting lainnya permintaan produk *Bakery* meningkat produktivitas. Hal ini mendorong Anugrah *Bakery* untuk meningkatkan kapasitas produksi agar dapat memenuhi pesanan. Karyawan diharapkan untuk bekerja dengan lebih cepat dan efisien, yang sering kali dalam tekanan waktu. Meskipun ini dapat meningkatkan produktivitas, beban kerja yang tinggi dapat menyebabkan kelelahan. Namun permintaan yang tidak konsisten diluar periode puncak bisa menyebabkan ketidakstabilan dalam jadwal produksi. Ketika permintaan rendah, karyawan mungkin mengalami waktu yang tidak produktif yang menyebabkan ketidakseimbangan dalam alokasi waktu dan sumber daya, dengan bahan baku yang telah dipersiapkan untuk produksi besar tidak terpakai secara optimal, yang berdampak pada efisiensi operasional. Perubahan permintaan atau produksi merupakan hal yang wajar terjadi, perubahan ini dapat berlangsung secara cepat, baik dari hari ke hari maupun mengikuti pola musiman Nasution, dkk., (2024).

b. Banyaknya Jumlah Pesaing

Di tengah persaingan yang ketat dengan banyaknya industri yang serupa, pelanggan yang sebelumnya loyal terhadap industri ini kemudian beralih ke tempat lain karena berbagai alasan. Anugrah *Bakery* harus memastikan produknya memiliki kualitas yang tinggi dan harga yang lebih kompetitif. Hal ini bisa membuat tenaga kerja merasa terdorong untuk lebih bekerja keras, namun juga bisa menimbulkan tekanan yang jika tidak dikelola dengan baik, bisa menurunkan semangat kerja dan produktivitas. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Siregar, (2020) bahwa toko roti x menghadapi persaingan yang ketat akibat munculnya banyak pemain baru di industri *bakery*. Untuk bertahan, roti x menerapkan strategi menjaga kualitas produk dan layanan, memperluas pemasaran, serta menjalin kemitraan dengan toko swalayan.

Analisis Usaha *Home Industry* Anugerah *Bakery*

1. Penerimaan

Penerimaan adalah jumlah uang dari produksi yang diterima produsen, dikurangi biaya terkait produksi. Berikut ini hasil analisis pendapatan usaha roti pada *home industry* Anugerah *Bakery* di Desa Ayula Selatan dapat dilihat pada Tabel 4 di bawah ini :

Tabel 4. Penerimaan usaha roti pada *Home Industry* Anugerah *Bakery* di Desa Ayula Selatan selama 5 tahun terakhir

Tahun	Jumlah Produksi (pcs)	Harga Jual Rp. 1.750 (pcs)	Harga Jual Rp. 2.500 (pcs)	Total Penerimaan (Rp)
2020	216.000	187.600	28.400	399.300.000
2021	223.600	198.200	25.400	410.350.000
2022	262.300	239.600	22.700	476.050.000
2023	239.600	216.200	22.200	433.850.000
2024	180.100	168.200	11.900	324.100.000
Rata - Rata	224.320	201.840	22.120	408.730.000

Sumber : Analisis Data Primer (2024)

Tabel 4, menunjukkan penerimaan rata-rata selama 5 tahun terakhir adalah Rp. 408.730.000/tahun, jumlah produksi roti tertinggi terjadi pada tahun 2022 sebanyak 262.300 pcs sejalan dengan penerimaan tertinggi pada tahun tersebut sebesar Rp. 476.050.000. Sedangkan yang terendah tercatat pada tahun 2024 sebesar 180.100 pcs dan penerimaan sebesar Rp. 324.100.000. Berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Nst dkk., (2023) dimana penerimaan yang diperoleh dalam industri Yulia *Bakery* yaitu Rp. 3.400.000 dalam sekali produksi. Sedangkan pada penelitian ini penerimaan yang diperoleh industri Anugerah *Bakery* yaitu dalam jangka waktu satu bulan.

2. Biaya

a. Biaya Tetap/Fixed Cost (FC)

Biaya tetap adalah biaya yang tidak berkurang atau tidak terpengaruh oleh durasi produksi roti dalam satu periode. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh *home industry* Anugerah *Bakery* seperti biaya penyusutan, listrik, dan pajak.

Tabel 5. Biaya tetap usaha roti pada *Home Industry* Anugerah *Bakery* di Desa Ayula Selatan selama 5 (lima) tahun terakhir

Tahun	Penyusutan Alat/Tahun (Rp)	Pajak (Rp)	Total Biaya (Rp)
2020	31.992.576	27.000	32.019.576
2021	35.991.647	27.000	36.018.647
2022	39.990.718	27.000	40.017.718
2023	40.389.789	27.000	40.416.789
2024	44.386.073	27.000	44.413.073
	Jumlah	135.000	192.885.803

Sumber : Analisis Data Primer (2024)

Tabel 5, menunjukkan total biaya tetap usaha roti pada *home industry* Anugerah *Bakery* selama lima tahun terakhir menunjukkan peningkatan yang konsisten setiap tahunnya. Biaya penyusutan alat tercatat meningkat dari Rp. 31.992.576 pada tahun 2020 menjadi Rp. 44.386.073 pada tahun 2024. Sementara itu, besaran pajak rumah sebesar Rp. 27.000 per tahun. Total biaya tetap mengalami kenaikan dari Rp. 32.019.576 pada tahun 2020 menjadi Rp. 44.386.073 pada tahun 2024, dengan akumulasi total biaya tetap selama lima tahun terakhir sebesar Rp. 192.885.803. peningkatan biaya ini dapat mengindikasikan adanya investasi tambahan pada alat atau aset lainnya untuk mendukung peningkatan kapasitas produksi.

b. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan sepanjang proses produksi dalam suatu usaha yang jumlahnya dapat berubah sesuai permintaan harga bahan baku atau faktor produksi lainnya. Berbeda dengan biaya tetap yang tidak terpengaruh oleh besar kecilnya volume produksi (Wibowo

dkk., 2023). Berikut menampilkan biaya variabel yang dikeluarkan oleh *home industry* Anugrah Bakery termasuk biaya bahan baku, bahan bakar gas dan biaya transportasi.

Tabel 6. Biaya variabel usaha roti pada *Home Industry* Anugrah Bakery di Desa Ayula Selatan selama 5 (lima) tahun terakhir

Tahun	Bahan Baku (Rp)	Upah Tenaga Kerja (Rp)	Bahan Bakar Gas (Rp)	Listrik (Rp)	Transportasi (Rp)
2020	341.210.000	25.000.000	3.600.000	6.490.000	23.000.000
2021	343.015.000	34.000.000	3.900.000	6.435.000	23.000.000
2022	388.550.000	48.000.000	4.800.000	7.700.000	27.000.000
2023	356.550.000	41.500.000	4.200.000	6.600.000	25.000.000
2024	285.460.000	30.000.000	2.700.000	5.940.000	24.000.000
Rata-rata	342.957.000	35.700.000	3.840.000	9.493.000	24.400.000

Sumber : Analisis Data Primer (2024)

Tabel 6, menunjukkan biaya variabel pada usaha roti *home industry* Anugrah Bakery selama lima tahun terakhir menunjukkan perubahan pada beberapa komponen biaya. Biaya bahan baku cenderung stabil, dengan rata-rata sebesar Rp. 342.957.000 per tahun, meskipun terjadi peningkatan pada tahun 2022 sebesar Rp. 388.550.000. Upah tenaga kerja mengalami kenaikan terbesar pada tahun 2022, mencapai Rp. 48.000.000, karena jumlah tenaga kerja pada saat itu ada 8 orang dengan upah per orang sebesar Rp. 500.000. Sebelum menurun menjadi Rp. 30.000.000 pada tahun 2024, dengan rata-rata Rp. 35.700.000 per tahun. Biaya bahan bakar gas relatif stabil dengan rata-rata Rp. 3.840.000, sementara biaya listrik menunjukkan perubahan, dengan rata-rata Rp. 9.493.000 per tahun. Biaya transportasi juga mengalami perubahan, berkisar antara Rp. 23.000.000 hingga Rp. 27.000.000, tergantung jumlah produksi dan rute distribusi dengan rata-rata Rp. 24.000.000 per tahun. Data ini menggambarkan adanya perubahan dalam alokasi biaya yang dapat dipengaruhi oleh tingkat produksi dan efisiensi operasional. Sebanding dengan penelitian yang dilakukan oleh Agus, dkk., (2019) Biaya bahan baku industri rumah tangga roti Anugrah sebesar Rp. 13.380.000 per minggu atau Rp. 642.240.000 per tahun.

c. Biaya Total (Total Cost)

Biaya total merupakan jumlah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi mencakup biaya tetap dan biaya variabel. Berikut ini tabel biaya total usaha roti pada *home industry* Anugrah Bakery di Desa Ayula Selatan :

Tabel 7. Biaya total usaha roti pada *Home Industry* Anugrah Bakery Desa Ayula Selatan selama 5 (lima) tahun terakhir

Tahun	Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variabel (Rp)
2020	32.019.576	399.300.000
2021	36.018.647	410.350.000
2022	40.017.718	476.050.000
2023	40.416.789	433.850.000
2024	44.413.073	348.100.000
Rata-rata	38.577.160,6	413.530.000

Sumber : Analisis Data Primer (2024)

Tabel 7. Menunjukkan biaya total yang dikeluarkan oleh usaha *home industry* selama lima tahun terakhir terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel yang menunjukkan variasi setiap tahunnya. Biaya tetap meningkat secara konsisten dari Rp. 32.019.576 pada tahun 2020 menjadi Rp. 44.413.073 pada tahun 2024, dengan rata-rata biaya tetap selama lima tahun terakhir sebesar Rp. 38.577.160,6. Sementara itu, biaya variabel mengalami perubahan, dengan nilai terendah sebesar Rp. 348.100.000 pada tahun 2024 dan nilai tertinggi Rp. 476.050.000 pada tahun 2022, menghasilkan biaya variabel sebesar Rp. 413.530.000. Peningkatan biaya tetap menunjukkan adanya penambahan aset. Sedangkan biaya variabel dapat dipengaruhi oleh volume produksi dengan permintaan yang tidak menentu terutama pada momen–momen tertentu seperti adanya acara besar atau kebutuhan mendadak. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Pribadi, dkk., (2017) jumlah total biaya produksi roti di industri Rumah Tangga Aisyah Bakery mencapai Rp. 394.503.269 per tahunnya.

3. Pendapatan

Pendapatan usaha produksi roti diperoleh dari selisih harga penerimaan dan biaya pengeluaran selama produksi, analisis pendapatan dari produksi roti dapat dilihat dari tabel dibawah ini

Tabel 8. Perbandingan pendapatan usaha roti pada *Home Industry* Anugrah Bakery selama 5 (lima) tahun terakhir

Tahun	Total Penerimaan (Rp)	Pendapatan (Rp/Tahun)
2020	399.300.000	124.259.664
2021	410.350.000	125.309.664
2022	476.050.000	180.009.664
2023	433.850.000	137.809.664
2024	324.100.000	119.370.000
Rata-Rata	408.730.000	137.351.731

Sumber : Analisis Data Primer (2024)

Tabel 8. Menunjukkan bahwa pendapatan usaha roti pada *home industry* Anugrah Bakery selama lima tahun terakhir meskipun ada kenaikan di tahun 2021 dan 2022, tren pendapatan menurun pada tahun 2023 dan 2024. Jika dilihat lima tahun terakhir, pendapatan mengalami penurunan secara keseluruhan. Total pendapatan tertinggi tercapai pada tahun 2022 sebesar Rp. 180.009.664/tahun. Dimana kapasitas produksi tertinggi dan tenaga kerja yang seimbang. Sebaliknya total pendapatan terendah terjadi pada tahun 2024, yaitu Rp. 119.370.000. Penurunan ini dikaitkan dengan permintaan dan keterbatasan perlengkapan industri yang dimiliki sehingga berimbas pada peningkatan jumlah tenaga kerja yang tidak tetap setiap tahunnya. Dengan perhitungan untuk tahun 2024 hanya mencakup hingga bulan oktober.

Jika dibandingkan dengan penelitian sebelumnya Ileng dkk., (2018), terdapat perbedaan dalam faktor yang mempengaruhi pendapatan usaha. Dimana hasil penelitian menunjukkan bahwa Karunia Mandiri Roti memiliki pendapatan lebih besar dibandingkan Sari Rama Modern Bakery karena kapasitas produksinya yang lebih tinggi. Sementara itu, penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan Anugrah Bakery mengalami tren penurunan dalam lima tahun terakhir, dengan total pendapatan tertinggi pada 2022 sebesar Rp. 180.009.664 dan terendah pada 2024 sebesar Rp. 119.370.000. Penurunan ini disebabkan oleh ketidakstabilan tenaga kerja dan keterbatasan fasilitas produksi, yang berdampak pada efisiensi usaha.

Selain itu, jika dibandingkan dengan penelitian Huda dkk., (2021) Anugrah Bakery memiliki total penerimaan yang lebih besar daripada Farida Bakery, tetapi mengalami penurunan akibat keterbatasan tenaga kerja dan peralatan. Sebaliknya, Farida Bakery tetap menguntungkan meskipun skala usaha Farida Bakery lebih kecil, karena manajemen biaya dan efisiensi produksi yang lebih baik, dengan rasio penerimaan terhadap biaya (RC) sebesar 1.44. Dengan demikian, perbedaan utama antara penelitian ini dan penelitian sebelumnya terletak pada faktor yang memengaruhi pendapatan, di mana penelitian Ileng dkk., (2018) menekankan kapasitas produksi, sementara penelitian ini dan penelitian Huda dkk. lebih fokus pada stabilitas tenaga kerja dan efisiensi produksi.

KESIMPULAN

Produktivitas tenaga kerja Anugrah Bakery selama lima tahun terakhir mengalami fluktuasi, dipengaruhi oleh jumlah tenaga kerja, permintaan pasar, bahan baku, dan kondisi operasional. Faktor internal seperti efisiensi peralatan dan inovasi, serta faktor eksternal seperti persaingan pasar, turut berperan. Pendapatan tertinggi tercapai pada 2022 sebesar Rp.180.009.664, namun menurun pada 2024 menjadi Rp.119.370.664. Meningkatkan efisiensi produksi melalui perbaikan alat dan penerapan teknologi sederhana yang sesuai dengan kapasitas usaha rumahan. Mengembangkan kapasitas tenaga kerja melalui pelatihan teknis dan manajerial agar produktivitas dapat meningkat secara berkelanjutan. Menjadwalkan hari kerja secara teratur untuk menciptakan pola produksi yang stabil dan terukur. Mendorong dukungan pemerintah daerah dalam bentuk fasilitasi peralatan, pelatihan kewirausahaan, dan penguatan akses pasar lokal dan digital.

REFERENSI

Agus, Faisal, R., & Raliono. (2019). Analisis Keuntungan Industri Rumah Tangga Roti Anugerah Di Pancoran Mas, Kota Depok. *Ilmu Manajemen*, 15(1), 45–56.
<https://doi.org/10.47313/oikonomia.v15i1.643>

- Alqifari, M., & Sulaeman. (2021). Analisis Strategi Pemasaran Usaha Tempe Di Desa Jelantik (Studi Di Home Industri Tempe "Batur). *Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan*, 5(4), 1575–1587. <https://doi.org/10.36312/jisip.v5i4.264>
- BPS, K. B. B. (2023). *Kabupaten Bone Bolango Dalam Angka 2023*. Kabupaten Bone Bolango.
- Butarbutar, G. R. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Usaha Industri Makanan Khas Di Kota Tebing Tinggi. *Jom Fekon*, 04(01). <https://media.neliti.com/media/publications/184682-ID-analisis-faktor-faktor-yang-mempengaruhi.pdf>
- Desembrianita, E., & Kurniawan, R. (2023). Membangun Budaya Inovasi Dalam UMKM: Pelatihan Dan Pendampingan Untuk Meningkatkan Kreativitas Dan Responsivitas Terhadap Pelanggan. *Eastasouth Journal of Impactive Community Services*, 1(03), 191–202. <https://doi.org/10.58812/ejimcs.v1.i03>
- Dewi, N. K. A. D. C., Suryani, N. N., & DwiPuspitawati, N. M. (2023). Pengaruh Disiplin Kerja, Motivasi Kerja Dan Penempatan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Theoberoi Beach Resort Bali. *Jurnal Ekonomi Bisnis*, 4, 736–745. <https://eprints.unmas.ac.id/id/eprint/6797/>
- Ferdian, S. A., Yani, D., & Isyanto, P. (2023). Analisis Tingkat Pendidikan dan Pelatihan Karyawan Terhadap Kinerja Karyawan Home Industri Roti Solo Bakery. *Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia*, 367(3), 367–372. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8077650>
- Hanif, I., Maflahah, I., & Fahkry, M. (2019). Analisis Produktivitas Dengan Metode APC (American Productivity Center) Roti Pia Pada IRT Pia Latief Kediri). *Agrointek*, 13(2), 143–154. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v13i2.5291>
- Huda, I. J., Rochdiani, D., & Isyanto, A. Y. (2021). Analisis Pendapatan Usaha Roti Pada Industri Rumah Tangga Farida Bakery Di Desa Cikunir Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 8, 394. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/agroinfoGaluh/article/view/5261>
- Idin, L. (2016). Analisis Produktivitas Tenaga Kerja Pada Pengolahan Kopra Di Kota Raha. *Jurnal Ekonomi (JE)*, 1(1), 1–9. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/JE>
- Ileng, Kambolong, M., & Sahrun. (2018). Analisis Biaya Produksi Dan Pendapatan Usaha Pada Industri Roti Karunia Mandiri Roti dan Sari Rama Modern Bakery. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 3(2), 230–240. <https://doi.org/10.52423/BUJAB.V3I2.9443>
- Malikhah, I., Nst, A. P., & Kaban, G. P. (2023). Analisis Kompetensi Sdm Dan Pemanfaatan Teknologi Informasi Terhadap Produktivitas Kerja Pelaku Usaha Di Desa Pematang Serai Kabupaten Langkat. *Maneggio: Jurnal Ilmiah Magister Manajemen*, 6(1), 1–10. <https://doi.org/10.30596/maneggio.v6i1.14586>
- Maulidah, S. A. D., Hudaya, A. R., Wachdijono, Rachmat, B., & Saefudin. (2021). Model Pemrograman Linier untuk Memaksimalkan Laba Disertai Analisis Dual : Sebuah Kasus pada Agroindustri Kreatif Roti di Desa Keduanan Kecamatan Depok Kabupaten Cirebon. *Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan*, 1(02), 130–154. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v1i02.47>
- Nani, V. N. R. N., Boekoesoe, Y., & Bakari, Y. (2022). Analisis Biaya Dan Pendapatan Usahatani Jagung Di Desa Ayumolingo Kecamatan Pulubala. *Agrinesia*.
- Nasution, A. S., Andini, P. D., & Putra, G. (2024). Penerapan Non Preemptive Goal Programming dalam Meningkatkan Efisiensi Penjadwalan Shift Karyawan (Studi Kasus Perusahaan Air Minum dalam Kemasan (AMDK) Bandar Lampung) Achmad. *Jurnal EurekaMatika*, 12(1), 79–92. https://r.search.yahoo.com/_ylt=Awr93lX1aI9oKxwOQ6BXNyoA;_ylu=Y29sbwNncTEECg9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1755438581/RO=10/RU=https%3a%2f%2fvm36.upi.edu%2findex.php%2fJEM%2farticle%2fdownload%2f74545%2f29211/RK=2/RS=tnJ6pWildlxvNLmuQ36whapgG4E-
- Nst, A., Zulkarnaen, M., & Nurhayati. (2023). Analisis Pendapatan Usaha Roti Pada Industri Rumah Tangga Yulia Bakery. *Universitas Dharmawangsa*, 17, 1–7. <http://dx.doi.org/10.46576/wdw.v17i4.3823>
- Panjaitan, E., & Paman, U. (2020). Analisis Pengaruh Faktor Produksi Terhadap PProduktivitas Usahatani Kelapa Sawit Pola Swadaya Di Desa Sungai Buluh Kecamatan Kuantan Sunginggi Hilir, Kabupaten Kuantan Singingi. *Jurnal Dinamika Pertanian Edisi XXXV1, 2020*(April), 61–68. [http://dx.doi.org/10.25299/dp.2020.vol36\(1\).5371](http://dx.doi.org/10.25299/dp.2020.vol36(1).5371)
- Passalbessy, V. (2017). Analisis Tingkat Produktivitas Tenaga Kerja Pada Toko Roti Ropan Wamena Kabupaten Jayawijaya. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 8(1). <http://dx.doi.org/10.55049/jeb.v8i1.38>
- Pribadi, A., Alam, M. N., & Effendy. (2017). Analisis Pendapatan Usaha Roti Pada Industri Rumah Tangga Aisyah Bakery Di Kota Palu. *Agrotekbis*, 5(4), 466–471.

- <https://www.neliti.com/publications/246201/analisis-pendapatan-usaha-roti-pada-industri-rumah-tangga-aisyah-bakery-di-kota>
- Puspasari, D. A., & Handayani, H. R. (2020). Analisis Pengaruh Pendidikan, Kesehatan, Dan Upah Terhadap Produktivitas Tenaga Kerja Di Provinsi Jawa Tengah. *JDEP*, 3(1), 65–76. https://ejournal.undip.ac.id/index.php/dinamika_pembangunan/index
- Ramayani, R. F. (2019). Analisis Pendapatan Usaha Industri Rumah Tangga Roti Mini Bakery Di Kota Palembang (Analysis Of Business Revenue In The Mini Bakery Household Industry In Palembang City). *Management Studies and Entrepreneurship Journal*, 2(2), 160–177. <http://journal.yrpiaku.com/index.php/msej>
- Rauf, F., Imran, S., & Indriani, R. (2021). Produktivitas Dan Pendapatan Usahatani Jagung Di Desa Padengo Kecamatan Dengilo Kabupaten Pohuwato. *Agrinesia*, 6(1). https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrOoLaPdY9orUoMs7dXNyoA;_ylu=Y29sbwNncTEEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1755441807/RO=10/RU=https%3a%2f%2fejournal.ung.ac.id%2findex.php%2fAGR%2farticle%2fdownload%2f13639%2f4015/RK=2/RS=emBP5NsDC TFss3kDKnskYcjdegl-
- Sentosa, A., & Trianti, E. (2019). Pengaruh Kualitas Bahan Baku, Proses Produksi Dan Kualitas Tenaga Kerja Terhadap Kualitas Produk Pada PT Delta Surya Energy Di Bekasi. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 13(2), 62–71. <https://doi.org/10.47313/oikonomia.v13i2.506>
- Simatupang, A. E. C., Simatupang, J. T., & Berutu, P. T. S. S. (2022). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Kopi Bubuk Robusta. *Jurnal Methodargo*, 8(1), 67–76. <https://e-journal.janabadra.ac.id/index.php/JA/article/viewFile/2365/1552>
- Siregar, A. P. H. (2020). Analisis Strategi Bersaing Toko Roti X Berdasarkan IE-matrix. *Jurnal Administrasi Bisnis*.
- Sri, D., & Margareta, C. (2020). Pengaruh Pelatihan Kewirausahaan , Kemampuan Memanfaatkan Teknologi Dan Pendidikan Terhadap Produktifitas Wanita Pengusaha UMKM Di Palembang. *Ecoducation*, 42(2), 142–158. https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=pengaruh+pelatihan+kewirausahaan%2C+kemampuan+memanfaatkan+teknologi+dan+pendidikan+terhadap+produktivitas+wanita+pengusaha+UMKM+di+palembang&btnG=#d=gs_qabs&t=1754319706749&u=%23p%3DL_uCyzl2G60J
- Sulistiani, I. (2023). Pengaruh Pemberian Insentif Dan Motivasi Kerja Terhadap Peningkatan Produktivitas Kerja Pada Perusahaan Ekspedisi J&T Sampit. *Jurnal Ilmiah Ilmu Manajemen*, 2(1), 2656–6265. <http://student-repository.ut.ac.id/id/eprint/1374>
- Supriatna, N. (2017). Analisis Produktivitas Kerja Dalam Meningkatkan Mutu Produk Home Industry Roti Nayla Kota Banjar. *Jurnal ADBIS*, 2(1), 1–8. <https://123dok.com/document/y91w2vwq-analisis-produktivitas-kerja-dalam-meningkatkan-mutu-produk-home-industry-roti-nayla-kota-banjar.html>
- Sutomo, B. (2017). *Sukses Wirausaha Roti* (D. A. Santoso (ed.)). Puspa Swara.
- Ulum, A. E. K., Suyadi, B., & Hartanto, W. (2018). Pengaruh Lingkungan Kerja Dan Keterampilan Kerja Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Pada Pabrik Rokok Gagak Hitam Kecamatan Maesan Kabupaten Bondowoso. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi, Dan Ilmu Sosial*, 12, 173–178. <https://doi.org/10.19184/jpe.v12i2.8311>
- Wibowo, L. S., Nento, W. R., & Bakari, Y. (2023). *Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Egg Roll Frozen Berbahan Daging Ikan*. 3(2), 107–119. <http://dx.doi.org/10.33756/jds.v1i1.19324>
- Wihandoyo, D., Wakhidati, Y. N., & Subagyo, Y. (2022). Analisis Efisiensi Biaya dan Keuntungan Usaha Susu Kambing Peranakan Etawa di Kecamatan Kaligesing Kabupaten Purworejo (Studi Kasus 4 Perusahaan di Kecamatan Kaligesing) Analysis of cost efficiency and profit of etawa crossbreed goat milk business in Ka. *Journal Of Animal Science And Technology*, 4(1), 7–14. <https://sinelitabmas.unsoed.ac.id/garuda-doc/3395011.pdf>
- Wijayanto, I. K. (2021). *Analisis Produktivitas Tenaga Kerja Pada Pekerjaan Keramik Lantai (Analysis Of Labour Productivity Of Ceramic Floors Installation Work)*. <https://dspace.uir.ac.id/handle/123456789/34434>
- Zamri, & Sirairt, G. (2022). Analisis Penerapan Preventive Maintenance Mesin Printing Di PT.ABC. *Jurnal Comasie*, 04. <https://ejournal.upbatam.ac.id/index.php/comasjournal/article/view5350/2493>