

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

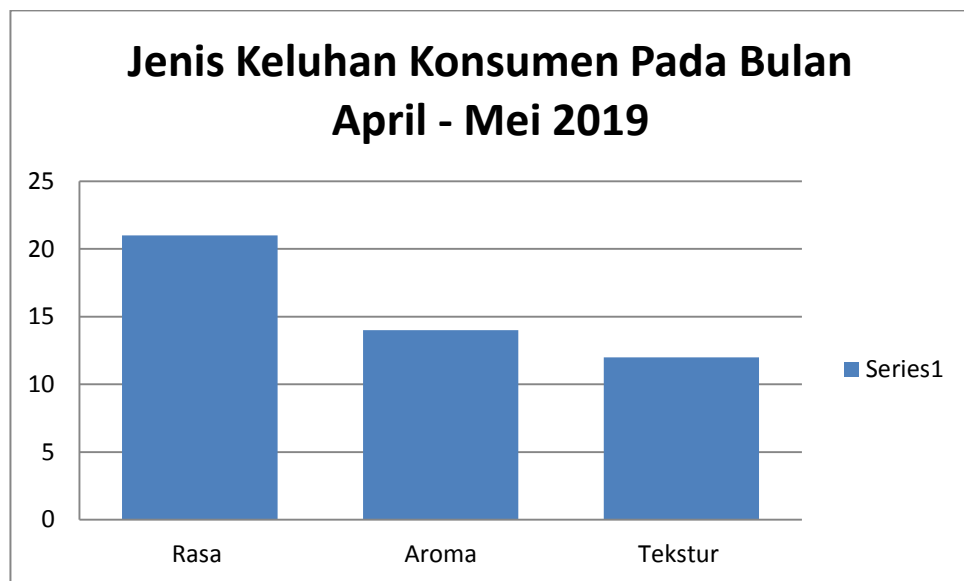
### **1.1 Latar Belakang**

Persaingan industri saat ini semakin ketat di dunia, industri kecil menengah harus menghadapi tantangan yang ada di era globalisasi. Khususnya pada industri makanan yang semakin lama akan menghadapi kompetisi yang semakin besar. Dalam industri makanan, kualitas produk dari suatu usaha kecil menengah yaitu faktor utama dan faktor kunci dari keberhasilan usaha kecil menengah tersebut, pertumbuhan dan peningkatan posisi bersaing. Maka dari itu perusahaan harus memperhatikan kualitas produknya untuk memenuhi keinginan yang diharapkan konsumen.

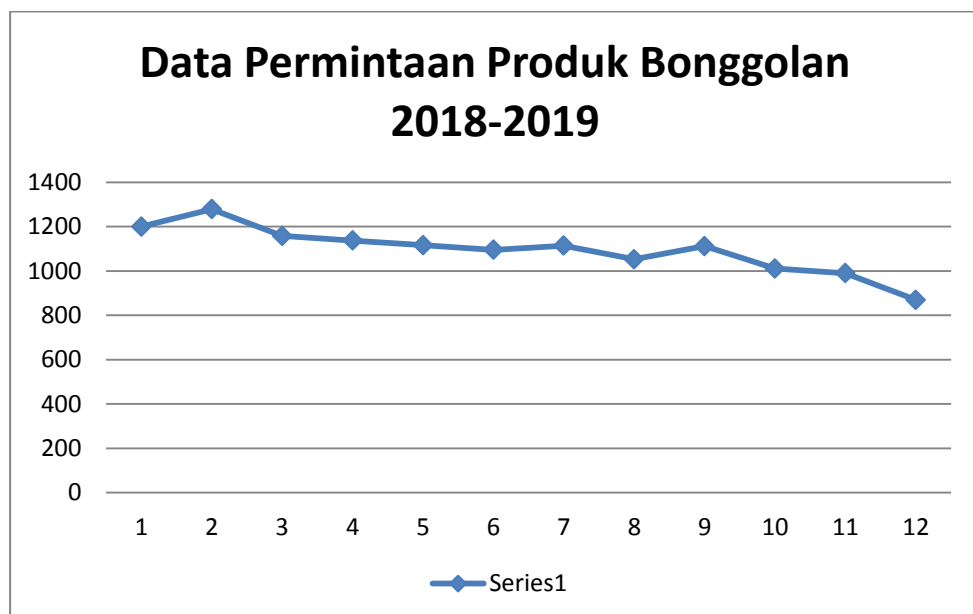
Menurut Kurniawan (2010), Kualitas merupakan prioritas utama untuk menampilkan keunggulan industri. Bagi pelanggan, kualitas merupakan desain yang bagus, yang kinerjanya bisa diandalkan, kiriman yang cepat dan tepat, dan menyediakan barang atau jasa sesuai dengan harapan pelanggan dan tentunya dengan harganya yang terjangkau. Sedangkan untuk sebuah perusahaan dibidang makanan, kualitas merupakan menjaga keefesienan dan proses (usaha) agar tetap dalam keadaan sebaik-baiknya..

UKM Bu Yuyun merupakan UKM perseorangan yang bergerak di bidang produksi makanan yaitu memproduksi makanan bonggolan. UKM Bu Yuyun ini terletak di Desa Mriyunan, Kecamatan Sidayu, Kabupaten Gresik, Kota Gresik. Industri rumahan ini berdiri pada tahun 2014. Bahan baku untuk pembuatan bonggolan yaitu dari daging ikan, tepung tapioka dan berbagai macam bumbu untuk memberikan rasa, aroma, tekstur. Proses produksi bonggolan dimulai dengan memisahkan daging ikan dari kulit dan duri lalu daging ikan dihaluskan dengan mesin giling, selanjutnya daging ikan dicampur dengan tepung dan bumbu lalu diaduk dengan mesin molen/pengaduk. Kemudian adonan bonggolan tersebut di bentuk lonjong dengan diameter 3cm dan panjang 20cm setelah itu di kukus selama 30 menit barulah adonan matang dan langsung dijual atau digoreng terlebih dahulu.

Mengingat bonggolan merupakan produk khas Sidayu yang diminati banyak konsumen, maka dari itu UKM Bu Yuyun harus menjaga kualitas dari produk bonggolan tersebut. Dari hasil wawancara kepada Bu Yuyun selaku pemilik UKM dan sebar 20 kuesioner kepada 10 pelanggan tetap dan 10 konsumen lainnya, diketahui beberapa keluhan terhadap produk bonggolan, pada gambar 1.1 dapat dilihat keluhan konsumen.



Gambar 1.1 Data keluhan konsumen produk bonggolan



Gambar 1.2 Data permintaan produk bonggolan

Pada gambar 1.1 diatas, diketahui terdapat beberapa keluhan konsumen pada bulan April-Mei 2019 bahwa produk bonggolan mendapat keluhan dari konsumen sebanyak 47 keluhan yang terdiri dari 21 keluhan rasa, 14 keluhan aroma, 12 keluhan tekstur.

Atas dasar keluhan yang datang tersebut maka UKM Bu Yuyun perlu melakukan perbaikan kualitas pada produk bonggolan. Dari data keluhan konsumen ini dapat memberi masukan kepada UKM Bu Yuyun untuk memperbaiki kualitas dari produk bonggolan untuk memenuhi keinginan yang diharapkan oleh konsumen.

Dapat diketahui bahwa penyebab respon rasa, aroma dan tekstur dari keluhan konsumen tersebut berasal dari komposisi atau cara pengolahan yang kurang tepat. Oleh karena itu peneliti mencoba menemukan komposisi yang tepat untuk pembuatan bonggolan dengan menggunakan metode taguchi agar kualitas dari produk bonggolan bisa memenuhi keinginan yang diharapkan konsumen.

Taguchi merupakan suatu metodologi dalam bidang teknik yang bertujuan untuk memperbaiki kualitas produk dan proses dalam waktu yang bersamaan menekan biaya dan sumber daya seminimal mungkin. Metode Taguchi berupaya untuk mencapai sasaran dengan menjadikan proses atau produk “tidak sensitif” terhadap berbagai faktor seperti misalnya material, manufaktur, perlengkapan, tenaga kerja manusia dan kondisi kondisi operasional (Soejanto,2009).

Menurut Sugianto (2016), Kelebihan dari penggunaan dari metode taguchi adalah dapat mengurangi jumlah pelaksanaan percobaan jika dibandingkan dengan menggunakan percobaan *full facktorial* sehingga dapat menghemat waktu dan biaya.

Dalam penelitian ini permasalahannya adalah bagaimana menerapkan metode taguchi untuk meningkatkan kualitas bonggolan di UKM Bu Yuyun untuk memenuhi keinginan dari konsumen. Penelitian ini menggunakan karakteristik kualitas dimana karakteristik LTB ( *Large The Better* ) digunakan untuk rasa dan STB ( *Small The Better* ) di gunakan untuk tekstur dan aroma .

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti mengambil tugas akhir dengan judul “PENERAPAN METODE TAGUCHI UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK PADA UKM MAKANAN KHAS SIDAYU BONGGOLAN” dengan metode taguchi diharapkan dapat menentukan komposisi yang tepat untuk pembuatan bonggolan sehingga dapat memenuhi keinginan konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan permasalahan yang terjadi antara lain:

1. Faktor apa saja yang berpengaruh terhadap produk bonggolan ?
2. Bagaimana perbandingan faktor dan level pada komposisi yang digunakan untuk meningkatkan produk bonggolan?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan penelitian ini adalah:

1. Menentukan faktor yang berpengaruh terhadap produk bonggolan antara lain yaitu:
  - A.) Menentukan faktor yang berpengaruh pada respon rasa.
  - B.) Menentukan faktor yang berpengaruh pada respon aroma.
  - C.) Menentukan faktor yang berpengaruh pada respon tekstur.
2. Menentukan perbandingan faktor dan level pada komposisi yang digunakan untuk meningkatkan produk bonggolan antara lain yaitu:
  - A.) Menentukan perbandingan faktor dan level pada komposisi yang digunakan untuk meningkatkan produk bonggolan terhadap rasa.
  - B.) Menentukan perbandingan faktor dan level pada komposisi yang digunakan untuk meningkatkan produk bonggolan terhadap aroma.
  - C.) Menentukan perbandingan faktor dan level pada komposisi yang digunakan untuk meningkatkan produk bonggolan terhadap tekstur.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat untuk perusahaan dan peneliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui faktor yang berpengaruh terhadap produk bonggolan.

2. Mengetahui perbandingan faktor dan level pada komposisi yang di gunakan untuk meningkatkan produk bonggolan.

### **1.5 Batasan Masalah**

Peneliti memberikan batasan masalah agar pembahasan tidak terjadi penyimpangan dari permasalahan di atas. Adapun batasan – batasan yakni sebagai berikut:

1. Urutan proses pembuatan bonggolan sesuai dengan prosedur yang telah ada.
2. Uji yang dilakukan dalam penelitian ini adalah uji organoleptik kepada pihak expert (Guru tata boga dan 5 pelanggan).
3. Percobaan eksperimen memakai skala 1:40 untuk meminimalkan biaya.
4. Replikasi yang digunakan sebanyak 2 kali.

### **1.6 Asumsi – Asumsi**

Adapun batasan asumsi – asumsi pada pemecahan masalah ini yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Tidak ada perbedaan kualitas bahan yang telah dikirim oleh supplier.
2. Tingkat kepercayaan pada percobaan produk bonggolan sebesar 95%
3. Peralatan produksi yang digunakan dianggap sama.

### **1.7 Sistematika Penulisan**

Dalam penelitian tugas akhir ini agar dapat dipahami dengan mudah oleh pembaca. Pada penyusunan laporan pada masing-masing bab terdapat beberapa sub bab yakni sebagai berikut :

## **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini menjelaskan tentang latar belakang dan permasalahan, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan yang dilakukan peneliti untuk membatasi permasalahan dan asumsi-asumsi yang diberikan oleh peneliti.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini menjelaskan tentang teori – teori dasar yang berhubungan dengan objek penelitian, metode beserta perumusan yang akan di gunakan dalam pengumpulan data dan perancangan produk dalam tugas akhir ini yaitu dengan teori metode Taguchi.

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini menjelaskan mengenai model pemecahan untuk menyelesaikan masalah dan langkah-langkah yang di ambil untuk menyelesaikan masalah dengan menggunakan metode Taguchi.

### **BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Bab ini menjelaskan data-data yang di peroleh peneliti yang sesuai dengan objek untuk di gunakan memecahkan masalah yang di teliti, sedangkan pengolahan data menjelaskan proses perubahan data mentah menjadi hasil yang bisa di pahami untuk membantu di dalam menganalisa.

### **BAB V ANALISIS DAN INTERPRETASI HASIL**

Bab ini menjelaskan mengenai analisis hasil dari hasil pengolahan data, pada bagian ini akan dibahas analisis dari hasil pengolahan data tentang pembuatan bonggolan yang sesuai dengan keinginan para konsumen UKMBu Yuyun.

### **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menjelaskan tentang kesimpulan akhir dari analisa dan interpretasi hasil yang telah dilakukan oleh peneliti dan bisa memberikan saran yang bisa dipertimbangkan oleh perusahaan.