

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan sumber daya alam yang sangat melimpah, salah satunya adalah keanekaragaman hayati. Keanekaragaman hayati yang dimiliki Indonesia sangatlah banyak salah satunya keanekaragaman hewan ternak yang menjadikan negara Indonesia memiliki potensi dalam membuat aneka produk olahan dari daging. Berdasarkan data Administrasi Kependudukan (Admuduk) per Juni 2021, jumlah penduduk Indonesia adalah sebanyak 272.229.372 jiwa. Populasi penduduk yang tinggi ini dibarengi dengan kebutuhan akan makanan yang tinggi pula. Salah satu sumber makanan yang dibutuhkan masyarakat Indonesia adalah sumber protein hewani bisa berupa susu atau daging.

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung nilai gizi yang tinggi, dikarenakan memiliki kandungan lemak, mineral, protein, dan zat lain yang dibutuhkan oleh tubuh. Daging merupakan salah satu sumber protein hewani yang dapat memenuhi kebutuhan nutrisi manusia. Daging dikelompokkan menjadi 2 yaitu daging merah yang bersumber dari ternak sapi, babi, kambing, dan lain-lain, serta daging putih yang bersumber dari ayam dan ikan. Selain itu daging juga dapat dikonsumsi dalam bentuk olahan seperti bakso, sosis, dan nugget (Bahar, 2003). Pada umumnya, daging yang sering dikonsumsi oleh masyarakat umum adalah daging hewan ternak salah satunya yaitu daging sapi.

Pengolahan daging merupakan suatu proses untuk mempertahankan nilai gizi, meningkatkan kualitas, dan memperpanjang masa simpan. Produk olahan daging yang beredar dipasaran memiliki berbagai macam jenis antarlain sosis, nugget, bakso, abon, dendeng, galantind, dan sebagainya. Berdasarkan kebutuhan daging yang tinggi tersebut, ketersediaan pangan yang sehat dan aman menjadi kunci utama mencapai tingkat gizi yang baik. Perlu proses panjang melalui mata rantai produksi mulai dari penyediaan bibit, prapanen,

hingga pasca panen untuk mendapatkan pangan demikian (Winarno, 2004). Sehingga perlu dilakukan evaluasi dari kualitas daging dan produk hasil olahannya.

Kualitas produk pangan yang dihadapi oleh masyarakat semakin kritis , disebabkan produk pangan yang dikonsumsi seringkali menjadi penyebab timbulnya penyakit. Produk pangan menjadi media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme salah satunya adalah daging karena mengandung banyak nutrisi yang dapat menunjang pertumbuhan mikroorganisme. Produk pangan yang terkontaminasi oleh mikroba akan mengalami penurunan mutu dan dapat memberikan dampak negative bagi Kesehatan manusia. Kualitas produk pangan yang baik dapat dipenuhi dengan menerapkan sistem sanitasi produk yang sesuai dengan standar. Sanitasi pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain (Irawan, 2016). Kualitas produk pangan yang baik dapat dipertahankan tidak hanya dengan melakukan sanitasi tetapi juga dengan menerapkan system produksi pangan yang baik atau GMP (Good manufacturing Practice) dan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Persoalan kualitas produk perusahaan akan ikut menentukan pesat atau tidaknya perkembangan suatu perusahaan. Bahkan di dalam situasi pemasaran yang persaingannya semakin ketat, peranan kualitas produk perusahaan ini akan semakin besar di dalam kaitannya dengan perkembangan perusahaan. Oleh karena itu, Setiap perusahaan atau organisasi melakukan adanya kegiatan evaluasi, hal ini dilakukan agar dapat mengetahui setiap target atau rencana yang telah ditentukan oleh perusahaan tersebut bisa berjalan sesuai dengan target atau tidak. Jika berjalan tidak sesuai dengan target dapat dicari penyebabnya dan dapat digunakan sebagai dasar untuk membuat rencana perusahaan sebagai evaluasi ke depan. Evaluasi dapat dilakukan jika perusahaan telah melakukan perencanaan sebelum melakukan operasional kegiatan perusahaan. Sehingga rencana sangatlah penting bagi perusahaan agar mengetahui arah atau

tujuan yang akan dicapai di dalam perusahaan baik bagi semua orang yang melakukan kegiatan atau pekerjaan dalam perusahaan sehingga mereka mengetahui arah tujuan perusahaan secara tertata dan sesuai target.

Depot Daging Sapi Sari Ecco bergerak di bidang produksi daging sapi serta penjualan bahan pangan hasil ternak beserta olahannya yang beroperasi di Condong Catur, Sleman ,Yogyakarta. Depot Daging Sari Ecco memiliki hasil olahan daging sapi seperti abon , bakso , tahu bakso ,galantin ,dsb . Depot Daging Sari Ecco adalah perusahaan yang memiliki system produksi dan pemasaran yang baik. Hal tersebut didukung dengan adanya sertifikat halal dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) dan NKV (Nomor Kontrol Veteriner). Pemasaran produk yang dilakukan Depot Daging Sapi Sari Ecco yaitu secara offline dan online. Pemasaran prosduk secara offline dilakukan pada toko milik perusahaan Sari Ecco sedangkan pemasaran secara online dilakukan melalui media sosial berupa Instagram dan whatsapp. hasil olahan daging sapi yang di produksi sari ecco banyak dipesan oleh rumah makan,dan toko hasil olahan pangan yang menjadi pelanggan setia sari ecco , seperti bakso klenger ratu sari.

Berdasarkan paparan diatas mengenai pentingnya evaluasi kualitas produk untuk meningkatkan jumlah produksi dan menghindari keluhan serta menjaga kepercayaan konsumen terhadap suatu produk, maka dalam penelitian ini penulis mengambil judul “ Evaluasi Kualitas Produk Hasil Olahan Daging Sapi Pada Depot Daging Sapi Sari Ecco”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut ;

1. Apakah produk olahan daging sapi yang dihasilkan Depot Daging Sapi Sari Ecco sudah sesuai dengan standar kualitas yang ditentukan dan jika terjadi produk cacat apakah masih dalam batas toleransi ?

2. Faktor-faktor apa saja penyebab produk hasil olahan daging sapi yang dihasilkan Depot Daging sapi sari ecco tidak sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan oleh perusahaan ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian mengenai pengawasan kualitas produk adalah :

1. Untuk menganalisis apakah kualitas produk hasil olahan daging sapi yang dihasilkan depot Daging Sapi Sari Ecco masih dalam batas standar kualitas yang ditentukan oleh perusahaan.
2. Untuk menganalisis faktor-faktor penyebab kualitas produk hasil olahan daging sapi yang dihasilkan Depot Daging sapi Sari Ecco tidak sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan oleh perusahaan.

1.4 Manfaat Penelitian

Dengan mengadakan penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi beberapa pihak adalah :

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk melakukan kebijaksanaan lebih lanjut khususnya dalam masalah pengawasan kualitas produk. Dengan adanya penelitian ini diharapkan perusahaan memperoleh masukan serta manfaat tentang betapa pentingnya pengendalian kualitas produk. Mengetahui lebih lanjut faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk dan bentuk pengendalian mutu. Dapat mengetahui kelemahan dan keunggulan suatu produk untuk menjadi pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam usaha pengawasan kualitas produksi.

2. Bagi Pembaca

Penelitian ini semoga dapat bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan sumbangan pemikiran bagi pihak-pihak yang berkepentingan dengan masalah pengawasan kualitas produk. Selain itu, juga dapat memberikan motivasi dan gambaran umum kepada pembaca dalam

menentukan topik penelitian. Memberikan sumbangan kepustakaan di bidang manajemen operasional. Menambah wawasan baru serta pengetahuan tentang beberapa variable yang dibahas dalam penelitian ini.

3. Bagi Penulis

Penelitian ini merupakan sarana untuk mengamalkan dan memperdalam ilmu manajemen operasional khususnya tentang pengendalian kualitas (quality control), baik itu secara teori maupun praktek di lapangan. Menambahkan wawasan pengetahuan tentang pengertian, sifat, serta faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas dan pengendalian mutu. Penelitian ini untuk memenuhi syarat ujian akhir guna memperoleh gelar Strata-I dalam jurusan Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi dan Sosial, Universitas Amikom Yogyakarta

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada penelitian akhir ini mengikuti uraian sebagai berikut:

- Bab I : Merupakan pendahuluan yang berisi tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.
- Bab II : Menjelaskan tentang teori yang berhubungan dengan masalah pengawasan kualitas untuk digunakan sebagai landasan teori yang berkaitan dengan dasar untuk menganalisis permasalahan dalam penelitian.
- Bab III : Berisi tentang metode penelitian, yang meliputi lokasi penelitian, variabel dan definisi operasional variabel penelitian, data dan teknik pengumpulan data, populasi dan sampel serta teknik analisa data.
- Bab IV : Berisi tentang analisa data dan pembahasan, Analisa data yang telah dikumpulkan dengan menggunakan metode Statistical Quality Control (analisis R-chart dan analisis V-chart), sedangkan untuk analisa data yang bersifat kualitatif digunakan diagram sebab-akibat.

Bab V : Menjelaskan tentang kesimpulan yang didapat dari hasil pemecahan masalah serta saran yang dapat diajukan sebagai pertimbangan sehubungan dengan masalah yang dihadapi untuk kemajuan perusahaan.

