

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pertumbuhan sektor industri pangan di Indonesia mengalami perkembangan yang pesat seiring meningkatnya jumlah penduduk, gaya hidup urban, dan perubahan pola konsumsi masyarakat. Menurut Badan Pusat Statistik (2024:25) pada tahun 2023, tercatat sebanyak 4,85 juta usaha penyediaan makanan dan minuman yang tersebar di seluruh Indonesia, meningkat sekitar 21,13% dibandingkan tahun 2016 yang berjumlah 4,01 juta usaha. Kondisi tersebut juga tercermin di tingkat daerah, khususnya di Kabupaten Lumajang, di mana berdasarkan data Diskopindag Lumajang terdapat sekitar 39.900 UMKM yang sebagian besar bergerak di sektor kuliner, makanan, dan minuman. Bahkan, dalam periode 2023 hingga 2025, jumlah UMKM di Kabupaten Lumajang terus mengalami peningkatan hingga mencapai kisaran ±54.000–55.000 unit usaha, yang menunjukkan pertumbuhan signifikan serta memperkuat peran sektor kuliner sebagai salah satu penggerak utama perekonomian daerah (Tirtapavitra, 2022) dan (Dinas Koperasi, 2023).

Industri Kecil dan Menengah (IKM) di Indonesia memiliki peran strategis dalam memenuhi permintaan pasar, menciptakan lapangan kerja, dan mendorong pertumbuhan ekonomi daerah dengan kontribusi sebesar 20,97% terhadap total *output* industri. Keberadaan IKM juga menjadi tulang punggung perekonomian nasional karena mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar serta memperkuat struktur industri berbasis lokal. Namun, dalam praktiknya IKM masih menghadapi berbagai kendala seperti rendahnya kualitas sumber daya manusia, keterbatasan akses terhadap modal dan teknologi, serta tingginya biaya transaksi yang dapat menghambat peningkatan daya saing. Meski menghadapi kendala seperti rendahnya kualitas sumber daya manusia, keterbatasan akses modal dan teknologi, serta tingginya biaya transaksi, tren konsumsi roti terus meningkat

dengan pertumbuhan industri roti Asia Pasifik sebesar 3,5% per tahun (Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2023).

Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan (2021), dalam Peraturan BPOM Nomor 21 Tahun 2021 tentang penerapan sistem jaminan keamanan dan mutu pangan olahan, setiap pelaku usaha pangan diwajibkan untuk menerapkan sistem pengawasan mutu secara konsisten guna menjamin keamanan serta kualitas produk yang beredar di masyarakat. Kewajiban ini tidak hanya berlaku bagi industri besar, tetapi juga mencakup pelaku usaha skala kecil dan rumah tangga, karena seluruh produk pangan yang diedarkan harus memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan kelayakan konsumsi. Penerapan sistem tersebut dilakukan melalui mekanisme pengendalian internal seperti audit berkala, pemenuhan standar sanitasi, serta kepatuhan terhadap regulasi keamanan pangan, sehingga risiko kontaminasi, cacat produk, maupun pelanggaran mutu dapat diminimalkan. Dengan demikian, pengawasan mutu pangan menjadi bagian integral dalam proses produksi dan distribusi, yang bertujuan melindungi konsumen sekaligus meningkatkan daya saing produk industri pangan di pasar.

Pada tahun 2025, dinamika konsumsi dan produksi roti serta kue di Jawa Timur menunjukkan tren peningkatan yang cukup signifikan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2025), konsumsi makanan olahan termasuk kelompok roti dan kue berada pada kisaran 0,13–0,15 kg/kapita/minggu, dengan kecenderungan lebih tinggi pada kelompok masyarakat berpendapatan menengah ke atas. Secara nasional, konsumsi produk *bakery* juga mengalami peningkatan dari 0,121 kg/kapita pada tahun 2009 menjadi 0,144 kg/kapita, dan terus menunjukkan tren naik hingga tahun 2025 seiring perubahan pola konsumsi masyarakat. Dari sisi produksi, sekitar 66% penggunaan tepung terigu nasional diserap oleh sektor usaha kecil dan menengah, termasuk industri roti dan kue, yang menegaskan dominasi *Home Industry* dalam memenuhi permintaan pasar. Peningkatan konsumsi tersebut berdampak langsung terhadap aktivitas produksi yang bersifat fluktuatif, di mana volume produksi harian menyesuaikan permintaan konsumen dan dapat meningkat signifikan pada waktu tertentu.

Sejalan dengan kondisi tersebut, berdasarkan hasil observasi lapang dan wawancara pada *Home Industry* Suzan Bakery, ditemukan bahwa tantangan utama dalam proses produksi terletak pada keterbatasan sistem pengawasan mutu yang masih bersifat subjektif, di mana pengendalian kualitas dilakukan berdasarkan pengamatan visual dan pengalaman pekerja tanpa didukung parameter teknis yang terukur secara konsisten, seperti standar berat adonan, waktu *proofing*, dan kestabilan suhu pemanggangan. Selain itu, evaluasi mutu cenderung dilakukan setelah muncul keluhan pelanggan, sehingga perusahaan belum memiliki rekam data yang memadai sebagai dasar analisis. Kondisi ini menyulitkan dalam mengidentifikasi akar penyebab ketidaksesuaian mutu dan menyebabkan upaya perbaikan yang dilakukan masih bersifat sementara serta kurang berkelanjutan.

Pengambilan *pra*-sampel dalam penelitian ini dilaksanakan pada minggu terakhir bulan Mei 2025, yaitu tanggal 26 Mei (Senin) sampai dengan 31 Mei (Sabtu), serta dilanjutkan pada minggu pertama bulan Juni 2025, yaitu tanggal 2 Juni (Senin) sampai dengan 5 Juni (Kamis) (Lampiran 2:98). Pada periode tersebut, jumlah produksi roti tawar Bandung di *Home Industry* Suzan Bakery tercatat sebanyak 1.224 bungkus dengan jumlah sampel yang diamati sebanyak 923 bungkus. Volume produksi harian berada pada kisaran 100–225 bungkus dan cenderung meningkat karena bertepatan dengan dua hari besar keagamaan, yakni Kenaikan Isa Almasih dan Iduladha, sehingga permintaan pasar relatif lebih tinggi dibandingkan hari biasa. Peningkatan intensitas produksi tersebut berdampak pada munculnya variasi mutu produk yang teridentifikasi melalui data *pra*-sampel.

Berdasarkan hasil pengamatan, ditemukan ketidaksesuaian produk sebanyak 71 bungkus dari total 1.224 bungkus atau sebesar 5,80%. Ketidaksesuaian tersebut meliputi 22 bungkus (1,80%) dengan ukuran atau bentuk tidak seragam, 14 bungkus (1,14%) tidak mengembang secara optimal, dan 35 bungkus (2,86%) mengalami warna gosong, sedangkan 1.153 bungkus atau 94,20% lainnya memenuhi standar. Meskipun persentase produk sesuai standar lebih dominan, tingkat cacat yang mendekati 6% pada periode permintaan tinggi menunjukkan adanya variasi proses yang belum terkendali secara optimal. Hasil wawancara dengan pemilik usaha menguatkan temuan tersebut, di mana pada bulan Mei tingkat

ketidaksesuaian diperkirakan berada pada kisaran 5–8% dari total produksi bulanan. Peningkatan pesanan menjelang hari besar menyebabkan proses produksi dilakukan dengan tempo lebih cepat, sementara pengendalian kualitas masih dilakukan secara visual tanpa dukungan alat bantu statistik. Beberapa pelanggan juga menyampaikan keluhan terkait roti yang terlalu cokelat di bagian pinggir, tekstur kurang mengembang, serta bentuk irisan yang tidak seragam.

Berdasarkan uraian tersebut, *Home Industry* Suzan Bakery di Kabupaten Lumajang dipilih sebagai lokasi penelitian karena memiliki permasalahan kualitas yang teridentifikasi secara kuantitatif melalui atribut cacat gosong, tidak mengembang, dan bentuk tidak seragam. Tingkat ketidaksesuaian sebesar 5,80% dalam periode pengamatan menjadi dasar empiris yang relevan untuk dianalisis lebih lanjut menggunakan pendekatan *Statistical Process Control* (SPC). Penerapan metode ini diharapkan mampu mengubah sistem pengendalian mutu menjadi lebih objektif dan terukur melalui pemantauan kestabilan proses dengan peta kendali, serta mengidentifikasi variasi dan penyimpangan secara statistik. Selain relatif sederhana dan sesuai untuk skala *Home Industry*, SPC juga dapat diintegrasikan dengan diagram Pareto, analisis kapabilitas proses, dan diagram sebab-akibat untuk menentukan prioritas masalah serta mengidentifikasi akar penyebab ketidaksesuaian.

1.2. Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana metode pengendalian kualitas Roti Tawar Bandung Pada *Home Industry* Suzan Bakery Di Kabupaten Lumajang?
2. Bagaimana penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas produk Roti Tawar Bandung Pada *Home Industry* Suzan Bakery Di Kabupaten Lumajang?
3. Apa saja faktor-faktor penyebab terjadinya keketidaksesuaian kualitas Roti Tawar Bandung Pada *Home Industry* Suzan Bakery Di Kabupaten Lumajang?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi metode penendalian kualitas produk Roti Tawar Bandung Pada *Home Industry* Suzan Bakery Di Kabupaten Lumajang.
2. Menganalisis penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas produk Roti Tawar Bandung Pada *Home Industry* Suzan Bakery Di Kabupaten Lumajang.
3. Menganalisis faktor-faktor penyebab terjadinya keketidaksesuaian kualitas pada produk Roti Tawar Bandung Pada *Home Industry* Suzan Bakery Di Kabupaten Lumajang.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari hasil penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini memberikan kontribusi dalam meningkatkan wawasan serta kemampuan penulis dalam memahami secara mendalam penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas produk makanan, khususnya dalam konteks produk Roti Tawar.

2. Bagi Perusahaan:

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi *Home Industry* Suzan Bakery dalam meningkatkan efektivitas sistem pengendalian kualitas produk, mengurangi ketidaksesuaian kualitas produksi, serta meningkatkan kepuasan konsumen melalui mutu produk yang lebih konsisten.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dimanfaatkan sebagai sumber referensi awal atau pijakan ilmiah bagi peneliti lain yang tertarik untuk mengkaji topik serupa, khususnya dalam penerapan metode *Statistical Process Control* pada sektor usaha kecil dan menengah di bidang pangan.