

TINGKAT DAN PENDUGAAN PENJUALAN KUE BOLU PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT) HJ. ENONG BAKERY

Estimated Level Of Sponge Roll Cake Sales In The Home Industry Of Hj. Enong Bakery

Muhammad Miftah Faried*, Nuri Dewi Yanti, Emy Rahmawati

Prodi Agribisnis/Jurusan SEP, Fak. Pertanian – Univ. Lambung Mangkurat, Banjarbaru – Kalimantan Selatan

*Corresponding author: fariedhb@gmail.com

Abstrak. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui keadaan usaha, menganalisis tingkat dan pendugaan penjualan, mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi pada industri rumah tangga (IRT) Hj. Enong Bakery. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Maret sampai Agustus 2018 di rumah produksi dan penjualan Hj. Enong Bakery Martapura Kabupaten Banjar. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Alat yang dipakai untuk mengetahui keadaan dan permasalahan usaha adalah dengan menggunakan analisis deskriptif. Sedangkan untuk menganalisis tingkat dan pendugaan penjualan usaha menggunakan analisis regresi dengan tipe regresi linier sederhana menggunakan metode *Ordinary Least Square* (OLS) dengan model Log – Lin. Berdasarkan hasil penelitian mengenai keadaan usaha IRT Hj. Enong Bakery, diketahui jika usaha ini mempunyai ketersediaan modal yang lancar dalam mendirikan usaha, lokasi usaha yang strategis, pengadaan bahan yang cukup mendukung, tersedianya sarana dan prasarana kerja selama kegiatan produksi, kegiatan produksi yang berjalan setiap hari dalam memenuhi permintaan, tenaga kerja yang terorganisir, serta pemasaran yang berjalan lancar dalam memasarkan kue. Berdasarkan analisis OLS dengan model Log – Lin, didapatkan hasil jika penambahan satu-satuan waktu (bulan) maka akan terjadi pertumbuhan penjualan sebesar 1,2 %. Berdasarkan hasil penelitian mengenai permasalahan yang dihadapi usaha ini adalah keterlambatan pasokan Selai Welco dan kotak kemasan kue bolu.

Kata Kunci: tingkat, pendugaan, penjualan kue bolu

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Industrialisasi pertanian dikenal dengan nama agroindustri, dimana agroindustri adalah pengolahan hasil pertanian dan karena itu agroindustri merupakan bagian dari subsistem agribisnis yang disepakati selama ini yaitu subsistem penyedia sarana produksi dan peralatan, usaha tani, pengolahan hasil (agroindustri), pemasaran, sarana dan pembinaan (Soekartawi, 2005).

Agroindustri pangan merupakan salah satu industri pengolahan hasil pertanian yang memegang peranan penting dalam hal diversifikasi pangan. Salah satu jenis agroindustri pangan yang sudah lama dikenal adalah industri pengolahan tepung terigu seperti roti, kue, mie, dan lain-lain (Soekartawi, 2005).

Industri kue (*bakery*) merupakan bagian dari industri makanan jadi yang memanfaatkan tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam proses produksinya. Industri pengolahan kue yang khususnya berbasis tepung terigu yang semula dikonsumsi sebagai makanan selingan, namun dalam perkembangannya, budaya mengkonsumsi kue tidak lagi menjadi hal yang asing bagi sebagian besar masyarakat. Meskipun dalam kenyataannya, kue belum bisa menggantikan fungsi nasi sebagai makanan pokok, akan tetapi seiring dengan berjalannya waktu, kue merupakan menu makanan alternatif di segala kondisi dan waktu makan. Itulah sebabnya, sekarang ini industri pengolahan dengan bahan baku tepung terigu semakin menjamur usahanya.

Di Kabupaten Banjar dari tahun 2014 hingga tahun 2016 jumlah perusahaan/usaha yang bergerak dibidang industri tercatat 9.072 perusahaan/usaha, industri yang bergerak di

bidang pengolahan makanan, minuman dan tembakau, merupakan usaha kedua yang paling banyak diusahakan. Industri pengolahan kue merupakan salah satu usaha industri yang bergerak di bidang industri makanan dan minuman yang melakukan usaha berbagai macam aneka olahan kue dan roti yang berbahan baku tepung terigu.

industri pengolahan kue di Kabupaten Banjar sudah semakin menjamur usahanya. Banyaknya jumlah produsen kue (*bakery*) maka bertambah pula jumlah pesaing dalam industri kue tersebut sehingga kondisi ini berimplikasi terhadap tingkat persaingan yang juga semakin tinggi untuk merebut pangsa pasar. Untuk menghadapi persaingan yang semakin ketat, dalam industri kue (*bakery*) ini, maka diperlukan usaha keras untuk meningkatkan pertumbuhan usaha, Setiap keinginan untuk meningkatkan pertumbuhan usaha, maka haruslah diikuti dan dimulai dengan perencanaan yang matang serta kerja keras untuk merealisasinya. Dalam perencanaan akan disusun hal-hal apa saja yang akan dilakukan kedepan. Perencanaan yang menghasilkan rencana, yang merupakan pedoman bagi manajemen untuk melaksanakan kegiatannya (Kasmir, 2010).

Industri Rumah Tangga (IRT) Hj. Enong Bakery merupakan salah satu usaha dagang yang bergerak di bidang usaha industri makanan dan minuman yang melakukan penjualan berbagai macam olahan aneka kue seperti kue bolu, kue basah, kue kering, dan roti. Pada saat sekarang ini IRT Hj. Enong Bakery merupakan industri pengolahan kue dengan izin usaha resmi yang terbesar di Kabupaten Banjar. Dengan banyaknya industri pengolahan kue yang telah menjamur dan tersebar di Kabupaten Banjar saat ini, sehingga terjadi persaingan dalam pemasaran. Persaingan tersebut kemudian menimbulkan masalah jika terjadi ketidakseimbangan produksi dengan pencapaian penjualan. Oleh karena itu perusahaan/usaha industri pengolahan kue perlu perencanaan dan operasional untuk mengembangkan rancangan kegiatan hari ini untuk tindakan-tindakan di masa mendatang, dengan dilakukan peramalan/pendugaan penjualan agar jumlah produksi yang dihasilkan seimbang dengan permintaannya.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan adalah sebagai berikut: (1) Mengetahui keadaan usaha pengolahan kue bolu pada IRT Hj. Enong Bakery; (2) Menganalisis tingkat dan pendugaan penjualan kue bolu pada IRT Hj. Enong Bakery; (3) Mengetahui permasalahan yang terjadi pada IRT Hj. Enong Bakery.

Kegunaan dari penelitian ini adalah: (1) penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat Sebagai bahan pertimbangan bagi manajemen perusahaan dalam menentukan kebijakan-kebijakan perusahaan yang berkaitan dengan manajemen perusahaan, khususnya dalam prediksi jumlah penjualan yang selanjutnya digunakan sebagai dasar perencanaan produksi yang akan datang; (2) sebagai bahan informasi bagi peneliti agar dapat dijadikan bahan tambahan pengetahuan disamping sebagai bahan skripsi yang merupakan syarat untuk memperoleh gelar sarjana.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di usaha Industri Rumah Tangga (IRT) Hj. Enong Bakery kota Martapura, Kabupaten Banjar. Waktu penelitian dimulai dari bulan Maret 2018 sampai Agustus 2018 yaitu mulai dari persiapan, penyusunan proposal, pengumpulan data, pengolahan data sampai dengan tahapan penyusunan laporan.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang dikumpulkan merupakan data primer yang didapatkan dari wawancara langsung dengan pimpinan/pemilik serta karyawan perusahaan dan pihak-pihak terkait, serta menggunakan data sekunder yang didapat dari instansi-instansi terkait seperti, Badan Pusat Statistik dan data dari usaha IRT Hj. Enong Bakery.

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama, yaitu mengetahui keadaan usaha pengolahan kue bolu pada usaha IRT Hj. Enong Bakery dilakukan dengan analisis deskriptif yang ditunjang oleh observasi langsung ke lokasi penelitian.

Untuk menjawab tujuan kedua, yaitu untuk menganalisis tingkat dan pendugaan penjualan, alat analisis yang dipakai ialah analisis regresi dengan tipe regresi linier sederhana menggunakan metode *Ordinary Least Square* (OLS) dengan model Log – Lin.

Persamaan regresi dalam penelitian ini adalah:

$$\ln Y = \beta_0 + \beta_1 x$$

Keterangan :

Y = Penjualan Kue Bolu
 β_0 = Konstanta
 β_1 = Koefisien Regresi
X = Waktu

Untuk menjawab tujuan ketiga, yaitu permasalahan yang dihadapi oleh Industri Rumah Tangga (IRT) Hj. Enong Bakery dilakukan analisis deskriptif dengan menggambarkan secara sederhana perihal permasalahan yang selama ini dihadapi oleh usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Usaha

Usaha IRT Hj. Enong Bakery merupakan salah satu dari industri pengolahan kue yang ada di Kabupaten Banjar. IRT Hj. Enong Bakery ini pertama kali dirintis oleh Hj. Enong pada tahun 1997, adapun keadaan usaha IRT Hj. Enong Bakery sebagai berikut:

Modal

Modal awal dalam mendirikan usaha pengolahan kue bolu sebesar Rp. 150.000.000,-. Modal yang digunakan dalam mendirikan usaha menggunakan modal sendiri, modal tersebut digunakan antara lain untuk peralatan, mesin, dan bahan baku.

Bahan Baku

Jenis bahan baku kue bolu yang digunakan adalah tepung terigu, telur, gula, margarine. Pengadaan pasokan bahan baku berpedoman pada kebijakan yang ditetapkan oleh IRT Hj. Enong Bakery yaitu kebijakan sistem jaminan halal. kebijakan sistem jaminan halal merupakan pernyataan tentang komitmen (tekad) perusahaan untuk memproduksi produk yang halal secara konsisten, mencakup konsistensi (menjaga untuk tidak berubah) dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku,

bahan tambahan dan bahan penolong serta konsistensi dalam proses produksi halal sesuai dengan syariat islam yang telah disetujui oleh LPPOM MUI. IRT Hj. Enong Bakery ini melakukan pemesanan dan pembelian bahan baku melalui distributor yang terdapat pada Daftar Produk Halal, Jurnal Halal LPPOM MUI terbaru dan ada surat persetujuan penggunaan bahan dari LPPOM MUI.

Tepung Terigu. pemesanan dan pembelian tepung terigu sebanyak 4 (empat) kali dalam sebulan yaitu setiap 1 (satu) minggu sekali dimana harga bahan baku untuk tepung terigu Rp. 168.000/karung (25 kg) Jumlah pemesanan dan pembelian bahan baku dalam satu bulan tersebut rata-rata sebesar 11 ton tepung terigu.

Telur. Pasokan telur ayam pada IRT Hj. Enong Bakery berasal dari Bati-bati, melalui distributor PT. Jaya Karya Farm. Sistem yang digunakan dalam memasok telur di IRT Hj. Enong Bakery adalah sistem pesan antar (ordery marketing). Untuk pemesanan telur IRT Hj. Enong Bakery melakukan pemesanan dan pembelian telur sebanyak 16 (enam belas) kali dalam sebulan yaitu setiap 4 (empat) kali dalam satu minggu, dimana harga telur Rp. 26.000,00/Kg Jumlah pemesanan dan pembelian telur dalam satu bulan tersebut rata-rata sebesar 21,5 ton telur.

Margarine. Jenis margarine yang digunakan yaitu margarine dari Blueband, Harga margarine tersebut sebesar Rp. 516.000,00/20 kg, jumlah margarine yang digunakan untuk keperluan pengolahan kue bolu dalam satu hari produksi berkisar 10 Karton atau 150 Kg.

Gula. Jenis gula yang digunakan yaitu gula pasir dari Poskopol dan Inkopol dari produsen PT. Berkah Manis Makmur. pemesanan dan pembelian gula dilakukan sebanyak sebulan 1 (satu) kali dimana harga gula Rp. 10.200,00/Kg Jumlah pemesanan dan pembelian gula selama satu bulan tersebut rata-rata sebesar 200 sak atau 10 ton.

Selai. Jenis selai yang digunakan yaitu selai Welco Puratos dari PT. Welco Indonesia. Selai tersebut dipesan dalam jumlah yang cukup besar yaitu 6 ton dalam satu bulan, pemesanan dan pembelian selai dilakukan sebanyak sebulan 1 (satu) kali dimana harga selai Rp. 560.000/20 Kg, Pemakaian selai dalam satu hari produksi diperlukan 9-10 Karton atau $\pm$ 200 Kg.

Komposisi Bahan Baku. Komposisi bahan baku yang digunakan Hj. Enong Bakery untuk menghasilkan adonan kue bolu (9 buah kue bolu) dapat dilihat pada Tabel 1 berikut :

No	Bahan Baku	Jumlah
1	Gula	1 Kg
2	Susu	760 ml
3	Tepung Terigu	1 Kg
4	Telur	2 Kg
5	Margarine	2 Kg
6	Selai	1 Kg

Sumber : Pengolahan Data Primer 2018.

Sarana dan Prasarana Kerja

IRT Hj. Enong Bakery memiliki beberapa sarana dan prasarana yang menunjang dalam kelancaran usaha pengolahan kue bolu. Beberapa sarana dan prasarana yang digunakan agar dapat menunjang keberlangsungan usaha ini diantaranya meliputi :

Lahan. Lahan merupakan prasarana utama yang diperlukan dalam membangun suatu usaha tertentu. Luas lahan yang digunakan oleh IRT Hj. Enong Bakery sebesar 5000 m².

Pabrik. Pabrik merupakan prasarana yang diperlukan untuk mengolah dan memproduksi kue bolu. Didalam pabrik terdapat sarana penunjang lainnya yang digunakan untuk keperluan mengolah dan memproduksi kue bolu. Adapun pabrik pengolahan kue bolu tersebut berjumlah 1 buah dengan ukuran 15 x 30 m².

Gudang. Gudang merupakan prasarana yang diperuntukkan untuk menyimpan stok bahan baku yang digunakan dalam mengolah kue bolu. Adapun gudang tempat penyimpanan bahan baku tersebut berjumlah 2 buah dengan ukuran 4 x 8 m² dan 10 x 30 m².

Toko. Toko merupakan prasarana yang digunakan untuk tempat menjual serta memasarkan kue bolu. Adapun toko ini berjumlah 9 buah.

Mesin dan Peralatan. Mesin dan peralatan merupakan sarana-sarana yang digunakan dalam mengolah dan memproduksi kue bolu. Adapun rincian sarana/prasarana kerja dapat dilihat pada Tabel 2 berikut :

No	Nama Alat	Jumlah (Buah)
1	Mixer	7
2	Oven	20
3	Kuas	6
4	Loyang	180
5	Kotak Plastik	10
6	Pisau	13
7	Kertas Roti	1 Rim
8	Plastik Roll	1 Rim
9	Kain Spon	1 Roll

Sumber : Pengolahan Data Primer 2018.

Kegiatan Produksi

Produksi dilakukan setiap hari, terkecuali pada lebaran kegiatan produksi akan diliburkan. Langkah-langkah pengolahan kue bolu pada IRT Hj. Enong Bakery :

Pengadukan. Gula pasir, telur ayam bahan-bahan tersebut dicampur lalu diaduk hingga berbusa, proses pengadukan dilakukan hingga adonan berwarna putih dan bertekstur kental.

Pencampuran. Tambahkan tepung terigu, margarine, dan susu dengan kecepatan rendah hingga adonan tercampur rata. Lalu masukkan margarine yang sudah dilelehkan, kemudian pengadukan adonan hingga merata sampai mengembang.

Pencetakan. Adonan yang sudah siap lalu dimasukkan kedalam loyang yang telah diolesi mentega dan ditaburkan tepung terigu.

Pemanggangan (Oven). Adonan yang sudah siap dicetakan tadi kemudian dimasukkan ke pemanggang (oven) tunggu hingga 23 menit. Bolu yang sudah matang yang berwarna kuning kecoklatan lalu diangkat dari oven dan lepaskan kue dari wadahnya ke atas meja, kemudian oleskan selai hingga merata lalu gulung secukupnya dan di dinginkan selama 10 menit agar tidak mengembun saat packaging.

Pengemasan (Packaging). Setelah bolu gulung tersebut dingin, lalu masukkan kedalam kotak kemasan satu-persatu kemudian bolu siap dijual dan dipasarkan.

Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang ada di IRT Hj. Enong Bakery berjumlah 82 orang, yang terdiri atas 46 orang laki-laki dan 36 orang perempuan dengan kualifikasi jenjang pendidikan rata-rata adalah tamatan SMP sederajat. Tenaga kerja tersebut bekerja selama 9 jam yang dimulai dari pukul 07.00 – 16.00 WITA dengan waktu istirahat yang diberikan secara bergantian pada saat jam makan siang dan waktu sholat. Sistem pembayaran gaji terhadap tenaga kerja yang mengolah dan memproduksi kue bolu adalah setiap mingguan. Besarnya upah untuk yang mengolah dan memproduksi kue bolu sebesar Rp. 50.000 – 75.000 untuk setiap harinya.

Pemasaran

Daerah pemasaran kue bolu Hj. Enong Bakery tersebar di berbagai wilayah Kalimantan selatan, Martapura 4 buah, Banjarbaru 1 buah, Banjarmasin 4 buah. IRT Hj. Enong Bakery selaku produsen menjual langsung kepada konsumen akhir, dimana konsumen datang ke toko Hj. Enong Bakery untuk membeli kue bolu. Pembayaran dilakukan secara kontan atau tunai. Harga penjualan kue bolu sebesar Rp. 30.000 per buah. Aktivitas penjualan yang berada didalam pabrik dilakukan setiap jam kerja yang dimulai pada pukul 07.00 – 21.00 WITA. Harga kue bolu yang dijual kepada pedagang pengecer sebesar Rp. 29.000 per buah. Pedagang pengecer biasanya membeli kue bolu dalam jumlah yang relatif besar. pedagang pengecer tersebut membeli pada saat pagi dan sore hari. Harga jual kue bolu di tingkat pedagang pengecer biasanya disesuaikan dengan keadaan pasar di daerah pemasaran pedagang pengecer tersebut.

Tingkat Penjualan Kue Bolu

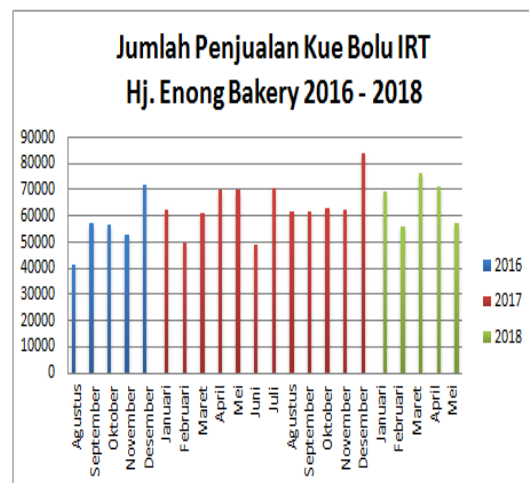
Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan pada IRT Hj. Enong Bakery di peroleh data-data mengenai tingkat penjualan kue bolu yang dilakukan oleh IRT Hj. Enong Bakery yang dari tahun ke tahun mengalami peningkatan yang positif. Data yang diperoleh merupakan data historis dari bulan Agustus 2016 sampai dengan bulan Mei 2018.

Pola data yang terbentuk dari data penjualan kue bolu pada bulan Agustus 2016 sampai dengan Mei 2018, akan disajikan dalam tabel dan gambar berikut:

Tabel 3. Tingkat penjualan kue bolu IRT Hj. Enong Bakery Tahun 2016 – 2018.

Bulan	Penjualan (Buah)		
	2016	2017	2018
Januari		62.513	69.436
Februari		49.602	55.970
Maret		61.118	76.077
April		69.978	71.478
Mei		69.676	57.125
Juni		49.016	
Juli		70.469	
Agustus	41.444	61.870	
September	57.108	61.897	
Oktober	56.425	63.179	
November	52.662	62.037	
Desember	71.592	84.023	

Sumber : Pengolahan Data Primer 2018.



Gambar 1. Grafik jumlah penjualan kue bolu IRT Hj. Enong Bakery 2016-2018.

Analisa dari tabel diatas dapat dijelaskan bahwa penjualan pada setiap tahunnya terus mengalami peningkatan penjualan, pada bulan Agustus 2016 dan 2017 perbandingan penjualan naik sebesar 20.426 buah, September 2016 – 2017 sebesar 4.789 buah, Oktober 2016 – 2017 sebesar 6.754 buah, November 2016 – 2017 sebesar 9.375 buah, Desember 2016 – 2017 sebesar 12.431 buah, Januari 2017 – 2018 sebesar 6.923 buah, Februari 2017 – 2018 sebesar 6.368 buah, Maret 2017 – 2018 sebesar 14.959 buah, April 2017 – 2018 sebesar 1.500

buah, dan pada bulan Mei 2017 dan 2018 perbandingan penjualan menurun sebesar 12.551 buah karena pada bulan Mei 2018 ini tepatnya pada bulan ramadhan awal sampai menjelang idul fitri, Hj. Enong Bakery lebih banyak menjual kue basah seperti kue lapis sari india, kue lahm, kue hamparan tatak pisang, kue keraban, kue lapis hijau, kue sari muka, kue susun hijau, kue putri selat, dll. Karena konsumen pada saat bulan ramadhan lebih cenderung membeli kue basah sebagai pilihan takjil berbuka puasa.

Kenaikan jumlah penjualan kue bolu setiap tahunnya tak terlepas dari usaha IRT Hj. Enong Bakery terus membuka outlet/cabang baru di berbagai wilayah, pada tahun 2017 dan 2018 ada 3 outlet baru yang dibuka, pada tahun 2017 outlet di resmikan di Jl. Ahmad Yani KM.40, No. 17, Cindai Alus, Martapura (Sultan Adam) dan pada tahun 2018 2 outlet di resmikan di wilayah Banjarmasin yaitu di Jl. Mayjend. Sutoyo. S. Banjarmasin dan Jl. Sultan Adam Banjarmasin. Jumlah penjualan kue bolu tertinggi yaitu pada bulan Desember 2017 yaitu sebesar 84.023 buah. Dapat diketahui bahwa jumlah penjualan kue bolu mengalami kenaikan setiap tahunnya dilihat dari perbandingan Jumlah penjualan kue bolu setiap tahunnya. Kenaikan penjualan tertinggi terjadi pada bulan April di tahun 2017, Maret di tahun 2018 dan Desember di tahun 2016, 2017. Terjadinya kenaikan jumlah penjualan kue bolu pada bulan April di tahun 2017 dan Maret di tahun 2018 disebabkan karena bertepatan dengan Haul Akbar K.H. Muhammad Zaini Bin Abdul Ghani (Guru Sekumpul Martapura). Sedangkan pada bulan Desember di tahun 2016 dan 2017 terjadi karena bertepatan dengan libur akhir tahun.

Pendugaan Penjualan Kue Bolu

Penjualan merupakan hal yang penting bagi suatu perusahaan untuk mendapatkan laba semaksimal mungkin. Untuk mewujudkan hal tersebut diperlukan perhitungan-perhitungan yang tepat pula. Salah satu caranya yaitu melakukan prediksi(pendugaan)/peramalan penjualan untuk periode yang akan datang. Pertumbuhan penjualan menggambarkan tentang persentase pertumbuhan perusahaan dari bulan ke bulan yang dilihat dari sisi penjualannya. Dengan mengetahui seberapa besar pertumbuhan penjualan, perusahaan dapat memprediksi seberapa tingkat penjualan pada periode yang akan datang.

Untuk dapat menganalisis pertumbuhan penjualan pada usaha IRT Hj. Enong Bakery dilakukan prediksi (pendugaan) penjualan menggunakan model Log – Lin. Yang merupakan suatu model dimana variable terikat (Y) dalam bentuk logaritma sedangkan variable bebas (X) berbentuk linier. Dengan demikian, persamaan dapat dituliskan sebagai berikut :

$$\ln Y = \beta_0 + \beta_1 x$$

Dari hasil diatas maka dapat ditentukan prediksi jumlah penjualan pada bulan berikutnya, dalam hal ini Y adalah nilai pendugaan artinya ini adalah variable yang diramalkan yaitu banyaknya jumlah penjualan kue bolu Hj. Enong Bakery. Sedangkan X (Waktu) merupakan bulan, maka nilai Y dapat ditentukan :

$$\ln Y = 10,891 + 0,012 x$$

Hasil perhitungan diatas menunjukkan bahwa dugaan besarnya pertumbuhan penjualan pada bulan berikutnya yaitu dilihat dari model regresi diatas, penulis dapat menduga jika penambahan satu-satuan waktu (bulan) maka akan terjadi pertumbuhan penjualan sebesar 1,2 %. Hasil pendugaan penjualan dapat dilihat pada tabel berikut :

$\ln Y = 10,891 + 0,012 x$		
No	Bulan	Prediksi Penjualan
1	Juni (2018)	70.757
2	Juli	71.611
3	Agustus	72.475
4	September	73.350
5	Oktober	74.236
6	November	75.132
7	Desember	76.039
8	Januari (2019)	76.957
9	Februari	77.886
10	Maret	78.826
11	April	79.778
12	Mei	80.741



Gambar 2. Grafik prediksi penjualan periode berikutnya.

Berdasarkan tabel diatas, pertumbuhan penjualan mengalami pertumbuhan yang positif dari bulan ke bulan. Pertumbuhan penjualan yang positif menunjukkan bahwa penjualan di periode yang akan datang terus meningkat dari bulan ke bulan.

Permasalahan yang Dihadapi

Permasalahan yang dihadapi dalam perkembangan usaha IRT Hj. Enong Bakery :

1. Keterlambatan pengiriman pasokan bahan baku selai Welco yang berdampak pada pengurangan produksi bolu Hj. Enong Bakery.
2. Keterlambatan pengiriman pasokan kotak kemasan yang berdampak pada aktifitas pengemasan (*packaging*).
3. Keterlambatan ini umumnya dikarenakan terhambatnya proses pengiriman oleh pihak jasa pengiriman akibat dari faktor cuaca yang mengganggu aktivitas selama pengiriman barang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Keadaan usaha IRT Hj. Enong Bakery mempunyai ketersediaan modal yang lancar dalam mendirikan usaha, lokasi usaha yang strategis, pengadaan bahan yang cukup mendukung selama proses pengolahan kue bolu, tersedianya sarana/prasarana kerja selama kegiatan produksi, kegiatan produksi yang berjalan setiap hari dalam memenuhi permintaan, tenaga kerja yang terorganisir, serta pemasaran yang berjalan lancar dalam memasarkan kue bolu.

2. Tingkat dan pendugaan penjualan kue bolu pada IRT Hj. Enong Bakery dari hasil perhitungan, penulis dapat menduga jika penambahan satu-satuan waktu (bulan) maka akan terjadi pertumbuhan penjualan sebesar 1,2 %. Prediksi penjualan kue bolu pada IRT Hj. Enong Bakery periode berikutnya yaitu pada bulan Juni 2018 hingga Mei 2019 sebesar 70.757, 71.611, 72.475, 73.350, 74.236, 75.132, 76.039, 76.957, 77.886, 78.826, 79.778, 80.741. Tingkat pertumbuhan penjualan mengalami pertumbuhan yang positif dari bulan ke bulan. Pertumbuhan penjualan yang positif menunjukkan bahwa penjualan di periode yang akan datang terus meningkat dari bulan ke bulan.
3. Berdasarkan Masalah yang paling sering dihadapi oleh usaha IRT Hj. Enong Bakery adalah keterlambatan pasokan Selai Welco dan kotak kemasan kue bolu, hal ini mengakibatkan pengurangan jumlah produk yang akan di produksi.

Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian ini, sehingga penulis dapat memberikan saran seperti berikut :

1. Sebaiknya perusahaan lebih memperhatikan mengenai pentingnya prediksi penjualan karena dapat dijadikan gambaran kedepan untuk perusahaan mengenai jumlah penjualan kue bolu pada periode yang akan datang. Dengan begitu perusahaan dapat memikirkan rencana apa saja yang perlu untuk menangani apabila jumlah penjualan sedang naik atau turun. Sehingga agar jumlah produksi yang dihasilkan seimbang dengan permintaannya.
2. Diharapkan perusahaan dapat terus mempertahankan konsistensi kualitas kue bolu.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2016. Kabupaten Banjar dalam Angka 2016. Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Selatan.
- Kasmir. 2010. *Pengantar Manajemen Keuangan*, Jakarta: Kencana.
- Soekartawi, 2005. *Agroindustri Dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. PT Raja Grafindo Persada. Malang.