

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat karena mudah diperoleh dan dapat dikonsumsi sebagai pengganti nasi. Hal ini dikarenakan energi yang dihasilkan cukup tinggi, yaitu sebesar 248 kal/100 gr roti (Direktorat Gizi Depkes RI, 1996). Salah satu jenis roti adalah roti manis.

Roti manis adalah roti yang mempunyai rasa manis yang menonjol, bertekstur empuk dan umumnya dapat diberi bermacam-macam isi (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Keunggulan roti manis adalah berasa (dibandingkan roti tawar) dan bersifat praktis. Data Survei Sosial Ekonomi Nasional menyatakan bahwa konsumsi roti manis pada tahun 2005 diperkirakan sekitar 4,2 milyar potong, kemudian pada tahun 2008 meningkat sebesar 53% menjadi sekitar 6,4 milyar potong (Mulyadi, 2010). Peningkatan konsumsi roti tersebut menunjukkan bahwa roti manis banyak dikonsumsi oleh masyarakat.

Peningkatan konsumsi masyarakat terhadap roti manis diiringi pula dengan semakin banyaknya perusahaan roti manis yang bermunculan. Perusahaan roti manis harus dapat menampilkan produk roti manis yang senantiasa berkualitas untuk dapat bertahan atau *survive*. Salah satu cara untuk mencapai tujuan tersebut adalah perusahaan harus memiliki suatu sistem pengawasan mutu. Kramer dan Twigg (1973) mendefinisikan pengawasan mutu sebagai upaya untuk mempertahankan kualitas produk agar tetap berada pada standar yang dapat diterima oleh konsumen. Menurut Herschdoerfer (1984), pengawasan mutu yang perlu dilakukan untuk

memperoleh produk yang berkualitas hendaknya meliputi pengawasan bahan baku (*raw material control*), pengawasan proses produksi (*process control*) dan pengujian produk akhir (*finished product inspection*). Pengawasan mutu ini sangat penting dilakukan untuk menjaga kontinuitas kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan.

Proses pengawasan mutu hendaknya dilakukan oleh suatu unit tersendiri. Menurut Sumayang (2003), pemisahan unit pengendalian mutu dari unit lain (seperti unit produksi) ini ditujukan untuk menghindari terjadinya kerja sama untuk memudahkan proses koreksi jika terjadi penyimpangan. Pemisahan ini juga ditujukan untuk memaksimalkan fungsi pengawasan mutu.

Perencanaan unit pengawasan mutu dilakukan pada pabrik roti manis yang berada di Pasuruan dengan kapasitas produksi 250 kg tepung terigu per hari. Besarnya kapasitas produksi antara lain ditentukan oleh jumlah penduduk di Pasuruan, Probolinggo, Mojokerto, Malang, Sidoarjo dan Gresik yang merupakan target pemasaran pabrik roti manis. Jumlah penduduk di Pasuruan, Probolinggo, Mojokerto, Malang, Sidoarjo dan Gresik pada tahun 2010 yaitu sebanyak 1.541.468 jiwa, 1.096.244 jiwa, 1.085.106 jiwa, 2.447.051 jiwa, 1.945.252 jiwa dan 1.282.259 jiwa yang dinyatakan oleh Badan Pusat Statistik.

Pengawasan mutu yang dilakukan meliputi pengawasan mutu bahan, pengawasan mutu selama proses produksi serta pengawasan mutu terhadap produk roti manis yang dihasilkan. Investasi yang dilakukan untuk unit pengawasan mutu adalah sumber daya manusia sebanyak empat orang (kepala dan karyawan unit pengawasan mutu), laboratorium dan kantor, peralatan yang menunjang kegiatan pengawasan mutu, serta utilitas seperti air dan listrik.

1.2. Tujuan Penulisan

1. Merencanakan unit pengawasan mutu di pabrik roti manis dengan kapasitas 250 kg tepung terigu per hari di Pasuruan.
2. Menganalisa kelayakan pabrik roti manis dengan unit pengawasan mutu secara teknis dan ekonomis.