

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Di negara Indonesia, industri kuliner termasuk sektor strategis yang berpengaruh pada pembangunan ekonomi. Industri kuliner tidak lagi menjadi produk konsumen yang berbasis kebutuhan, tetapi kuliner telah menjadi bagian dari budaya hidup masyarakat.

Perkembangan teknologi sekarang menyebabkan persaingan industri menjadi makin pesat di banyak bidang, hal ini berdampak pada persaingan ketat antar industri kuliner yang semakin sulit untuk dihindari, sehingga tiap industri harus bisa berkembang serta tetap bersaing pada pertengahan arus perkembangan teknologi. Oleh karena itu, tiap industri kuliner dituntut untuk memiliki ciri khas tersendiri dibandingkan dengan industri-industri kuliner yang lain. Strategi peralihan pasar adalah suatu cara agar industri dapat tetap bersaing dengan industri kuliner lainnya. Terdapat beberapa strategi yang bisa digunakan yaitu: (1) Meningkatkan *Quality Control*, (2) Teknik Penyimpanan Bahan Baku (3) Proses Produksi.

Moshi-Moshi Ramen adalah industri restoran yang berdiri sejak tahun 2016, dengan mengusung motto "Halal *Tasty No Worry*". Perkembangan restoran yang cukup pesat, dengan mengusung *ambience* dan ornamen khas Jepang, membuat Moshi-Moshi Ramen berhasil membuka dua cabang kedai sekaligus di Kota Malang. Cabang pertama terletak di Jalan Kawi Atas No.10 (*West Side*) dan Jalan Kawi Atas No.37 (*East Side*). Pembukaan dua cabang sekaligus ini untuk menyiasati jika terjadi pembudakan konsumen yang penasaran dan ingin mengkonsumsi menu yang tersedia.

Dalam menghadapi persaingan di industri kuliner, Moshi-Moshi Ramen senantiasa meningkatkan kualitas produknya supaya tetap bisa bersaing dengan industri-industri pesaing di bidang kuliner yang serupa.

Moshi-Moshi Ramen senantiasa berusaha agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen dan terutama dalam hal kualitas produk itu sendiri. Sekarang ini tuntutan dari masyarakat akan kualitas produk semakin tinggi, maka salah satu hal yang sangat diperhatikan guna meraih peluang pasar sasaran adalah kepuasan konsumen terhadap cita rasa produk. Setiap industri kuliner dituntut agar dapat menghasilkan produk berkualitas terbaik. Dengan demikian produsen senantiasa menjaga serta melindungi nilai dari kualitas produk yang akan dihasilkan.

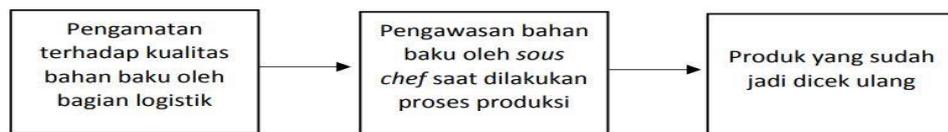
Pada industri kuliner, penyimpanan bahan baku dan *quality control* adalah bagian bagian penting karena sangat dibutuhkan dalam bagian proses produksi. *Quality control* harus diperiksa dengan teliti, agar kualifikasi dan mutu produk tidak ada yang berubah dari standar produk yang sudah ditetapkan. Kualitas bahan baku pun juga selalu diperiksa, guna meyakinkan jika produk yang diproduksi merupakan produk yang memiliki kualitas tinggi dan sesuai dengan standar produk restoran.

Sistem *quality control* pada Moshi-Moshi Ramen dilakukan dengan cara *continues*/terus menerus. Langkah pertama yang dilakukan yaitu melakukan pengecekan terhadap kualitas bahan baku yang datang, agar dengan mudah memilah bahan baku yang kualitasnya belum sesuai dengan standar, bahan baku yang sudah dipilah akan di retur dan bagian logistik segera menukar dengan bahan baku yang layak dan sesuai.

Setelah melakukan pengamatan, bagian *quality control/sous chef* mengawasi kualitas bahan baku yang pada akhirnya akan dipakai dalam proses produksi makanan. Proses terciptanya produk berkualitas, erat kaitannya dengan proses produksi yang baik. Proses produksi adalah kegiatan yang terjadi di berbagai industri yang mengubah bahan mentah menjadi produk jadi. Proses produksi tidak sekedar merubah *input* menjadi *output*, melainkan proses untuk memproduksi produk dengan standar industri. Proses produksi yang baik harus mengikuti standar masing-masing jenis makanandan harus sesuai urutan prosesnya. Contohnya seperti memasak mie ramen, air dalam *noodle boiler* harus benar-benar mendidih, setelah itu baru mie boleh dimasukkan dan diaduk perlahan serta waktu untuk merebus mie harus diperhatikan, waktu yang ideal untuk merebus mie adalah selama 1 menit. Jika merebus mie pada saat air masih hangat dan merebus tidak sesuai dengan waktu ideal, maka akan menghilangkan tekstur kenyal dalam *mie* dan *mie* akan mengembang tidak sempurna/*overcooked* (terlalu empuk).

Setelah melewati tahap pengecekan *quality control* dan produksi, produk makanan yang sudah jadi akan dicek kualitasnya oleh *sous chef* dan setelah itu baru boleh disajikan kepada *customer*. Seluruh industri mengharapkan proses produksi berjalan dengan baik dan lancar, dikarenakan baik atau tidaknya pelaksanaan proses produksi sangat mempengaruhi *output* yang akan dihasilkan.

Maka dari itu hubungan antara *quality control*, kualitas bahan baku dan proses produksi sangat erat satu sama lain, karena jika hanya salah satu yang menonjol, produk yang keluar tidak bisa dikatakan sebagai produk yang berkualitas. Sistem *quality control* di Moshi-Moshi Ramen dapat digolongkan menjadi tiga tahapan proses yaitu :



Gambar 1. Sistem *Quality Control* dan Kualitas Bahan Baku

Telah banyak penelitian yang dilakukan untuk memperoleh hasil dari pengaruh *quality control*, kualitas bahan baku, dan proses produksi terhadap kualitas produk, diantara lain penelitian yang dilakukan oleh:

1. Bella Novita Sari, Dwi Warni Wahyuningsih (2022) “*Quality Control* dalam Meningkatkan Kualitas Produk pada CV. Cipta Layla Bina Karya (Ayam Geprek Layla Nganjuk)” hasil dari penelitian ini adalah *quality control* sangat berpengaruh terhadap kualitas produk pada CV. Cipta Biina Karya (Geprek Nganjuk) hal ini bisa dibuktikan dengan penerapan metode P-Chart sebagai pengendalian kualitas. Dapat dibuktikan dengan dengan turunnya produk cacat dari 13% menjadi 8% dan penerapan metode SQC (*Statistical Quality Control*) diperlukan untuk pengendalian kualitas sehingga bisa mengembangkan kualitas produk serta meminimalisir jumlah produk yang *wasted*.

2. Muhammad Fadlan (2021) "Pengaruh *Quality Control* dan Biaya Produksi terhadap Peningkatan Kualitas Produk pada Pt. Charoen Pokphan Food Division Indonesia Medan" hasil dari penelitian ini adalah *quality control* dan biaya produksi secara simultan berdampak positif serta signifikan terhadap kualitas produk di Pt. Popan *Food* Indonesia Medan dan saran yang dapat digunakan oleh perusahaan agar dapat memaksimalkan penerapan, rancangan *quality control* dan biaya produksi untuk menunjang kualitas produk.
3. Dhimas Manggalanig Sejati (2021) "Pengaruh Proses Produksi Dan Kualitas Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk Pada Usaha Tape Ketan 38 Magelang" penelitian ini menghasilkan proses produksi serta kualitas bahan baku secara simultan berdampak positif terhadap kualitas produk dan berdasarkan hasil uji *Standardized Coeficients Beta* pada variabel proses produksi memiliki pengaruh yang lebih unggul dibanding kepada variabel kualitas bahan baku pada variabel kualitas produk.

Melihat fenomena pada latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian berjudul “**Pengaruh *Quality Control*, Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi terhadap Kualitas Produk pada Moshi-Moshi Ramen di Kota Malang**”..

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh secara parsial *quality control* terhadap kualitas produk di Moshi-Moshi Ramen?
2. Bagaimana pengaruh secara parsial kualitas bahan baku terhadap kualitas produk di Moshi-Moshi Ramen?
3. Bagaimana pengaruh secara parsial proses produksi terhadap kualitas produk di Moshi-Moshi Ramen?
4. Bagaimana pengaruh secara simultan diantara *quality control*, kualitas bahan baku, dan proses produksi terhadap kualitas produk di Moshi-Moshi Ramen?
5. Manakah diantara *quality control*, kualitas bahan baku, dan proses produksi yang berpengaruh besar terhadap kualitas produk di Moshi-Moshi Ramen?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis secara parsial pengaruh *quality control* terhadap kualitas produk pada Moshi-Moshi Ramen.
2. Untuk menganalisis secara parsial pengaruh kualitas bahan baku terhadap kualitas produk pada Moshi-Moshi Ramen.
3. Untuk menganalisis secara parsial pengaruh proses produksi terhadap kualitas produk pada Moshi-Moshi Ramen.
4. Untuk menguji secara simultan pengaruh dari *quality control*, kualitas bahan baku, dan proses produksi terhadap kualitas produk pada Moshi-Moshi Ramen.
5. Untuk menguji manakah diantara *quality control*, kualitas bahan baku, dan proses produksi yang berpengaruh besar terhadap kualitas produk pada Moshi-Moshi Ramen?

D. Kegunaan Penelitian

Peneliti harap hasil dari penelitian ini bisa memberikan manfaat dan kontribusi pada pihak-pihak berikut ini:

1. Bagi peneliti, peneliti percaya bahwa dengan melakukan penelitian ini peneliti akan mendapatkan wawasan baru dan berguna tentang bagaimana cara menjaga *quality control*, teknik penyimpanan bahan baku sampai proses produksi yang tepat, dan ilmu-ilmu tersebut bisa sangat bermanfaat bagi peneliti dikemudian hari jika suatu hari ingin memulai sebuah bisnis.
2. Bagi industri, peneliti harap hasil dari penelitian ini bisa berguna serta memberikan pendapat yang membangun untuk Moshi-Moshi Ramen guna tetap menjaga dan meningkatkan kualitas produknya di masa mendatang.
3. Bagi Universitas Merdeka Malang, peneliti harap hasil dari penelitian ini bisa memberikan banyak manfaat untuk pembacanya, terutama mahasiswa fakultas ekonomi jurusan manajemen yang mengambil bidang konsentrasi operasional, dan juga hasil dari penelitian ini bisa dipergunakan sebagai rujukan dan tambahan informasi untuk para mahasiswa yang saat ini meneliti dengan topik bahasan yang sama.