

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini banyak produk MPASI bubur bayi sehat yang dijual “pinggir jalan” mengklaim sehat tanpa ada kejelasan kandungan makro dan mikro nutrisinya. Hepi Meal hadir dengan produk yang terfotifikasi dengan rasa alami yang disukai oleh para bayi Indonesia selama lebih dari 10 tahun. Hepi Meal adalah mengkhususkan diri pada produk sehat untuk bayi. Dari *franchise* Hepi Meal tentu saja banyak mitranya di cabang Pasuruan itu sendiri sudah terdapat 30 mitra yang tersebar Kota Pasuruan dan Kabupaten Pasuruan diantaranya Bangil, Pandaan, Gempol, Rejoso, Gondang Wetan, Grati, dan Hepi Meal cabang Pasuruan sendiri sudah berdiri sejak 2019. Hepi Meal sendiri memilih bahan baku dari pusat dan diproses di cabang Pasuruan dan disebar pada mitranya Menghadirkan produk Hepi Meal smart Grow dengan mengedepankan kecukupan mikro dan makro nutrisi untuk bayi.

Kandungan makro dan mikronutrisinya telah teruji di Laboratorium yang terakreditasi dan telah diaudit menerapkan Cara Pengolahan Pangan Olahan Baik dari BPOM dengan nilai B. Pada Hepi Meal terdapat 14 varian rasa bubur bayi diantaranya: Kacang ijo, Salmon, Sereal, Daging, Wortel, Hati, Labu, Tuna, Bayam, Beras putih, Bit, Kacang merah, Patin, Lele. Saat ini telah tersebar di >900 outlet di Jakarta, Surabaya, Palembang, Bekasi,

Bogor, Jogjakarta, Malang, Denpasar, Palangkaraya, Pontianak, dan kota-kota lain seluruh Indonesia. Permintaan pelanggan yang anak-anaknya sudah besar dan tidak makan bubur lagi, maka produk ditambah dengan Nasi Tim, oat meal, snack mpasi dan Sup. Kini Hepi Meal juga menjual puding susu, abon bergizi tinggi, oat meal dan sop sayuran alami (Hepimeal.id, 2019).

Saat ini bubur bayi merupakan makanan pendamping asi (MP-ASI) karena untuk mencukupi kebutuhan gizi asi yang diberikan sejak berumur 6 – 24 bulan. Menurut Husna dkk., (2012) bahwa bubur bayi sebagai makanan pendamping ASI selain itu mencukupi kebutuhan gizi, juga berfungsi sebagai pengenalan makanan kepada bayi. Sebagai MP-ASI, bubur bayi siap saji harus mengandung beberapa zat gizi dalam 100 gram yang memenuhi standar yang disyaratkan oleh Lembaga Standardisasi Nasional, dengan kadar air maksimum 4 gram, kadar abu maksimum 3,5 gram, protein 8 -22 gram, dan lemak 6 – 15 gram, serta karbohidrat maksimal 30 gram. Produk olahan bubur bayi MP-ASI yang banyak diproduksi saat ini berbahan dasar beras putih dan beras merah. Selain itu, saat ini bubur instan yang diproduksi menggunakan umbi-umbian dan kacang kacangan juga mulai mengalir. Pembuatan bubur instan pada bayi akan menggunakan penelitian yang berbahan dasar tepung komposit yang terdiri dari tepung labu kuning dan tempe. Pemilihan bahan baku tersebut berdasarkan kandungan gizinya dimana tepung labu kuning diketahui sebagai sumber pro-vitamin A (Farida dkk., 2016), mengandung betakaroten sebesar 1569

$\mu\text{g}/100$ gram bahan (Mien dkk., 2009), serta karbohidratnya yang mencapai 70% pembuatan puree labu (Gardjito, 2006 dalam Asmaraningtyas, 2014), namun menurut Purnamasari dan Putri (2015), tepung labu kuning memiliki kandungan pati yang rendah sebagai komponen karbohidrat. Hal ini juga untuk mengantisipasi tingginya karbohidrat pada bubur bayi instan yang dihasilkan nanti karena karbohidrat yang lebih tinggi dapat menyebabkan kegemukan atau tumpukan lemak (Tamrin dan Pujilestari, 2016).

Kualitas produksi memiliki peran strategis dalam menentukan kualitas produk yang dihasilkan. Proses produksi yang dirancang dengan baik, efisien, dan menggunakan teknologi yang tepat dapat meningkatkan kualitas produk. Dengan menerapkan proses produksi yang optimal, perusahaan dapat memenuhi standar kualitas yang diharapkan oleh pelanggan serta memperkuat daya saing di pasar. Edi Supriyadi (2022:16) kualitas produk adalah kecocokan penggunaan produk (fitness for use) untuk memenuhi kebutuhan dan kepuasan pelanggan. Arinawati (2021:164) menyatakan bahwa “kualitas produk adalah totalitas fitur dan karakteristik produk atau jasa yang memiliki kemampuan untuk memuaskan kebutuhan yang dinyatakan maupun implisit”. Menurut Mutaufiq dan Suherman (2021) Apabila suatu perusahaan tidak dapat menjaga kualitas produk yang dihasilkannya serta tidak dapat mengikuti perkembangan selera konsumen, maka secara perlahan produk yang dihasilkannya akan ditinggalkan oleh konsumen. Kualitas memiliki definisi yang luas, yang mana definisi kualitas dapat berubah-ubah atau berbeda karena arti kualitas tergantung pada

konteksnya terutama jika dilihat dari sudut pandang konsumen dan sudut pandang produsen.

Menurut (Lastiawan & Aprilyanti, 2021) Produksi merupakan segala kegiatan untuk menciptakan atau menambah guna atas suatu benda yang ditunjukkan untuk memuaskan orang lain melalui pertukaran. Menurut Ahyari (2018) mendefinisikan proses produksi sebagai suatu cara, metode maupun teknik bagaimana kegiatan penciptaan faedah baru atau penambah faedah tersebut dilaksanakan.

Menurut Haryono, (2015) Pengendalian kualitas adalah proses yang digunakan untuk menjamin tingkat kualitas dalam produk atau jasa. Mendefinisikan pengendalian kualitas adalah aktivitas keteknikan dan manajemen, yang dengan aktivitas itu kita ukur ciri – ciri kualitas produk, membandingkannya dengan spesifikasi atau persyaratan dan mengambil yang sesuai apabila ada perbedaan antara penampilan yang sebenarnya dan yang standar.

Dalam menjalankan program pengendalian kualitas produk, perusahaan akan senantiasa berupaya melakukan pengawasan yang intensif terhadap setiap aspek produksi, mulai dari komponen bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir. Sedangkan Menurut Ahyari,(2012) menjelaskan bahwa pengendalian adalah segala aktivitas untuk menjaga dan mengarahkan agar kualitas produk dapat dipertahankan sebagai mana yang telah dirancang. Kualitas bukan merupakan suatu hal yang bersifat kebetulan atau tiba – tiba, tetapi merupakan hasil perencanaan yang

terencana dan sistematis jauh sebelum produk tersebut dibuat. Sehingga ketika perusahaan ingin memiliki kualitas atau mutu yang terbaik, maka mereka harus melakukan perencanaan secara matang terlebih dahulu karena tidak ada hal yang dapat didapatkan secara instan.

Di Pasuruan, Hepi Meal memiliki 30 titik outlet di berbagai lokasi strategis yang ada di Pasuruan, memastikan akses yang lebih mudah bagi para orang tua yang ingin memberikan asupan bergizi bagi buah hati mereka. Kehadiran Hepi Meal di Pasuruan disambut dengan antusias oleh masyarakat, mengingat masih terbatasnya pilihan MPASI sehat dan terfortifikasi. Dari beberapa pendapat dari konsumen mengeluhkan pada kualitas produknya yang tidak stabil kualitas produknya. Maka dengan demikian proses produksi dalam Hepi Meal Pasuruan perlu diperhatikan lagi dan pengendalian kualitas sangat jauh dari standart suatu produk untuk menghasilkan kualitas produk yang bagus dan berkualitas tinggi agar 5ari meningkatkan pada penjualan. Permasalahan yang ada seperti kurang diperhatikannya pelayanan pada konsumen pada saat konsumen membeli produk tersebut, akses pembelian yang kurang dan pembelian tidak 5ari dilakukan secara online, produk sering tidak sesuai spesifikasi perusahaan, keindahan pada kemasan yang tidak rapi sehingga membuat konsumen atau para ibu-ibu kurang tertarik untuk membeli produk bubur bayi tersebut, dan kualitas produk yang berbeda beda pada setiap bulannya sehingga membuat para konsumen khususnya pada orang tua akan berfikir dua kali untuk membeli atau menggunakan produk dari Hepi Meal tersebut.

Berdasarkan permasalahan diatas maka peneliti ingin meneliti permasalahan yang di alami pemilik mitra bubur bayi Hepi Meal Pasuruan dengan judul **“Pengaruh Proses Produksi dan Pengendalian Kualitas Terhadap Kualitas Produk Bubur Bayi Pada Hepi Meal Pasuruan”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah Proses Produksi dan Pengendalian Kualitas berpengaruh secara simultan terhadap Kualitas Produk Bubur Bayi Pada Hepi Meal Pasuruan?
2. Apakah Proses Produksi berpengaruh secara parsial terhadap Kualitas Produk Bubur Bayi Pada Hepi Meal Pasuruan?
3. Apakah Pengendalian Kualitas berpengaruh secara parsial terhadap Kualitas Produk Bubur Bayi Pada Hepi Meal Pasuruan?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh proses produksi dan pengendalian kualitas terhadap kualitas produk bubur bayi Hepi Meal Pasuruan.
2. Untuk mengetahui pengaruh proses produksi terhadap kualitas produk bubur bayi Hepi Meal Pasuruan.

3. Untuk mengetahui pengaruh pengendalian kualitas terhadap kualitas produk bubur bayi Hepi Meal Pasuruan.

D. Manfaat Penelitian

Adapun kegunaan penelitian dalam menyusun proposal penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan ilmiah dan pengalaman bagi penulis, terutama dalam mengaplikasikan teori yang diterima di perguruan tinggi dengan praktik yang ada di suatu usaha dan sebagai bahan penyusunan kertas kerja utama yang merupakan salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Manajemen di Universitas Merdeka Pasuruan.

2. Bagi Perusahaan

Memahami faktor – faktor produksi yang berpengaruh pada proses produksi dan pengendalian kualitas terhadap kualitas produk, perusahaan dapat mengoptimalkan penggunaan bahan baku, tenaga kerja, dan teknologi guna meningkatkan efisiensi.

3. Bagi universitas

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi landasan dalam mengembangkan media pembelajaran atau penerapan media pembelajaran secara lebih lanjut. Selain itu, juga menjadi sebuah nilai tambah pengetahuan ilmiah dalam bidang manajemen.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti lain dan sebagai bahan acuan yang bermanfaat bagi peneliti selanjutnya dengan menggunakan variabel lainnya.

