

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan kegiatan ekonomi yang sebagian besar dilakukan oleh masyarakat Indonesia sebagai tumpuan dalam memperoleh pendapatan. Berdasarkan data kementerian koperasi dan usaha kecil dan menengah (2015) menyatakan bahwa persentase UMKM di Indonesia mencapai 90% dan persentase 10% hanya dilakukan usaha besar . Peran UMKM dalam pergerakan sektor perekonomian negara Indonesia sangat berpengaruh dalam menggerakkan pertumbuhan negara sebanyak 60% - 70% merupakan kontribusi kegiatan UMKM, yang telah terbukti bahwa UMKM tidak terpengaruh terhadap krisis yang telah menerpa pada periode tahun 1997 – 1998 hanya UMKM yang masih mampu berdiri kokoh.

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dikuasai, dimiliki ataupun menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar. Sedangkan Usaha Menengah memiliki kekayaan bersih tidak termasuk biaya tanah dan bangunan.

Pada dasarnya program pengembangan usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sebuah instrumen dalam menaikkan daya beli masyarakat terutama suatu jenis usaha yang didirikan secara pribadi. Perkembangan ilmu persaingan dalam usaha dunia industri semakin ketat baik secara nasional maupun internasional. Dengan keberlangsungan usaha dalam persaingan bisnis sangat kompetitif perusahaan dapat meningkatkan kualitas produk dan mampu mempengaruhi minat beli konsumen agar produk yang dihasilkan membuat konsumen semakin nyaman dengan produk yang diproduksinya. Kegiatan produksi merupakan kegiatan yang sangat membantu dalam menjalankan usaha manufaktur karena produksi mengubah bahan mentah menjadi produk jadi. Dengan menentukan pengendalian mutu dalam kegiatan memproduksi agar dapat membandingkan spesifikasi dalam pengukuran karakteristik mutu suatu produk dengan mengambil tindakan dalam menentukan perbedaan antara tampilan sebenarnya dengan standarnya. Kualitas yang sangat berpengaruh dalam meningkatkan daya saing antar perusahaan, sehingga ketidakpastian kualitas

yang dihasilkan dapat diperbaiki dalam meningkatkan kualitas dan produktivitas dalam mencapai hasil yang sesuai dengan keinginan. UMKM merupakan kegiatan industri pengolahan usaha yang setiap alur usaha sangat bergantung pada proses produksi produk yang diolah tersebut, sehingga hal ini akan memberikan pengaruh terhadap penjualannya. Dalam membangun usaha industri pengolahan terdapat hal yang perlu diperhatikan antara lain lokasi usaha, perizinan, pengolahan limbah status kepemilikan usaha industri, fasilitas dan peralatan yang digunakan, sumber daya manusia yang berpotensi dan standarisasi produk.

Objek pengamatan yang dilakukan s e b u a h UMKM yang merupakan usaha kecil untuk membangun perekonomian keluarga yang bernama Pabrik Roti Bakar Ashari. UMKM yang berdomisili di Rejowinangun, Kotagede, Kota Yogyakarta. Pabrik roti bakar ashari merupakan usaha yang bergerak dalam proses produksi jenis roti tawar. Pabrik roti bakar ashari berdiri pada tanggal 21 Oktober 2006 dengan pemilik bernama Bapak Muchammad Ashari. UMKM yang dilakukan oleh 4 karyawan yang termasuk istri dari pemilik usaha. Pabrik roti bakar ashari memproduksi roti tawar yang nantinya akan dijual kepada pelanggan yang kebanyakan pedagang kaki lima khususnya penjual roti bakar bandung. Proses produksi dilaksanakan setiap hari Senin - Minggu termasuk saat tanggal merah dengan jam produksi mulai dari 6.00 WIB sampai dengan 14.00 WIB sehingga proses produksi dilakukan secara terus-menerus hingga selesai dan tidak adanya waktu istirahat. Satu harga roti sebesar Rp4.500 per roti.

Observasi dan wawancara yang dilakukan diawal bersama pemilik UMKM terkait tahapan kegiatan pekerja yang dilakukan, jumlah produksi dalam sehari dan perbulan, proses produksi dalam pembuatan roti, serta kendala atau permasalahan yang sering dihadapi. Berdasarkan hasil kegiatan observasi dan wawancara kepada pemilik dan *stakeholder* bahwa terdapat permasalahan yang terjadi yaitu penurunan biaya pendapatan yang disebabkan oleh UMKM hanya memproduksi satu jenis roti yaitu roti tawar Bandung yang memberikan pengaruh terhadap proses usaha UMKM jika jumlah permintaan konsumen berubah-ubah sehingga biaya pendapatan UMKM menurun, serta strategi penjualan yang masih kurang dikarenakan konsumen langsung ambil ke tempat produksi roti dan berjualan yang khusus di daerah Demangan, Maguwoharjo, Godean, Sopen dan Cebongan. Permasalahan yang ditemukan berikutnya adalah peralatan kurang memadai terhadap proses produksi yang dapat mengakibatkan bentuk dan tekstur adonan tidak baik. Pada peralatan yang tidak memadai disebabkan bentuk fisik

adonan yang sudah tidak layak digunakan seperti berkarat dan bentuk cetakan adonan yang penyok atau tidak simetris. Permasalahan pada keterbatasan Sumber Daya Manusia (SDM) dikarenakan, keterbatasan jumlah pekerja pada proses produksi yang dilakukan setiap produksi satu orang dan tidak memiliki *shift*. Jumlah permintaan konsumen yang tidak selalu konstan, sehingga membuat pekerja kelelahan dan membuat pekerja menjadi tidak fokus, lalu menghambat peluang pelatihan bagi pekerja. Keterbatasan sarana dan prasarana pada alat dan mesin yang terjadi pada *stakeholder* bagian mencampurkan adonan dan mengoven adonan. Permasalahan yang ditemukan ketidaksesuaian pada hasil produk yang diinginkan, sehingga terdapat produk yang masih mengalami kecacatan walaupun produk yang mengalami kecacatan tersebut dapat dijual dengan harga yang lebih murah sebesar Rp3.500 per roti. Proses pemilihan bahan baku yang tidak berkualitas karena UMKM tidak memiliki tahapan berdasarkan prosedur. Keterbatasan alat dan mesin oven produksi saat proses kerja pembuatan roti, sehingga mengakibatkan produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar keinginan pemilik dan konsumen. Dalam kegiatan pemasok (*supplier*) bahan baku dengan proses pemesanan bahan baku langsung selama 1 bulan, tidak hanya itu adonan pabrik roti bakar ashari dapat diperoleh dari distributor toko sembako grosir yang memenuhi ketersediaan bahan baku dengan tepat waktu. Kegiatan pembuatan roti yang diproduksi berdasarkan jumlah pemesanan dengan total pemesanan roti dalam sehari mencapai 375 roti hingga 600 roti dengan berat seluruh adonan 25kg saat produksi, lalu akan ditimbang setiap satu cetakan adonan beratnya 280gram hingga 300gram yang setiap bulan memproduksi roti sebanyak 11.000 roti. Bahan baku yang digunakan yaitu tepung terigu sebanyak 1 karung dengan berat 25kg yang menghasilkan 150 roti, sehingga dalam sehari menggunakan 3 karung tepung terigu dan seminggu 21 karung berdasarkan jumlah permintaan konsumen. Proses memasok bahan baku dilakukan setiap satu bulan sekali sebanyak 90 karung tepung terigu sebagai persediaan dan akan digunakan UMKM. Proses memasak adonan yang membutuhkan waktu selama 10-15 menit dengan kapasitas oven sebanyak 48 roti.

Permasalahan yang terjadi pada saat roti tidak mengembang, karena adonan yang dicampurkan kurang merata, tepung terigu yang digunakan kurang maksimal, tempat pencetakan adonan yang tidak merata dan keadaan api yang terlalu kecil atau besar, sehingga dapat membuat roti lama mengembang dan membuat adonan gosong serta terjadi adonan yang keluar dari tempat cetak akibat waktu

pengembangan yang terlalu lama. Dapat diketahui faktor penyebab dari hasil kecacatan produk akibat dari aktivitas manusia, metode, mesin dan material dalam penggunaan bahan baku dan alat atau perlengkapan yang digunakan pada saat mengoven adonan. Dengan berdasarkan hasil observasi, terdapat faktor yang mengakibatkan kecacatan produk dalam waktu dua bulan pengamatan yang berupa menghasilkan roti tidak mengembang secara sempurna sebanyak 72 roti (0.31%), roti tidak masak secara merata sebanyak 96 roti (0.42%), roti keluar dari cetakan adonan sebanyak 74 roti (0.32%)

Terdapat analisis alur proses produksi yang dilakukan pada proses pembuatan roti yang berfokus untuk pengendalian kualitas terkait produksi roti tanpa menggunakan pengawet. Pemilik pabrik roti ingin meningkatkan kualitas bahan baku yang digunakan, sehingga memperoleh produk dengan kualitas yang baik dengan mengurangi proporsi kecacatan produk roti tanpa menambah pekerja baru. Menjadi tanggung jawab pekerja agar memperoleh roti dengan kualitas yang diinginkan oleh konsumen. Selama proses penelitian dan observasi, *stakeholder* yang terlibat yaitu pemilik yang juga memiliki peran dalam pemasok bahan baku dan proses produksi roti dengan keinginan mengurangi produk cacat agar produk meningkat sehingga konsumen semakin banyak, *stakeholder* memiliki keinginan dan sekaligus memiliki peran sebagai penanggung jawab dari setiap proses produksi seperti penentuan proses mencampurkan semua bahan adonan agar kapasitas adonan yang dicampur tidak berlebihan. Menambah mesin mixer agar tidak seluruh adonan pekerja yang melakukan, serta menambah tenaga kerja pada bagian inspeksi atau pekerja bagian pengawasan kualitas produk. Pada proses mengaduk dan mencampurkan adonan memperoleh adonan yang tidak merata, lalu pada proses mencetak adonan agar yang diperoleh tidak keluar dari cetakan adonan dikarenakan alat cetak yang sudah tidak layak digunakan. Pada bagian memanggang adonan yang masih menggunakan oven gas dengan api yang ada di dalam oven dan membungkus adonan (*Finishing*) dapat menggunakan sarung tangan sebagai sarana yang digunakan pekerja untuk melindungi tangan pekerja, sehingga tidak terjadi cedera seperti luka bakar. Memperhatikan keamanan tangan pekerja pada saat proses memasukkan adonan kedalam oven dikarenakan tangan pekerja yang langsung merasakan panas api dan saat proses pemotongan tepi roti dengan menggunakan pisau untuk mencegah kontak langsung dengan roti, sehingga mengurangi risiko kerusakan tekstur roti akibat dari keringat tangan pekerja. Serta konsumen yang berperan dalam sumber pendapatan UMKM dan mendorong

jumlah permintaan produksi serta keinginan konsumen agar produk yang dihasilkan sesuai dengan kualitas seperti roti dengan tekstur lembut, potongan rapi, beraroma ataupun tidak ada cacat dengan harga yang lebih terjangkau. Dari setiap kegiatan pada *stakeholder* pabrik roti akan muncul kendala yang mempengaruhi solusi untuk diterapkan pada proses produksi.

1.2. Pemetaan Akar Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, dapat diketahui permasalahan dalam proses produksi yang terjadi pada pabrik roti bakar ashari adalah penurunan pendapatan karena kurangnya inovasi produk, dan strategi pemasaran yang masih kurang dalam persaingan penjualan. Proses penjualan yang hanya dituju pada konsumen penjual roti bakar Bandung dan penjualan yang tidak langsung ke tempat. Keterbatasan biaya terhadap proses promosi penjualan produk dan menghambat peluang pelatihan pekerja. Keterbatasan sarana dan prasarana pada alat dan mesin. Keterbatasan Sumber Daya Manusia (SDM) pada bagian pengecekan mutu bahan baku dan kualitas produk roti.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan penyesuaian uraian dan hasil wawancara dengan pemilik serta *stakeholder* dijelaskan, bahwa UMKM ingin fokus dengan standar kualitas untuk mengurangi kecacatan produk yang diproduksi, sehingga pendapatan meningkat.

1.4. Tujuan Penelitian

Adapun beberapa tujuan pada penelitian ini, yaitu:

- a. Mengidentifikasi jenis kecacatan produk roti
- b. Menganalisis faktor penyebab kecacatan
- c. Melakukan perbaikan dan mengevaluasi perbaikan implementasi

1.5. Batasan Masalah

Batasan Masalah ini adalah:

- a. Penelitian yang hanya dilakukan pada lingkup produksi UMKM
- b. Pengumpulan data kecacatan produk sebelum implementasi dari bulan November hingga bulan Desember 2023 dan sesudah implementasi akhir bulan Maret 2024 hingga awal April 2024.
- c. Tidak mengganggu pekerja pada proses produksi.