

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teknologi berkembang seiring dengan perkembangan zaman yang mempengaruhi persaingan dunia, seperti pola dan gaya hidup masyarakat. Hal ini membuat banyak perusahaan harus melakukan peningkatan agar mampu bersaing dengan perusahaan lain terutama antarperusahaan yang menghasilkan produk yang sama.

Usaha Kecil Menengah atau UKM adalah istilah yang mengacu pada jenis usaha kecil yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 200.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat. UKM merupakan salah satu sektor usaha yang memiliki peran penting di Indonesia karena berpengaruh terhadap pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Peran UKM umumnya berkaitan dengan bidang perdagangan dan industri pengolahan seperti warung, pengolahan makanan, industri kerajinan, dan industri kecil lainnya karena usaha ini dikerjakan dalam skala rumah tangga. Kinerja UKM dapat menitik pada kesuksesan pribadi dalam mencapai tujuan usaha, yaitu pada 4 (empat) perspektif, diantaranya keuangan, pelanggan, proses, serta pembelajaran dan pertumbuhan (Rachman dkk., 2023).

Bawang merah (*Allium ascalonicum L.*) adalah tanaman kelompok *Aggregatum* yang merupakan sejenis tanaman yang menjadi bumbu masakan Asia Tenggara dan dunia. Bawang merah adalah tanaman dari *familia Alliaceae*. Umbi yang dihasilkan oleh bawang merah menjadi bahan utama pembuatan bawang goreng. Produksi bawang merah di Indonesia pada tahun 2023 adalah 1,98 juta ton. Provinsi Jawa Timur berkontribusi sebesar 24,41% terhadap produksi bawang merah di Indonesia pada tahun 2023 (BPS, 2024).

Usaha pengolahan bawang goreng merupakan bagian usaha makanan jadi yang menggunakan bahan baku bawang merah atau bawang putih sebagai bahan baku utama (Utami dkk., 2019). Bawang goreng merupakan olahan yang salah satunya dari bawang merah yang dinilai dapat meningkatkan dan memberikan nilai tambah pada suatu makanan. Semakin banyaknya konsumen akan kebutuhan

bawang goreng membuat usaha bawang goreng menjadi semakin menarik dan dinilai memiliki peluang pasar yang besar. Semakin besarnya peluang akan memicu banyaknya kemunculan produsen bawang goreng lainnya, sehingga persaingan menjadi lebih kompetitif. Oleh karena itu, perlu adanya analisa bagi pelaku usaha untuk melakukan peningkatan kualitas produknya guna menjaga keberlangsungan usaha yang didirikan (Ibrahim dan Elihami, 2020).

Kualitas produk merupakan tingkatan mutu yang diharapkan dan mampu mengendalikan keragaman dalam mencapai mutu sesuai harapan konsumen (Lumbantoruan, 2022). Persaingan industri yang kompetitif menuntut setiap perusahaan untuk melakukan berbagai upaya cermat dan kreatif untuk meningkatkan nilai produk yang dihasilkan. Perkembangan kualitas produk dinilai sangat penting karena dapat meningkatkan daya saing produk dan mampu meningkatkan volume penjualan dan luas pasar.

Salah satu produsen bawang goreng yang terdapat di Kabupaten Jember, Jawa Timur adalah UKM Sambal Bawang Mbak May. UKM Sambal Bawang Mbak May merupakan usaha skala rumah tangga atau *home industry* yang memiliki kapasitas produksi sebesar 7 kg per minggu. Bawang goreng produk UKM Sambal Bawang Mbak May memiliki cita rasa yang khas yaitu gurih dan pedas. Usaha tersebut memiliki pangsa pasar yang luas baik di Kabupaten Jember maupun di luar Provinsi Jawa Timur. Produk bawang goreng tersebut dikemas dengan menggunakan kemasan plastik *standing pouch* dengan berat per kemasannya adalah 250 gram.

Proses analisa kualitas produk bawang goreng di UKM Sambal Bawang Mbak May diperlukan penerapan metode analisa kualitas. Metode analisa dalam penelitian ini menggunakan Metode Kano dan Metode *Quality Function Deployment* (QFD). QFD merupakan metode yang digunakan untuk menghasilkan produk atau jasa sesuai dengan keinginan konsumen, dengan menyertakan metode Kano untuk memastikan produk yang dihasilkan melalui QFD benar-benar memenuhi harapan konsumen (Musmedi dkk., 2023).

Penerapan Metode Kano dan Metode QFD pada produk bawang goreng UKM Sambal Bawang Mbak May dimaksudkan agar diperoleh pengukuran

terhadap atribut-atribut produk yang diinginkan konsumen. Diharapkan penggunaan metode Kano dan metode QFD dapat meningkatkan kualitas produk bawang goreng UKM Sambal Bawang Mbak May sehingga mampu memenuhi harapan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian studi kasus di Usaha Kecil Menengah (UKM) Sambal Bawang Mbak May, yaitu:

- a. Atribut mutu bawang goreng UKM Sambal Bawang Mbak May mana yang harus diperbaiki berdasarkan Metode Kano dan QFD?
- b. Respon teknis mana yang diberikan UKM Sambal Bawang Mbak May yang harus diperbaiki dengan metode QFD?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian dengan studi kasus produk bawang goreng UKM Sambal Bawang Mbak May, yaitu:

- a. Mengetahui atribut mutu pada bawang goreng Usaha Kecil Menengah (UKM) Sambal Bawang Mbak May yang sesuai dengan harapan konsumen melalui penerapan Metode Kano dan QFD.
- b. Mengetahui bagian respon teknis yang harus diperbaiki dengan metode QFD.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian dengan studi kasus produk bawang goreng UKM Sambal Bawang Mbak May, yaitu:

- a. Sebagai informasi terkait analisa kualitas produk bawang goreng UKM Sambal Bawang Mbak May tentang mutu hasil analisa Metode Kano dan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) berdasarkan kebutuhan konsumen.
- b. Sebagai informasi bagi UKM Sambal Bawang Mbak May tentang respon teknis yang menjadi prioritas untuk dijadikan acuan perbaikan produk bawang goreng yang sesuai dengan harapan dan keinginan konsumen.