

# BAB I PENDAHULUAN

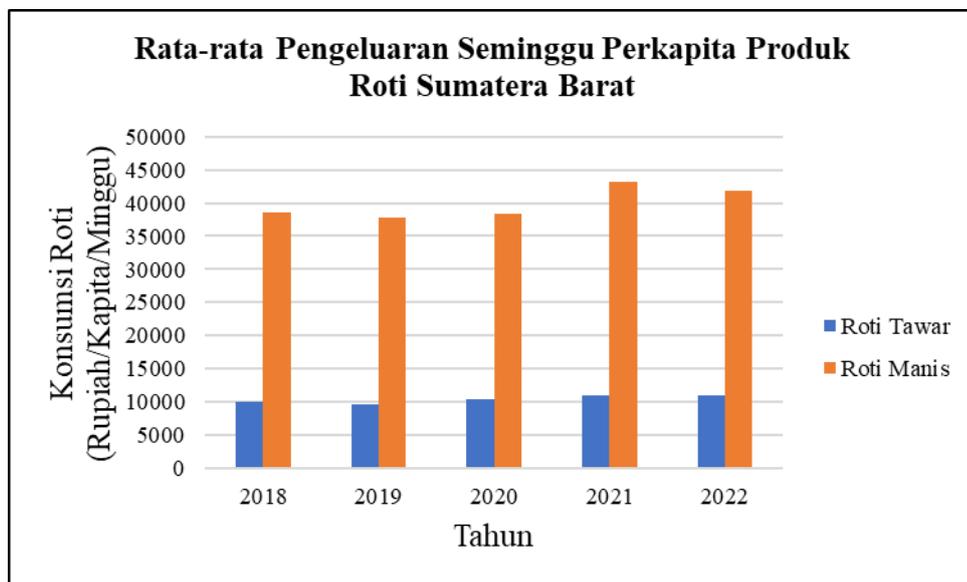
Bab ini menjelaskan mengenai latar belakang dilaksanakan penelitian, rumusan masalah, tujuan, batasan, serta sistematika dari penulisan laporan penelitian.

## 1.1 Latar Belakang

Perkembangan perekonomian di Indonesia tidak akan pernah lepas dari perkembangan sektor industri. Kedua komponen ini saling berkaitan satu sama lain sehingga apabila terjadi kenaikan atau penurunan pada sektor industri maka hal tersebut akan berdampak langsung pada perekonomian. Oleh karena itu, sektor industri yang baik dan terus berkembang mencerminkan perekonomian yang terus membaik.

Salah satu bagian dari sektor industri adalah industri barang konsumsi (*Customer Goods Industry*). Industri ini berfokus untuk memproduksi barang-barang yang biasanya digunakan dalam kehidupan sehari-hari. Industri ini terbagi lagi menjadi berbagai sub sektor, diantaranya industri makanan dan minuman, peralatan rumah tangga, rokok, farmasi, dan masih banyak lagi yang lainnya (Herninta & Rahayu, 2021). Data tahun 2020 yang diberitakan oleh Investor pada 06 April 2020 menyatakan bahwa industri barang konsumsi semakin menguat hingga mencapai angka 5,46% (Firdaus, Hartati, & Nuky, 2020). Sub sektor industri makanan dan minuman menjadi penyumbang persentase terbesar. Hal sesuai dengan data dari Kementerian Perindustrian Republik Indonesia pada tahun 2022 yang menyatakan bahwa sub industri ini berhasil menyumbang 32,77% dari Produk Domestik Bruto (PDB) industri. Hal ini mengakibatkan sub sektor industri makanan dan minuman menjadi tumpuan dan cerminan untuk perkembangan sektor industri bahkan perekonomian Indonesia.

Salah satu industri makanan dan minuman yang juga mengalami perkembangan yang pesat setiap tahunnya adalah bisnis roti atau *bakery*. Operator Director PT Nippon Indosari Corpindo, Yusuf Hadi menyatakan bahwa perkiraan pertumbuhan bisnis ini dapat mencapai angka 7% hingga 10% setiap tahun (Azizah, 2021). Salah satu bukti pertumbuhan ini dapat dilihat pada data rata-rata pengeluaran perkapita seminggu untuk produk roti tawar dan roti manis untuk daerah Sumatra Barat yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS) yang dapat dilihat pada **Gambar 1.1** berikut.



**Gambar 1.1** Rata-rata Pengeluaran Perkapita Seminggu Produk Roti di Sumatra Barat (Sumber: Badan Pusat Statistik Indonesia 2023)

**Gambar 1.1** tersebut menunjukkan bahwa pengeluaran per kapita roti manis khususnya di daerah Sumatra Barat cenderung konstan di tahun 2018 hingga 2020 dan mengalami peningkatan pada tahun 2021. Pada tahun 2022 terjadi penurunan konsumsi roti manis, tetapi penurunan ini tidak begitu besar. Sementara itu, pengeluaran per kapita roti tawar sendiri cenderung konstan setiap tahunnya dengan angka konsumsi yang jauh lebih kecil dibandingkan angka konsumsi roti manis yang artinya roti manis cenderung lebih diminati masyarakat dibandingkan roti tawar.

Pertumbuhan konsumsi roti ini yang terjadi membuat permintaan pelanggan terhadap roti juga semakin bertambah. Hal ini mengakibatkan usaha roti atau *bakery* juga semakin berkembang dengan pesat, khususnya di Kota Padang. Hingga tahun 2023 telah terdapat lebih dari 30 usaha *bakery* yang berdiri di Kota Padang dan diantaranya terdapat usaha besar, sedang, hingga usaha rumahan. Salah satu usaha roti yang ada di Kota Padang yaitu Bagus *Bakery*.

Bagus *Bakery* merupakan salah satu usaha yang memproduksi roti manis yang ada di Kota Padang, Sumatra Barat. Usaha ini beralamat di Jalan Dadok Indah, No 6, Dadok Tunggul Hitam, Koto Tangah, Padang, Sumatra Barat. Usaha ini tergolong kedalam industri kecil menengah (IKM) dengan jumlah karyawan yang kurang dari 20 orang dan aset kecil dari 1 miliar rupiah.

Usaha Bagus *Bakery* sudah berdiri sejak tahun 2018 dan merupakan bagian dari usaha Garuda *Bakery*. Usaha ini saat ini dikelola oleh Bapak Ahmad Ridho. Awal berdiri usaha ini tidak memiliki pabrik tetap melainkan hanya mengontrak di salah satu bangunan yang jaraknya tak jauh dari lokasi pabrik saat ini. Akan tetapi, saat ini Bagus *Bakery* sudah memiliki tempat produksi atau pabrik sendiri yang luas dan sangat layak.

Bagus *Bakery* memiliki total karyawan sebanyak 15 orang, diantaranya 10 orang bertugas di bagian produksi, 4 orang merupakan *sales* yang bertugas mendistribusikan roti ke berbagai warung, toko, hingga luar kota, dan satu orang admin, dan 1 orang bertugas di bagian administrasi. Pada bagian produksi, hanya karyawan yang bertugas pada proses pengadukan dan pembakaran yang bersifat tetap. Karyawan lainnya akan bertugas pada proses yang sekiranya dibutuhkan. Hal ini berarti 8 karyawan lainnya harus menguasai seluruh proses produksi roti.

Bagus *Bakery* saat ini memproduksi 5 jenis roti, diantaranya roti boy, pizza, sisir, gulung, dan meses. Harga jual seluruh jenis roti dipatok pada harga Rp2.000 jika konsumen atau pemilik warung mengambil sendiri ke pabrik, dan Rp2.500 jika roti diantar oleh *sales* ke masing-masing konsumen atau warung. Warung akan

mematok harga roti pada angka Rp3.000. Gambaran dari roti yang siap jual dapat dilihat pada **Gambar 1.2** berikut.



**Gambar 1.2** Varian Roti yang Diproduksi di Bagus Bakery

Fasilitas produksi seperti mesin dan alat produksi yang dimiliki oleh Bagus Bakery terbilang cukup untuk memenuhi kebutuhan produksi. Mesin yang dimiliki oleh usaha ini diantaranya mesin pengaduk *mixer spiral* sebanyak 3 unit, alat penakar roti sebanyak satu unit, dan oven sebanyak 3 unit. Selain itu, terdapat juga fasilitas seperti ruangan pengembang atau *steamer*, gudang bahan baku, beberapa meja yang digunakan untuk membentuk dan memberi isian roti, dan rak penyimpanan roti. Proses lainnya seperti pembentukan roti, pemberian topping pada roti, dan pengemasan dilakukan secara manual. Gambar mesin, alat, dan fasilitas produksi dapat dilihat pada **Gambar 1.4** berikut.

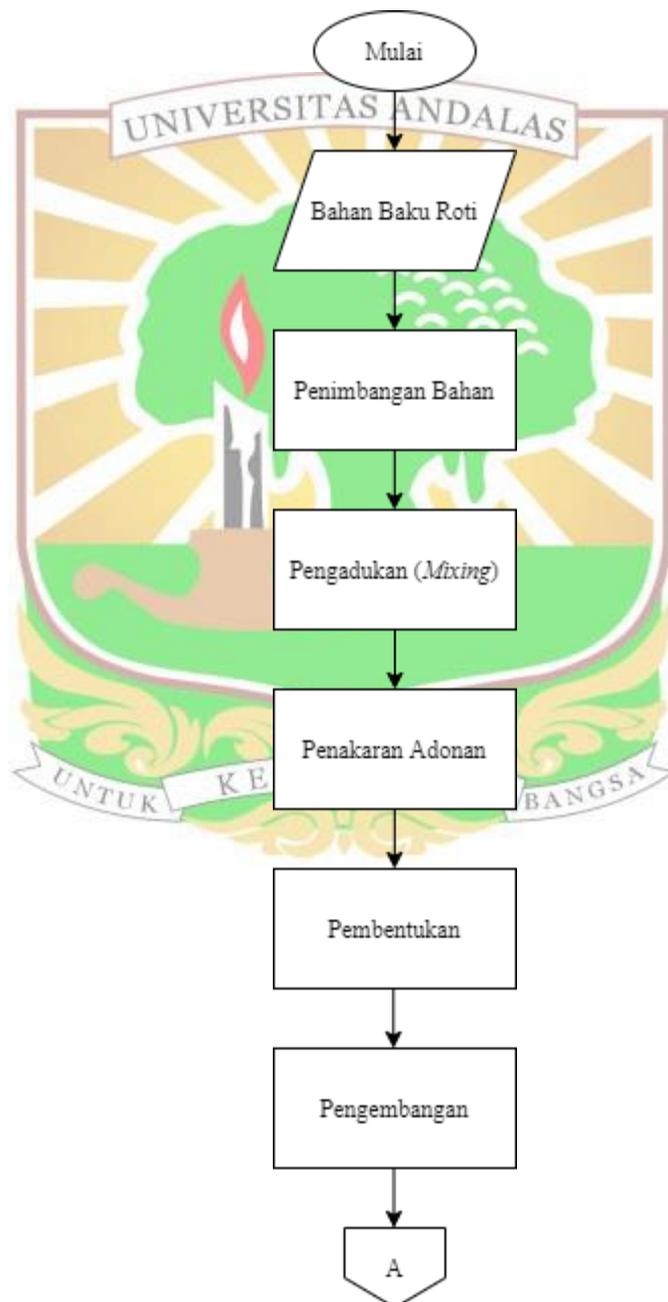


**Gambar 1.3** Alat Produksi Roti di Bagus Bakery

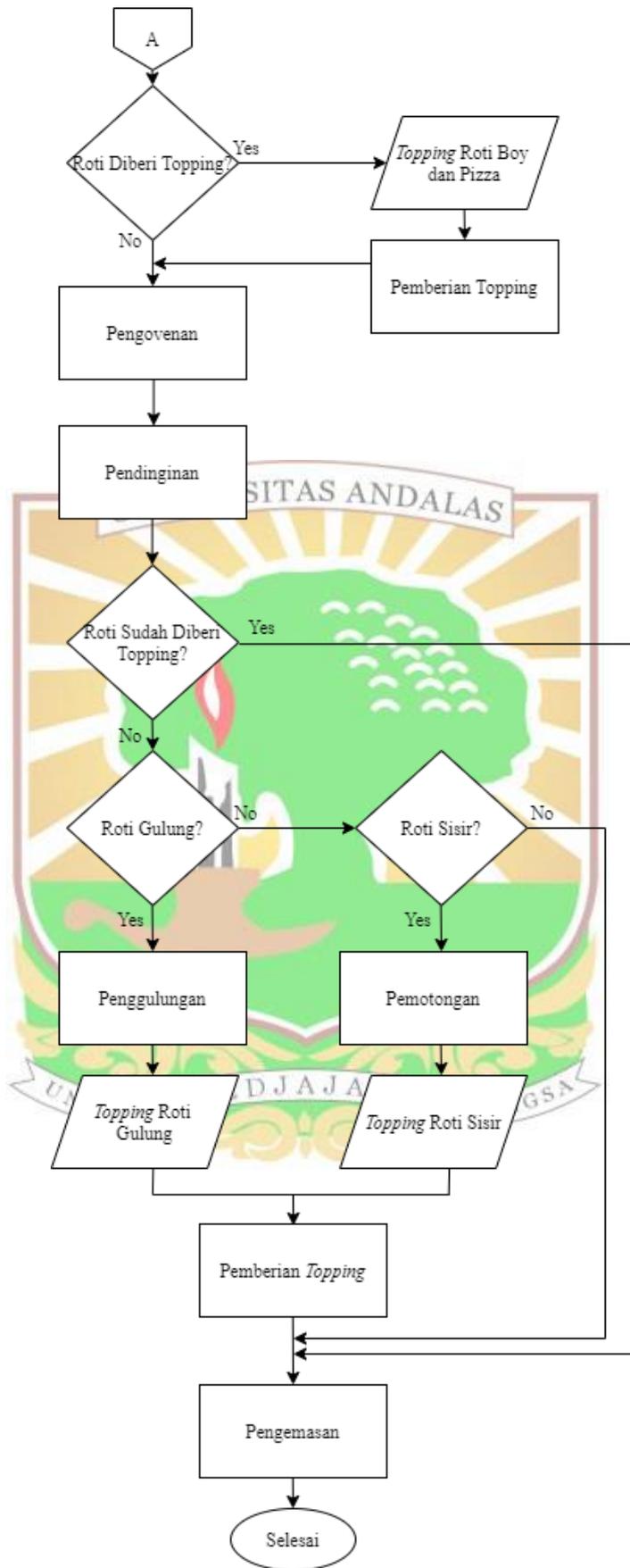
Secara umum, produksi roti yang dilakukan di Bagus Bakery dimulai dengan menimbang dan menakar seluruh bahan lalu diaduk menggunakan bantuan mesin aduk atau *mixer spiral*. Proses pengadukan ini dilakukan hingga seluruh bahan menyatu dengan baik dan menjadi kalis. Setelah itu, adonan roti ditakar sesuai dengan takaran dengan alat penakar roti.

Secara umum, terdapat dua kriteria pembuatan roti di Bagus Bakery, yaitu roti yang diberi *topping* sebelum dioven dan roti yang diberi *topping* setelah dioven.

Roti yang diberi *topping* sebelum dioven seperti roti boy, dan Pizza, sementara itu, roti sisir, gulung, dan meses diberi *topping* setelah dioven. Proses pengembangan roti dilakukan di ruangan khusus yang bernama *steamer* dengan durasi  $\pm$  4 jam. Proses pengovenan dilakukan dengan waktu  $\pm$  15 menit pada suhu 180°C-200°C. Roti yang telah dioven akan didinginkan selama 30 menit hingga 1 jam hingga siap untuk dikemas. *Flowchart* proses produksi roti Bagus Bakery dapat dilihat pada **Gambar 1.4** dan **Gambar 1.5** berikut.



**Gambar 1.4** Proses Produksi Roti di Bagus Bakery



**Gambar 1.5** Proses Produksi Roti di Bagus Bakery

Walaupun proses produksi roti di usaha ini beberapa sudah menggunakan bantuan mesin, akan tetapi kegiatan tertentu masih dilakukan secara manual oleh karyawan. Kegiatan tersebut seperti menakar bahan, membentuk roti, dan memberikan *topping* pada roti. Hal ini dikarenakan Bagus *Bakery* merasa belum membutuhkan mesin untuk mengerjakan pekerjaan tersebut dan biaya pembelian mesin pun tentu tidak murah

Bagus *Bakery* memproduksi roti sesuai dengan jumlah roti yang dipesan sehingga jumlah produksi setiap harinya tidak tetap. Berdasarkan hasil wawancara langsung dengan pemilik usaha Bagus *Bakery*, setiap harinya terdapat produk yang tidak layak jual karena cacat. Roti yang diproduksi dikatakan cacat apabila ukuran roti terlalu kecil, gosong, penyet, atau kurang matang. Jumlah produk cacat ini berkisar antara 20 hingga 100 buah roti per harinya. Padahal, pengelola berharap kecacatan produk setiap harinya tidak mencapai 10 buah roti. Berikut data jumlah cacat produk dari tanggal 29 Januari 2023 hingga 5 Februari 2023.

**Tabel 1.1** Data Jumlah Produk Cacat Bagus *Bakery*

No	Tanggal	Jumlah Produksi	Jumlah Produk Cacat	Harga Jual Produk	Kerugian
1	29/01/2023	7500	30	Rp 2.000	Rp 60.000
2	30/01/2023	8000	50	Rp 2.000	Rp 100.000
3	31/01/2023	6000	40	Rp 2.000	Rp 80.000
4	01/02/2023	7000	20	Rp 2.000	Rp 40.000
5	02/02/2023	8000	37	Rp 2.000	Rp 74.000
6	03/02/2023	8200	57	Rp 2.000	Rp 114.000
7	05/02/2023	6800	25	Rp 2.000	Rp 50.000
<b>Jumlah</b>		<b>44700</b>	<b>234</b>	<b>Rp 12.000</b>	<b>Rp 468.000</b>
<b>Rata-Rata</b>		<b>7357,143</b>	<b>37</b>	<b>Rp 2.000</b>	<b>Rp 74.000</b>

Berdasarkan **Tabel 1.1** tersebut, dapat dilihat bahwa jumlah produk cacat dari 44700 roti yang diproduksi adalah sekitar 234 roti atau jika dalam persentase berada pada angka 0,5%. Jika dilihat sekilas angka ini mungkin cukup kecil, akan tetapi kerugian yang ditanggung oleh Bagus *Bakery* dalam satu minggu mencapai angka Rp468.000 yang artinya dalam satu bulan kerugian yang diperoleh bisa mencapai angka 1.500.000 hingga Rp2.500.000. Pengelola juga mengatakan bahwa apabila terjadi kesalahan atau kerusakan pada alat produksi seperti oven dan

timbangan, roti yang rusak akan sangat banyak hingga mencapai angka ratusan biji. Hingga saat ini, pihak Bagus *Bakery* belum memiliki penyelesaian untuk masalah ini. Produk yang sudah cacat tidak memiliki nilai jual lagi dan tidak dapat diperbaiki hingga hanya bisa dijadikan pakan ternak atau hanya dibagikan pada karyawan jika masih layak untuk dimakan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, perlu dilakukan upaya untuk mengendalikan kualitas produksi roti di Bagus *Bakery*. Pengendalian kualitas ini bertujuan agar jumlah roti yang cacat dapat diminimasi. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi usulan perbaikan bagi pihak Bagus *Bakery* sehingga jumlah roti yang cacat dapat dikurangi dan kerugian yang terjadi semakin kecil.

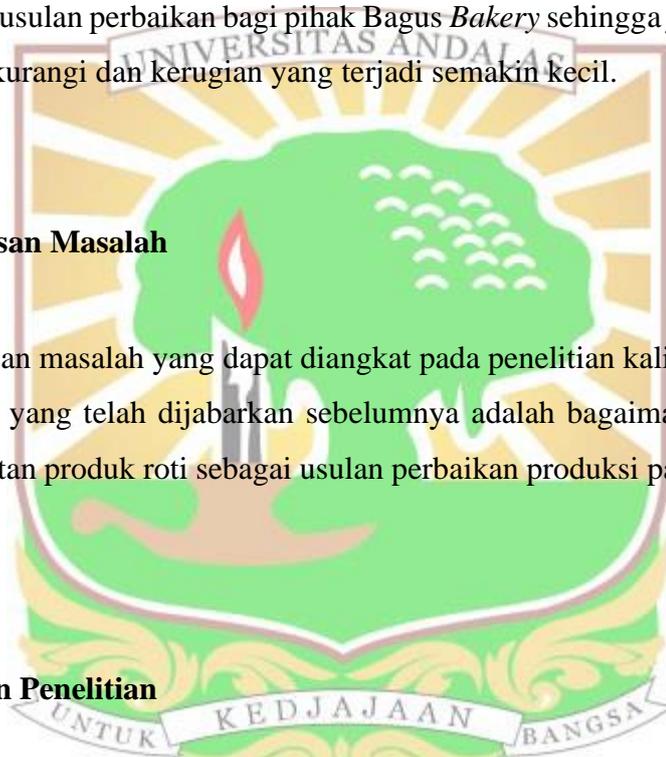
## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diangkat pada penelitian kali ini berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan sebelumnya adalah bagaimana meminimasi tingkat kecacatan produk roti sebagai usulan perbaikan produksi pada usaha Bagus *Bakery*.

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang diharapkan tercapai pada penelitian kali ini adalah sebagai berikut.

1. Dapat mengidentifikasi nilai sigma pada proses produksi roti saat ini di Bagus *Bakery*.
2. Dapat mengidentifikasi penyebab adanya kecacatan pada roti yang diproduksi Bagus *Bakery*.
3. Dapat memberikan usulan perbaikan untuk mengatasi penyebab kecacatan roti dan mengurangi jumlah roti yang tak layak jual.



#### 1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dari penelitian kali ini adalah sebagai berikut.

1. Penelitian hanya dilakukan pada proses produksi roti yang dibuat langsung oleh Bagus *Bakery*.
2. Proses produksi yang diteliti yaitu dimulai dari proses penakaran bahan baku hingga pengemasan yang dilakukan oleh karyawan Bagus *Bakery*.

#### 1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam pembuatan laporan akhir ini adalah sebagai berikut.

##### BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan penjelasan mengenai latar belakang permasalahan yang akan diangkat, perumusan masalah, tujuan dan batasan masalah, serta sistematika penulisan laporan akhir.

##### BAB II LANDASAN TEORI

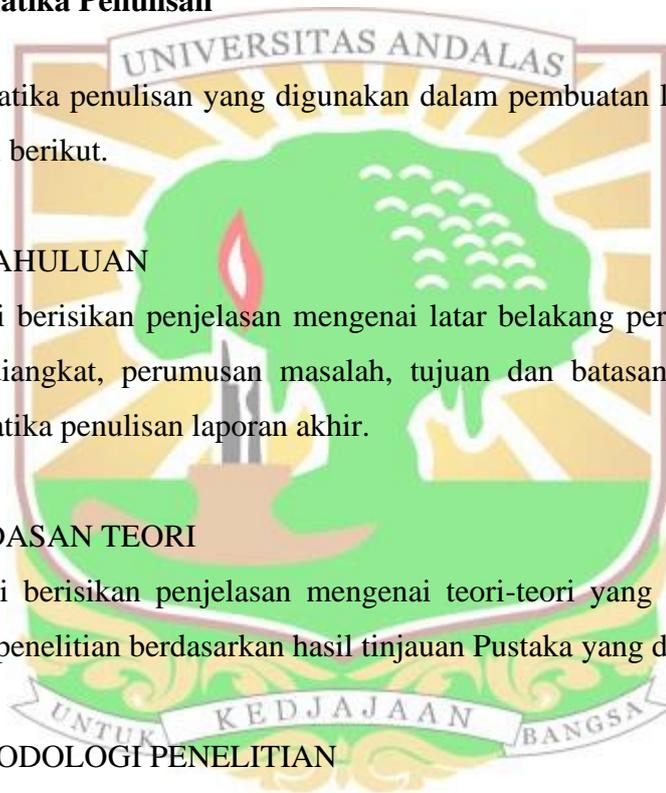
Bab ini berisikan penjelasan mengenai teori-teori yang akan digunakan dalam penelitian berdasarkan hasil tinjauan Pustaka yang dilakukan.

##### BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan penjabaran mengenai langkah-langkah penelitian yang akan dilakukan secara sistematis agar tujuan dari penelitian dapat tercapai. Langkah-langkah tersebut dimulai dari studi literatur, identifikasi masalah, perumusan masalah, pengumpulan data, pengolahan data, analisis dan penarikan kesimpulan beserta saran.

##### BAB VI PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisikan hasil pengumpulan data serta proses pengolahan data, hasil pengolahan data dan analisisnya.



## BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dari hasil pengolahan data yang didapat berupa jawaban dari rumusan masalah yang telah diambil sebelumnya.

