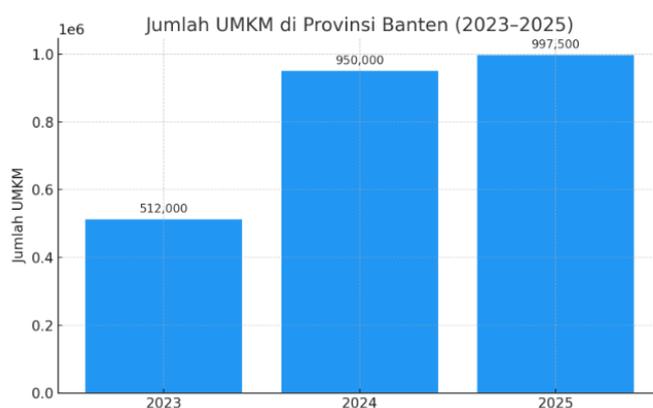


BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Zaman sekarang yaitu masuk ke era globalisasi perusahaan dituntut untuk bisa mempertahankan dan meningkatkan kualitas dari produk yang dibuat. Bidang sektor industri ini semakin lama semakin banyak dan berkembang karena jalan untuk membangun bisnis baru, fasilitas, informasi serta akses yang semakin mudah didapatkan oleh perusahaan maupun tingkatan usaha seperti UMKM. Perkembangan pada sektor industri ini juga menjadi ancaman bagi perusahaan atau UMKM karena akan mengakibatkan persaingan, untuk bisa bertahan maka perusahaan harus membuat produk yang berkualitas dan konsisten. Fokus yang lebih besar pada kualitas dapat memberikan pengaruh positif bagi bisnis melalui dua aspek utama, yaitu pengaruh terhadap biaya produksi dan pengaruh terhadap pendapatan (Tannady & Chandra, 2017). Berdasarkan penjelasan tersebut maka baik perusahaan maupun UMKM diharapkan agar bisa menjaga dan meningkatkan kualitas pada produk yang di produksi untuk memenuhi kepuasan konsumen.

Tujuan utama dari pengendalian kualitas suatu UMKM pada dasarnya adalah untuk memperoleh laba yang optimal sesuai dengan pertumbuhan UMKM dalam jangka panjang. Menghasilkan kualitas yang terbaik diperlukan upaya perbaikan yang berkesinambungan terhadap kemampuan produk, manusia, proses dan lingkungan. Namun disamping itu, tuntutan konsumen yang senantiasa berubah menuntut UMKM agar lebih fleksibel dalam memenuhi tuntutan konsumen yang dalam hal ini berhubungan langsung dengan seberapa baiknya kualitas produk yang diterima oleh konsumen. Hal ini menyebabkan UMKM harus dapat mempertahankan kualitas produk yang dihasilkannya atau bahkan lebih baik lagi.



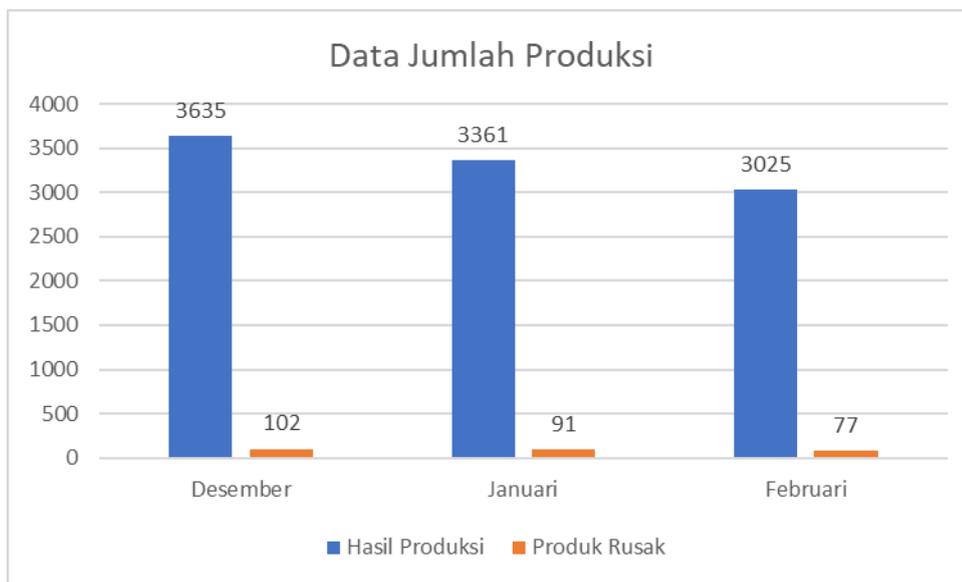
Gambar I. 1 Gambar Grafik Estimasi Total UMKM Banten 2023 – 2025

Sumber : (Badan Pusat Statistik Banten, 2025)

Berdasarkan grafik estimasi total UMKM di Provinsi Banten periode 2023-2025, terlihat pertumbuhan yang sangat signifikan dari 512.000 unit pada 2023 menjadi 950.000 unit pada 2024 (peningkatan 85,5%), kemudian melambat menjadi 997.500 unit pada 2025 (peningkatan 5%). Lonjakan drastis di tahun 2024 kemungkinan didorong oleh pemulihan ekonomi pasca-pandemi dan program-program pendukung kewirausahaan, sementara perlambatan di 2025 menunjukkan fase stabilisasi yang wajar setelah pertumbuhan eksplosif. Perkembangan ini memberikan dampak positif bagi perekonomian Banten melalui penyerapan tenaga kerja dan peningkatan GDP daerah, namun juga menghadirkan tantangan berupa persaingan yang semakin ketat dan kebutuhan akan peningkatan kualitas serta akses permodalan yang lebih baik untuk menjaga keberlanjutan pertumbuhan sektor UMKM.

Bakery Mamawied merupakan industri rumah tangga yang bergerak di bidang pangan yaitu industri pengolahan roti manis, roti isi, dan roti tawar. Bakery Mamawied berdiri sejak tahun 2022 dan berlokasi di Jl. Pulo Indah Asri 4 No 37, Kelurahan Petir, Kecamatan Cipondoh, Kota Tangerang, Provinsi Banten. Bakery Mamawied termasuk ke dalam klasifikasi atau penggolongan di bidang kuliner jenis bisnis yang menempatkan makanan sebagai poros bisnisnya, termasuk juga food and beverage service yaitu restoran kaki lima kepada masyarakat. Bakery Mamawied menyajikan olahan roti manis dan asin, roti manis memiliki 3 varian, yaitu rasa coklat, strawberry dan vanilla sedangkan roti asin yaitu *Garlic Cheesebreath*.

Bakery mamawied masih menghadapi berbagai permasalahan yang berkaitan dengan kualitas produk, seperti roti yang gosong, tidak mengembang, tekstur terlalu keras, dan isian yang tidak merata. Permasalahan ini berdampak langsung pada tingkat produk cacat (*reject*), meningkatnya pemborosan bahan baku, hingga menurunnya kepercayaan pelanggan. Bakery mamawied belum menerapkan metode perbaikan proses yang terstruktur dan berbasis data untuk menanggulangi masalah tersebut secara konsisten. Penelitian ini dilakukan pada data Bakery Mamawied, diketahui rencana produksi dan hasil produksi pada periode Desember 2024 hingga Februari 2025.



Gambar I. 2 Data Jumlah Produksi

Berdasarkan gambar I.2, terlihat bahwa data yang didapatkan 3 bulan dari Desember 2024 hingga Februari 2025. Grafik menunjukkan bahwa *reject* tertinggi terjadi pada bulan Desember dengan produk rusak 102 pcs, sedangkan *reject* terendah dibulan Februari dengan produk rusak 77 pcs. Hal ini mengakibatkan perusahaan mengalami kehilangan potensi pendapatan karena ketidakmampuan memenuhi kebutuhan konsumen secara penuh.

Hasil observasi pada proses produksi roti, telah teridentifikasi karakteristik jenis cacat pada produksi roti. Untuk menjaga kualitas produknya, hal ini ditetapkan sebagai fokus utama dalam perbaikan kualitas, karena secara langsung memengaruhi kepuasan konsumen. Berikut merupakan hasil karakteristik temuan jenis cacat pada produksi roti.

Tabel I. 1 Jenis Cacat

No	Jenis Defect	Area Kerja	Temuan Defect
1	Roti Keras	<i>Mixing 1</i>	<i>Baking</i>
2	Roti Gosong	<i>Baking</i>	<i>Baking</i>
3	Roti Tidak Mengembang	<i>Mixing 2</i>	<i>Baking</i>
4	Isian Tidak Merata	<i>Baking</i>	<i>Baking</i>

Berdasarkan tabel I.1, terdapat cacat yang sering terjadi pada proses produksi roti Bakery Mamawied temuan dibebberapa area *mixing* dan *baking*. Produk cacat ini menunjukkan bahwa permasalahan tidak hanya terfokus pada satu titik, melainkan tersebar pada lebih dari satu tahapan proses produksi. Cacat seperti roti keras dan roti tidak mengembang ditemukan pada area *mixing*, sedangkan roti gosong dan isian tidak merata ditemukan pada area *baking*.

I.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka perumusan masalah yang akan menjadi dasar dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Jenis cacat apa yang paling dominan pada produk roti Bakery Mamawied?
2. Apa penyebab utama cacat produk roti yang telah dilakukan?
3. Bagaimana rancangan perbaikan untuk meningkatkan kualitas produk roti pada Bakery Mamawied?

I.3 Tujuan Tugas Akhir

Tujuan pengerjaan tugas akhir yang didapatkan dalam penelitian adalah:

1. Mengidentifikasi penyebab kecacatan paling dominan pada proses produk roti di Bakery Mamawied.
2. Menganalisis penyebab utama dari cacat produk roti yang terjadi dalam proses produksi.
3. Merancang tindakan perbaikan yang dapat dilakukan untuk peningkatan kualitas pada produk roti Bakery Mamawied.

I.4 Manfaat Tugas Akhir

Berdasarkan permasalahan yang diteliti, berikut adalah manfaat yang akan didapat

setelah penelitian dilakukan:

1. Bagi pemilik Bakery Mamawied, dapat menghasilkan kualitas produk yang bagus untuk meningkatkan penjualan.
2. Bagi peneliti, tugas akhir ini bermanfaat untuk menerapkan metode DMAIC dalam upaya mengembangkan efisiensi dan efektivitas dalam suatu organisasi.

I.5 Batasan dan Asumsi

Dalam penelitian ini terdapat batasan masalah untuk fokus dalam pembahasan yaitu:

- a. Batasan
 1. Penelitian ini hanya akan difokuskan pada Bakery Mamawied dan tidak mencakup cabang lainnya.
 2. Data perusahaan yang digunakan dalam penelitian ini terbatas dan pada periode tertentu, yaitu 3 bulan.

- b. Asumsi

Informasi yang diperoleh dari Bakery Mamawied sering menjadi keluhan pelanggan dan memiliki pengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen.

I.6 Sistematika Laporan

Tugas akhir penelitian ini dapat diuraikan ke dalam sistematika penulisan sebagai berikut.

BAB 1 Pendahuluan

Pada bab ini berisi penjelasan mengenai latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan

BAB II Landasan Teori

Pada bab ini berisi literatur yang relevan dengan permasalahan yang diteliti, serta berisi uraian penelitian terdahulu yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti.

BAB III Metodologi Penelitian

Pada bab ini berisi tentang tahapan-tahapan yang digunakan dalam penyelesaian masalah yang akan dibahas dalam penelitian.

BAB IV Pengumpulan dan Pengolahan Data

Pada bab ini ditampilkan data perusahaan yang dikumpulkan melalui berbagai macam proses seperti wawancara, observasi, dan hasil usulan Standar Operasional

Prosedur (SOP)

BAB V Validasi, Analisis Hasil, dan Implikasi

Pada bab ini berisi uraian tentang analisis aktivitas terhadap rancangan yang dibuat (SOP) serta dilakukan validasi terhadap hasil rancangan

BAB VI Kesimpulan dan Saran

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan dari analisa yang dilakukan serta saran yang dapat digunakan perusahaan dan penelitian selanjutnya.