

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti pertama kali berkembang di zaman kebudayaan Mesopotamia di wilayah Mesir 10.000-12.000 tahun yang lalu. Wilayah ini memiliki perkebunan gandum sebagai salah satu bahan makanan utama saat itu. Pada masa inilah tepung gandum ditemukan pertama kali dan mendorong pengolahan lebih lanjut atas tepung tersebut menjadi roti seperti yang dikenal sekarang. Perkembangan roti di Mesir kemudian menyebar hingga ke Yunani sampai akhirnya merata di seluruh daratan Eropa. Dari masa kebudayaan Mesir sampai sekarang, roti telah mengalami perkembangan sangat pesat seiring dengan penemuan dibidang teknologi yang membantu pengolahan roti. Perkembangan tersebut juga disesuaikan dengan kondisi geografis dimasing-masing daerah sehingga seluruh dunia memiliki roti khas masing-masing seperti Roti Canai di India, Roti Pita di Timur Tengah dan Tortilla di Meksiko. (Arwini, 2021)

Roti merupakan salah satu produk olahan makanan yang dibuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lainnya, kemudian dipanggang. Pada awalnya, roti dibuat dari bahan dan pembuatan yang sederhana (Mudjajanto, 2019) Roti termasuk dalam salah satu produk bioteknologi konvensional karena adanya proses fermentasi yang memanfaatkan mikroorganisme (Mudjajanto dan Yulianti, 2017). Roti merupakan makanan yang berbahan dasar tepung terigu yang difermentasi dengan khamir *Saccharomyces*

cereviceae. Berdasarkan proses pemasakannya, roti terbagi menjadi tiga macam, yaitu roti kukus, roti goreng dan roti yang dipanggang. Roti mempunyai struktur yang berongga dan bertekstur empuk dan elastis. Berdasarkan jenis adonannya, roti terbagi menjadi tiga jenis, yaitu roti manis, roti tawar dan soft rolls. Hal ini sesuai dengan Pratiwi , 2013 yang menyatakan bahwa roti adalah makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*) dan dipanggang. (Mudjajanto & Yuliati, 2019)

Usaha Roti Armina food yang berada di Daerah Gresik , merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam produksi roti. Tenaga kerja pada usaha Armina food berjumlah 8 orang yang terdiri dari 8 orang tenaga kerja langsung. Jam kerja yang diterapkan pada usaha ini dimulai dari pukul 06.00 WIB sampai pada pukul 17.30 WIB. Jenis roti yang diproduksi oleh usaha Armina food yaitu roti manis, masing-masing jenis roti dibagi dalam beberapa varian rasa. Terdapat 7 jenis varian roti manis. Daerah pemasaran roti Armina food meliputi wilayah , Gresik, Lamongan, dan Surabaya. Volume penjualan roti dalam satu hari rata-rata sebanyak 300 sampai 600 potong roti.

Dalam kegiatan produksinya, roti tidak dapat dipisahkan dari risiko kegagalan produk. Risiko adalah variasi dalam hal-hal yang mungkin terjadi secara alami atau kemungkinan terjadinya peristiwa diluar yang diharapkan yang merupakan ancaman terhadap properti dan keuntungan finansial akibat bahaya yang terjadi (Labombang, 2016). Risiko adalah ketidak pastian tentang kejadian di masa depan yang diakibatkan dari perbuatan atau tindakan yang membahayakan atau merugikan (Darmawan, 2016). Risiko dapat dihubungkan dengan kemungkinan kerugian yang tidak terduga. Kemungkinan ini dapat

menunjukkan adanya ketidakpastian. Ketidakpastian ini dapat mempengaruhi pencapaian tujuan dari setiap organisasi yang berhadapan dengan risiko. Oleh karena itu perlu dilakukan analisis risiko untuk mengidentifikasi, mengukur, dan kemudian menyusun strategi sebagai dasar untuk membangun system manajemen risiko yang utuh (Gary ., 2016). Kualitas roti yang baik sangat diharapkan mengingat konsumen sebagai pengguna yang makin kritis dalam menentukan pilihannya. Keadaan tersebut menjadikan kualitas roti sangat penting dalam persaingan merangkul konsumen antar produsen sejenis dan kelangsungan perusahaan.

Permasalahan yang terdapat di Usaha Roti Armina *food* yaitu pada kondisi pembuatan roti yang masih belum maksimal dan stabil. Hal ini dilihat dari volume penjualan roti pada Usaha Roti Armina *food* dari tahun ke tahun mengalami fluktuasi. Terjadi penurunan penjualan pada bulan Februari, April, Mei, Juni, Juli, Oktober, dan Desember 2020, rata-rata sebesar 11,4%. Penurunan tersebut disebabkan banyaknya roti yang cacat saat diproduksi seperti bentuk roti yang tidak sesuai, potongan roti yang tidak sama, warna roti yang cenderung terlalu coklat, kerusakan bentuk yang tertumpuk dengan roti lain, kesalahan pengemasan. Kerusakan yang paling dominan terjadi yaitu kerusakan bentuk yang tidak sesuai. Kesalahan ini mengakibatkan harga jual roti yang menurun dari harga sebenarnya. Roti yang gagal ini dapat di jual sampai Rp.3000 per kemasannya sehingga mengakibatkan penurunan penjualan yang sangat drastis. Usaha perbaikan yang selama ini dilakukan Armina *food* yaitu hanya pada pemilihan bahan baku daengan merk yang berbeda. Usaha Roti Armina *food*

belum pernah melakukan analisis terhadap bentuk aktivitas kualitas produksi pada perusahaannya.

Berdasarkan permasalahan diatas, maka dilakukan penelitian analisis risiko produksi roti pada usaha roti Armina food . Metode yang digunakan yaitu *Failure Mode and Effects Analysis* (FMEA). FMEA merupakan teknik analisis yang mengkombinasikan teknologi dan pengalaman dalam mengidentifikasi kegagalan proses produksi dan merencanakan untuk mencegahnya terulang (Santoso, 2017). Suatu mode kegagalan adalah apa saja yang termasuk dalam desain, kondisi diluar batas spesifikasi yang telah ditetapkan atau perubahan produk yang menyebabkan terganggunya fungsi produk itu (Gaspers, 2016).

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas masalah yang dihadapi perusahaan sekarang ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

”Apakah yang menjadi penyebab utama terjadinya resiko kecacatan produk roti di Usaha Roti Armina food ?”

1.3 Batasan Masalah

Agar penulis dapat mengerjakan penelitian ini dengan dengan fokus maka perlu adanya batasan-batasan sebagai berikut :

1. Penelitian pada Armina *Food* meliputi roti bakery.
2. Metode penyelesaian yang digunakan berdasarkan hasil dari metode *Failure Mode and Effects Analysis* (FMEA) untuk mendapatkan kecacatan produk dan proses produksi.
3. Penelitian hanya tentang mengkaji tentang kecacatan roti dan proses produksi.

4. Pemasaran hanya meliputi daerah Gresik.

1.4 Asumsi Penelitian

Adapun asumsi yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Pada saat penelitian, tidak adanya perubahan pada kebijakan dari perusahaan
2. Kegiatan Produksi dan strategi perusahaan berjalan sebagai mana mestinya
3. Peralatan yang ada cukup memadai untuk memproduksi lebih guna menunjang peningkatan penjualan.

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah:

”Melakukan pengukuran dan penilaian perbaikan terhadap faktor penyebab terjadinya risiko kecacatan produk roti pada Usaha Roti Armina food dengan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA).”

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Usaha Roti Armina food dalam membantu mengidentifikasi permasalahan manajemen risiko pada sistem produksi roti yang dapat mempengaruhi kualitas produk sehingga Usaha Roti Armina food dapat meminimalisir dampak terjadinya kegagalan dalam proses produksi roti.

2. Bagi Perusahaan

dapat memberikan perhatian yang lebih baik terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi proses produksi roti.

1.7 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini akan digambarkan secara garis besar mengenai latar belakang, perumusan masalah, batasan masalah, asumsi, tujuan, manfaat penelitian, serta sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini membahas tentang teori-teori dasar yang berkaitan dengan penelitian serta digunakan sebagai dasar pemecahan masalah.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini dijelaskan tentang tempat dan waktu penelitian, identifikasi dan definisi operasional serta pengukuran variabel, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data untuk mendapatkan kesimpulan penelitian, serta diagram alir yang menggambarkan tahapan-tahapan penelitian yang dilakukan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang pengumpulan data-data yang diperlukan dalam analisa masalah yang menunjang tercapainya tujuan penelitian. Kemudian dilakukan pengolahan data dengan prosedur yang terdapat pada metode FMEA.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini merupakan bab akhir yang menyimpulkan dari hasil pemecahan persoalan pada tugas akhir ini serta diberikan beberapa saran yang berhubungan dengan permasalahan yang ada sebagai bahan pertimbangan atau perkembangan perusahaan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

