

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Telah ada kesadaran pada masyarakat umum bahwa bukan hanya bisnis besar yang menjadi fondasi ekonomi suatu negara maupun daerah. Tidak dapat dipungkiri Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peran sebagai pendorong ekonomi suatu daerah yang menyumbang pendapatan daerah dan memainkan peran kunci dalam menciptakan pekerjaan di setiap kalangan masyarakat. UMKM memfasilitasi produksi dan distribusi produk seperti menciptakan lapangan kerja, sumber inovasi industri dan regenerasi pertumbuhan ekonomi. Tambunan, T. (2012) menyebutkan UMKM di Indonesia memiliki kinerja ekonomi yang baik diikuti dengan tingkat pertumbuhannya karena efisien, produktif, dan memiliki tingkat daya saing yang tinggi. Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia mengungkapkan bahwa pada tahun 2016 – 2017 UMKM di Indonesia berkembang sejumlah 1.271.440 unit dengan persentase sebesar 2,06 %. UMKM memiliki peran yang relatif sentral dalam sektor ekonomi, namun tidak dapat berkembang secara optimal. Sebagian UMKM mengalami masalah dan strategi untuk mengatasi berbagai masalah yang dihadapi. Haeruman, H. (2000) mengungkapkan bahwa tantangan bagi dunia usaha, terutama pengembangan UMKM memiliki cakupan aspek yang luas, termasuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia tentang kemampuan manajemen, organisasi dan teknologi, kompetensi kewirausahaan, akses yang lebih luas terhadap modal, informasi pasar yang transparan, faktor produksi, iklim usaha yang sehat dalam mendukung inovasi, dan praktik persaingan bisnis di lapangan.

Pelaksanaan UMKM dalam praktik persaingan pasar diramaikan oleh beberapa jenis bidang usaha, meliputi kuliner, *fashion*, pendidikan, otomotif, agrobisnis, dan teknologi. Mead, D. C., & Liedholm, C. (1998) menyatakan bahwa salah satu bidang usaha memiliki peran spesial terdapat pada bidang kuliner, dibuktikan dari kontribusi sektor – sektor lain untuk memenuhi meningkatnya permintaan makanan olahan akibat urbanisasi dan berkembangnya preferensi konsumen. Persepsi konsumen di Indonesia terhadap jenis makanan olahan di

bidang kuliner dibedakan menjadi dua, yaitu makanan tradisional dan makanan modern yang serba praktis (*fast food*). Eliazer, S., & Aziz, A. (2013) menyatakan bahwa makanan tradisional telah dihidangkan dari beberapa generasi yang berbeda dengan bahan baku dan bumbu – bumbu setempat. Bahan baku dan cara pengolahan yang berbeda dapat digunakan sebagai identitas dari makanan tradisional suatu daerah dengan daerah lainnya.

Salah satu makanan tradisional yang menjadi kegemaran masyarakat Indonesia adalah keripik, kerupuk, dan sejenisnya yang populer dengan tekstur yang renyah berupa irisan tipis bahan bakunya. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (Kemenperin) menyatakan bahwa makanan olahan keripik, kerupuk, peyek, dan sejenisnya masih menjadi makanan favorit masyarakat Indonesia ditinjau dari jumlah unit industrinya di awal satu dekade terakhir.

Tabel 1.1 Perkembangan Jumlah Unit Usaha Industri Besar dan Sedang Bidang Pangan di Indonesia

<b>KBLI</b>	<b>Jenis Industri</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>Trend</b>
10213	Industri pembekuan ikan	173	150	235	319	25,67%
10293	Industri pembekuan biota air lainnya	102	108	118	133	9,25%
10392	Industri tahu kedelai	134	146	145	141	1,47%
10431	Industri minyak makan kelapa sawit (crude palm oil)	414	457	478	548	9,27%
10621	Industri pati ubi kayu	143	154	161	167	5,23%
10631	Industri penggilingan padi dan penyosohan beras	352	352	362	348	-0,06%
10710	Industri produk roti dan kue	621	633	639	617	-0,10%
10740	Industri makaroni, mie dan produk sejenisnya	295	292	296	269	-2,60%
10761	Industri pengolahan kopi dan teh	200	205	213	203	0,83%
10774	Industri pengolahan garam	104	119	116	112	1,99%

KBLI	Jenis Industri	2010	2011	2012	2013	Trend
10794	Industri kerupuk, keripik, peyek dan sejenisnya	884	941	940	863	-0,73%
11050	Industri air minum dan air mineral	198	196	207	221	3,92%

Berdasarkan data yang tercantum pada Tabel 1.1 terdapat beberapa jenis industri bidang pangan dengan perkembangan jumlahnya lebih dari 100 unit. Kemenperin merujuk bahwa industri kerupuk, keripik, peyek dan sejenisnya memiliki jumlah perkembangan industri terbesar di bidang pangan. Jumlah perkembangan industri kerupuk, keripik, peyek dan sejenisnya sebesar 884 unit pada tahun 2010, 941 unit pada tahun 2011, 940 unit pada tahun 2012, dan 863 unit pada tahun 2013.

Keripik termasuk makanan yang praktis karena kering sehingga mudah disimpan dan disajikan dengan olahan aneka bumbu dan bahan baku (Sriyono, S. 2012). Andriani, M. M., & Mahadjoeno, E. (2016) mengungkapkan data sentra industri kecil menengah pembuatan keripik di Jawa Tengah terdapat pada daerah Solo Raya. Jenis keripik dapat dibedakan dari pemilihan bahan baku (buah atau ubi – ubian) dan proses pembuatannya. Salah satu jenis keripik yang mulai populer dengan bahan baku singkong di Solo Raya adalah keripik balung kethek. Salah satu UMKM pangan dengan hasil produksi keripik balung kethek berada di Simo, Boyolali. Pembuatan keripik balung kethek memiliki beberapa tahap pengolahan dari bahan mentah hingga siap dipasarkan, meliputi: penyiapan bahan baku, pencucian, pemotongan, pengeringan, penggorengan, pembumbuan dan pengemasan. Proses penyiapan bahan baku didapat dari pengepul atau petani singkong, dilanjutkan proses pengupasan dan pencucian singkong. Singkong yang telah bersih dipotong manual sesuai ukuran, lalu dilakukan proses pengeringan dengan sinar matahari. Potongan singkong yang telah kering dilakukan proses penggorengan, kemudian dibumbui dan dikemas.

Proses penting dalam menjaga kualitas keripik balung kethek hingga ke tangan konsumen terdapat pada proses pengemasan (*packaging*). Maflahah, I. (2012) menjelaskan bahwa *packaging* dari produk usaha kecil menengah didominasi dengan desain yang tidak menarik, inovatif, dan kreatif. Produk makanan dari

UMKM yang hanya dibungkus dengan plastik tanpa informasi lengkap mengenai produk memberikan kesan tidak menarik untuk pembeli dan kurang memiliki daya saing dengan kompetitornya. Kemasan dengan fungsi dasarnya sebagai pelindung dari suatu produk memiliki beberapa peranan penting dalam sarana pemasaran saat ini, salah satunya dengan memberikan dampak dalam peningkatan penjualan atau permintaan pasar. Tanpa disadari kemasan memberikan kendali kepada para konsumen dalam menentukan pilihan terhadap produk yang akan dibeli. Pemahaman dasar itu akan membuat pihak produsen mempertimbangkan beberapa faktor dalam mendesain suatu kemasan dari produknya, meliputi; ketahanan kemasan, informasi produk, identitas dan estetika.

Masyarakat harus dilindungi dari penggunaan kemasan pangan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan. Bahan yang digunakan untuk mawadahi atau membungkus makanan baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak dapat memperpanjang masa simpan makanan atau mempertahankan atau meningkatkan kondisi makanan yang dikemas. Komponen bahan kemasan makanan yang digunakan dalam pembuatan, pengepakan, pengemasan, dan penyimpanan, yang jika dalam penggunaannya tidak dimaksudkan untuk memberi efek teknik terhadap makanan (BPOM RI, 2011).

Tren baru dan terkini dalam teknik pengemasan makanan adalah hasil dari preferensi konsumen terhadap produk makanan olahan yang lebih baik (Dobrucka, R., & Cierpiszewski, R. 2014). Selain itu, tren modern dan perubahan gaya hidup berdampak pada perubahan teknik pengemasan yang baru dan inovatif tanpa mengorbankan keamanan kemasan dan kualitas pangan (Dainelli et al., 2008). Perkembangan jenis kemasan di bidang makanan dikontribusikan oleh pelaku usaha pada makanan siap saji dan meningkatnya penggunaan berbagai jenis kemasan (Restuccia et al., 2010). Alasan penting lainnya untuk kemasan makanan inovatif adalah jangkauan dan popularitas produk sebagian ditentukan dari tampilan, kemasan memiliki peran dalam hal tersebut.

Pengembangan dan inovasi dalam pengemasan makanan dimulai dari bentuk mesin yang digerakkan secara elektrik, pengemasan dengan kaleng logam, aseptik, aluminium foil, film plastik, selopan, metalized film, kertas, hingga teknik pencetakan flexografik. Selain itu, pengenalan berbagai bahan meliputi; polimer

poliester, polipropilen, dan etilena vinil alkohol menyebabkan perubahan drastis pengemas dalam bentuk logam, kertas karton dan kemasan gelas menjadi plastik dan kemasan fleksibel. Brody, A. L. (2006) menyatakan pada abad ke 20 lebih banyak kemajuan dalam teknologi pengemasan muncul sebagai pengemasan pintar dan pengemasan aktif seperti; penyerap oksigen, antimikroba, pengontrol kelembaban, dan penyerap aroma/ bau. Perubahan yang muncul dalam industri makanan akan memperkuat ekonomi dengan meningkatkan keamanan pangan, kualitas dan dengan meminimalkan kerusakan produk. Dalam upaya mengubah peluang pasar, industri makanan telah menghasilkan sejumlah peluang pasar. Karena ide - ide baru ini tentang kemasan inovatif dan kreatif memiliki dampak yang lebih besar pada pemasaran makanan.

Proses perencanaan dan pengembangan suatu produk tentu harus memperhatikan tahap – tahap penting yang mana akan mempengaruhi kualitas dari produk yang dihasilkan. Tahapan dalam perencanaan dan pengembangan suatu produk yang pertama adalah *planning*, proses untuk mengidentifikasi produk dan menganalisis potensi pengembangan. Tahap kedua adalah *concept design*, tahapan pengembangan konsep yang disesuaikan dengan kebutuhan dari pasar. Tahapan ketiga adalah *system level design*, merancang desain awal dengan sistem bertingkat dimana pada tahap ini spesifikasi fungsional dari masing – masing subsistem produk terdefiniskan dan *flowchart* proses pembuatan produk dari awal hingga akhir. Tahap keempat adalah *detailed design*, pada tahap ini spesifikasi – spesifikasi dari produk terdefiniskan secara rinci seperti bahan, dimensi, dan teknologi yang digunakan. Tahap kelima adalah *integration and test*, pada tahap ini pengujian dilakukan dengan melibatkan interaksi dari sistem hingga subsistem desain sehingga dapat dilakukan perbaikan terhadap kekurangan dari rancangan desain. Tahap kelima adalah *release*, pada tahap ini terjadi proses peluncuran produk baru untuk pasar atau pengguna tertentu setelah lolos tahap pengujian dan perbaikan (Unger, D. W., & Eppinger, S. D. 2009).

Tahapan dalam perencanaan dan pengembangan suatu produk merupakan proses menentukan karakteristik terbaik dari produk untuk memenuhi keinginan konsumen, yang mampu menambah daya jual produk dan mengurangi *margin* yang tidak menguntungkan. Brunswick, G. J. (2014) menyatakan bahwa perencanaan

produk mencakup kegiatan - kegiatan yang memungkinkan produsen dan perantara menentukan apa yang seharusnya ada dalam pengembangan produk. Idealnya, perencanaan produk akan memastikan bahwa kelengkapan produk terkait dari keadaan sebenarnya, komponen yang dapat dikembangkan untuk memperkuat posisi kompetitif dan keuntungan. Kurangnya perencanaan dan pengembangan produk yang menyiratkan kebangkrutan managerial perusahaan (UMKM).

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan desain kemasan dan pembuatan alat pengemas salah satu produk UMKM untuk meningkatkan produksi. Proses pengembangan berdasarkan konsep pengendalian kualitas dengan kriteria yang berorientasi terhadap pengguna alat, menyusun komunikasi secara ringkas, dan menghubungkan informasi yang didapat. Metode untuk melakukan perencanaan dan pengembangan produk dalam penelitian ini adalah *Quality Function Deployment (QFD)*. Penggunaan metode QFD sebagai alat manajemen yang menyediakan proses interaksi visual yang fokus pada kebutuhan pelanggan di seluruh siklus dalam pengembangan produk, menyediakan sarana untuk menerjemahkan kebutuhan pelanggan menjadi persyaratan teknis yang sesuai pada siklus hidup produk atau proses pengembangan, dan membantu mengembangkan lebih banyak produk yang berorientasi pelanggan (Bouchereau, V., Rowlands, H. 2000).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah disampaikan maka didapatkan perumusan masalah sebagai berikut:

Bagaimanakah merancang desain kemasan dan pembuatan alat pengemas produk keripik singkong (balung kethek) yang memberikan *branding* untuk meningkatkan produksi pada UMKM balung khetek di Simo, Boyolali?

## **1.3 Batasan Masalah**

Batasan masalah pada penelitian ini digunakan untuk memfokuskan masalah melakukan penelitian, antara lain:

- a. Penelitian ini memberikan usulan perbaikan desain kemasan pada UMKM di Simo, Boyolali dengan obyek penelitian balung kethek.
- b. Penelitian ini memberikan rancangan alat pengemas dari desain kemasan yang didapat.

- c. Pengumpulan data dan informasi dilakukan dengan wawancara dan kuesioner.

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Berikut merupakan tujuan penelitian ini dilakukan:

- a. Mengidentifikasi keinginan konsumen terhadap desain kemasan dan alat pengemas.
- b. Merancang alternatif desain kemasan dan alat pengemas berdasarkan metode *quality function deployment*.
- c. Menganalisis hasil pengukuran performansi terhadap alternatif desain alat pengemas.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah:

- a. Menghasilkan usulan perbaikan rancangan kemasan dan alat pengemas balung kethek untuk meningkatkan produksi pada UMKM balung kethek di Simo, Boyolali.
- b. Rancangan kemasan dan alat pengemas dapat diterapkan pada pengemasan produk balung kethek.

#### **1.6 Sistematika Penulisan**

Berikut merupakan sistematika penulisan pada penelitian ini:

##### **1.6.1 BAB I PENDAHULUAN**

Bab I merupakan awal dari penelitian, membahas mengenai latar belakang masalah atau alasan dilakukannya penelitian. Dilanjutkan dengan rumusan masalah yang akan dijawab melalui hasil dari penelitian, batasan masalah yang menspesifikkan ruang lingkup penelitian, tujuan atau hasil dari penelitian, dan manfaat yang dapat diambil dari penelitian.

##### **1.6.2 BAB II LANDASAN TEORI**

Bab II berisi tentang pembahasan teori yang melandasi penelitian meliputi kualitas kemasan sebagai faktor meningkatnya produksi, menentukan usulan perbaikan desain alat pengemas dengan *software SolidWork*, metode *Quality Function Deployment* yang digunakan pada penelitian, capaian yang didapat dari pengembangan alat pengemas produk, dan didukung beberapa literatur berupa tinjauan pustaka yang didapat dari penelitian-penelitian sebelumnya.

### **1.6.3 BAB III METODE PENELITIAN**

Bab III menjelaskan mengenai metode yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian, tahapan–tahapan penelitian, hasil pada setiap tahapan dalam melakukan penelitian sebagai upaya pemecahan masalah, dan disajikan dalam bentuk *flowchart*.

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

Bab IV menyajikan data – data pendukung penelitian, pemecahan masalah yang terkait pada penelitian, serta menganalisis hasil pengolahan data pendukung yang diperoleh.

### **1.6.5 BAB V PENUTUP**

Bab V berisi tentang kesimpulan dari hasil penelitian dan pembahasannya, serta saran yang didapat dan bermanfaat untuk diberikan pada penelitian selanjutnya.