

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Secara umum, industri yang bergerak di bidang makanan berkembang karena tingkat konsumsi yang dimiliki oleh masyarakat. Selain itu, tingkat kebutuhan lainnya juga berpengaruh sangat signifikan terhadap keputusan para produsen untuk memproduksi suatu produk. Seperti halnya industri roti yang saat ini berkembang sangat pesat karena jika dilihat dengan kasat mata, tingkat konsumsi roti pada saat ini cukup tinggi dikalangan masyarakat menengah keatas. Selain untuk konsumsi pribadi, keberadaan roti juga dapat digunakan untuk berbagai macam kepentingan lain. Misalnya, acara-acara ataupun pertemuan-pertemuan yang membutuhkan konsumsi.

Untuk menjaga kepercayaan dan loyalitas konsumen terhadap produknya, produsen harus menerapkan pengawasan dan pengendalian mutu terhadap produknya. Karena jika mutu produk tidak terjaga akan sangat berpengaruh kepada kepuasan pelanggan. Mutu pada produk sangat penting bagi pelanggan, produk yang tidak bermutu akan membuat pelanggan beralih dan memilih produk lain yang lebih baik kualitasnya. Salah satu ciri produk yang bermutu yaitu produk yang memiliki sedikit variansi atau produk cacat. Salah satu produk yang rentan cacat yaitu roti, baik cacat karena faktor produksi, mikroba, maupun umur simpan produk. Hal-hal tersebut dapat dicegah dengan upaya-upaya pengendalian mutu yang harus dilakukan oleh perusahaan, sehingga tidak mengecewakan para konsumen. Selain karena kepuasan pelanggan, pentingnya pengendalian mutu yaitu seiring berjalannya waktu pesaing yang mendirikan usaha dengan produk yang sama akan berusaha mengungguli produk dan menjanjikan mutu produk yang lebih baik lagi.

Mutu pada produk roti dapat dilihat secara eksternal dan juga secara internal. Secara eksternal dapat dilihat dari ukuran volume dan bentuk roti yang seragam, warna kulit roti yang kecoklatan dan tidak terlalu gelap, pengovenanyang merata. Sedangkan secara internal, dapat dilihat dari tekstur roti yang lembut dan aroma roti yang khas (Anonim 2015). Roti yang mutunya kurang baik, tidak memiliki kriteria-

kriteria yang telah disebutkan. Penyebab tidak terpenuhinya mutu dari roti yaitu dari proses produksi yang kurang baik. Khususnya pada proses pengovenan yang sangat menentukan kualitas dari roti yang akan dipasarkan. Pengovenan merupakan salah satu proses akhir setelah proses panjang pembuatan roti. Pada proses pengovenan membutuhkan suhu yang sesuai dan merata terhadap setiap produk roti. Selain suhu, penentuan waktu pengovenan juga sangat penting untuk proses tersebut. Kadang kala pengaturan suhu dan waktu yang tepat masih belum menghasilkan produk yang benar-benar seragam karena terdapat faktor lain yang dapat membuat produk tidak seragam, misal dari bahan baku.

Salah satu cara untuk mengurangi variasi pada roti yaitu dengan menggunakan analisis kapabilitas proses. Kapabilitas proses yaitu kemampuan proses untuk menghasilkan suatu produk yang seragam atau memiliki sedikit variasi. Sedangkan analisis kapabilitas proses yaitu perhitungan yang dilakukan untuk mengetahui kapabilitas suatu proses. Proses tersebut dikatakan kapabel apabila memiliki kapabilitas proses lebih dari 1. Apabila kurang dari 1, proses tersebut perlu diperbaiki baik dari mesin, atau prosedur yang diterapkan.

Rizqia *Bakery* merupakan salah satu usaha kecil menengah yang bergerak dibidang makanan dengan produk roti. Perusahaan ini bertempat di jl.Raya Nangkek, Kecamatan Kamal dan memiliki banyak cabang di Pulau Madura. Seperti di Bangkalan dan Pamekasan. Rizqia menghasilkan beberapa produk roti yang bervariasi, seperti bolu, roti vla, tart, dan lain sebagainya. Penjualan pada UKM Rizqia banyak didominasi dengan sistem pemesanan. Akan tetapi untuk penjualan per harinya UKM Rizqia dapat dikatakan lebih sedikit dibandingkan dengan usaha bakery yang berada disekitarnya. Salah satu alasan mengapa konsumen lebih banyak memesan produk Rizqia karena harganya yang relatif lebih murah tanpa memperdulikan kualitas dari produknya. Salah satu faktor yang membuat hal tersebut terjadi yaitu kurangnya pengawasan pada mutu roti yang telah diproduksi. Salah satu produk roti yang memiliki banyak cacat produk karena kurangnya pengawasan mutu pada perusahaan tersebut yaitu pada roti vla. Roti vla rentan cacat karena terdapat proses yang kurang terkontrol yaitu pada proses pengovenan, namun

selain itu tidak menutup kemungkinan proses sebelum pengovenan juga berperan menghasilkan cacat namun hanya sebagian kecil saja. Misalnya pembentukan yang secara manual dan pengembangan yang kurang sempurna. Beberapa cacat produk roti yang terdeteksi tiga jenis roti cacat yaitu roti gosong, tidak mengembang, dan ukuran roti tidak sama (Data primer, 2016).

1.2 Batasan Masalah

1. Penelitian ini dilakukan hanya pada proses produksi roti vla , mengingat banyaknya jenis roti yang diproduksi oleh perusahaan.
2. Jenis cacat roti yang dihitung kapabilitasnya hanya roti gosong dan ukuran yang tidak seragam karena untuk menghitung daya kembang roti dbutuhkan data sebelum dan sesudah pengovenan yang tidak memungkinkan untuk dilakukan pada penelitian ini.

1.3 Rumusan Masalah

1. Jenis cacat apa saja yang dihasilkan oleh proses pengovenan pada proses produksi roti vla?
2. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya cacat produk pada proses pengovenan roti?
3. Apakah proses pengovenan pada produksi roti vla sudah terkendali ?
4. Apakah proses pengovenan sudah dapat dikatakan kapabel menurut masing-masing jenis cacat?

1.4 Tujuan

1. Mengetahui jenis cacat yang dihasilkan oleh proses pengovenan pada proses produksi roti.
2. Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya cacat di proses pengovenan roti.
3. Megetahui terkendali atau tidaknya proses pengovenan.
4. Mengetahui kapabilitas proses pengovenan dilihat dari masing-masing jenis cacat.