

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah atau yang kita sebut UMKM merupakan suatu usaha yang mempunyai kedudukan yang penting untuk mengembangkan perekonomian Indonesia di kala ini. Sebab kontribusinya dalam menumbuhkan perekonomian, peresapan tenaga kerja dan berperan kepada pendistribusian hasil-hasil pembangunan. Oleh karena itu pemerintah memiliki peran untuk memberikan atensi penuh. Dikarenakan pentingnya peran UMKM terhadap usaha pemerintah dalam menekan banyaknya nilai pengangguran yang ada di Indonesia.

Saat ini sektor usaha baik UMKM maupun perusahaan besar di Indonesia sedang bersaing dalam meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan guna memenuhi permintaan konsumen, sehingga sesuai dengan kebutuhannya. Persaingan antar pelaku usaha terus menjadi lebih besar, perihal ini diakibatkan beberapa besar konsumen lebih tertarik kepada kualitas produk barang yang dihasilkan oleh suatu perusahaan. Hal ini menyebabkan pemilik usaha wajib memberikan perhatian lebih kepada kualitas produk yang akan dijual kepada konsumen serta memberikan perhatian terhadap kualitas produk sangat berpengaruh terhadap proses bisnis karena dapat meningkatkan penjualan.

Untuk memperoleh kualitas yang bagus maka suatu produk wajib didukung dengan proses produksi maupun kualitas bahan baku yang baik dan sesuai dengan prosedur serta kebutuhan konsumen (Assauri, 2009). Sebagai contoh adalah proses produksi perusahaan olahan makanan, dimana dalam menciptakan produk yang baik harus sesuai dengan kebutuhan masyarakat

dan sesuai dengan *Standart Operasional Procedure (SOP)*. Kualitas bahan baku juga memiliki peran yang penting karena dengan pemilihan baku yang berkualitas juga dapat meningkatkan kualitas suatu produk tersebut.

Perusahaan olahan makanan yang masih bertahan hingga saat ini adalah perusahaan olahan makanan khas, salah satu makanan khas Jawa Timur khususnya daerah Ponorogo adalah jenang. Jenang merupakan salah satu dari sekian banyak olahan bahan pangan yang hampir selalu tersedia di seluruh wilayah Indonesia dan mempunyai karakteristik khas khusus yang beda satu dengan lainnya. Menurut Astawan (2004):19, jenang merupakan santapan yang dibuat dari tepung beras, gula pasir, tepung ketan, dan santan selaku materi dasar utamanya dan bahan lain semacam susu, telur, atau buah-buahan selaku bahan tambah yang di gunakan dalam menghasilkan rasa yang enak serta sesuai dengan keinginan serta memiliki cita rasa yang khas.

Jenang mirah adalah perusahaan yang telah berdiri sejak 1955, jenang mirah punya rasa yang istimewa dan juga enak tak hanya memproduksi jenang saja jenang mirah juga menjadi tempat oleh-oleh khas Ponorogo seperti jenang, madumongso dan lain sebagainya. Dengan di kenalnya sebagai oleh-oleh khas dari Ponorogo memberikan peluang berkembangnya usaha dari jenang mirah yang telah dikenal sampai ke luar kota sehingga jenang mirah saat ini juga ingin mengembangkan kualitas produknya agar dapat di kenal dan juga dapat ekspor ke luar negeri. Perusahaan jenang mirah selalu berusaha memenuhi kebutuhan pelanggan terutama tentang kualitas produk yang dihasilkan, jenang mirah juga selalu memcermati kelebihan produknya dari para kompetitor.

Pengendalian kualitas (*quality control*) selalu dicoba buat mengetahui mutu produk dan juga memastikan bahwa produk dari jenang mirah adalah

produk dengan kualitas yang bagus serta sesuai dengan selera dan keinginan pelanggan alhasil kualitas produk bisa cocok dengan apa yang diharapkan dan terpasarkan secara luas dan merata. Dalam proses produksinya jenang mirah selalu berusaha semaksimal mungkin agar produk yang di hasilkan sesuai dengan apa yang di harapkan serta kualitas bahan baku juga dicermati guna menentukan produk yang di hasilkan dari kegiatan proses produksi memiliki kualitas yang tinggi.

Di dalam operasional perusahaan jenang mirah lebih banyak menggunakan karyawan sebagai operasional produksi maupun pada bagian kualitasnya hal ini didasari pada perusahaan jenang mirah mendapatkan larangan atau tidak di perbolehkannya perusahaan menggunakan mesin canggih oleh pihak Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) di Bandung yang dikarenakan perusahaan telah berjalan tanpa menggunakan mesin dan dapat membuat perusahaan membuang sebagian besar karyawan karena mesin yang telah otomatis oleh sebab itu perusahaan jenang mirah tetap menggunakan tenaga manusia sebagai operasional produksinya

Menurut Yamit (2011) menjelaskan bahwa proses produksi adalah proses pengubahan (transformasi) dari bahan atau komponen (input) menjadi produk lain yang mempunyai nilai lebih tinggi atau dalam proses terjadi penambahan nilai. Bahan baku yang diperoleh harus memiliki kualitas yang tinggi dan bermutu agar produk yang dihasilkan dari proses produksi baik dan memberikan kepuasan bagi konsumen. Hasil kajian Herawati dan Mulyani (2021) menyatakan bahwa proses produksi memiliki pengaruh dominan terhadap kualitas produk di bandingkan pada kualitas bahan baku

Menurut Kholmi (2013: 29) “Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian besar produk jadi, bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau hasil pengolahan sendiri”. Bahan baku yang bagus dan berkualitas akan menghasilkan kualitas produk yang bagus, hasil kajian Erdi dan Haryanti (2022) menyatakan bahwa Hasil dari penelitian tersebut adalah proses produksi memiliki pengaruh positif terhadap kualitas produk dan kualitas bahan baku berpengaruh positif terhadap kualitas produk, namun pada kualitas bahan baku memiliki pengaruh yang dominan.

Dari penjabaran diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang pengaruh proses produksi dan kualitas bahan baku terhadap kualitas produk pada perusahaan jenang mirah di Ponorogo.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Apakah proses produksi berpengaruh terhadap kualitas produk pada Perusahaan Jenang Mirah Di Ponorogo ?
2. Apakah kualitas bahan baku berpengaruh terhadap kualitas produk pada Perusahaan Jenang Mirah Di Ponorogo ?
3. Apakah proses produksi dan kualitas bahan baku berpengaruh terhadap kualitas produk pada Perusahaan Jenang Mirah Di Ponorogo ?
4. Manakah dari proses produksi dan kualitas bahan baku yang berpengaruh dominan terhadap kualitas produk pada Perusahaan Jenang “Mirah” Di Ponorogo ?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh proses produksi terhadap kualitas produk pada Perusahaan Jenang Mirah Di Ponorogo.

2. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh kualitas bahan baku terhadap kualitas produk pada Perusahaan Jenang Mirah Di Ponorogo.
3. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh proses produksi dan kualitas bahan baku terhadap kualitas produk pada Perusahaan Jenang Mirah Di Ponorogo.
4. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh proses produksi dan kualitas bahan baku yang berpengaruh dominan terhadap kualitas produk pada Perusahaan Jenang Mirah Di Ponorogo.

#### **D. Kegunaan Penelitian**

1. Kegunaan teoritis

- a. Bagi penulis

Dengan terdapatnya penelitian ini diharapkan bisa berguna sebagai penambah pemahaman khususnya pemahaman mengenai manajemen operasional tentang proses produksi, pemilihan bahan baku dan kualitas produk pada perusahaan

- b. Bagi pembaca

Dalam penelitian ini di harapkan agar para pembaca mendapat tambahan wawasan dan masukan atau rujukan terkait manajemen operasional tentang proses produksi, pemilihan bahan baku dan kualitas produk pada perusahaan.

## 2. Kegunaan praktis

Penelitian ini berharap dapat menjadi suatu masukan yang positif dan menjadi bahan evaluasi terkait unit usaha terkait proses produksi dan kualitas bahan baku yang mempengaruhi kualitas produk agar dapat mengembangkan usahanya menjadi lebih baik.