BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada era globalisasi ini perekonomian berkembang pesat, pentingnya menemukan jenis produk yang akan dipasarkan sangatlah penting dalam proses pertumbuhan prusahaan, kegiatan produksi harus dilakukan secara efektif guna meningkatkan volume penjualan. Maka perusahaan dapat menciptakan suatu produk yang tepat sesuai dengan permintaan dipasaran yang dihadapi, fungsi pemilihan produk tersebut yaitu menarik konsumen agar tertarik terhadap produk yang ditawarkan oleh perusahaan dalam mencapai tujuan tersebut itu sangat dipengaruhi oleh kemampuan perusahaan dalam memasarkan produknya. Industri rumah tangga mempunyai peran yang cukup besar dalam menyongkong perekonomian masyarakat bahkan pada masa krisis yang melanda Negara–negara saat ini, banyak industri rumah tangga yang mampu bertahan, karena industri rumah tangga sangat cepat merespon perubahan, selain itu banyak bahan baku dan sumberdaya alam yang digunakan bersifat lokal dan mudah didapatkan.

Kelemah industri rumah tangga yaitu kelemahan strukturnya, kelemahan dalam bidang manajemen, kelemahan dalam pengendalian mutu, kelemahan dalam mengadopsi dan penguasaan teknologi, serta tenaga kerja yang masih lokal yang umumnya masih kurang atau bahkan tidak memiliki ketrampilan khusus dalam mengelola suatu industri rumah tangga. Kelemahan kultural yang mengakhibatkan kurangnya akses informasi dan

lemahnya berbagai persyaratan lainya guna memperoleh akses permodalan, pemasaran, dan bahan baku, seperti informasi mengenai peluang dan cara memasarkan produk, cara mendapatkan bahan baku yang baik, murah dan mudah didapat. Cara memperoleh fasilitas dan bantuan dari pengusaha besar dalam menjalani hubungan kemitraan untuk memperoleh bantuan modal dan pemasaran, serta tatacara pengembangan produk yang baik bahkan kualitas produk tersebut, Suryana (2005) dalam lutfi (2011).

Pengertian kualitas dapat berbeda makna bagi setiap orang, karena kualitas memiliki berbagai criteria dan sangat bergantung pada konteksnya. Banyak pakar dibidang kualitas yang mencoba untuk mendefinisikan kualitas berdasarkan sudut pandangnya masing-masing. Menurut Deming dalam Zamit dalam sadi (2008), kualitas adalah apapun yang menjadi kebutuhan dan keinginan konsumen. Goets dan Davis dalam Tjiptono (2006: 51) merumuskan bahwa kualitas merupakan suatu kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan. Kotler dalam Tjiptono (2006: 146) menandaskan bahwa kepuasan pelanggan adalah tingkat perasaan seseorang setelah membandingkan kinerja (hasil) yang ia rasakan dibandingkan dengan harapannya. Rangkuti dalam (Atmawati, 2004) kepuasan pelanggan merupakan respon pelanggan terhadap ketidak sesuaian antara tingkat kepentingn sebelumnya dan kinerja aktual yang dirasakannya setelah pemakaian. Kepuasan pelanggan dipengaruhi oleh persepsi kualitas jasa, kualitas produk, harga dan faktor-faktor yang bersifaat pribadi serta yang

bersifat situasi sesaat. Salah satu faktor yang menentukan kepuasan pelangan adalah persepsi pelanggan mengenai kualitas produk yang berfokus pada tiga dimensi kualitas produk yaitu: bukti fisik, keadaan, cita dan rasa.

Industri Kelompok Wanita Tani merupakan industri rumah tangga yang didirikan oleh kumpulan ibu-ibu rumah tangga yang mayoritas berprofesi sebagai petani dimana bahan baku yang digunakan untuk berproduksi merupakan hasil dari pertanian. Industri rumah tangga banyak dilakukan di daerah pedesaan karena banyak pertimbangan akan berbagai aspek yaitu murahnya upah dan tenaga kerja, banyak tenaga kerja yang tersedia, dan tersedianya bahan baku yang mudah didapat, serta kualitas dari produksi yang dilakukan oleh industri rumah tangga itu sendiri. Kelompok Wanita Tani menciptakan penemuan baru dalam menunjang kualitas produk dipasaran, krupuk karak adalah produk olahan dari Kelompok Wanita Tani yang merupakan bahan baku hasil dari pertanian sendiri.

Bahan baku dalam proses pembuatan krupuk karak diindustri rumah tangga ini menggunakan tepung tapioka sebagai bahan sampingan bahan utama, dimana kebanyakan produsen dan pengusaha krupuk karak lainya menggunakan bleng sebagai bahan tambahan pangan agar karak terasa renyah dan gurih. Bleng merupakan nama lain dari boraks yaitu bahan kimia yang bersifat karsinogen. Boraks atau asam borat biasa digunakan sebagai bahan pembuatan deterjen, yang bersifat antiseptic dan mengurangi kesadahan air. Bahan berbahaya ini haram digunakan untuk makanan, tidak boleh ada dalam kadar berapapun karena sangat berbahaya bagi kesehatan, oleh sebab itu

penggunaan boraks dilarang, tidak ada standar boraks dalam makanan oleh badan pengawas obat dan makanan (BPOM).

Boraks merupakan bahan tambahan makanan yang sangat berbahaya bagi kesehatan manusia karena merupakan racun bila terkonsumsi dalam konsentrasi tinggi, racunya akan mempengaruhi kerja syaraf. Secara awam kita tidak dapat mengetahui seberapa besar kadar konsentrat boraks yang digunakan dalam suatu makanan. Mengkonsumsi boraks dalam makanan tidak secara langsung berrakhibat buruk, namun sifatnya terakumulasi (tertimbun) sedikit demi sedikit dalam organ hati, otak dan testis. Boraks tidak hanya diserap melalui pencernaan namun juga dapat diserap melalui kulit, boraks yang terserap dalam tubuh dalam jumlah kecil akan dikeluarkan melalui air kemih dan tinja, serta sangat sedikit melalui keringat. Boraks bukan hanya mengganggu enzim–enzim metabolism tetapi juga mengganggu alat reproduksi pria, boraks yang dikonsumsi cukup tinggi dapat menyebabkan gejala pusing, muntah, mencret, kejang perut, kerusakan ginjal, hilang nafsu makan, pengertian bahan tambahan pangan boraks Nursanti (2008 :18).

Bahan alami yang dapat menggantikan boraks sebagai bahan tambahan pangan mempunyai reaksi yang sama dengan boraks yaitu tepung tapioka dimana dalam pembuatan krupuk karak sendiri sangat memerlukan bahan sampingan setelah bahan baku utama, tepung tapioka adalah tepung singkong, tepung kanji atau aci yaitu tepung yang diperoleh dari umbi akar, ketela pohon atau dalam bahasa Indonesia adalah singkong. Tapioka memiliki sifat

– sifat fisik yang serupa dengan tepung sagu, sehingga penggunaan keduanya dapat dipertukarkan, tepung ini sering digunakan untuk membuat makanan dan bahan perekat, banyak makanan tradisional yang menggunakan tapioka sebagai bahan baku. http://id.wikipedia.org/wiki/Tapioka

Dengan bahan baku yang digunakan lebih baik dari pengusaha – pengusaha maupun produsen krupuk karak lain menyebabkan persaingan dipasaran semakin tinggi. Hal ini menuntut perusahaan untuk dapat mengetahui sebesar mana kebutuhan konsumen sehingga barang yang diproduksi dapat terjual cepat pada konsumen. Terciptanya tingkat penjualan yang menguntungkan melalui kepuasan konsumen merupakan tujuan dari setiap perusahaan sehingga besarnya volume penjualan sering sekali menjadi tolak ukur berhasil tidaknya suatu perusahaan memenuhi kepuasan konsumen. Untuk mencapai tujuan tersebut perusahaan harus mempunyai kemampuan menerapkan strategi pemasaran yang baik.

Berdasarkan pemaparan diatas maka peneliti akan melakukan penelitian untuk keberhasilan peningkatan produk krupuk karak dengan judul : **"KUALITAS PRODUK KRUPUK KARAK DITINJAU DARI BAHAN BAKU DAN PROSES PEMASARAN DI INDUSTRI RUMAH TANGGA DESA DENGGUNGAN BANYUDONO BOYOLALI"**

B. Pembatasan Masalah

Agar tidak menimbulkan kesalahan persepsi dan arti yang salah maka penelitian ini hanya meneliti kualitas produk krupuk karak ditinjau dari bahan

baku dan pemasaran di industri rumah tangga Desa Denggungan Banyudono Boyolali.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut "Adakah pengaruh bahan baku terhadap kualitas produk krupuk karak di industri rumah tangga Desa Denggungan Banyudono Boyolali?".

D. Tujuan Penelitian

Suatu penelitian akan terarah apabila dirumuskan tujuan dari penelitian tersebut, karena dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai arah penelitian yang ingin dicapai. Tujuan penelitian ini adalah "untuk mengetahui pengaruh bahan baku terhadap kualitas produk krupuk karak di industri rumah tangga Desa Denggungan Banyudono Boyolali".

E. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada banyak pihak diantaranya :

1. Manfaat Teoritis
   a. Secara umum hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada pihak pengelola industri kecil KWT (Kelompok Wanita Tani) Desa Denggungan.
   b. Sebagai dasar untuk kegiatan penelitian yang sejenis

2. Manfaat Praktis

   a. Bagi pengelola industri kecil KWT (Kelompok Wanita Tani) Desa Denggungan

      1) Merupakan masukan yang dapat memperluas pengetahuan terutama dalam meningkatkan produksi.

      2) Meningkatkan kualitas pemasaran.

      3) Menciptakan produk baru berupa bentuk maupun rasa yang berbeda.

   b. Bagi Pengurus Desa

      1) Dapat meningkatkan ketrampilan warga Desa dalam bidang wirausaha.

      2) Dapat melatih warga agar lebih mandiri dan bekerjasama dengan baik.

F. Daftar Istilah

1. Kualitas Produk

   Kualitas merupakan ciri – ciri dan karakteristik dari suatu barang dan jasa dalam hal kemampuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Kualitas menurut *the American society for Quality Control* adalah keseluruhan ciri–ciri dan karakteristik–karakteristik dari suatu barang atau jasa dalam hal kemampuan untuk memenuhi kebutuhan–kebutuhan yang telah ditentukan bersifat laten. menurut Lupiyoadi (2001:10).

2. Krupuk karak

Krupuk merupakan makanan ringan yang digemari oleh sebagian masyarakat Indonesia. Krupuk sangat beragam dari bentuk, bau, rasa, ketebalan dan sebagainya, perbedaan tersebut disebabkan oleh perbedaan budaya, seperti dijawa yang terkenal akan krupuk karak yang pembuatanya menggunakan bahan dasar beras.

3. Bahan Baku

Berdasarkan pengertian secara umum, perbedaan arti kata antara bahan baku dan bahan mentah dapat diartikan sebagi berikut. Pengertian secara umum dari istilah bahan mentah dapat mempunyai arti sebagai sebuah bahan dasar yang bisa berasal dari berbagai tempat yang mana baha tersebut dapat digunakan untuk diolah dengan suatu proses tertentu ke dalam bentuk lainya yang berbeda wujud dari bentuk aslinya. Sedangkan pengertian secara umum menngenai bahan baku merupakan bahan mentah yang menjadi dasar pembuatan suatu produk yang mana bahan tersebut dapat diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan wujud yang lain.http://erwinnote.wordpress.com/2011/09/21/definisi-dan-bahan-baku/

G. Sistematika Penulisan Skripsi

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan tentang latar belakang masalah yang merupakan uraian tentang aspek – aspek yang diungkapkan berupa, fenomena – fenomena yang menjadi masalah penelitian,

perumusan masalah yang merupakan pertanyaan penelitian yang didasarkan pada ruang lingkup permasalahan yang diteliti, pembatasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian merupakan jawaban terhadap rancangan yang akan dikaji dalam penlitian, daftar istilah, sistemmatika penulisan skripsi yang berisi garis besar skripsi ini.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi tentang penjelasan dan beberapa teori yang dijadikan dasar meliputi pengertian kualitas produk, krupuk karak, bahan baku, serta pemasaran, selain teori juga terdapat kajian penelitian yang relevan yang berguna untuk membandingkan dengan penelitian sebelumnya, terdapat kerangka pemikiran dan hipotesa.

BAB III METODE PENELITIAN

Dalam bab ini berisi kerangka pemikiran, definisi operasional variable, tehnik pengumpulan data, tehnik analisis data.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang penjelasan, gambaran umum industri rumah tangga kelompok wanita tani (KWT), analisis data, dan pembahasannya.

BAB V PENUTUP

Bab ini merupakan kesimpulan yang diambil dari hasil temuan penelitian dan pembahasan yang kemudian digunakan sebagai acuan dalam pemberian saran dan rekomendasi

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN