

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pertumbuhan UKM dalam negeri didominasi oleh industri makanan, salah satu di dalamnya berupa produk roti. Roti merupakan salah satu makanan populer di Indonesia. Menurut Standar Industri Indonesia (SII) no 0031-74, roti adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti kemudian dipanggang dan di dalam adonan dapat ditambah dengan garam, gula, susu cair atau bubuk susu, lemak, dan bahan-bahan pelezat seperti coklat, kismis, sukade, dan sebagainya. Roti termasuk ke dalam jenis barang konsumsi. Barang konsumsi adalah barang yang dibeli untuk konsumsi akhir. Menurut anggota Sub Sektor Bakery Gabungan Pengusaha Makanan Minuman (GAPMMI) Maulana WahyuJumantara (2018) menyatakan bahwa, “roti telah menempati urutan ketiga setelah nasi dan mie sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia. Di semua kelas dan segmen, penjualan roti meningkat,".

Menurut Maulana yang mengutip data Euromonitor, pertumbuhan rata-rata periode (CAGR) 2010-2014, bisnis roti dan kue Indonesia naik 14%. Sedangkan proyeksi pertumbuhan CAGR periode 2014-2020 untuk bisnis roti dan kue 10%. Sampai 2020, targetnya potensi bisnis roti dan kue nilainya mencapai Rp 20,5 triliun. Prospek bisnis roti dan kue di Indonesia hingga tahun 2020, diperkirakan mencapai Rp 20,5 Triliun per tahun, dengan rata-rata tingkat pertumbuhan penjualan periode dari Tahun 2014 – Tahun 2020 adalah sebesar 10%. Pelaku usaha bisnis roti dan kue di Indonesia saat ini masih didominasi oleh UKM sebesar 60%, produsen besar 20% dan sisanya perusahaan roti artisan. Jumlah produsen roti di Indonesia pun masih bisa dihitung dengan jari: Sari Roti, My Roti, Sharon, Garmelia, Mr Bread, Paroti dan lainnya.

Menurut warta ekonomi, *industry* roti di Indonesia belakangan berkembang dengan sangat baik dan hal ini dipicu oleh meningkatnya populasi kelas menengah, pendapatan kelompok muda yang semakin tinggi, dan berubahnya pola konsumsi masyarakat yang mengadopsi gaya hidup perkotaan. Data terbaru

dari Asosiasi Pengusaha Bakery (APEBI) menunjukkan bahwa industry roti Indonesia tumbuh antara 10-15% per tahun, dengan pangsa pasar terbesar didominasi oleh produk roti. Roti diminati banyak orang maka dari itu usaha bisnis roti berpotensi baik untuk dikembangkan karena minat masyarakat terhadap produk roti terus bertambah. Dengan itu diketahui bahwa usaha roti masih dapat terus berkembang dan merupakan salah satu pasar potensial untuk digarap ke depannya. Roti merupakan produk makanan yang memiliki peluang pasar yang cukup menjanjikan karena permintaan masyarakat akan roti begitu banyak sebab kebutuhan roti dalam acara-acara tertentu baik formal maupun informal sudah menjadi hal yang wajar untuk dipenuhi dan hal tersebut akan mendorong banyak bermunculan perusahaan yang berbisnis roti.

Industri saat ini berlomba-lomba dalam memberikan kualitas terbaik bagi konsumennya ditambah lagi perkembangan teknologi dan juga adanya kemajuan ekonomi dewasa ini menyebabkan adanya pertumbuhan industri disegala bidang, hal tersebut meningkatkan persaingan di antara perusahaan-perusahaan untuk merebutkan konsumen. Persaingan yang semakin ketat itu akan menjadi tantangan bagi para pelaku roti agar dapat menarik perhatian konsumen untuk tidak beralih ke pesaing roti lainnya. Kepuasan pelanggan merupakan tujuan yang diharapkan oleh perusahaan atau pelaku usaha karena dapat mendorong konsumen untuk melakukan pembelian kembali. Kepuasan pelanggan juga dapat diperoleh dari faktor-faktor variabel pendukung salah satunya yaitu kualitas produk.

Kualitas produk merupakan faktor penting demi menjaga kelangsungan hidup perusahaan, fakta dalam bisnis menyatakan bahwa permintaan konsumen terhadap mutu produk disertai meningkatnya jumlah produk dan jasa karena daya saing dan daya tahan setiap usaha tidak lagi ditentukan oleh rendahnya biaya tetapi dengan nilai tambah produk melalui peningkatan kualitas (Heizer, J., Render, B., & Munson, 2014). Pengendalian terhadap kualitas dinilai penting karena menjadi salah satu upaya untuk memenangkan persaingan usaha. Menurut Lestari dan Nining (2021: 79-80) menyatakan bahwa pengendalian kualitas apabila dilakukan dengan baik maka dibutuhkan biaya pengawasan kualitas, jika tidak dilakukan dengan baik maka menimbulkan kesulitan untuk

memasarkan produk karena tersaingi dengan produk sejenis dengan kualitas lebih baik, sementara produk yang tidak disukai adalah karena jumlah produk cacat yang dimiliki perusahaan lebih banyak.

Menurut Gaspersz (1998) berpendapat bahwa pengendalian proses statistik (SPC) adalah suatu metodologi yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas hasil produksi dan memenuhi kebutuhan serta keinginan konsumen dengan cara mengumpulkan dan menganalisis data yang berkaitan dengan kualitas, serta melakukan pengukuran-pengukuran yang memuat mengenai proses dalam suatu sistem industri. Di samping itu melalui SPC, proses yang kompleks dapat dikurangi di mana secara otomatis error pun dapat berkurang (Andriani & Kusuma, 2018). Dengan adanya penerapan SPC pada suatu perusahaan maka akan menghasilkan lebih banyak produk yang sesuai spesifikasi. Lebih daripada itu, menurut Stevenson (2005, 431) manfaat jika perusahaan memiliki produk yang baik adalah naiknya reputasi perusahaan, kemampuan menentukan harga premium, peningkatan *marketshare*, loyalitas konsumen yang lebih baik, biaya *liability* yang lebih kecil, masalah produksi yang lebih sedikit, meningkatkan produksi, komplain yang lebih sedikit dari konsumen, biaya produksi yang lebih kecil dan keuntungan yang lebih tinggi. Berbagai manfaat yang perusahaan bisa terima bila memiliki kualitas produk dan jasa menjadikan perusahaan memiliki daya saing yang tinggi di era perdagangan bebas.

Armanda Bakery merupakan di bisnis usaha roti yang berada di Kabupaten Jember. Bapak Edi Sucahyono adalah pemilik Armanda Bakery, beliau seorang mantan TKI di Korea Selatan sebagai operator mesin pada tahun 1993. Setelah bolak-balik mencari peruntungan di negeri orang, Bapak Edi akhirnya memutuskan menetap di tanah air pada tahun 2013 dan membuka usaha yaitu Armanda Bakery yang didirikan pada bulan Oktober tahun 2013. Usaha ini berlokasi di Jl. Cempaka IV no 5, Kedawung Kidul, Gebang, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Menurut wawancara bersama pemiliknya yaitu Bapak Edi mengatakan bahwa Armanda Bakery memiliki pendapatan dalam sebulan yaitu Rp.5.000.000 sampai Rp.13.000.000. Lalu untuk bahan baku yang digunakan dalam sehari adalah 4 karung tepung terigu dengan berat 25 kg.

Menurut pemiliknya Armanda Bakery memiliki berbagai masalah atau kecacatan pada produknya yaitu antara lain cacat roti tidak mengembang dan cacat isi keluar. Produk yang sering mengalami kecacatan yaitu produk roti manis dikarenakan produk ini terdapat isian di dalamnya dan jika roti tidak mengembang atau isi keluar sudah tidak dapat tersolusikan dan terpaksa Armanda Bakery melakukan *recall* di mana hal ini sangat fatal dan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan. Penerapan SPC dalam pengendalian kualitas menjadi sangat penting bagi Armanda Bakery mengingat proses produksi roti manisnya yang beragam. Selain itu menjadi jalan keluar bagi Armanda Bakery dalam memecahkan masalah agar dapat menghasilkan kenaikan penetrasi pasar dan produktivitas, menurunkan biaya dan meningkatkan kemampuan bersaing perusahaan.

Oleh sebab itu peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul Penerapan SPC (*Statistical Process Control*) dalam Pengendalian Kualitas Roti Manis pada Armanda Bakery. Dengan menggunakan peta kendali yang bertujuan untuk mengetahui apakah kualitas Roti Manis berada dalam pengendalian statistical atau tidak. Diagram pareto digunakan untuk mengetahui tingkatan masalah-masalah yang potensial untuk diselesaikan. Diagram sebab akibat digunakan untuk membantu mengidentifikasi akar penyebab dari suatu masalah. Kapabilitas proses digunakan untuk mengetahui baik atau tidaknya kemampuan dari proses dalam menghasilkan produk yang memenuhi spesifikasi. Serta tabel alternatif solusi digunakan untuk evaluasi atau jalan keluar dari sebuah permasalahan yang dihadapi perusahaan.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana implementasi peta kendali pada roti manis di Armanda Bakery ?
2. Bagaimana indeks kapabilitas proses pada roti manis di Armanda Bakery ?
3. Bagaimana kesalahan yang sering terjadi berdasarkan diagram pareto pada roti manis di Armanda Bakery ?