

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makaroni / makroni, berasal dari bahasa Italia, *maccheroni* yang sudah identik sebagai makanan Italia dan diduga kuat makaroni dibawa oleh penjelajah terkenal asal *Venesia Marco Polo* dalam penjelajahannya mengelilingi dunia yang membawa beragam jenis pasta termasuk spaghetti dan makaroni dari daratan Cina (Bambang sigit sucahyo, 2019). Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-3777-1995 makaroni merupakan bahan makanan yang dibuat dari campuran tepung terigu dan bahan makanan lainnya yang di cetak kedalam berbagai bentuk dan dikeringkan dengan atau tanpa bahan tambahan makanan. Makaroni dapat diolah menjadi berbagai produk pangan seperti pelengkap sop, puding, spaghetti, schotel makaroni, bubur, pastel makaroni dan makaroni goreng (Bambang Sigit Sucahyo, 2019). Saat ini makaroni goreng merupakan produk olahan dari makaroni yang banyak digemari oleh masyarakat di Indonesia khususnya di Kota Jember. Kabupaten Jember merupakan salah satu Kabupaten yang memiliki banyak perguruan tinggi sehingga masyarakatnya banyak di dominasi pelajar dan mahasiswa yang sangat menggemari makanan ringan sebagai teman belajar mereka. Jember saat ini sudah banyak di temukan perusahaan lokal yang menjual produk makaroni goreng. Salah satu produsen makaroni goreng yang terdapat di Kabupaten Jember adalah CV. Macarindo Berkah Group.

CV. Macarindo Berkah Group merupakan sebuah perusahaan yang bergerak di bidang produk olahan pangan. CV. Macarido Berkah Group berlokasi di Jl. Sriwijaya 20 no.11, Karangrejo, Sumbersari, Kali Oktak, Kec. Sumbersai, Kabupaten Jember. Helmi Zamrudiansyah sebagai pemilik sekaligus pendiri CV. Macarindo Berkah Group mendirikan usahanya sejak tahun 2017 dimana produk unggulannya saat ini adalah makaroni goreng dan makaroni keju, produknya dinamai dengan “Macarina”. CV. Macarindo Berkah Group saat ini memiliki 6 outlet yang tersebar di daerah Jember yaitu di Jl. Kalimantan, Jl. Karimata, Jl.

Mastrip, Alun – Alun Rambipuji, Lapangan Balung, dan Roxy Jember. CV. Macarindo Berkah Group yang terbilang cukup baru dan kurang terkenal di kalangan masyarakat serta banyaknya produk pesaing sejenis yang memiliki harga dan kualitas yang relatif sama, maka produk makaroni tersebut perlu dilakukan analisis mengenai peningkatan mutu produk, sehingga makaroni goreng dari CV. Macarindo Berkah Group dapat bersaing dengan produk pasaran lainnya. Salah satu analisis mutu produk yang dapat dilakukan adalah dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD).

(QFD) merupakan salah satu metode yang digunakan untuk membantu perusahaan atau instansi dalam melakukan proses perencanaan dan pengembangan produk yang sesuai dengan harapan pelanggan. Sehingga dapat diperoleh peningkatan mutu maupun kualitas produk yang dianalisa sama dengan harapan pelanggan. Beberapa penelitian telah dilakukan terkait dengan penggunaan (QFD) oleh perusahaan untuk menghasilkan produk atau jasa yang memberikan kepuasan pada konsumen dengan menterjemahkan kebutuhan konsumen ke dalam bahasa desain teknis (Akao and Mazur, 2003).

1.2 Rumusan Masalah

Perumusan masalah dilakukan dengan menganalisa berbagai macam permasalahan yang ada di produk dalam upaya meningkatkan kualitas untuk dilakukan pengembangan dari produk tersebut. Secara rinci, permasalahan yang timbul dari produk Makaroni goreng CV. Macarindo Berkah Group adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana mengetahui atribut mutu makaroni goreng CV. Macarindo Berkah Group sesuai dengan harapan pelanggan ?
2. Bagaimana tahapan metode QFD dalam meningkatkan produk Macarina ?
3. Bagaimanakah produk makaroni goreng yang dihasilkan oleh CV. Macarindo Berkah Group dibandingkan produk sejenis lainnya ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan strategi meningkatkan kualitas dari produk Makaroni goreng dengan menggunakan metode QFD. Tujuan lain yang ingin di capai adalah :

1. Untuk mengetahui atribut mutu makaroni goreng CV. Macarindo Berkah Group sesuai dengan harapan pelanggan
2. Untuk mengetahui tahapan metode QFD dalam meningkatkan produk Macarina
3. Untuk mengetahui daya saing produk makaroni goreng yang dihasilkan oleh CV. Macarindo Berkah Group dengan produk sejenis lainnya.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengetahui harapan pelanggan yang dibutuhkan oleh perusahaan, serta sebagai evaluasi terhadap produk pesaing yang sudah ada di pasaran. Manfaat lain yang bisa di dapatkan dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai sumber informasi terhadap mutu produk makaroni goreng pada metode analisa QFD
2. Sebagai sumber informasi bagi perusahaan tentang respon teknis yang menjadi prioritas untuk dikembangkan sehingga dapat menghasilkan produk makaroni goreng yang sesuai dengan harapan pelanggan
3. Sebagai sumber informasi dan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya.