

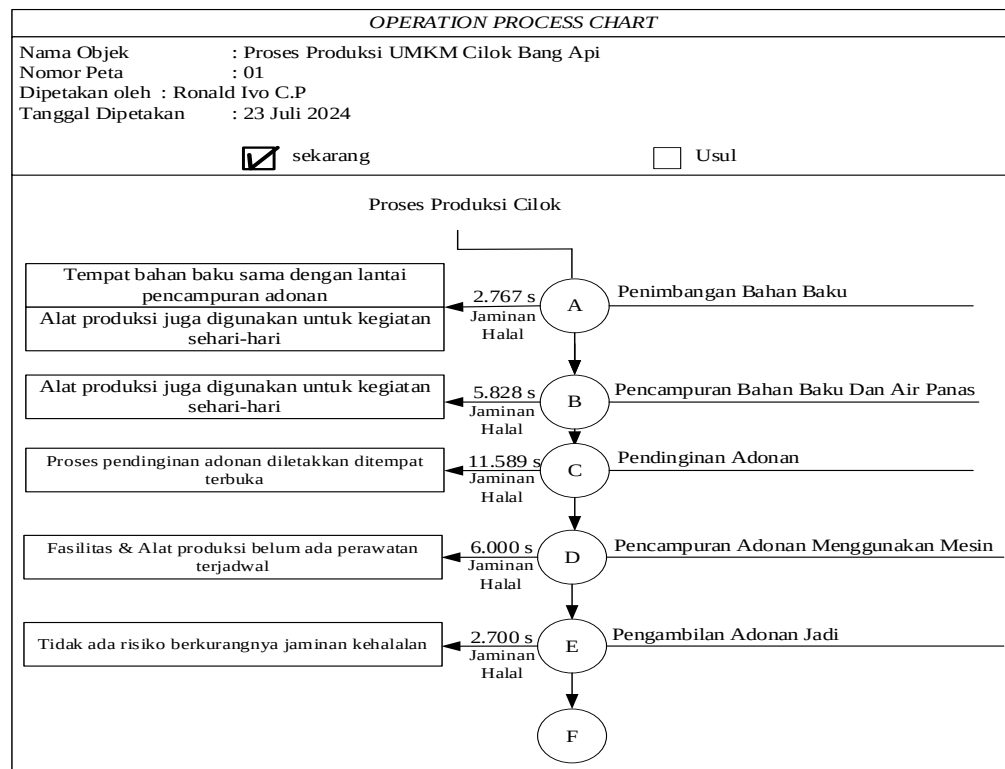
BAB I PENDAHULUAN

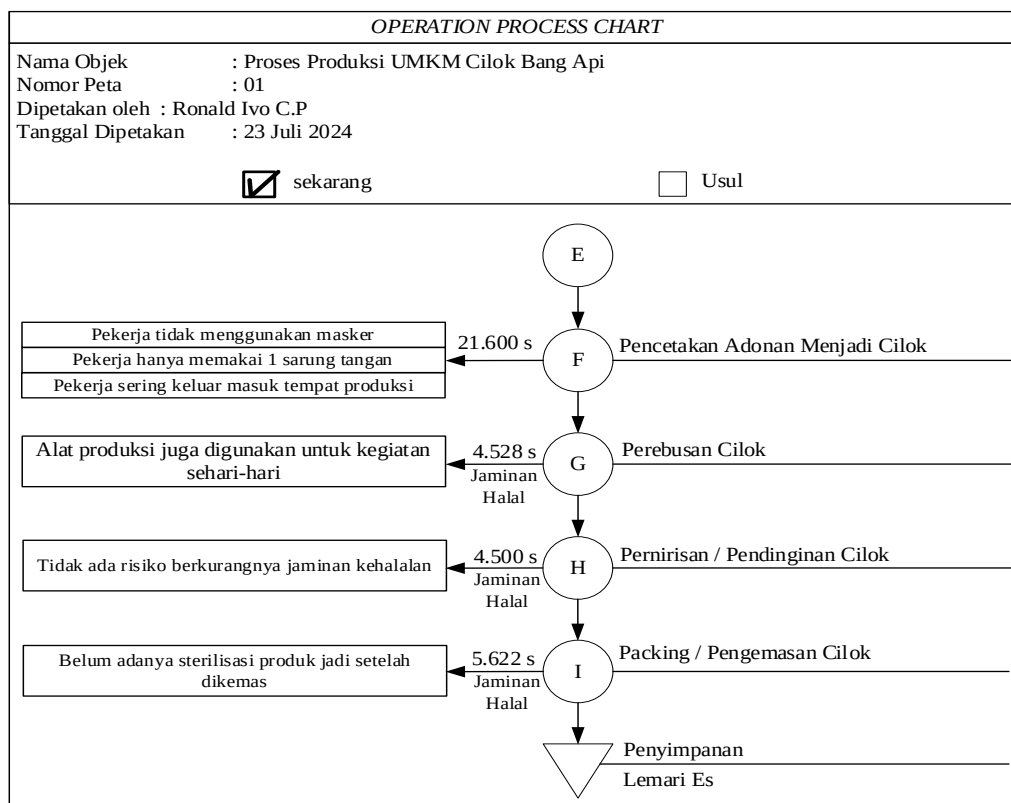
Bab satu pendahuluan berisikan pemaparan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penelitian sebagai berikut.

1.1 Latar Belakang

Cilok Bang Api merupakan UMKM yang memproduksi makanan ringan dengan bahan dasar tepung terigu dan tepung tapioka. Cilok bang api berlokasi di Kecamatan Sukodadi, Kabupaten Lamongan, Provinsi Jawa Timur dengan memiliki jumlah pekerja sebanyak 15 orang. UMKM Cilok Bang Api sudah memiliki sertifikasi halal dari tahun 2021 dan akan habis tahun 2025. Adanya sertifikasi kehalalan tersebut belum tentu menjamin bahwa produk tersebut akan terus halal, hal tersebut memungkinkan terjadi adanya risiko terkontaminasi hal yang dilarang konsumsi serta kebersihan produk yang kurang menjadikan risiko kemungkinan terjadinya perubahan status halal menjadi tidak halal atau disebut dengan titik kritis halal (Anggun K., 2020).

Gambar 1.1 *Operation process chart* proses produksi Cilok Bang Api





Gambar 1.1 merupakan *operation process chart* proses produksi pada UMKM Cilok Bang Api. Terdapat 9 proses dalam pembuatan cilok yang dimulai dengan proses A yaitu penimbangan bahan baku sampai dengan proses I yaitu proses packing / pengemasan. Terdapat juga proses jaminan halal yang dilakukan identifikasi yang berfungsi untuk mengetahui adanya risiko berkurangnya jaminan kehalalan proses produksi cilok dengan menentukan risiko permasalahannya.

Pelaku usaha wajib memperhatikan setiap alur proses produksi yang ada. Kegiatan alur proses produksi yang efisien merupakan hal yang wajib dilaksanakan setiap pihak produsen makanan agar makanan yang dihasilkan dapat memenuhi konsep makanan yang bersih dan baik untuk dikonsumsi. Adanya identifikasi risiko terhadap berkurangnya jaminan kehalalan produk merupakan upaya menjaga kualitas kehalalan produk tersebut. Analisis risiko jaminan kehalalan juga dapat mempermudah pelaku usaha dalam melakukan sertifikasi kehalalan produk serta mempermudah pelaku usaha dalam pemeliharaan kehalalan produknya. Hal tersebut yang mendasari penulis dalam melakukan penelitian tentang proses perancangan jaminan kehalalan produk dengan melakukan identifikasi risiko berkurangnya jaminan kehalalan dengan menggunakan metode *Value Stream*

Mapping (VSM) dan metode *Failure Mode And Effect Analysis* (FMEA). Penerapan kedua metode tersebut ditujukan untuk membantu pelaku usaha dalam mengidentifikasi dan memastikan aktivitas dalam menjaga jaminan kualitas kehalalan produk dalam proses produksi makanan ringan pada UMKM Cilok Bang Api.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan di UMKM Cilok Bang Api dijelaskan sebagai berikut :

1. Bagaimana rancangan perbaikan jaminan kehalalan produk dalam upaya menjaga berkurangnya jaminan kehalalannya dengan melakukan penerapan metode *Value Stream Mapping* (VSM) dan metode *Failure Mode And Effect Analysis* (FMEA) pada proses produksi Cilok Bang Api?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang ada, tujuan penelitian dijelaskan sebagai berikut :

1. Mengetahui rancangan dalam proses menjaga berkurangnya jaminan kehalalan produk dengan menggunakan metode *Value Stream Mapping* (VSM) dan metode *Failure Mode And Effect Analysis* (FMEA) pada proses produksi Cilok Bang Api.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi UMKM

Penelitian ini diharapkan dapat membantu pihak UMKM dalam memahami penerapan metode *Value Stream Mapping* (VSM) dan metode *Failure Mode And Effect Analysis* (FMEA) dalam melakukan perancangan jaminan kualitas untuk menjaga risiko berkurangnya jaminan kehalalan produk, serta memberikan usulan perbaikan yang tepat dalam mengatasi permasalahan tersebut.

2. Bagi Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan dapat membantu peneliti lain dalam mengembangkan penelitian dengan topik yang sama serta dapat menjadi referensi dalam menelusuri aspek-aspek baru dalam penelitian tersebut.

1.5 Sistematika Laporan Penelitian

Sistematika laporan yang terdapat pada penelitian ini yaitu sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab satu pendahuluan berisikan permasalahan pada objek penelitian yang dijelaskan dalam latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan manfaat penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab dua berisikan penjelasan mengenai teori - teori yang dijadikan sebagai penunjang dan pendukung penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab tiga berisikan metode penelitian yang memberikan informasi data yang digunakan serta langkah-langkah dalam penelitian. Data berupa lokasi dan waktu penelitian, data yang akan diteliti, teknik pengumpulan data, dan metode yang digunakan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab empat berisikan penjelasan mengenai pengolahan data terdiri hasil dan pembahasan penelitian yang dijalani selama penelitian berlangsung.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab lima berisikan kesimpulan dan saran yang diperoleh dari hasil pembahasan pada penelitian dan pengolahan data yang telah dijalani sebelumnya.