

Penerapan Analisis SWOT Untuk Meningkatkan Penjualan Pada *King Donat Bakery* Jalan Wahidin Kota Rembang

Sucipto Febrianto¹, Sellyka Khoyrunnisa², Maya novianti³, Tika Oktarina⁴
Lizvan M. Sitorus⁵

Universitas Pat Petulai -¹ febriantosucipto@gmail.com

-³ mayanovianti90@gmail.com

-⁴ tikaoktarina66@gmail.com

-⁵ sitoruslizvan@gmail.com

Universitas Terbuka-¹ sellyka.runniz@gmail.com

Abstrak-Roti salah satu produk bakery yang populer di golongan masyarakat. Di Indonesia, awalnya yang suka mengkonsumsi roti hanya masyarakat menengah ke atas saja. Seiring perkembangan masa sekarang ini hampir di seluruh golongan masyarakat Indonesia menjadikan roti sebagai menu utama sarapan. Untuk menganalisis laporan keuangan dan faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan King Donat Bakery. Metode yang dimanfaatkan pada penelitian ini menerapkan metode analisis SWOT (Strength, Weakness, Opportunity dan Threats) yaitu metode penelitian yang digunakan untuk menganalisis lingkungan eksternal dan internal pada King Donat Bakery di Rembang. Analisis faktor-faktor internal perusahaan akan mengetahui adanya kekuatan maupun kelemahan dari luar perusahaan, dengan tujuan untuk mengetahui kesempatan bagi perusahaan serta mengetahui pula ancaman atau tekanan dari pihak-pihak yang bersaing dengan perusahaan. Teknik yang dilakukan penulis untuk bertanya langsung kepada pihak pemilik perusahaan serta karyawan yang sudah dipercaya untuk memberikan keterangan. Data tambahan yang mendukung penelitian tersebut, yakni menggunakan pengamatan dari hasil penjualan kasir data setiap hari, serta mengamati langsung di tempat kejadian. Kendala yang dihadapi yaitu munculnya pesaing baru yang menjual produk sama dan juga tarif yang relatif murah dibandingkan King Donat Bakery. Letak toko King Donat Bakery berada di jalan yang tidak cukup luas tepatnya Jl. Dr. Wahidin no.69 sehingga minimnya tempat parkir yang tersedia. Sedangkan strategi pemasaran untuk meningkatkan pendapatan yaitu membuat tart dengan model menarik, membuat donat huruf dan angka serta bentuk lain yang cantik, membuat kardus yang cantik berlogo King Donat Bakery, mempertahankan kualitas bahan roti, serta mempromosikan di berbagai sosial media. Adanya usaha tersebut terbukti dapat meningkatkan pendapatan per hari di toko tersebut sehingga tingkat penjualan toko mengalami kenaikan.

Kata kunci : Industri, Roti, Pendapatan

1. PENDAHULUAN

Industri roti merupakan bagian dari industri makanan, tepung terigu menjadi bahan utama yang dimanfaatkan dalam proses pengolahannya. Roti merupakan salah satu produk bakery yang begitu populer di golongan masyarakat. Di Indonesia, awalnya yang suka mengkonsumsi

roti hanya masyarakat menengah ke atas saja. Seiring perkembangan masa sekarang ini hampir di seluruh golongan masyarakat Indonesia menjadikan roti sebagai menu utama sarapan dan menjadikan roti sebagai asupan pengganti perut ditengah padatnya jadwal. Roti sendiri dinilai sebagai asupan yang lebih praktis dan juga bergizi. Tak hanya itu, roti juga beraneka ragam mulai dari varian rasa, komposisi, hingga bentuknya. Roti sekarang ini telah mampu menjadi makanan yang disukai oleh masyarakat di seluruh golongan sehingga ini menjadikan kesempatan usaha industri roti di Indonesia semakin menjadi pusat perhatian. Kondisi yang menjadi pusat perhatian tersebut menciptakan beragamnya level usaha bisnis roti, mulai dari level kecil atau sering juga disebut sebagai industri rumahan hingga industri besar. Di Indonesia, banyak terdapat industri roti rumahan namun masih tetap beroperasi dan berkembang meskipun adanya kekacauan ekonomi. Industri roti dengan level kecil sekitar 50%, sedangkan untuk industri roti level besar 20%, dan sisanya industri menengah. Meninjau perjalanan pertumbuhan industri roti dibutuhkan perubahan produk sebagai peningkatan bisnis. Salah satunya inovasi yang dilakukan adalah membuat berbagai variasi produk roti. Tak hanya itu, supaya pemilik industri roti dapat menyesuaikan perkembangan zaman harus mengetahui tren dan teknologi terbaru.

Saat itu, industri roti di Rembang belum banyak yang menyediakan berbagai jenis roti dan kue karena Rembang merupakan kota kecil. Menariknya bisnis industri roti membuat salah satu warga Rembang keturunan China yang dikenal tante Hwa membuka usaha industri di bidang roti bersama anaknya Koh Henry dan Cik Yuli, mereka membuka usaha toko roti dengan nama King Donat Bakery. King Donat Bakery berdiri sejak tahun 2003 hingga saat ini, yang bermula berada di jalan Dr.Wahidin No.59 yang sekarang ditempati oleh Cilukbaa Babyshop. Kemudian King Donat Bakery pindah lokasi ke jalan R.A.Kartini No.58. Tempat toko King Donat Bakery yang berada di jalan R.A.Kartini No.58 adalah rumah kontrakan, sehingga tante Hwa memiliki ide untuk mencari dan membeli rumah sendiri supaya lebih bebas dan tidak terikat. Pada tahun 2015 bulan Mei, tante Hwa serta keluarganya bersepakat membeli sebuah rumah toko yang terletak di Jl.Dr.Wahidin No.69. Tante Hwa beserta keluarganya merasa berjodoh dengan rumah toko yang berada di Jl.Dr.Wahidin No.69. Kemudian diadakan perombakan interior toko dengan kesan klasik namun lebih modern. Pada bulan Januari tahun 2017 telah diresmikan dan toko King Donat Bakery yang berada di Jl.Dr.Wahidin No.69 tersebut melakukan peresmian pembukaan. Bermula dari hobinya yang mengolah adonan sampai berubah menghasilkan sebuah roti dan kue, dengan antusias tinggi yang dimiliki oleh Koh Henry dan Cik Yuli serta dukungan dari keluarga membuat tante Hwa semakin yakin untuk membuka usaha King Donat Bakery. Kegiatan membuat adonan roti, menakar bahan roti dilakukan oleh Koh Henry dan kegiatan operasional lainnya dibantu lebih dari 10 karyawan. Bisnis industri roti merupakan hal yang sederhana untuk memulainya. Tersedianya bahan dan peralatan di pasaran dengan kualitas baik dan harga yang terjangkau mudah didapatkan. Tingkat konsumsi produk roti kalangan masyarakat di Indonesia terus meningkat, sehingga bisnis ini menjadi pusat perhatian untuk dilakukan. Dengan memantau perkembangan industri roti tersebut, dan permintaan produk roti yang selalu meningkat, maka tidak perlu ragu lagi untuk tante Hwa memulai bisnis industri roti.

Pada saat King Donat Bakery mulai merintis pendapatan yang dihasilkan mampu mencapai Rp 3.000.000 sampai Rp 4.000.000 seharinya dengan jumlah kurang lebih 600 roti. Setelah mengalami perkembangan dan mampu membuka cabang, justru banyak pengusaha yang membuka usaha industri di bidang bakery sehingga menjadikan King Donat Bakery dihadapkan pada persaingan karena para pesaing menjual produk roti yang sama dengan harga yang lebih terjangkau. Hal tersebut menjadi faktor yang menurunkan pendapatan usaha pada King Donat Bakery. Penelitian kali ini dilakukan di cabang King Donat Bakery, letak toko King Donat Bakery berada di jalan yang tidak cukup luas tepatnya Jl. Dr. Wahidin no.69. Jadi, ketika para pembeli datang secara ramai-ramai akan menyebabkan risiko yang berbahaya karena minimnya tempat parkir yang tersedia.

Promosi di sosial media merupakan cara yang tepat untuk menaikkan keuntungan

pendapatan. Untuk menarik perhatian para masyarakat toko King Donat Bakery melakukan suatu inovasi aktif seperti membuat kue tart dengan berbagai model menarik, membuat donat huruf dan angka, membuat donat dengan berbagai bentuk menarik, membuat kardus yang cantik berlogo King Donat Bakery. Kualitas bahan roti juga tak kalah pentingnya untuk menciptakan roti yang enak sehingga membuat para pelanggan jatuh cinta dengan roti King Donat Bakery. Ramah dalam melayani pembeli, memahami dan menyediakan kebutuhan pembeli, selalu up to date dengan makanan kekinian, melakukan inovasi dan kreasi, melayani delivery dengan ongkir suka-suka, masuk di grab untuk penjualan online. Upaya tersebut dilakukan agar konsumen tetap membeli di toko King Donat Bakery.

2.METODE

Metode yang dimanfaatkan pada penelitian ini menerapkan metode analisis SWOT (Strength, Weakness, Opportunity dan Threats) yaitu metode penelitian yang digunakan untuk menganalisis lingkungan eksternal dan internal pada King Donat Bakery di Rembang. Analisis faktor-faktor internal perusahaan akan mengetahui adanya kekuatan maupun kelemahan dari luar perusahaan, dengan tujuan untuk mengetahui kesempatan bagi perusahaan serta mengetahui pula ancaman atau tekanan dari pihak-pihak yang bersaing dengan perusahaan. Salah satu instrumen yang dapat digunakan untuk menganalisis faktor-faktor kekuatan, kelemahan, kesempatan, dan ancaman dengan tujuan untuk menghasilkan strategi pemasaran perusahaan adalah analisis SWOT.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

King Donat Bakery sejak awal berdiri telah mampu bersaing mengikuti perkembangan di dunia industri roti. Pada awal mulanya ada berbagai macam teknik dalam mengembangkan roti, ragi yang berada di udara mampu dihasilkan dengan cara mendiamkan adonan yang belum matang sampai terekspos udara didiamkan beberapa saat sebelum dimasak. Diketahui bahwa pada zaman dahulu bangsa Galia dan bangsa Libya menggunakan bir yang sudah di skim disebut barm adalah bahan yang digunakan untuk membuat roti menjadi lebih ringan sehingga roti memiliki bobot yang tidak berat. Pada zaman kuno untuk memulai fermentasi menggunakan pasta dari jus anggur dan tepung. Di dalam anggur terdapat biji gandum yang direndam sehingga menghasilkan sumber ragi. Mesir, Mesopotamia atau Irak dan Arafah di lembah sungai indus atau yang sekarang disebut Pakistan adalah tiga kebudayaan besar di dunia kuno yang bergantung pada roti. Manusia terus berinovasi untuk membuat roti modern yang lembut dan enak, masyarakat Mesopotamia mulai menghandel prosedur tersebut pada sekitar tahun 800 sebelum Masehi. Masyarakat Mesopotamia mempergunakan batu bundar datar dua satu sama lain disusun di atasnya untuk menumbuk biji-bijian. Batu-batu tersebut digerakkan oleh hewan penarik, proses menumbuk tersebut merupakan asal mula masyarakat modern seperti saat ini membuat tepung. Pada masa itu roti merupakan makanan bagi para bangsawan, dari roti tersebut mampu dianalisa secara langsung kategori golongan kastanya. Jika tepung yang digunakan untuk membuat roti semakin putih warnanya maka semakin tinggi juga kastanya. Hal tersebut menjadi pemicu jika tepung putih masa itu begitu jarang sekali didapatkan ketika seluruh dunia sedang menggunakan sistem kerajaan.

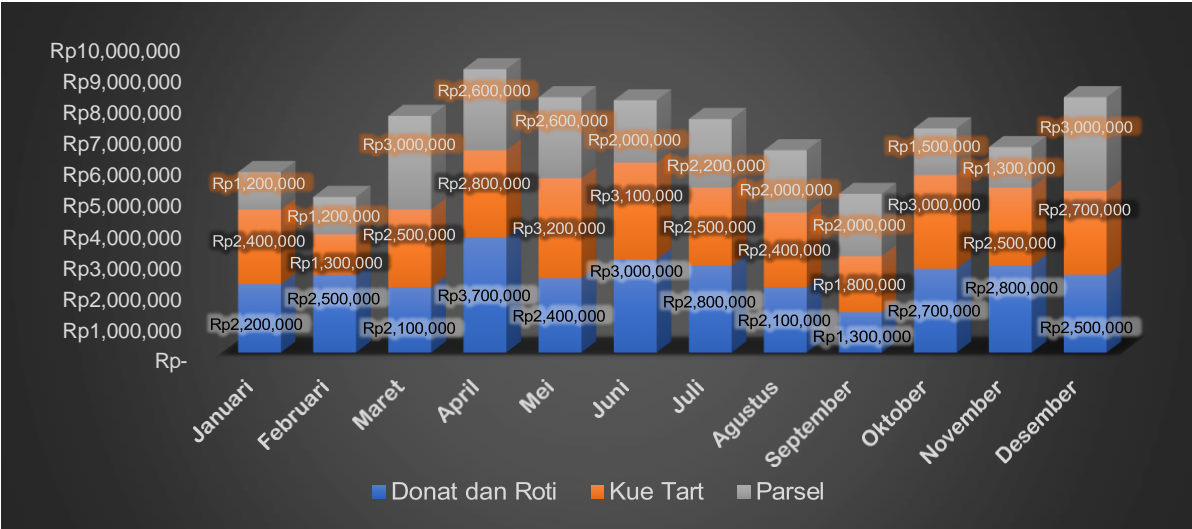
Roti mampu menjadi salah satu makanan yang utama bagi sebagian besar masyarakat, begitu pentingnya sehingga banyak bermunculan peraturan yang mengatur tentang roti dan diberlakukan dalam berbagai negara pada abad ke-17. Pemerintah Inggris juga sempat menciptakan sertifikat sebagai tanda bukti bagi orang yang membuat roti untuk menjamin keaslian roti ini sebab beberapa masyarakat tidak bertanggung jawab memasarkan roti menggunakan campuran kapur hingga bubuk tulang supaya terlihat putih. Tak hanya itu, banyak orang yang membuat roti dan menjual roti tersebut dengan harga lebih tinggi dari sewajarnya. Selanjutnya masyarakat yang membeli roti juga diharuskan membayar pajak, banyak orang yang kelaparan karena pajak yang berlaku pada masa tersebut sangat tinggi. Ketika pemerintah mendengar informasi bahwa banyak masyarakat yang benar-benar kelaparan karena diberlakukannya peraturan itu akhirnya muncul revolusi yaitu harga roti di berbagai tempat menjadi turun. Pada zaman modern saat ini berbagai

macam varian dan rasa roti telah dibuat, bahkan roti-roti ini berbeda di setiap negara.

Di Indonesia munculnya roti telah ada ketika masa Belanda, yakni kisaran tahun 1930 tradisi mengonsumsi roti sudah sering dilakukan oleh masyarakat barat dan mulai diperkenalkan kepada para penduduk lokal melalui cara dipasarkan. Roti pada masa itu mempunyai struktur yang sedikit keras serta sedikit kasar. Di tahun 1950 roti telah mampu berevolusi menjadi bertambah lezat, renyah dan bahkan aroma rotinya menjadi lebih sedap karena komposisi pembuatannya mulai mempergunakan mentega, tapi kesannya terlihat sedikit beku dan kurang mengembang karena cara pengembangan roti yaitu dibuat dalam suhu ruang dan ditutupi menggunakan kain basah. Pada tahun 1970 muncul roti goreng berbentuk panjang dengan isian dalamnya butter atau parutan keju bahkan coklat dinamakan roti long jhon, roti tersebut dipublikasikan untuk umum sampai saat ini. Saat ini, banyak transformasi roti dengan tekstur dan rasa yang bermacam-macam dari bermacam-macam negara luar masuk ke Indonesia. Serta keanekaragaman tepung yang dimanfaatkan dengan metode pengerjaan yang variatif serta modern. Seiring berjalannya waktu tak harus lama tiba ke Indonesia untuk memperoleh perkembangan teknologi roti terbaru dari Taiwan, Amerika, Hong Kong, serta Prancis. Peristiwa ini diyakinkan dengan merajalelanya di Indonesia bakery asing berjaringan global yang mengekspos usahanya. Industri bakery di Indonesia mampu berkembang sangat pesat. Perkembangan yang pesat ini disebabkan oleh faktor tingginya permintaan produk bakery untuk konsumsi. Sebagian besar masyarakat perkotaan produk bakery saat ini tidak hanya menjadi sebagai makanan sampingan saja, bagi masyarakat Indonesia baik itu golongan remaja sampai golongan lanjut usia bakery mampu berperan menjadi makanan pokok yang menggeser posisi nasi sebagai sumber karbohidrat utama. Masyarakat lebih menyukai bakery karena praktis bisa langsung dimakan serta untuk menemukan produk bakery yang ingin dikonsumsi tidak susah.

Dari data yang didapatkan melalui wawancara dengan pihak pemilik King Donat Bakery dan pihak karyawan yang sudah dipercaya, data tersebut digunakan untuk memenuhi dan membuktikan penelitian yang dilakukan terkait strategi pemasaran untuk meningkatkan pendapatan di toko tersebut dalam dunia bisnis industri roti. Data tersebut diamati sejak 20 September sampai 20 Oktober yang didapatkan dari hasil laporan penjualan kasir harian, serta hasil survei dari pengamatan penelitian terkait jumlah pelanggan yang datang di setiap harinya untuk membeli roti dan berbagai jajanan sehingga menghasilkan data yang tepat karena peneliti melakukan pengamatan secara langsung di tempat kejadian. Ketika King Donat Bakery mulai merintis pendapatan yang dihasilkan hanya mampu mencapai Rp 3.000.000 hingga Rp 4.000.000 seharinya. Setelah mengalami perkembangan dan mampu membuka cabang, justru banyak pengusaha yang membuka usaha industri di bidang bakery sehingga menjadikan King Donat Bakery dihadapkan pada persaingan karena para pesaing menjual produk roti yang sama dengan harga terjangkau. Hal tersebut menjadi faktor yang menurunkan pendapatan usaha pada King Donat Bakery. Letak toko King Donat Bakery berada di jalan yang tidak cukup luas tepatnya Jl. Dr. Wahidin no.69 jadi, ketika para pembeli datang secara ramai-ramai akan menyebabkan risiko yang berbahaya karena minimnya tempat parkir yang tersedia.

Berikut ini data hasil penjualan perbulan dari King Bakery ketika mengalami penurunan pendapatan:



Dari hasil grafik tersebut King Donat Bakery melakukan berbagai strategi pemasaran untuk meningkatkan pendapatan. Tips meningkatkan pendapatan pada King Donat Bakery yang pertama, yakni dengan membuat berbagai macam roti hingga bakery kekinian yang viral misalnya bluder coklat, bluder keju, bluder kismis, bluder ori, bluder sapi, pastri, muffin, roti coklat keju, roti sisir, roti sisir bulat, roti hokkaido, roti pizza kapal, roti pizza, roti pisang coklat, roti pisang keju, roti eclair, sus durian, sus fla, sus coklat, ciffon, banana cake, red velvet, klapertart, roll cake, gendur nanas, gendur durian, putri salju, thumbprint strawberry, sagu keju, kastengel, nastar, lidah kucing, roti sobek, roti semir, roti kacang, roti nanas, roti tiga rasa, roti boy, burger, roti ayam, roti sapi, roti cup, bakpao, spiku cake, roti zebra, pastel tutup, tawar bulat, tawar gandum, boy duo, roti boy coklat, roti kismis, fruity cake, korean garlic dan masih banyak lagi. Selain itu King Donat Bakery juga menjual donat, dessert, tart, pudding, salad dan aneka jajanan tradisional sehingga para pembeli jika ingin membeli jajanan tradisional tidak perlu berdesak-desakan di pasar. Dari berbagai macam roti tersebut yang menjadi ciri khas King Donat Bakery, yaitu bluder. Roti bluder adalah roti peninggalan Belanda memiliki rasa yang manis berbentuk piramida bulat unik. Rotinya bertekstur sangat lembut karena dibuat dengan perpaduan adonan roti yang memakai banyak mentega, telur, serta susu sehingga jika dimakan memiliki tekstur yang sangat lembut. Ciri khas roti ini sangat lembut dan empuk. Bluder kuno yang asli membutuhkan waktu 16-24 jam untuk proses pemanggangannya. Tak heran jika roti bluder ini sangat tren sehingga banyak anak-anak hingga orangtua yang menyukainya. Selain bluder, yaitu pastri roti yang terbuat dari adonan laminated dough atau adonan berlapis tipis bertekstur seperti roti kering namun renyah. Pastri berasal dari Prancis, banyak sekali jenis pastri namun yang paling terkenal yaitu croissant adalah jenis pastri yang biasa banyak disuguhkan di coffee shop atau cafe dinikmati sebagai pendamping dari kopi ataupun teh. Lemak yang berasal dari mentega atau minyak dan tepung terigu kemudian ditambah dengan ragi adalah bahan utama dalam pembuatan croissant. Membutuhkan waktu sekitar 30 menit dalam proses peragiannya agar mendapatkan adonan yang dapat mengembang dengan sempurna. Croissant dengan tekstur yang beremah dan berlipat serta bentuknya yang unik mirip dengan bulan sabit membuatnya gampang diingat. Croissant tidak diberi isian rasa ketika proses pemanggangan karena biasanya croissant disajikan dengan selai agar rasanya tidak tawar. Selanjutnya muffin, yaitu roti kecil yang berbentuk bundar dengan cita rasa manis biasanya disajikan hangat sebagai teman minum teh. Muffin berasal dari Inggris dan Amerika. Roti viral yang ada di King Donat Bakery yaitu roti hokkaido, yakni roti khas Jepang dengan tekstur lembut, empuk, dan agak kenyal, aromanya sangat harum dan gurih. Selain itu ada roti boy, roti khas Mexico ini memiliki keunikan modelnya yaitu berbentuk tempurung dan mempunyai tekstur kulit renyah, roti ini memiliki ciri khas yang beda dari lainnya yaitu kopi menjadi cita rasa roti tersebut. Roti boy dengan cita rasa kopi yang khas tersebut menggunakan bahan utama kopi moka sehingga bagi para pecinta kopi pasti sangat ketagihan jika memakan roti boy. Roti boy yang unik ini berasal dari Negeri Jiran yaitu Malaysia. Roti yang ini tentu sudah tak asing lagi yaitu korean garlic, roti yang diolah menggunakan bahan keju dan bawang membuat roti ini memiliki rasa yang begitu gurih. Roti yang ini merupakan kuliner yang sedang viral di Indonesia karena roti ini berasal dari Korea Selatan. Banyak yang menyukai korean garlic apalagi para kaum remaja yang menjadi pecinta Korea, sehingga antusias para remaja untuk ke toko King Donat Bakery sangat luar biasa demi sebuah korean garlic. Donat berasal dari kata donut dalam American English atau juga doughnut untuk British English. Donat adalah produk pastri yang menggunakan bahan utama tepung terigu dengan tambahan pengembang biasanya menggunakan ragi serta baking powder dan bisa dibuat dengan tangan atau juga bisa dibuat dengan cetakan berbentuk cincin, lalu digoreng agar bisa matang.

Kastengel adalah sejenis kue kering yang komposisi adonannya telur, margarin, tepung terigu, dan atasnya diberi taburan parutan keju. Beragam keju yang digunakan dalam pembuatan kastengel dapat disesuaikan dengan keinginan, bisa menggunakan keju guda, keju cheddar, ataupun keju edam. Negara kincir angin atau Belanda merupakan tempat kue

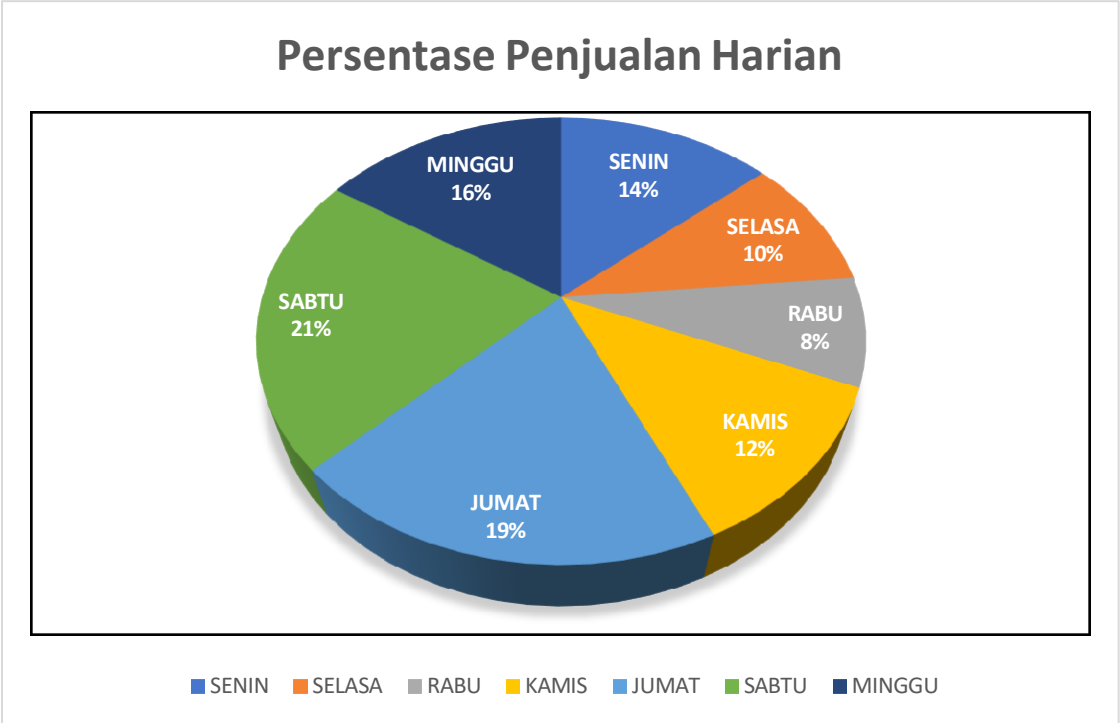
kering kastengel berasal. Renyah dan garing adalah satu yang menjadikan ciri khas kastengel di gerai bakery. Kue keju satu ini memang spesial karena memiliki cita rasa yang cenderung gurih dan asin. Sehingga kastengel mampu menarik para pecinta kue dan kastengel menjadi primadona di antara banyaknya kue kering yang kebanyakan manis. Kue sus merupakan kue berbentuk bulat memiliki celah yang berisi daging, fla, dan custard. Fla terdapat rasa vanilla yang merupakan rasa paling populer dan masih banyak rasa lainnya. Terdapat rasa lain seperti jeruk, cokelat, pisang, karamel, dan masih banyak lagi. Custard merupakan campuran kuning telur dengan susu atau krim. Kue sus dihidangkan setelah didinginkan di lemari es untuk yang berisi fla atau custard. Setelah masa kerajaan usai, kue sus semakin tersohor hingga ke negara-negara lain di Eropa yang pada mulanya dikenal sebagai choux pastry di Prancis. Karena usianya yang sangat tua, kue sus selalu dianggap oleh masyarakat Prancis sebagai kue tradisional. Ketika ada acara kue ini selalu dicari karena kue sus ini sudah sangat melekat di budaya orang Indonesia. Komposisi adonan kue sus tanpa menggunakan ragi, bagian luarnya sangat renyah, tetapi di dalamnya lebih lembut. Selain itu juga ada krimnya yang sangat lembut namun tidak terlalu cair. Krim isian pada kue sus memiliki banyak sekali varian, yakni rasa vanilla, cokelat, dan varian rasa lainnya. Kue chiffon adalah kue yang terbuat dari telur, minyak sayur, gula, baking powder, tepung, dan perasa sehingga membuat kue yang satu ini menjadi sangat ringan. Kue chiffon mempunyai tekstur dan cita rasa yang berbeda sehingga tak heran lagi jika kue ini sudah terkenal sejak lama. Kue ibarat produk fashion ia mempunyai masa dan menjadi viral, beberapa puluh tahun yang lalu kue chiffon sempat viral hingga meledak popularitasnya. Sekarang ini, di Indonesia banyak brand chiffon yang dibuat oleh sejumlah artis dan selebritas sehingga membuat kue chiffon kembali mendapatkan tempat di kalangan pecinta kue. Sejarah mencatat chiffon cake pertama kali dibuat oleh Harry Baker yang merupakan seorang juru masak kue di Amerika Serikat, tepatnya di kota Los Angeles. Kue chiffon yang Harry Baker buat menjadi buah bibir seketika di kalangan masyarakat karena cita rasanya yang lezat. Di tahun 1948 kue ini dipopulerkan oleh General Mills pada skala yang lebih luas, resep tersebut disimpan Harry selama 20 tahun hingga akhirnya resep chiffon tersebut dijual kepada General Mills yang mempopulerkan kue tersebut.

Selanjutnya King Donat Bakery juga menerima pesanan jika ada yang meminta parsel untuk lebaran, natalan, ataupun oleh-oleh. Tak hanya itu, di King Donat Bakery juga bisa membuat donat berbagai bentuk seperti huruf dan angka sehingga jika ada yang bosan dengan kue tart bisa memesan donat sesuai keinginan untuk dijadikan kejutan ulangtahun. Kue tart yang dipesan juga bisa berbagai macam bentuk seperti bentuk kamera, durian, sepatu, bahkan bisa dibentuk seperti pulau di tengah lautan yang nyata. King Donat Bakery juga mempromosikan melalui berbagai sosial media misalnya instagram, facebook, tiktok sehingga masyarakat di luar Rembang pun jadi tahu dan lebih mengenal King Donat Bakery. Kemudian meminta pelanggan memberikan testimonial terhadap roti yang telah dibeli dan King Donat Bakery juga meminta kritik saran untuk mengetahui apa kekurangannya agar bisa diperbaiki dan lebih berkembang lagi. Ramah dalam melayani pembeli juga sangat penting. Keramahan yang terpancar dari senyuman pemilik King Donat Bakery hingga para karyawan mampu membuat para pembeli menjadi tertarik. Bahkan jika kedatangan pembeli yang memiliki suasana hati kurang bagus, dengan pelayanan sikap yang ramah mampu mengubah suasana hati pembeli yang awalnya buruk menjadi lebih baik. Sehingga dengan pelayanan yang ramah mampu membuat para pelanggan merasa puas. King Donat Bakery selalu berupaya menggunakan bahan roti yang berkualitas sehingga mampu menciptakan rasa yang lezat. Dan King Donat Bakery juga melayani delivery order kue tart sehingga untuk para pelanggan yang memesan kue tart namun tidak ada waktu untuk mengambilnya maka karyawan King Donat Bakery dengan senang hati mengantarkan kue tart pesanan ke rumah pelanggan. King Donat Bakery juga masuk di dalam GrabFood sehingga para pelanggan bisa order melalui aplikasi Grab. Dari data tersebut setelah melakukan berbagai program strategi upaya yang dilakukan toko King Donat Bakery mampu memberikan dampak positif terhadap pendapatan harian King Donat Bakery.

Berikut ini data penjualan kasir harian dari King Donut bakery setelah melakukan beragam strategi pemasaran:

Tabel 2. Penjualan Harian dari King Donut bakery

Hari	Penjualan Donat dan Roti	Penjualan Kue Tart dan Parsel
Senin	Rp 9.600.000	Rp 10.200.000
Selasa	Rp 4.700.000	Rp 4.300.000
Rabu	Rp 4.200.000	Rp 4.400.000
Kamis	Rp 4.850.000	Rp 4.200.000
Jumat	Rp 6.450.000	Rp 12.250.000
Sabtu	Rp 7.300.000	Rp 14.900.000
Minggu	Rp 6.970.000	Rp 11.390.000



Pada Oktober 2024 tingkat penjualan mampu meraih Rp 8.000.000 sampai Rp 22.000.000 per harinya. Kenaikan tersebut berpengaruh terhadap penjualan kue tart maupun parcel yang pendapatannya mendapat Rp 4.000.000 sampai Rp 14.000.000. Kenaikan tersebut juga berpengaruh terhadap penjualan donat dan roti, yaitu mampu mencapai Rp 4.000.000 hingga Rp 9.000.000. Jadi dengan adanya program strategi tersebut sangat mempengaruhi pada peningkatan pendapatan penjualan parcel hingga roti terhadap King Donat Bakery karena sehari mampu menembus penjualan Rp 20.000.000 penghasilan yang didapatkan.

Berikut ini adalah hasil dari analisis SWOT dalam penelitian King Donat Bakery :

1. Kekuatan (Strengths)

a. Inovasi dalam Varian Produk

Toko King Donat Bakery kreatif dengan konsep modern seringkali memperlihatkan inovasi dalam varian produk, mewujudkan daya tarik baru tersendiri bagi para pelanggan.

b. Desain Interior yang Menarik

Desain interior King Donat Bakery yang estetik bisa menarik perhatian para pelanggan yang mencari pengalaman bersantap yang unik.

c. Aktif di Media Sosial

Kehadiran aktif di sosial media mendukung toko King Donat Bakery untuk terhubung dengan para pelanggan secara online serta membangun komunitas penggemar.

2.Kelemahan (Weaknesses)

a. Biaya Operasional yang Tinggi

Operasional toko King Donat Bakery dengan konsep modern, termasuk biaya desain interior dan pemasaran online, dapat menimbulkan beban biaya finansial yang tinggi.

b. Persaingan dengan Toko Roti

Persaingan dengan toko roti lain bisa menjadi tantangan serius.

c. Ketergantungan pada Tren Konsumen

Bergantung pada tren konsumen bisa menjadi risiko, karena selera pelanggan dapat berubah cepat.

3.Peluang (Opportunities)

a. Kerjasama dengan Influencer

Mengajak influencer untuk berkolaborasi dalam mempromosikan produk baru dapat meningkatkan visibilitas dan citra merek.

b. Program Diskon dan Loyalitas Pelanggan

Menerapkan program diskon atau loyalitas pelanggan dapat meningkatkan pertahanan pelanggan dan memotivasi pembelian berulang.

c. Pengembangan Menu

Mengembangkan menu dengan berbagai pilihan yang unik dan mengikuti tren dapat menarik perhatian pelanggan baru.

4.Ancaman (Threats)

a. Ketidakpastian Ekonomi

Kondisi ekonomi yang tidak stabil bisa menjadi faktor berkurangnya daya beli konsumen dan mengakibatkan penurunan kunjungan ke toko roti.

b. Ketidakpastian Tren Konsumen

Ketidakpastian dalam tren konsumen mampu menciptakan risiko bisnis yang relevan. Dengan mengetahui kendala dan strategi upaya yang dilakukan oleh pihak pemilik King Donat Bakery maupun pihak karyawan toko diharapkan mampu mengantisipasi penurunan pendapatan, serta diharapkan mampu membawa dampak positif bagi King Donat Bakery tersebut untuk meningkatkan penjualan dan pendapatan.

4.KESIMPULAN

Simpulan dari penelitian yang berjudul Penerapan Analisis Swot Untuk Meningkatkan Penjualan Pada King Donat Bakery Jalan Dokter Wahidin Kota Rembang, yaitu adanya peluang usaha menarik tersebut membuat King Donat Bakery dihadapkan pada banyaknya para pesaing sehingga akhir-akhir ini membuat pendapatan yang dihasilkan toko sedikit menurun karena maraknya para pesaing yang membuka usaha dengan produk yang sama, dan menjual produk dengan harga yang relatif murah. Produk di King Donat Bakery bermacam-macam mulai dari roti bluder, sus, pastri, roti boy, korean garlic, dan masih banyak produk bakery lainnya. Selain produk roti King Donat Bakery juga menjual berbagai aneka jajanan tradisional, dessert, pudding, salad buah, dan donat. Tak hanya itu, King Donat Bakery juga melayani pembuatan parsel untuk acara, siap melayani delivery order. Penghasilan harian toko King Donat Bakery mampu mengalami peningkatan setelah menerapkan strategi seperti membuat tart dengan model menarik, membuat donat huruf dan angka serta bentuk lain yang cantik, membuat kardus yang cantik berlogo King Donat Bakery, mempertahankan kualitas bahan roti, ramah dalam melayani pembeli, memahami dan menyediakan kebutuhan pembeli, selalu up to date dengan makanan kekinian, melakukan inovasi dan kreasi, melayani delivery dengan ongkir suka-suka, masuk di grab untuk penjualan online, serta mempromosikan di berbagai sosial media seperti instagram, facebook, dan tiktok. (Helianthusonfri, J., 2021). Dari strategi tersebut terbukti membawa dampak yang positif bagi pendapatan harian toko King Donat Bakery sehingga penjualan roti, jajanan tradisional serta parsel berhasil mengalami peningkatan, sehingga grafik tingkat pendapatan juga ikut mengalami peningkatan. Dari penelitian yang sudah dilaksanakan tersebut peneliti memberi saran supaya pihak pemilik toko mampu mengupayakan agar lahan parkir untuk para pelanggan bisa membuatnya merasa aman dan nyaman ketika memarkirkan kendaraannya pada saat berkunjung, dan untuk harga produk diharapkan mampu bersaing dengan harga produk di toko lain namun harus tetap mempertahankan kualitas bahan. Untuk pihak karyawan disarankan agar melakukan kegiatan update promosi setiap hari di berbagai media sosial dengan membuat iklan yang menarik agar mampu meningkatkan minat para pelanggan seperti membuat tiktok yang berisi produk bakery yang tersedia di King Donat Bakery, memposting berbagai testimoni dari para pelanggan untuk meyakinkan para pengguna sosial media bahwa kualitas roti di King Donat Bakery memang luar biasa, serta diharapkan mampu mengatasi permasalahan yang bisa mempengaruhi menurunnya pendapatan agar tidak mengakibatkan grafik tingkat penjualan semakin menurun.

DAFTAR PUSTAKA

- Arman Syah, S. M. (2023). *Strategi Pemasaran*. Bandung: Widina Media Utama.
- Arwini, N. P. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*.
- Chakti, A. G. (2021). *THE BOOK OF DIGITAL MARKETING: BUKU PEMASARAN DIGITAL*. (Sobirin, Ed.) Makassar: Celebes Media Perkasa.
- Endarwita. (2021). STRATEGI PENGEMBANGAN OBJEK WISATA LINJUANG MELALUI PENDEKATAN ANALISIS SWOT. *Jurnal Ilmiah Edunomika*.
- Helianthusonfri, J. (2019). *Belajar Social Media Marketing*. Jakarta Pusat: Elex Media Komputindo.
- Helianthusonfri, J. (2021). *15+ Social Media Marketing Apps*. Jakarta Pusat: Elex Media Komputindo.
- Hokianto, H. F. (2023). Analisis SWOT Pada Usaha Kuliner (Studi Pada Warung Mas Damar Di Kota Pontianak). *Aksioma : Jurnal Manajemen*.
- IWAN HERMAWAN, S. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan (Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed Method)*. Cilombang 2 Kuningan: Hidayatul Quran.

- Mohamadi, R. F. (2024). Pahami Analisis SWOT Perusahaan, Simak Contoh Ini. *Jurnal Mekari*.
- Nasution, I. R., & Sartini, S. (2020). Pelatihan Akuntansi dan Pelatihan Penggunaan Bahan Pengawet kepada Pengusaha Home Industri Roti Kacang. *Journal of Education, Humaniora and Social Sciences (JEHSS)*.
- Pratama, W., Swamilaksita, P. D., Angkasa, D., Ronitawati, P., & Fadhillah, R. (2021). Pengembangan Roti Tawar Sumber Protein Dengan Pertambahan Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Pangan dan Gizi*.
- Sahir, S. H. (2021). *Metodologi Penelitian*. Jogjakarta: PENERBIT KBM INDONESIA.
- Sari, D. (2020). Analisis Strength Weakness Opportunity Threat (SWOT) Dalam Menentukan Strategi Pemasaran Penjualan Roti. *PRAGMATIS JURNAL MANAJEMEN DAN BISNIS*.
- Sylvia, R., & Hayati, D. (2023). ANALISIS SWOT DALAM MENENTUKAN STRATEGI. *Dinamika Ekonomi Jurnal Ekonomi dan Bisnis*.
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai*.
- Winarni, E. W. (2021). *Teori dan Praktik Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, PTK, R & D*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Zainuri, R., & Setiadi, P. B. (2023). TINJAUAN LITERATUR SISTEMATIS: ANALISIS SWOT DALAM MANAJEMEN KEUANGAN PERUSAHAAN. *JURNAL MANEKSI*.

