

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pangan beberapa belakangan tahun ini di Indonesia meningkat pesat. Hal ini didasari oleh ilmu pengetahuan dan pengolahan yang semakin berkembang. Perkembangan ini juga membuat kemajuan industri pangan semakin pesat dan juga banyak pesaing-pesaing bermunculan. Banyak pesaing yang semakin ketat dan kompetitif, membuat setiap industri pangan semakin meningkatkan kualitas dari produknya untuk bersaing di pasaran. Salah satu faktor kunci untuk keberhasilan daya tarik konsumen adalah kualitas produk. Keinginan dan kebutuhan konsumen yaitu baiknya kualitas dari suatu produk. Sehingga kualitas produk merupakan hal penting bagi suatu industri pangan dan dapat bersaing dalam mendapatkan kepuasan konsumen. Kunci dalam mempertahankan loyalitas konsumen salah satunya adalah pengendalian mutu atau kualitas. Maka dari itu perusahaan dapat mengurangi jumlah produk cacat dan meningkatkan kualitas hasil produksinya agar menerima kepuasan konsumen.

Menurut Kurnianto et al (2016), Perbaikan kualitas produk, termasuk roti tawar, dilakukan dengan mengetahui karakteristik produk yang diharapkan dan mengembangkan proses produksi sehingga dapat menghasilkan mutu yang sesuai. Sehingga pengendalian mutu produk sangat diperhatikan dalam setiap tahapan proses produksi agar mutu produk yang dihasilkan sesuai dengan yang diinginkan. Metode FMEA adalah metode terstruktur untuk mengidentifikasi tahapan proses dan mencegah permasalahan produk sebelum munculnya suatu kegagalan produk (McDermott *et al* 2008). Menurut Faridah *et al* (2008), Roti merupakan produk pangan olahan dari hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Pembuatan roti meliputi tepung terigu, ragi, air, dan garam. Sedangkan bahan penambah rasa dan pelembut meliputi susu, gula, telur, dan lemak. Penguat gluten bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan penambah vitamin bagi ragi penguat gluten sering disebut *bread improver*.

Risiko kegagalan proses selalu terjadi saat kegiatan produksi roti. Risiko adalah kemungkinan terjadinya peristiwa yang tidak diharapkan dan merupakan ancaman terhadap produk (Labombang 2011). Hal ini menjadikan kualitas roti sangat penting dalam persaingan industri merangkul konsumen dan kelangsungan industri.

UPT Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan di Politeknik Negeri Jember merupakan unit perusahaan yang dibangun oleh Politeknik Negeri. Salah satu unit usaha dari UPT ini adalah *Teaching Factory Bakery and Coffe* atau juga disebut *Tefa Bakery*. *Tefa Bakery* ini beralamatkan di Jl. Tawangmangu No. 68, Sumbersari Jember. Unit ini bertugas untuk memproduksi dan mengembangkan berbagai olahan produk makanan. Salah satu produk unggulannya adalah roti tawar. Oleh karena perusahaan mengembangkan produk roti tawar dan selalu berupaya untuk menjaga kualitas produk, akan tetapi masih ada data dilapangan yang menunjukkan adanya cacat produk yaitu sebesar 20% pada roti tawar yang menyebabkan produk tidak layak dipasarkan. Data perusahaan pada bulan Mei sampai juni 2022 untuk produk roti tawar, cacat yang muncul pada proses produksi mencapai 219 buah atau sebesar 35% dari total produksi 785, tentunya angka ini tinggi. Oleh karena itu, penelitian ini berpusat pada peningkatan kualitas produksi roti tawar dan menekan tingkat kecacatan produk.

Berdasarkan pernyataan diatas untuk menekan cacat produk yang dihasikan maka penelitian ini dilakukan dengan mengidentifikasi risiko menggunakan model FMEA. *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) merupakan teknik analisis yang menggabungkan teknologi dan pengalaman dalam mengidentifikasi kegagalan proses produksi dan perencanaan untuk menekan terjadinya produk gagal (Badariah et al. 2012). Metode yang digunakan untuk pengendalian mutu adalah *Seven Tools*. Tujuan dari *seven tools* adalah Membantu pengolahan data secara sederhana dan juga mengetahui masalah juga mempersempit masalah.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apa yang menjadi penyebab utama terjadinya kecacatan produk roti tawar di *Tefa Bakery* Politeknik Negeri Jember?
2. Apa saja jenis kecacatan yang sering terjadi dan disebabkan pada proses produksi roti tawar di *Tefa Bakery* Politeknik Negeri Jember?
3. Bagaimana pencegahan dalam mengendalikan risiko terjadinya cacat produk roti?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut;

1. Mengidentifikasi kecacatan dan penyebabnya pada produksi roti tawar di *Tefa Bakery* Politeknik Negeri Jember.
2. Mengetahui jenis kecacatan yang disebabkan selama proses produksi roti tawar di *Tefa Bakery* Politeknik Negeri Jember.
3. Memberikan usulan perbaikan untuk menekan tingkat kecacatan produk roti tawar.

## 1.4 Batasan Penelitian

Batasan dari penelitian ini adalah sebagai berikut;

1. Pengumpulan data cacat produk roti tawar dilakukan pada bagian proses produksi di *Tefa Bakery* Politeknik Negeri Jember.
2. Data yang digunakan adalah data kerusakan produk roti tawar dan jumlah kecacatan produk roti tawar.
3. Nilai RPN tertinggi digunakan sebagai rekomendasi perbaikan pada proses produksi roti tawar

## **1.5 MANFAAT**

Penelitian ini bermanfaat untuk menjaga kualitas produk dan menekan cacat produk yang dihasilkan oleh UPT Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan di Politeknik Negeri Jember yaitu salah satunya roti tawar. Penelitian ini juga bermanfaat untuk menjadi strategi efektif guna meningkatkan mutu produk roti tawar.