

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Daerah Istimewa Yogyakarta menampilkan bahwa sektor industri makanan di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta pada tahun 2020 menyumbang 43,68% dari total kontribusi sektor manufaktur atau sebanyak 60.065 industri makanan. Hal tersebut membuat industri makanan merupakan industri yang paling banyak di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dan mendapatkan pendapatan tertinggi dalam setahun di antara sektor industri lain. Terdapat industri makanan, khususnya yang bergerak dalam pembuatan roti, di Daerah Istimewa Yogyakarta mulai bermunculan dan berbasis Usaha Mikro Kecil Menengah. Walaupun berada dalam level UMKM, hasil produksi perlu memperlihatkan kualitas yang baik untuk dapat menarik pelanggan maupun untuk meningkatkan keuntungan dari usaha tersebut. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengendalian kualitas hasil produksi. Menurut (Susetyo, Winarni, & Hartanto, 2011), pengendalian kualitas produk adalah suatu sistem pengendalian yang dilakukan dari tahap awal suatu proses sampai produk jadi. Dalam jurnalnya, disebutkan bahwa pengendalian kualitas merupakan aktivitas yang erat kaitannya dengan proses produksi. Pada pengendalian kualitas ini dilakukan pemeriksaan serta pengujian karakteristik kualitas yang dimiliki produk, untuk penilaian kemampuan proses produksinya. Selanjutnya, dilakukan analisis lebih lanjut dari hasil pemeriksaan dan pengujian yang dilakukan untuk menemukan akar masalah terjadinya penyimpangan, sehingga dapat diambil langkah-langkah pencegahan dan perbaikan.

Salah satu produsen roti yang berada di Kabupaten Sleman adalah Kaisar *Bakery*. Kaisar *Bakery* merupakan UMKM produsen roti yang berlokasi di Sumberadi, Kecamatan Mlati, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. UMKM ini sudah berdiri sejak tahun 2010 dengan nomor PIRT 71258447637. Kaisar *Bakery* memasarkan produk mereka di toko kelontong seluruh daerah yang ada di Kabupaten Sleman dan Kabupaten Bantul. Secara geografis, Kaisar *Bakery* terletak pada -7.720594594243783, 110.32660006603702. Kaisar *Bakery* memproduksi roti pada hari Minggu hingga hari Jumat. Terdapat dua bentuk yang diproduksi oleh Kaisar *Bakery*, yaitu berbentuk lonjong dan berbentuk bulat. Proses produksi dibagi menjadi tiga bagian, yaitu pengadonan, pengovenan, dan

pengemasan. Pengadonan adalah aktivitas yang meliputi proses pencampuran bahan roti, pengisian roti, dan pencetakan roti. Proses pengadonan dimulai dari pukul 07.00 WIB hingga pukul 10.00 WIB. Setelah proses pengadonan, dilakukan proses pengovenan yang bertujuan untuk mengembangkan roti. Proses pengovenan dimulai pada pukul 10.00 WIB hingga pukul 14.00 WIB. Setelah dilakukan proses pengovenan, roti didinginkan dan mulai dikemas. Proses pengadonan dan pengemasan dilakukan secara *manual* yang dikerjakan oleh lima karyawan produksi. Lima orang karyawan tersebut bekerja secara bersama-sama dalam proses produksi dan tidak memiliki *job description* yang menjadi tanggung jawab masing-masing karyawan.

Terdapat beberapa temuan masalah yang terdapat pada UMKM Kaisar *Bakery*. Pada area produksi, lingkungan cenderung kotor karena terdapat debu yang ada pada lantai. Selain itu, bagian dalam oven cenderung kotor dan berkarat karena oven terbuat dari besi. Lingkungan yang kotor pada area produksi bisa disebabkan karena kotoran yang jatuh dari genteng. Debu dan kotoran tersebut dapat menyebabkan roti menjadi tidak higienis dan dapat menyebabkan masalah kesehatan konsumen. Saat ini pihak UMKM telah berupaya mengatasi hal tersebut dengan memasang paranet dan terpal diatas area produksi khususnya meja tempat pengisian isian roti. Selain itu, UMKM telah berupaya dengan membuat ruangan dengan atap dari plastik yang digunakan sebagai tempat pengembangan roti. Plastik, paranet, dan terpal juga dibersihkan atau diganti secara berkala agar menjaga kebersihan di area produksi. Potensi masalah lain yang ditemukan pada UMKM adalah inspeksi dilakukan pada akhir proses produksi, yaitu pada saat pengemasan. Inspeksi tidak dilakukan pada proses-proses tertentu sehingga dapat menyebabkan potensi terjadinya cacat produk dalam jumlah besar. Inspeksi pada proses tertentu tidak dilakukan karena pekerja tidak mengetahui cara inspeksi pada proses pembuatan adonan roti. Pada sisi yang lain, pemilik menginginkan cacat produk yang terlalu banyak dapat segera diatasi agar dapat memaksimalkan bahan yang ada dan meningkatkan keuntungan dari penjualan roti.

Saat ini, pihak UMKM berfokus dalam upaya mencari solusi untuk menurunkan cacat produk pada roti. Hal tersebut dikarenakan pihak UMKM ingin memaksimalkan penggunaan bahan baku yang ada dan ingin meningkatkan keuntungan melalui penjualan roti. Pada Bulan Januari hingga Bulan November 2021 Kaisar *Bakery* mampu memproduksi 2.500 hingga 3.000 roti dalam satu

harinya. Dalam proses produksi, selalu ditemukan produk cacat. Dari jumlah produksi tersebut didapati produk cacat yang dihasilkan berada pada rentang 100 hingga 150 potong roti atau berkisar pada nilai 4% per hari. Produk cacat tersebut dapat berupa roti yang tidak mau mengembang dan dalam per harinya ditemukan produk cacat. Produk cacat tersebut tidak dapat diperbaiki sehingga tidak didistribusikan kepada pelanggan, sehingga roti yang sampai kepada pelanggan adalah roti yang baik dan lolos dari uji kualitas. Produk cacat kemudian dibuang, atau dikonsumsi oleh pihak UMKM, sehingga terdapat biaya yang hilang karena tidak mendapatkan pendapatan apapun dari roti yang cacat. Oleh karena itu, produk cacat dapat menimbulkan *cost of poor quality* yang merupakan dampak dari produk cacat yang dibuang. Pihak Kaiser *Bakery* telah berupaya meningkatkan kualitas produk roti mereka, sehingga banyaknya produk cacat dapat dikurangi. Namun, hingga saat ini pihak Kaiser *Bakery* belum menemukan cara yang tepat untuk meningkatkan kualitas produk roti mereka. *Owner* mengharapkan agar persentase cacat dapat diturunkan hingga kurang dari satu persen dan solusi perbaikan dapat dijalankan tanpa membutuhkan biaya yang besar dan waktu yang lama. Pihak pekerja mengharapkan agar solusi perbaikan dapat dijalankan dengan mudah dan dapat menambah wawasan pekerja mengenai prosedur dalam produksi roti.

1.2. Rumusan Masalah

UMKM Kaiser *Bakery* tidak melakukan inspeksi pada proses tertentu karena karyawan tidak mengetahui cara inspeksi adonan roti sehingga terdapat produk cacat yang tidak dapat dijual kembali atau diproses kembali, selanjutnya muncul tingginya biaya internal terkait dengan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya listrik.

1.3. Tujuan Penelitian

Ketidaktahuan karyawan mengenai cara inspeksi adonan roti berakibat pada produk cacat dan biaya bahan baku yang hilang, sehingga diperlukan pengurangan cacat pada roti dalam rangka meningkatkan kualitas roti agar cacat roti kurang dari satu persen dan mengatasi tingginya biaya internal.

1.4. Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Terdapat temuan masalah berupa lingkungan yang kotor dan cacat produk, namun fokus penelitian ini adalah pada cacat produk.
2. Produk yang dimaksud pada penelitian ini adalah produk jadi.
3. Penelitian ini dilakukan pada proses persiapan bahan baku, proses *mixing* adonan, pengovenan adonan roti, dan proses pengemasan.
4. Data yang dianalisis diambil pada 3 Januari 2021 hingga 31 Desember 2021.
5. Pihak-pihak yang terkait pada penelitian ini adalah *owner* dan karyawan.
6. Penelitian dilakukan untuk mengatasi cacat roti dan mengatasi biaya internal yang tinggi.
7. Biaya eksternal seperti biaya penarikan produk, biaya investigasi keluhan pelanggan, biaya garansi, dan biaya hutang tidak dipertimbangkan karena produk cacat tidak sampai ke pelanggan.

