

# BAB I

## PENDAHALUAN

Bab ini berisikan tentang latar belakang permasalahan, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

### 1.1 Latar Belakang

Ubi kayu atau singkong merupakan salah satu makanan dengan kadar karbohidrat yang cukup tinggi, namun lebih rendah dari pada nasi dan makanan pokok jenis lainnya. Karbohidrat yang terkandung pada nasi sekitar 70-80% karbohidrat, kacang-kacangan mengandung 30-40% karbohidrat dan umbi-umbian mengandung 20-30% karbohidrat (Siregar, 2014). Menurut (Erma di dalam surat kabar [TribunPontianak.co.id](http://TribunPontianak.co.id) 2018) menjelaskan bahwa ubi kayu tidak mengandung gula dan glukosa. *International Diabetes Federation* (IDF) merekomendasikan ubi kayu sebagai makanan pengganti nasi karena tidak mengandung glukosa yang membahayakan bagi penderita diabetes. Ubi kayu dapat diolah menjadi ubi rebus atau ubi goreng, keripik dengan aneka bumbu, tape, tepung kasava dan tapioka.

Keripik ubi atau biasa dikenal dengan keripik sanjai merupakan makanan khas yang berasal dari Sumatera Barat. Keripik sanjai diolah dengan berbagai bentuk dan digoreng serta diberi garam atau varian rasa lainnya. Keripik sanjai menurut cerita yang beredar sudah ada semenjak tahun 1970 an merupakan salah satu budaya kuliner yang melekat pada masyarakat Minangkabau. Nama “Sanjai” berasal dari Jalan Sanjai ini terletak di Desa Manggis, Kelurahan Manggis Gantiang Sanjai, Kota Bukittinggi. Keripik sanjai dewasa ini sudah menjadi makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat umum dan oleh-oleh khas Sumatera Barat (Nine didalam surat kabar [kompas.com](http://kompas.com) 2020). Berbagai varian rasa dan bentuk yang memikat membuat peminat keripik sanjai disukai oleh semua kalangan usia. Saat ini industri pembuatan kerupuk sanjai terus mengalami peningkatan. Tabel 1.1

menunjukkan pertumbuhan industri sanjai selama beberapa tahun. Seiring dengan meningkatnya kebutuhan sanjai maka permintaan akan ubi kayu juga semakin meningkat.

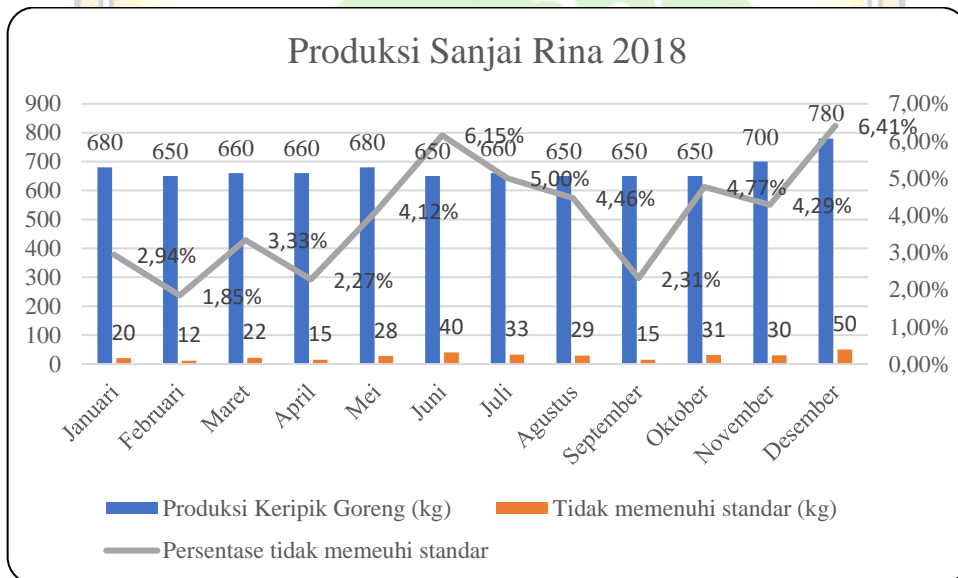
**Tabel 1.1** Industri Sanjai Sumatera Barat (Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sumbar 2016)

| No | Kabupaten/Kota            | Jumlah IKM |      |      |
|----|---------------------------|------------|------|------|
|    |                           | 2014       | 2015 | 2016 |
| 1  | Kabupaten Agam            | 0          | 4    | 3    |
| 2  | Kabupaten Pesisir Selatan | 77         | 91   | 93   |
| 3  | Kabupaten Lima Puluh Kota | 6          | 6    | 6    |
| 4  | Kabupaten Solok           | 4          | 4    | 4    |
| 5  | Kota Bukittinggi          | 21         | 60   | 65   |
| 6  | Kota Padang               | 6          | 6    | 5    |
| 7  | Kota Payakumbuh           | 20         | 20   | 20   |
| 8  | Kabupaten Padang Pariaman | 0          | 0    | 1    |
| 9  | Kabupaten Tanah Datar     | 1          | 9    | 10   |

Sanjai Rina merupakan salah satu Industri Kecil Menengah (IKM) sanjai yang berlokasi di Jl. Imam Bonjol No.39, Bulakan Balai Kandih, Kec. Payakumbuh Barat, Kota Payakumbuh, Sumatera Barat. Sanjai Rina merupakan salah satu IKM sanjai yang cukup terkenal di Payakumbuh. Sanjai Rina sudah berdiri semenjak tahun 1990 an, tetapi belum menjual keripik sanjai secara langsung karena belum memiliki toko sendiri. Sebelum mendirikan toko, hasil produksi keripik sanjai dikirim untuk dijual di Kota Bukittinggi. Sanjai Rina memproduksi beberapa produk keripik sanjai diantaranya yaitu: Nepo dadu, Keripik Sanjai Balado, Keripik sanjai karitiang, Keripik Sanjai Lidi, dan Keripik Sanjai Tawar Putih.

Proses produksi keripik sanjai melalui beberapa tahap dimulai dari pengupasan ubi kayu, dilanjutkan dengan pencucian ubi kayu kemudian dipotong. Ubi kayu yang telah dipotong dicuci kembali sebelum digoreng. Proses penggorengan keripik ubi dilakukan hingga garing. Sebelum ditambahkan variasi bumbu atau *topping* keripik ubi harus didinginkan terlebih dahulu. Setelah itu baru dikemas dan dijual. Proses pembuatan keripik sanjai di Sanjai Rina masih menggunakan metode tradisional dimana semua kegiatan dilakukan secara manual.

Proses produksi secara manual sering kali tidak mengikuti instruksi kerja yang ada. Hal ini berdampak pada hasil produksi keripik sanjai *reject*. Selain tidak mengikuti instruksi kerja, kondisi kerja dan peralatan yang berumur juga menjadi penyebab produk yang dihasilkan *reject*. Dari hasil wawancara dengan pemilik Sanjai Rina diketahui bahwa produk *reject* sanjai meliputi; keripik sanjai layu atau tidak garing, keripik ubi hangus, dan keripik sanjai pecah-pecah. Gambar 1.1 menunjukkan jumlah produksi keripik sanjai di Sanjai Rina Tahun 2018 dan persentase produk *reject*. Berdasarkan gambar dapat dilihat produksi keripik sanjai cenderung stabil setiap bulannya. Dari data dapat dilihat jumlah produksi yang tinggi terdapat pada bulan Januari, Mei, November dan Desember dimana pada bulan ini merupakan waktu liburan dan lebaran sehingga permintaan meningkat.



**Gambar 1.1** Produk Cacat Sanjai Rina Tahun 2018 (Sanjai Rina 2020)

Gambar 1.1 menunjukkan *range* produksi keripik sanjai *reject* berkisar dari 12kg – 50kg atau 1,85% - 6,41% dengan jumlah kerugian berkisar Rp1.000.000 – Rp2.000.000 per bulannya (sumber: Sanjai Rina). Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Dino *et al.*, 2017) pada pengendalian kualitas air minum toleransi cacat yang masih yang masih bisa ditoleransi yaitu dibawah 5% dari total produksi. Hal ini sedikit berbeda dengan penelitian oleh (Meldia *et al.*, 2019) pada produksi Air minum kemasan dimana persentase toleransi produk cacat yaitu maksimal 4%. Pada industri pembuatan mie yang diteliti oleh Ika *et al.* (2013) batas *reject* yang

ditetapkan oleh perusahaan yaitu sebesar 3% dari total produksi. Dibandingkan penelitian yang terdahulu, kondisi produk *reject* di Sanjai Rina masing tinggi. Pemilik Sanjai Rina sendiri mengharapkan produksi keripik sanjai *reject* bisa diturunkan hingga 0% dari total produksi perbulannya.

Berdasarkan informasi yang didapatkan dari pemilik Sanjai Rina, dampak yang diakibatkan karena produk *reject* yaitu berakibat pada tingginya biaya produksi yang harus dikeluarkan. Selain itu, sumber daya manusia (SDM) di Sanjai Rina pun terbatas. Jika mendapatkan pesanan dengan jumlah yang besar pekerja akan terburu-buru dalam bekerja yang berdampak pada kualitas keripik sanjai yang diproduksi menurun. Hal ini menimbulkan potensi kehilangan pelanggan tetap dan calon pelanggan. Melihat kondisi ini, Sanjai Rina berupaya meminimalisir produksi keripik sanjai *reject* untuk menjaga kepercayaan konsumen.

Berdasarkan pengamatan langsung dan data yang diperoleh dari Sanjai Rina terkait persentase produk *reject* yang dihasilkan maka perlu dilakukan upaya dalam mengendalikan kualitas. Pengendalian kualitas dilakukan agar jumlah sanjai *reject* yang dihasilkan minimal. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan usulan perbaikan yang akan mengurangi terjadinya produksi *reject* di Sanjai Rina.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang diangkat untuk penelitian ini berdasarkan latar belakang yang telah dibuat yaitu “Bagaimana memberikan usul perbaikan untuk meminimasi produk keripik sanjai *reject* di Sanjai Rina Kota Payakumbuh”.

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang diharapkan tercapai pada penelitian ini yaitu:

1. Mengidentifikasi penyebab produk *reject* di Sanjai Rina Kota Payakumbuh.
2. Memberikan usulan perbaikan untuk meminimalisir keripik sanjai *reject* mencapai 0% dari total produksi per bulannya di Sanjai Rina Kota Payakumbuh.

### 1.4 Batasan Masalah

Dalam mencapai tujuan penelitian, maka penelitian ini dibatasi pada hal-hal sebagai berikut:

1. Penelitian hanya pada proses produksi pembuatan keripik sanjai yang diproduksi sendiri oleh Sanjai Rina.
2. Proses Produksi yang dilihat yaitu dari proses ubi mentah datang hingga pengemasan keripik sanjai oleh pegawai Sanjai Rina.

### 1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam pembuatan tugas akhir ini adalah:

## BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang dari permasalahan yang diteliti pada tugas akhir, perumusan masalah, tujuan, batasan masalah dan sistematika penulisan yang digunakan dalam pembuatan tugas akhir ini.

## BAB II LANDASAN TEORI

Menyajikan tinjauan-tinjauan kepustakaan yang berisi teori-teori yang berhubungan dengan masalah dan pemecahan masalah penelitian. Dasar

teori diperoleh dari buku-buku literatur yang berhubungan dengan implementasi DMAI.

### BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang langkah-langkah atau prosedur yang dilakukan dalam penelitian secara sistematis sehingga tujuan penelitian dapat dicapai sesuai dengan yang diharapkan. Langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu studi pendahuluan dan studi literatur, identifikasi masalah, perumusan masalah, teknik pengumpulan dan pengolahan data, analisis, dan penutup.

### BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan tahapan DMAI dimana tahapannya yaitu: *define*, *measure*, dan *analysis* pada proses produksi serta identifikasi penyebab dan usulan perbaikan (*improve*) keripik sanjai di Sanjai Rina Kota Payakumbuh.

### BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian dan pembahasan serta saran-saran yang berhubungan dengan penelitian agar dapat menjadi masukan bagi penelitian selanjutnya.

