

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia bisnis saat ini sangat pesat, membuat para pelaku bisnis harus saling bersaing untuk menarik para konsumen. Para pelaku bisnis dituntut untuk lebih kreatif dan inovatif agar dapat bertahan ditengah persaingan yang semakin ketat. Perusahaan diharapkan mampu untuk memenuhi apa yang diinginkan dan dibutuhkan oleh para konsumen. Karena konsumen saat ini sudah mulai kritis dan cerdas dalam memilih produk mana yang mereka butuhkan dan bagaimana manfaatnya untuk mereka. Sehingga perusahaan harus bisa memahami perkembangan serta kebutuhan yang diinginkan oleh konsumen, dengan terus meningkatkan kekuatan yang dimiliki. Selain itu dengan cara memunculkan perbedaan atau keunikan produk perusahaan dibandingkan dengan pesaing agar dapat menarik konsumen melakukan pembelian

Peningkatan konsumsi masyarakat terhadap roti diiringi pula dengan semakin banyaknya perusahaan roti yang bermunculan. Perusahaan roti harus dapat menampilkan produk roti manis yang berkualitas untuk dapat bertahan atau *survive*. Salah satu cara untuk mencapai tujuan tersebut adalah perusahaan harus memiliki suatu sistem pengendalian mutu. Konsumen selalu menginginkan produk memiliki mutu yang baik sesuai yang diharapkan dan selalu konsisten. Mutu yang baik dapat diperoleh dengan adanya pengendalian mutu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir yang

dihasilkan. Pengawasan mutu dilakukan dengan uji/analisa fisik, kimia, mikrobiologi maupun sensoris.

Pentingnya menjaga dan mempertahankan kualitas roti manis yang dihasilkan menyebabkan perlu dirancang suatu unit pengendalian mutu pada *home industry* roti manis. Pengendalian mutu tersebut meliputi pengendalian mutu bahan-bahan yang digunakan, pengendalian mutu pada saat proses produksi, dan pengendalian mutu terhadap produk roti yang dihasilkan.

Beustari Jaya bergerak dalam bidang usaha industri dan perdagangan roti tawar, roti manis dan roti bohong dengan orientasi pemasaran lokal (100%). Usahanya dimulai dari usaha pembuatan roti (*home industry*) dan dijual khusus melalui *outlet* milik sendiri yang menyatu dengan rumah tinggal pemilik hingga tahun 1994. Selanjutnya, usaha diperluas dengan menyewa tempat untuk pabrik dan pemasaran tidak melalui *outlet*, tetapi langsung kepada konsumen dengan menggunakan jasa pedagang keliling (gerobak dan sepeda) dan ke toko-toko. Perusahaan memproduksi berbagai jenis roti manis, roti tawar dan roti bohong dengan berbagai rasa, mutu dan merk dagang. Mutu produk dibedakan berdasarkan komposisi resep (*ingredients*) dengan harga jual yang berbeda-beda dan masing-masing produk mempunyai pangsa pasar yang berbeda.

Banyak kendala yang dihadapi Usaha Roti Beustari Jaya, khususnya dalam menghadapi era globalisasi. Salah satunya adalah masalah kualitas produk yang dihasilkan, Beustari Jaya yang merupakan obyek kajian, masih termasuk dalam kategori Industri Kecil dan merupakan salah satu industri produk pangan (roti), yang cepat atau lambat akan menghadapi permasalahan dalam hal tuntutan akan

mutu produk yang semakin meningkat dari pelanggan-pelanggannya. Apalagi saat ini semakin banyak pilihan jenis dan merk roti di pasaran, maka apabila perusahaan ingin tetap bertahan di masa mendatang perlu mempertimbangkan pengembangan mutu produk secara lebih serius. Berdasarkan pengamatan penulis saat ini Beustari Jaya mengalami penurunan produksi dikarenakan mutu yang kalah bersaing dengan produk-produk roti merek lain di pasaran sehingga volume produksi dan volume penjualan menurun.

Ada beberapa proses produksi yang membuat cacat produksi pada Perusahaan Roti Beustasri jaya yaitu isi adonan roti yang keluar sehingga adonan roti tersebut tidak dapat di lanjutkan ke proses berikutnya adonan roti yang retak sehingga tidak dapat dilanjutkan ke proses berikutnya Roti yang hangus setelah dipanggang sehingga tidak dapat di lanjutkan ke proses selanjutnya Roti yang terpotong sehingga bentuknya tidak utuh lagi sehingga tidak dapat dilanjutkan ke proses selanjutnya

Berdasarkan permasalahan diatas maka penulis merasa tertarik untuk meneliti dengan judul “Analisis Pengendalian Mutu Produk Pada Pabrik Roti Beustari Jaya Langsa”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana sistem Pengendalian Mutu Produk Pada Pabrik Roti Beustari Jaya Langsa?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis sistem Pengendalian Mutu Produk Pada Pabrik Roti Beustari Jaya Langsa?

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan yang diharapkan dari penelitian ini antara lain:

1. Secara akademis dapat digunakan untuk mengembangkan teori dari manajemen operasional
2. Secara praktis sebagai bahan masukan khususnya UD. Beustari Jaya tentang strategi sistem pengendalian mutu yang harus dilakukan supaya bisa bersaing dengan Usaha-usaha roti yang lain.
3. Bagi peneliti berikutnya, dapat dipergunakan sebagai bahan informasi dan referensi bagi penelitian selanjutnya mengenai sistem pengendalian mutu.