

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Istilah globalisasi pada saat ini sudah terdengar ke seluruh penjuru Dunia. Dengan adanya globalisasi ini menyebabkan perdagangan semakin bebas dan persaingan antara perusahaan satu dengan perusahaan yang lain akan terus memperkuat dikarenakan perebutan pasar atau konsumen. Perusahaan diharapkan dapat mengubah tantangan globalisasi sebagai peluang menuju kesuksesan, untuk itu perusahaan diharapkan memiliki daya saing tinggi sehingga dapat bertahan dan dapat memenangkan persaingan pasar global (Sampeallo, 2012).

Berdasarkan data BPS Nasional 2012, Jawa Tengah merupakan sentra peternakan sapi terbesar ke tiga dengan jumlah ternak 106.224 ekor dengan produksi susu 107.982 ton/tahun dari total seluruh produksi sebesar 981.588 ton/tahun nasional. Sehingga 12% pemasok berasal dari Jawa. Boyolali memiliki udara yang sejuk dikarenakan berada di lereng gunung merapi dan gunung merbabu. Dari iklim yang ada, Boyolali sangat cocok dengan pertanian dan peternakan khususnya peternakan susu perah. Menurut BPS Jawa Tengah 2012, Boyolali merupakan pemasok susu terbesar se-Jawa Tengah dengan jumlah produksi susu sebesar 46.775.509 liter dengan jumlah sapi sebesar 87.793 ekor (Oktivira, 2014).

Susu merupakan salah satu dari lima bahan pokok makanan yang memiliki gizi yang tinggi sebagai asupan tubuh manusia. Gizi susu sapi berperan sebagai kecerdasan, kesehatan, pertumbuhan, khususnya bagi anak-anak. Kini susu dapat diolah dengan berbagai macam masakan, misalnya dodol, permen, keju dll. Saat ini di daerah Boyolali tepatnya di Samiran, Selo, Boyolali memproduksi keju dengan cita rasa Eropa dengan nama keju Menir. Keju menir merupakan keju yang diproduksi berdasarkan adopsi dari negara asalnya yaitu Negara Belanda. Dari proses pembuatannya dan komposisi yang ada sama persis dengan pembuatan dari asalnya. Pemilik pabrik keju Menir sendiri merupakan orang Belanda yang menetap di Indonesia yaitu Mr. Hans. Pabrik Keju Menir didirikan pada tahun 2011 dengan hasil produksi 50 liter per hari dengan tenaga kerja 3 orang. Pada tahun 2013 pabrik Keju Menir mengalami penurunan produksi menjadi 20-30 liter per hari. Hal ini dikarenakan pasokan susu sapi di wilayah Selo mengalami penurunan kualitas susu. Sekarang ini pabrik Keju Menir mempekerjakan 1 pegawai dengan produksi 20-30 liter per hari menjadi 8-9% keju Gouda. Setiap bulan pabrik keju menir menghasilkan omset sebesar Rp. 3.200.000 sampai Rp. 4.800.000.

Pabrik keju Menir memproduksi jenis keju keras yang bernama Gouda, nama Gouda sendiri diambil dari nama kota yang ada di Provinsi Zoid Holland. Dari proses pembuatannya keju Gouda merupakan keju berusia tua dengan masa pematangannya lebih dari empat bualan, meliki tekstur keras dengan rasa gurih dan aroma yang pekat, cocok untuk bahan campuran kue kering, *appetizer*, *snack*, *salad*, campuran *pasta* dll. Gizi dalam keju Gouda sangat baik bagi tubuh

manusia, berikut ini merupakan informasi dari kandungan keju Gouda seperti pada tabel 1.1 berikut ini:

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Keju Gauda

<b>Informasi Gizi</b>	<b>Per 100 gram</b>
Energi	1490 kJ
Lemak	27.44 g
Lemak jenuh	17.614 g
Lemak tak jenuh ganda	0.657 g
Lemak tak jenuh tunggal	7.747 g
Kolesterol	114 mg
Protein	24.94 g
Karbohidrat	2.22 g
Serat	0 g
Gula	2.22 g
Sodium	819 mg
Kalium	121 mg
Vitamin A	1740 IU
Vitamin B	0.0015 mg
Vitamin D	13 IU

Pemasaran menjadi ujung tombak dari suatu industri dalam menyampaikan suatu produk ke konsumen. Bagaimana cara menawarkan suatu produk sangat mempengaruhi minat konsumen dalam membeli produk tersebut. Teori pemasaran mengemukakan bahwa kunci sukses sebuah organisasi tergantung pada kemampuan pada kemampuan untuk berinteraksi secara dinamis terhadap kondisi lingkungan yang semakin kompleks dan selalu berubah-ubah. Dengan strategi pemasaran yang tepat diharapkan konsumen merasa puas dan melakukan pembelian ulang. Apabila perusahaan mampu memberikan apa yang menjadi kebutuhan konsumen dan menjadikan konsumen puas dengan apa yang diinginkannya maka seorang konsumen akan menjadi pelanggan loyal dan akan

memesan kembali jika perlu lagi bahkan tidak akan beralih ke produk lain. Dengan adanya persaingan yang ketat, maka orientasi perusahaan harus di tempatkan kepada kepuasan konsumen (Wisnubroto, 2013).

Suatu perusahaan didirikan memiliki tujuan untuk mencari keuntungan dari produk yang ditawarkan ke masyarakat. Produk adalah sesuatu yang ditawarkan ke konsumen untuk diperhatikan, digunakan, dibeli maupun dimiliki. Maka perusahaan harus memperhatikan produk yang ditawarkan ke konsumen, apakah produk tersebut sesuai dengan keinginan konsumen atau sebaliknya. Untuk mengetahui produk tersebut diterima oleh masyarakat atau tidak, perusahaan terlebih dahulu perlu mengetahui hal-hal apa saja yang menimbulkan daya tarik masyarakat untuk meminati produk yang ditawarkan.

Atribut-atribut yang dipertimbangkan ini akan membantu untuk memperbaiki produk yang sudah ada. Dengan perbaikan suatu produk diharapkan mampu bersaing dengan produk yang lain. Perbaikan kemasan produk dilakukan dengan pendekatan metode *Quality Function Deployment* (QFD) dikarenakan QFD mampu menerjemahkan keinginan dan harapan konsumen secara langsung secara sistematis untuk memenuhi kebutuhan dan harapan tersebut. Perbaikan yang akan dilakukan terhadap keju Gouda muda terhadap keju cedar yaitu Craft dan Prochiz untuk perbaikan tampilan agar keju Gouda muda dapat bersaing di pasaran dengan mengubah keinginan konsumen atau *voice of customer* secara langsung terhadap spesifikasi teknis dari produk yang dihasilkan.

Banyak munculnya berbagai macam jenis pangan, baik untuk dikonsumsi langsung maupun dapat bertahan lama, ada satu hal yang tidak dapat dilepaskan

dari perkembangan industri yaitu perkembangan kemasan pangan untuk mengemas produk pangan. Faktor yang perlu diperhatikan dalam mengonsumsi pangan adalah asupan gizi yang seimbang serta bebas dari cemaran mikroba, kimia, dan fisik, karena faktor keamanan pangan juga merupakan syarat universal bagi mutu pangan yang baik. Salah satu faktor yang terkait dengan keamanan pangan adalah keamanan bagi kemasan pangan/pembungkus produk pangan. Dari uraian yang ada, atribut-atribut apa saja yang menjadi faktor-faktor penentu perbaikan kemasan keju Gouda muda. Maka pada penelitian ini ingin mengangkat kedalam skripsi yang berjudul: PERBAIKAN KEMASAN KEJU GOUDA MUDA DENGAN MENGGUNAKAN *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* (QFD) (studi pada industri Keju Menir, Samiran, Selo, Boyolali).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas permasalahan yang di angkat dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kemasan keju Gouda muda dibandingkan dengan keju Cheddar yaitu Kraft dan ProChiz ?
2. Apa saja atribut-atribut yang mempengaruhi perbaikan kemasan keju?
3. Diantara atribut-atribut yang ada, atribut manakah yang paling berpengaruh terhadap keputusan pembelian keju Gouda muda dan keju Cheddar yaitu Kraft dan Prochiz?

### **1.3 Batasan Masalah**

Batasan-batasan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini agar pembahasan lebih fokus adalah sebagai berikut:

1. Objek penelitian dilakukan di pabrik keju Menir, Desa Samiran, Kecamatan Selo, Kabupaten Boyolali.
2. Responden dalam penelitian ini adalah pedagang roti bakar dan pedagang martabak yang memiliki varian rasa keju sebanyak 30 responden yang ada di Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo.

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Dalam pembuatan laporan ini tujuan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui tingkat kemasan keju Gouda muda.
2. Mengetahui atribut-atribut yang mempengaruhi perbaikan kemasan keju Gouda muda dan keju Cheddar.
3. Mengetahui dan mengevaluasi karakteristik atribut keju Gouda dan Cheddar yang diinginkan konsumen.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang akan dihasilkan dalam penelitian yang dilakukan di yaitu:

1. Untuk meningkatkan kemasan keju Gouda muda.
2. Untuk meningkatkan penjualan keju Gouda muda.
3. Sebagai input dalam proses pengembangan produk selanjutnya.

4. Sebagai suatu informasi kepada peneliti selanjutnya.
5. Sebagai evaluasi produk yang sudah ada di pasaran.

## **1.6 Sistematika Penulisan**

Gambaran dalam penelitian mengenai perbaikan kemasan produk keju Gouda yang dilakukan di pabrik keju Menir, maka disusunlah sistematika penulisan yang bersifat informasi mengenai materi dan yang dibahas dalam setiap bab. Adapun sistematika penulisan penelitian ini adalah sebagai berikut:

### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini menjelaskan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan, kegunaan serta sistematika penulisan.

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini menjelaskan landasan teori yang digunakan sebagai dasar dari analisa penelitian dan penelitian sebelumnya yaitu perbaikan kemasan produk keju Gouda muda dengan menggunakan *Quality Function Deployment* (QFD). Atribut-atribut apa saja yang menjadi daya tarik konsumen untuk membeli keju Gouda muda.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

Bab ini menjelaskan tentang objek penelitian, teknik pengumpulan dan kerangka pemecahan masalah dalam penelitian.

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini menjelaskan tentang uraian deskripsi objek penelitian, analisis data dan pembahasan hasil penelitian.

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan serta saran yang membangun bagi pelaku industri keju Menir.