

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) mempunyai peranan yang penting dalam pertumbuhan ekonomi dan industri dalam suatu Negara. Begitu pula UMKM Makanan di Kabupaten Ciamis cukup potensial dalam menompang ekonomi rakyat. Dalam usaha mengembangkan dan meningkatkan UMKM Makanan, pemerintah berusaha untuk melakukan pengembangan baik dalam hal pengelolaan UMKM. Hal ini dilakukan agar UMKM Makanan menjadi sektor unggulan Kabupaten Ciamis dan dapat bersaing dengan kegiatan usaha yang lebih modern.

Salah satu UMKM Makanan yang cukup potensial dan memiliki keunggulan adalah UMKM Makanan di Kecamatan Cikoneng. Cikoneng merupakan sentra UMKM Makanan di Kabupaten Ciamis seperti berbagai macam olahan kerupuk, makaroni, keripik dan lain-lain. Meskipun jumlahnya tidak terlalu besar tetapi memiliki dampak terhadap peningkatan ekonomi keluarga. Sebagai referensi data Dinas PNKB Kabupaten Ciamis Tahun 2020, jumlah sentra makanan ringan di Kecamatan Cikoneng terdapat 220 UMKM. Dari sejumlah 220 UMKM, sebanyak 98 UMKM bermitra dengan Usaha Besar, sisanya adalah merupakan usaha mandiri dalam menggunakan input produksi, modal dan tenaga kerja serta pemasaran. Berdasarkan data BPS tahun 2020 sentra industri di Cikoneng merupakan andalan kabupaten Ciamis dalam mengembangkan bisnis

serta memiliki dampak yang sangat luas bagi perkembangan daerahnya. Sektor ini menyumbangkan 11 % terhadap pendapatan domestik regional bruto, serta 7%

terhadap penyerapan tenaga kerja di Kabupaten Ciamis ([ciamiskab.bps.go.id](http://ciamiskab.bps.go.id), 2021).

Salah satu makanan ringan yang diproduksi di Kecamatan Cikoneng, Ciamis adalah Sotong cemilan khas Ciamis yang terbuat dari tepung ini banyak dijumpai di Ciamis dijual bersama tahu bulat di mobil bak terbuka. Menurut penuturan salah satu pelaku usaha makanan ringan Sotong, Sotong yang diproduksi Ciamis berbeda dari daerah lainnya karena tidak terbuat dari ikan laut. Meskipun namanya 'sotong' yang merujuk pada jenis cumi, tapi sotong buatan Ciamis menggunakan tepung terigu yang diolah menjadi adonan dengan tambahan bumbu sehingga camilan ini rasanya gurih. Sotong Ciamis berbahan dasar tepung terigu dan tapioka. Adonan kemudian dibentuk silinder panjang dengan ujung meruncing lalu digoreng. Ciri khasnya, rasa gurih, kenyal di dalam dan garing renyah di luar, karenanya disukai banyak orang. Cemilan sotong Ciamis ini ternyata sudah dipasarkan ke beberapa daerah di Jawa Barat dan Jawa Tengah. Pemasarannya juga selain melalui pesanan langsung juga melalui jaringan *online*. Namun sayangnya, Sotong Ciamis produksi UMKM ini belum tersentuh pemerintah. Padahal bisa lebih dikembangkan untuk menumbuhkan ekonomi masyarakat (H. Mumuh, 2021).

Untuk dapat bersaing dan menghasilkan kualitas produk, pada saat ini UMKM modern mulai banyak diterapkan pada beberapa usaha kecil maupun industri rumah tangga yang memang banyak diantaranya menggunakan sistem produksi rumahan, namun tetap berbasis modern, baik dalam sistem manajemennya maupun produksinya. Memang tidak mudah bagi para pemilik

UMKM untuk meningkatkan kualitas produk pada sisi internal berupa *value* dalam menghasilkan produk dan berbasis kebutuhan untuk memperbaiki kualitas produk berbasis pada kebutuhan pelanggan/konsumennya. Bagaimanapun perbaikan kualitas produk menjadi suatu keharusan karena dinamika tuntutan dan persaingan dimana produk yang berbasis manajemen *knowledge*-lah yang akan bertahan dalam organisasinya. Memahami hal tersebut perlu adanya perbaikan yang dimulai dari pengendalian bahan baku dan proses produksi, agar UMKM di Kecamatan Cikoneng Ciamis mampu bertahan dan meningkatkan kualitas produknya dalam konteks mencapai perbaikan kualitas berkesinambungan yang dilakukan baik oleh individu maupun manajemen yang akan membawa pada perbaikan secara organisasi (Elin dan Dini, 2017).

Dalam proses produksinya pihak UMKM Makanan Ringan Sotong CikonengCiamis berusaha menghasilkan produk yang sesuai dengan permintaan dan selera konsumen. Oleh karena itu, perusahaan sangat memperhatikan standar kualitas produk yang mereka produksi dengan melakukan pemilihan bahan baku yang berkualitas baik dan proses produksi yang baik, guna menghasilkan produk yang terbaik serta mampu memenuhi kebutuhan dan selera konsumen. Tingginya permintaan terhadap produk yang ditawarkan, mengharuskan perusahaan untuk menjaga stabilitas produksinya.

Namun permasalahannya, produksi sotong ini tiap pelaku usaha tidak memiliki standar kualitas yang jelas. Masing – masing pelaku Usaha Sotong Cikoneng Ciamis ini memiliki standar kualitas produk yang berbeda – beda, bahkan untuk usaha sendiripun tidak digunakan standar kualitas produksi yang

jelas dan terukur dengan baik. Hal ini menjadi permasalahan yang terjadi terkait kualitas produk yang ada pada produksi Sotong oleh pelaku UMKM makanan ringan di Cikoneng Ciamis. Permasalahan kualitas produk ini pun disinyalir ikut dipengaruhi oleh pengendalian persediaan bahan baku dan proses produksi yang terjadi.

Pengendalian persediaan bahan baku atau material merupakan faktor penting yang perlumendapat perhatian untuk menjalankan proses produksi. Oleh sebab itu, perencanaan produksi yang sudah disusun untuk menjalankan proses produksi haruslah ditunjang dengan pengendalian persediaan bahan baku yang baik. Dimulai dari perencanaan kebutuhan bahanbaku sangat penting dilaksanakan oleh perusahaan, agar material dan struktur produkyang dibutuhkan oleh suatu produk, dapat terpenuhi baik dari jumlah produk yang akan dihasilkan sampai kepada kualitas produk yang diinginkan(Sofjan Assauri, 2016: 238)

Hasil wawancara dengan beberapa pelaku usaha makanan ringan Sotong yang terdapat di Kecamatan Cikoneng Ciamis secara umum,bahwa bahan baku tepung dan tapioka yang mayoritas berasal dari luar wilayah Jawa Barat, seringkali mengalami keterlambatan kedatangan dari waktu yang sudah ditentukan dikarenakan adanya pembatasan di masa Pandemi Covid-19. Hal ini turut menjadi hambatan untuk melakukan pengendalian persediaan bahan baku untuk produksi, untuk meniasatinya para pelaku usaha kadang memakai jenis atau merek tepung yang berbeda sehingga mempengaruhi kualitas produk.

Selain pengendalian persediaan bahan baku, hal lain yang perlu diperhatikan dalam meningkatkan kualitas produk adalah proses produksi. Proses

produksi merupakan kegiatan atau rangkaian yang saling berkaitan untuk memberikan nilai atau menambah nilai kegunaan terhadap suatu barang. Suatu proses produksi yang bertujuan memberi nilai suatu barang dapat dilihat pada proses produksi yang mengolah bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi. Sedangkan proses produksi yang bertujuan untuk menambah nilai atau kegunaan suatu barang atau jasa dapat dilihat pada proses produksi yang merubah barang setengah jadi menjadi barang jadi. (Sofjan Assauri, 2016: 105)

Proses produksi makanan ringan sotong ini dimulai dari bahan baku, barang setengah jadi dan barang jadi. Dari hasil wawancara yang dilakukan, masalah pokok yang dihadapi dalam proses produksi yaitu, tidak adanya standar proses produksi yang benar – benar bersih dan higienis sehingga produk menjadi mudah rusak atau basi.

Perusahaan dapat memproduksi suatu produk dengan kualitas terbaik karena proses produksi terjaga dengan baik. Sedangkan proses produk yang dilakukan dengan baik, bersih dan memenuhi standar kesehatan makanan yang baik mampu meningkatkan kualitas produk yang akan diluncurkan ke pasaran dan diharapkan mampu memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Semua itu memerlukan pengawasan dan pengendalian dalam penggunaannya agar perusahaan dapat berproduksi sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian diatas, terutama dilihat dari permasalahannya penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut dan menyajikannya dengan judul “**Pengaruh Pengendalian Persediaan Bahan Baku**

**dan Proses Produksi terhadap Kualitas Produk (Survey Pada Pelaku Usaha Makanan Ringan Sotong di Kecamatan Cikoneng Kab. Ciamis)”.**

**1.2 Identifikasi Masalah**

Identifikasi masalah yang diungkapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada Pelaku Usaha Makanan Ringan Sotong di Kecamatan Cikoneng Kab. Ciamis.
2. Bagaimana Proses Produksi pada Pelaku Usaha Makanan Ringan Sotong di Kecamatan Cikoneng Kab. Ciamis.
3. Bagaimana Kualitas Produk pada Pelaku Usaha Makanan Ringan Sotong di Kecamatan Cikoneng Kab. Ciamis.
4. Bagaimana Pengaruh Pengendalian Persediaan Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk pada Pelaku Usaha Makanan Ringan Sotong di Kecamatan Cikoneng Kab. Ciamis baik secara simultan maupun parsial.

**1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai dari pelaksanaan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis tentang:

1. Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada Pelaku Usaha Makanan Ringan Sotong di Kecamatan Cikoneng Kab. Ciamis.
2. Proses Produksi pada Pelaku Usaha Makanan Ringan Sotong di Kecamatan Cikoneng Kab. Ciamis.

3. Kualitas Produk pada Pelaku Usaha Makanan Ringan Sotong di Kecamatan Cikoneng Kab. Ciamis.
4. Pengaruh Pengendalian Persediaan Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk pada Pelaku Usaha Makanan Ringan Sotong di Kecamatan Cikoneng Kab. Ciamis baik secara simultan maupun parsial.

#### **1.4 Kegunaan Hasil Penelitian**

Penelitian ini diharapkan akan berguna, baik secara akademis maupun praktis. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

##### **1.4.1 Pengembangan Ilmu Pengetahuan**

Dapat memberikan pemahaman dan menambah wawasan serta pengetahuan, khususnya dalam bidang Pengendalian Persediaan Bahan Baku dan Proses Produksi terhadap Kualitas Produk. Kemudian dapat dijadikan pula sebagai suatu perbandingan antara aspek teoritis dengan kenyataan di lapangan.

##### **1.4.2 Terapan Ilmu Pengetahuan**

###### **a. Bagi Peneliti**

Dapat memperdalam pemahaman khususnya tentang permasalahan yang diteliti sehingga dapat menambah wawasan dan pengetahuan.

###### **b. Bagi Perusahaan**

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai suatu pegangan atas bahan informasi yang diperlukan dalam pengambilan kebijakan – kebijakan dan dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dalam permasalahan yang sama di masa yang akan datang.

c. Bagi Peneliti Lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai referensi bacaan bagi mahasiswa yang mengadakan penelitian terhadap permasalahan yang serupa di masa yang akan datang.

## **1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian**

### **1.5.1 Lokasi Penelitian**

Penelitian dilakukan kepada Pelaku Usaha Makanan Ringan Sotong di Kecamatan Cikoneng Kab. Ciamis.

### **1.5.2 Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan selama 8bulan, terhitung mulai bulan Mei 2021 sampai dengan bulan Desember 2021. Adapun jadwal penelitiannya secara lengkap disajikan pada Lampiran 1 (terlampir).

