

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia dikenal masyarakat sebagai Negara yang memiliki banyak sektor di bidang industri, salah satunya di bidang industri makanan. Sebagian besar industri tersebut masih tergolong dalam Usaha Kecil Menengah yang dirintis oleh perseorangan atau berkelompok. Seiring berkembangnya waktu, banyak persaingan yang terjadi di dunia industri makanan. Persaingan yang ketat memacu Usaha Kecil Menengah (UKM) untuk terus bertumbuh dan berkembang agar dapat bertahan dengan usahanya. Dalam persaingan yang ada, UKM juga dituntut untuk meningkatkan kekuatannya dalam berbagai faktor. Dalam hal ini, salah satu faktor yang perlu ditingkatkan pada industri makanan adalah kualitas produk yang dihasilkan.

Permasalahan mengenai kualitas produk menjadi salah satu faktor yang perlu diperhatikan oleh para usaha kecil menengah karena mutu atau kualitas berpengaruh terhadap kemajuan usaha mereka. Kualitas makanan yang dihasilkan dapat dipengaruhi oleh beberapa hal, diantaranya adalah bahan baku makanan, proses pengerjaan, peralatan yang dipakai, dan lain-lain. Menghasilkan mutu yang terbaik diperlukan upaya perbaikan berkesinambungan (*continuous improvement*) terhadap kemampuan produk, manusia, proses, dan lingkungan (Hatani, 2007).

Susetyo, *et al* (2011) mengatakan bahwa pengendalian kualitas produk merupakan suatu sistem pengendalian yang dilakukan dari tahap awal suatu proses sampai produk jadi, dan bahkan sampai pada pendistribusian kepada konsumen. Susetyo, *et al* (2011) juga menyebutkan bahwa pengendalian kualitas merupakan salah satu kegiatan yang sangat erat kaitannya dengan proses produksi, dimana pada pengendalian kualitas ini dilakukan pemeriksaan serta pengujian karakteristik kualitas yang dimiliki produk yang berguna untuk penilaian atas kemampuan proses produksinya yang dikaitkan dengan standar spesifikasi produk, kemudian dengan mengadakan analisis lebih lanjut atas hasil pengujian serta pemeriksaan yang dilakukan didapatkan sebab-sebab terjadinya penyimpangan untuk kemudian diambil langkah-langkah pencegahan dan perbaikan.

Berly Bakery merupakan salah satu usaha kecil menengah di bidang industri makanan yang memproduksi berbagai macam jenis roti, yaitu jajan pasar, kue kering, cake, pie, bakery, tart, dan tart buah. Berly Bakery merupakan salah satu cabang toko roti yang terletak di wilayah Yogyakarta. Selain di Yogyakarta, usaha ini telah berdiri di Purwokerto. Cabang wilayah Yogyakarta ini baru berdiri pada bulan Mei 2014 lalu dengan 5 orang pekerja di bidang produksi dan 3 orang di bidang marketing. Berly Bakery memproduksi roti per harinya lebih dari 500 buah dengan 8 kali produksi per hari. Roti yang diproduksi tersebut biasanya dijual di outletnya yang beralamat di Ruko Jambu Sari no 05 Jl. Candi Gebang, Condongcatur, Sleman Yogyakarta. Berly Bakery tidak hanya menjual roti di outletnya tetapi juga di titipkan ke 80 toko serta dijual keliling ke berbagai tempat, salah satunya adalah Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Roti jenis bakery atau roti manis merupakan salah satu jenis roti yang mempunyai rasa manis serta bertekstur lembut (*soft*) dengan atau tanpa isian. Roti jenis bakery ini merupakan jumlah yang paling banyak diproduksi di Berly Bakery. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan penulis, masih terdapat angka kecacatan yang cukup tinggi pada produk roti di Berly Bakery. Macam kecacatan roti yang terjadi di Berly Bakery adalah gosong, Badan Roti Menempel (BRM), dan Ukuran Roti Tidak Seragam (UTS). Oleh karena produk roti yang dihasilkan akan dikonsumsi orang banyak, maka kualitas roti perlu diutamakan. Persentase kecacatan roti masih cukup tinggi di Berly Bakery, yaitu bisa mencapai 31,4% pada jam produksi kedua. Kecacatan roti harus ditekan seminimal mungkin agar dampak kerugian yang diterima usaha tersebut tidak besar sehingga dapat menghasilkan profit yang lebih besar pula. Oleh sebab itu, diperlukan penelitian guna menekan angka kecacatan roti tersebut.

Dari jumlah produksi roti yang cukup besar per harinya, pemilik Berly Bakery perlu menjaga kualitas produknya agar kualitas roti tetap terjamin serta jumlah kecacatan produk roti yang dihasilkan kecil. Kualitas roti yang baik dapat dihasilkan dari cara kerja yang telah terstruktur. Dalam hal ini, Berly Bakery belum memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berisi tentang instruksi kerja atau urutan langkah-langkah kerja dalam pembuatan roti.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, dapat dilihat bahwa persentase kecacatan roti yang terjadi di Berly Bakery masih cukup tinggi.

Permasalahan mengenai kualitas produk dapat berpengaruh terhadap keberhasilan dalam usaha kecil menengah serta kecacatan roti yang dihasilkan dapat menurun dan dapat meningkatkan penjualan roti. Penekanan presentase kecacatan roti direkomendasikan untuk meningkatkan kualitas roti di Berly Bakery.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menghitung banyaknya jenis kecacatan yang terjadi sebelum dan sesudah pelaksanaan usulan.
2. Mengidentifikasi faktor–faktor penyebab kecacatan roti.
3. Mengurangi jumlah kecacatan roti dengan implementasi *Seven Steps Method*.
4. Memberikan usulan perbaikan terhadap permasalahan kecacatan roti dengan implementasi *Seven Steps Method*.

1.4. Batasan Masalah

Batasan–batasan masalah yang ada dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini dilakukan pada Berly Bakery cabang Yogyakarta.
2. Jam produksi yang dipilih untuk penelitian adalah jam produksi kedua (Pukul 08.00 – 11.30).