

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dalam menjalani kehidupan sehari-hari makanan adalah sumber energi yang digunakan manusia beraktivitas. Makanan dengan kualitas tinggi juga mempengaruhi kesehatan manusia. Jika kualitas makanan yang dikonsumsi buruk dapat menyebabkan gangguan kesehatan, sedangkan jika makanan yang dikonsumsi baik maka akan menyehatkan tubuh manusia. Makanan yang baik harus bersih dari kontaminan sehingga tidak membahayakan manusia yang memakannya, bila terdapat kontaminan maka makanan tersebut sudah tidak layak untuk dikonsumsi. Untuk meminimalisir masuknya kontaminan atau pun mencegah terjadinya kerusakan pada makanan diperlukan penerapan beberapa standarisasi pada proses produksi makanan tersebut. Kebersihan menjadi salah satu faktor yang perlu dipertimbangkan dalam standarisasi tersebut sehingga makanan yang diproduksi sehingga tidak rusak atau pun terkontaminasi oleh zat berbahaya.

CV. X adalah perusahaan yang bergerak di bidang bahan makanan. Perusahaan ini memiliki beberapa usaha seperti rumah pengemasan minyak curah, distributor bahan roti, penggilingan gula halus dan rumah produksi tepung panir. Perusahaan ini berlokasi di Provinsi Jawa Timur. Dalam memproduksi tepung panir perusahaan ini menggunakan 2 *shift* setiap harinya dengan 5 hari kerja dalam seminggu. *Shift* pertama dimulai pada pukul 06.00 pagi dan berakhir di pukul 14.00, dilanjutkan dengan *shift* kedua dimulai dari pukul 14.00 hingga pukul 22.00 malam. Dalam setiap *shift*-nya pekerja tidak diberikan waktu istirahat khusus tetapi diperbolehkan istirahat sejenak ketika bertugas. Karena CV. X memproduksi dalam jumlah besar, sehingga konsumen dari CV. X merupakan pabrik-pabrik kecil yang memproduksi makanan ringan seperti jajanan pasar dan produk-produk dengan bahan dasar roti dan tepung.

Berdasarkan wawancara dengan manajer produksi selama CV. X beroperasi, ada beberapa masalah yang terjadi. Konsumen mengeluhkan terkait produk yang sudah dikirimkan rusak. Produk yang rusak dikarenakan terdapat kutu atau jamur yang terdapat pada produk. Pada bulan Juni 2022 hingga bulan Agustus 2022 terdapat 2.161 sak yang teridentifikasi rusak karena jamur dan kutu. Mandor yang telah diwawancara menyatakan penyebab terjadinya kutu dan jamur pada tepung

panir kelembaban dan suhu yang sesuai ketika dilakukan pengemasan pada tepung panir. Suhu dan kelembaban yang tidak sesuai ini disebabkan oleh para pekerja tidak memiliki standar terhadap produksi tepung panir. Terlebih lagi, para pekerja tidak memiliki alat ukur sebagai patokan dalam menentukan apakah tepung panir tersebut sudah cukup kering atau sudah cukup dingin. Ini mengakibatkan para pekerja hanya menggunakan intuisi dalam menentukan tepung panir yang sudah diangin-anginkan. Bila terjadi retur produk oleh konsumen, pekerja akan melakukan pemeriksaan pada produk yang diretur, lalu setelahnya pekerja menukar tepung panir tersebut dengan yang baru. Tepung yang diretur akhirnya menjadi *waste* karena harus dibuang dan tidak bisa digunakan lagi.

Dalam membuat tepung panir terdapat beberapa tahap dari bahan baku yang masih berupa tepung terigu hingga menjadi tepung panir yang siap untuk diolah menjadi bahan roti. Proses yang lama ini memungkinkan bahan-bahan tersebut tercemar oleh jamur. Kondisi ini diperburuk dengan kondisi gudang yang kotor. Perusahaan ini melakukan pendinginan pada tepung panirnya di terpal yang diletakan di atas lantai sehingga tepung yang jadi sering tercecer dan tidak segera dibersihkan. Oleh karena itu, dalam membuat tepung panir perlu memperhatikan faktor-faktor lain supaya tepung panir yang dihasilkan merupakan tepung panir yang berkualitas. Faktor yang dapat mempengaruhi kualitas tepung panir tersebut seperti suhu dan kelembaban ketika melakukan produksi, aktivitas pada produksi tepung panir yang baik dan tidak menimbulkan kontaminasi silang, kondisi area penyimpanan tepung terigu yang menjadi bahan dasar tepung panir juga harus bersih serta tidak menimbulkan kontaminasi silang, peralatan produksi yang terawat dan aman untuk memproduksi tepung panir. Melalui beberapa pertimbangan maka dimunculkan beberapa alternatif solusi yaitu dicarikan cara atau pun standar baru untuk diterapkan pada rumah produksi tepung panir CV. X, diadakan alat atau dibuatkan alat untuk mengukur suhu dan kelembaban tepung panir atau gabungan dari kedua solusi sebelumnya. Adapun cara lain yang bisa dilakukan yaitu dengan mengubah proses produksi. Proses produksi tepung panir CV. X pada operasi pendinginan dilakukan dengan cara didinginkan menggunakan suhu ruangan. Proses tersebut diubah dengan mendinginkan roti yang baru turun dari oven langsung dimasukan ke dalam *freezer* kemudian dihancurkan menggunakan *crusher*. Perubahan ini dapat mengurangi kelembaban pada roti,

tetapi pihak manajer produksi tidak menyetujui penggantian proses ini karena membutuhkan banyak biaya dan perlu mengubah bentuk bangunan.

1.2. Rumusan Masalah

CV. X memiliki masalah produk tepung panir yang diretur karena terdapat kutu dan jamur pada produk tepung panir. Selama bulan Juni hingga bulan Agustus terdapat sebanyak 2.161 sak tepung panir yang teridentifikasi rusak atau setara dengan 21.610 kg tepung panir. Berdasarkan latar belakang, masalah yang dialami oleh CV.X mengenai produk diretur karena kutu dan jamur disebabkan karena proses produksi CV. X memiliki risiko kontaminasi kutu dan jamur.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengurangi risiko produk diretur yang disebabkan oleh kutu dan jamur. Pengurangan risiko dapat diinterpretasikan dari kenaikan skor standar yang terpilih. Usulan solusi diharapkan tidak menurunkan angka produksi yaitu tidak kurang dari 500 sak/hari. Dana yang dibutuhkan tidak lebih dari Rp 5.000.000,00. Implementasi yang dilakukan tidak mengubah bentuk bangunan dan tidak melakukan perubahan besar pada fasilitas produksi.

1.4. Batasan Penelitian

Dalam penelitian ini digunakan batasan masalah guna menjaga penelitian supaya tetap tertuju pada tujuan penelitian. Berikut ini adalah batasan penelitian yang digunakan dalam pengerjaan penelitian ini :

- a. Semua hasil dari penelitian ini bersifat usulan untuk CV. X.
- b. Data yang digunakan merupakan data yang diambil pada tanggal 28 Oktober 2022 hingga tanggal 22 Desember 2022.
- c. Audit dokumentasi tidak dapat dilakukan sehingga hasil *scoring* yang didapat merupakan hasil yang diperoleh melalui wawancara dengan *stakeholder* yang bersangkutan.