

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Saat ini industri dalam negeri berkembang sangat pesat, dapat dilihat dari semakin ketatnya persaingan antar perusahaan. Pada umumnya, persaingan yang terjadi untuk perusahaan sejenis berupa kualitas dari produk-produk yang dihasilkan oleh setiap perusahaan. Keadaan inilah yang menuntut setiap perusahaan harus mampu untuk terus mempertahankan kualitas produknya agar dapat bersaing dan tidak tertinggal. Dengan begitu perusahaan mampu mempertahankan usahanya dan bisa berkembang di era saat ini.

Perkembangan zaman dapat merubah cara pandang konsumen dalam memilih sebuah produk yang diinginkan. Kualitas produk dapat menjadi sangat penting disamping faktor harga yang terjangkau. Oleh karena itu, perusahaan harus mampu untuk terus melakukan perbaikan serta pengendalian kualitas agar dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan keinginan konsumen, walaupun pada kenyataannya selalu ada produk yang tidak memenuhi spesifikasi. Pengendalian kualitas harus dilakukan secara berkesinambungan sebagai upaya pencegahan terjadinya penurunan kualitas produk. Oleh karena itu, sangat penting bagi perusahaan untuk menerapkan metode pengendalian dan peningkatan kualitas yang dapat membantu mengurangi kecacatan pada produk.

Perusahaan harus dapat menjamin keamanan pangan dari produk yang dihasilkan dengan melakukan pengendalian terhadap kualitas produk. Tercantum dalam UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menegaskan bahwa keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Persaingan perusahaan dalam mencapai keunggulan kompetitif yaitu dengan cara meningkatkan kualitas produk dan penggunaan biaya yang efisien. Untuk memiliki kualitas produk yang baik, perusahaan harus memiliki proses produksi yang baik dan terkendali. Proses produksi yang baik berkaitan juga dengan biaya produksi yang dikeluarkan. Namun apabila biaya produksi yang dikeluarkan tidak sesuai dengan produk yang dihasilkan, maka biaya produksi menjadi tidak efisien.

Perusahaan perlu mempertimbangkan untuk memperbaiki kualitas produk yang dihasilkan dengan biaya tetap atau mempertahankan kualitas yang ditetapkan dengan biaya yang lebih murah. Maka perusahaan harus mampu bertindak efisien dalam mengelola biaya. Biaya produksi dapat dinilai efisien apabila produksi yang dihasilkan memiliki standar kuantitas dan kualitas yang berbanding dengan harga yang sesuai, sehingga biaya yang dikeluarkan dapat dikatakan tepat guna dan tidak mengandung adanya indikasi pemborosan.

Bidang kuliner merupakan sesuatu yang akan terus dibutuhkan oleh semua orang. Saat ini bidang kuliner sangat berkembang pesat dengan aneka olahan makanan dan minuman yang berinovasi dari berbagai macam bahan baku menjadi produk olahan yang menarik. Jawa Barat merupakan wilayah yang mempunyai potensi dalam industri pengolahan makanan dan minuman, salah satunya terkenal dalam olahan makanan dan minuman berbahan dasar susu. Maka dari itu susu menjadi produk yang penting di Jawa Barat karena dapat memberikan kontribusi yang baik. Dapat dilihat kabupaten/kota penghasil susu di Jawa Barat dalam tabel berikut:

Tabel 1. 1 Produksi Susu di Jawa Barat Tahun 2022

| No. | Wilayah | Produksi (Liter) |
|-----|-------------------------|------------------|
| 1. | Kabupaten Bandung Barat | 97.349.000 |
| 2. | Kabupaten Bandung | 64.973.000 |
| 3. | Kabupaten Garut | 39.140.000 |
| 4. | Kabupaten Bogor | 23.971.000 |
| 5. | Kabupaten Kuningan | 20.042.000 |
| 6. | Kabupaten Subang | 14.791.000 |
| 7. | Kabupaten Sumedang | 10.989.000 |
| 8. | Kabupaten Sukabumi | 7.610.000 |
| 9. | Kabupaten Cianjur | 6.614.000 |
| 10. | Kabupaten Tasikmalaya | 5.639.000 |
| 11. | Kota Bogor | 2.856.000 |
| 12. | Kabupaten Majalengka | 1.827.000 |
| 13. | Kota Cimahi | 1.394.000 |
| 14. | Kota Depok | 1.369.000 |
| 15. | Kota Tasikmalaya | 528.000 |
| 16. | Kabupaten Cirebon | 326.000 |
| 17. | Kota Sukabumi | 244.000 |
| 18. | Kota Bekasi | 204.000 |
| 19. | Kabupaten Ciamis | 159.000 |
| 20. | Kota Bandung | 85.000 |
| 21. | Kabupaten Purwakarta | 60.000 |
| 22. | Kabupaten Kawarang | 20.000 |
| 23. | Kabupaten Pangandaran | 7.000 |

Sumber: Badan Pusat Statistik Prov. Jawa Barat Tahun 2022

Dapat dilihat dalam tabel 1.1 di atas, kabupaten Bandung Barat menempati posisi pertama sebagai penghasil susu di Jawa Barat. Wilayah Bandung Barat khususnya wilayah Lembang memiliki suhu yang relatif rendah sehingga sangat mendukung untuk peternakan sapi. Pada umumnya sapi yang dipelihara adalah sapi bangsa *Friesian Holstein* (FH) dan peranakan FH. Lembang sendiri merupakan pusat produksi susu di kabupaten Bandung Barat. Berbagai olahan makanan dan minuman yang berbahan dasar susu menjadi ciri khas tersendiri yang paling dikenal dari Lembang.

Sekitar tahun 1800an sapi perah diperkenalkan oleh bangsa Belanda kepada masyarakat Lembang. Jumlah peternak sapi perah semakin lama semakin bertambah. Bertambahnya jumlah peternak di daerah Lembang membuat semakin sadar akan pentingnya kebutuhan memasarkan produk susu yang dihasilkan. Meskipun banyak industri dan ada yang menampung hasil susu segar dari peternak, harga yang ditetapkan masih belum memuaskan dan hanya menguntungkan sebelah pihak. Oleh karena itu, didirikanlah Koperasi Peternak Sapi Bandung Utara (KPSBU) Lembang.

KPSBU Lembang didirikan oleh 35 orang peternak pada tanggal 8 Agustus 1971 dan terus berupaya mencapai tujuan menjadi model koperasi dalam menyejahterakan anggota. Tercatat pada tahun 2022 sekitar 7.696 peternak menjadi anggota KPSBU. Koperasi Peternak Sapi Bandung Utara (KPSBU) Lembang melakukan upaya pengembangan susu segar dengan adanya kerjasama dari PT. Frisian Flag Indonesia (FFI) yang menampung pasokan dari KPSBU Lembang sejak tahun 2002. Perusahaan saling bersaing untuk menghasilkan produk susu

dengan spesifikasi komposisi nutrisi yang sangat beragam dan semakin kompleks dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

Kualitas susu merupakan hal yang penting dalam pertimbangan untuk menentukan harga jual dan penjaminan kualitas produk susu, selain itu juga dapat mempengaruhi pada biaya produksi susu. Apabila susu dengan kualitas yang rendah dapat menyebabkan tidak efisiennya biaya produksi yang dikeluarkan, seperti harus meningkatkan pakan dan pemeliharaan terhadap sapi. Kualitas susu sapi dapat dilihat dari komposisi kimiawi susu yang meliputi protein, lemak (*fat*), SNF (*Solid Non Fat*), TS (*total solid*). Daya tahan susu murni original (perliter) bisa bertahan sampai 2 minggu bila disimpan di dalam lemari pendingin.

Namun demikian, masalah pengendalian kualitas masih dihadapi oleh KPSBU, walaupun sudah dilakukan tahapan proses produksi susu yang baik. Dilihat dari laporan tahunan KPSBU Lembang tahun 2022, kualitas susu secara rata-rata tidak bisa mencapai standar persentase minimal yang ada. Dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 1. 2 Kualitas Susu di KPSBU Tahun 2022

| Kandungan dalam Susu | Standar Persentase Minimal (%) | Hasil yang Diperoleh(%) | Selisih (%) |
|------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| Lemak (<i>Fat</i>) | 3,7 | 3,59 | -0,11 |
| SNF (<i>Solid Non Fat</i>) | 8 | 7,9 | -,01 |
| TS (<i>Total Solid</i>) | 11 | 11,6 | 0,6 |
| Protein | 2,8 | 2,9 | 0,1 |

Sumber: Laporan Tahunan KPSBU Tahun 2022

Solid Non Fat (SNF) atau sering juga disebut bahan kering tanpa lemak yaitu bahan kering yang tertinggal setelah lemak susu dihilangkan. Komponen

penyusun bahan kering tanpa lemak adalah laktosa, protein dan mineral. TS (*Total Solid*) merupakan gabungan nilai dari *fat* (lemak) dan SNF. Hal tersebut dapat dipengaruhi oleh banyak faktor.

Tabel 1.2 di atas merupakan data dari kualitas susu tahun 2022. Dapat dilihat bahwa kualitas susu tahun 2022 secara rata-rata tidak bisa mencapai standar persentase minimal yang ada. Indikator susu sapi berkualitas baik antara lain terlihat dari persentase *total solid* (TS) dan *Solid Non Fat* (SNF). Kedua komponen tersebut akan menentukan terhadap harga jual susu terutama di Industri Pengolahan Susu (IPS), karena semakin tinggi kandungan bahan kering dalam susu atau SNF, maka semakin banyak pula produk susu yang dapat diolah.

Rendahnya kadar SNF kemungkinan karena persentase lemak cukup tinggi, sehingga walaupun TS tinggi (memenuhi persyaratan SNI, 2011) namun mengakibatkan kadar SNF rendah. Disamping itu peternak juga berusaha susu yang diproduksi mempunyai persentase lemak yang tinggi, karena bila disetorkan ke koperasi persentase lemak akan mempengaruhi harga susu yang diterima oleh peternak. SNF susu dipengaruhi juga oleh kadar laktosa dan protein susu, apabila kadar laktosa dan protein tinggi, maka SNF susu akan meningkat, protein susu terbentuk dari pakan konsentrat yang dikonsumsi oleh ternak.

Berdasarkan hasil wawancara dengan bagian produksi KPSBU bahwa kualitas susu tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti kandang, pakan dan pemeliharaan pada sapi sebelum pemerahan dan sesudah pemerahan. Apabila SNF dan lemak bisa dipengaruhi oleh pakan yang dikonsumsi ternak maka

artinya pengendalian terhadap kualitas susu yang dilakukan oleh peternak dengan menjaga asupan pada ternak mengalami penurunan. Hal tersebut dapat berakibat pada jumlah produksi susu segar yang akan dihasilkan oleh sapi. Berikut jumlah produksi susu segar KPSBU tahun 2022:

Tabel 1. 3 Produksi Susu Segar KPSBU Tahun 2022

| Bulan | Target (liter) | Produksi (liter) | Realisasi Penjualan (liter) | Selisih (liter) |
|---------------|-------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------|
| Januari | 6.199.003 | 6.195.669 | 6.195.669 | -3.334 |
| Februari | 6.116.240 | 6.103.681 | 6.103.681 | -12.559 |
| Maret | 6.017.980 | 6.030.767 | 6.030.767 | 12.787 |
| April | 6.047.400 | 6.011.202 | 6.011.202 | -36.198 |
| Mei | 6.217.980 | 5.919.847 | 5.919.847 | -298.133 |
| Juni | 3.357.400 | 3.343.638 | 3.343.638 | -13.762 |
| Juli | 3.852.670 | 3.844.407 | 3.844.407 | -8.263 |
| Agustus | 3.852.980 | 3.860.380 | 3.860.380 | 7.400 |
| September | 4.017.400 | 3.976.913 | 3.976.913 | -40.487 |
| Oktober | 4.117.980 | 4.060.742 | 4.060.742 | -57.238 |
| November | 4.317.400 | 4.251.663 | 4.251.663 | -65.737 |
| Desember | 4.717.980 | 4.589.314 | 4.589.314 | -128.666 |
| Jumlah | 58.832.413 | 58.188.223 | 58.188.223 | -644.190 |

Sumber: Laporan Tahunan KPSBU Tahun 2022

Dari tabel 1.3 dapat diketahui produksi susu segar KPSBU tahun 2022 sebanyak 58.188.223 liter dan jumlah realisasi penjualan susu segar sama dengan jumlah produksi susu segar. Hal itu disebabkan karena KPSBU melakukan produksi sesuai dengan permintaan. Untuk targetnya sebanyak 58.832.413 liter sehingga menyebabkan selisih sebanyak 644.190 liter atau dengan kata lain produksi KPSBU tidak bisa mencapai target. Hal tersebut disebabkan karena pada tahun 2022 tepatnya pada bulan Juni samapi dengan September terjadi wabah pada ternak yaitu PMK (Penyakit Mulut dan Kuku) yang membuat produktifitas pada sapi menurun.

KPSBU menggunakan metode *Check sheet* untuk melakukan pengendalian kualitas susu. Dari metode yang dijalankan oleh KPSBU, peneliti melihat adanya kekurangan dalam menggunakan metode *Check sheet* yaitu KPSBU hanya mampu mengetahui jumlah penurunan kualitas susu tanpa mengetahui penyebab turunnya kualitas pada susu. Ada pun kelebihan dari penggunaan metode *Check sheet* ini KPSBU akan lebih mudah dalam melihat informasi mengenai jumlah penurunan kualitas susu sehingga lebih dapat terkontrol.

Salah satu metode yang dapat digunakan oleh KPSBU untuk pengendalian kualitas susu adalah metode *fishbone*. Metode *fishbone* akan digunakan untuk mencari tahu penyebab turunnya kualitas susu, diharapkan dapat menemukan solusi dan meminimalisir penurunan kembali kualitas susu sehingga KPSBU dapat meningkatkan kualitas susu. Maka dari itu peneliti tertarik untuk melakukan sebuah penelitian dengan judul **“Penerapan Pengendalian Kualitas dengan Metode *Fishbone* untuk Efisiensi Biaya Produksi Susu di KPSBU Lembang”**.

1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan di atas, maka peneliti akan mengidentifikasi permasalahan yang ada dan merumuskan masalah dari penelitian.

1.2.1 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, terdapat permasalahan yang terjadi pada KPSBU Lembang. Adapun masalah-masalah yang dapat diidentifikasi oleh peneliti antara lain:

1. Kandungan *Solid Non Fat* (SNF) dan lemak pada kualitas susu di KPSBU tidak mencapai standar minimal
2. Metode checksheet belum bisa menunjukkan penyebab *Solid Non Fat* (SNF) dan lemak pada susu tidak bisa mencapai standar minimal di KPSBU
3. Biaya produksi susu/liter mengalami kenaikan
4. Jumlah produksi susu di KPSBU mengalami penurunan

1.2.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan di atas, maka permasalahan yang diteliti akan dibatasi dan dirumuskan pada hal-hal berikut:

1. Bagaimana pengendalian kualitas yang diterapkan di KPSBU Lembang
2. Bagaimana efisiensi biaya produksi di KPSBU Lembang
3. Bagaimana penerapan metode *fishbone* dalam pengendalian kualitas susu di KPSBU Lembang
4. Bagaimana efisiensi biaya produksi dengan menggunakan metode *fishbone*

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis:

1. Pengendalian kualitas yang diterapkan di KPSBU Lembang
2. Efisiensi biaya produksi di KPSBU Lembang
3. Penerapan metode *fishbone* dalam pengendalian kualitas susu di KPSBU Lembang

4. Efisiensi biaya produksi dengan menggunakan metode *fishbone*

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi pihak-pihak yang berkepentingan dan membutuhkan sehingga penelitian ini dapat bermanfaat, yaitu sebagai berikut:

1.4.1 Kegunaan Teoritis

1. Diharapkan bermanfaat untuk menambah ilmu pengetahuan dan wawasan mengenai penerapan teori-teori yang telah diperoleh selama masa perkuliahan
2. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemahaman mengenai teori untuk perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya terkait dengan metode *fishbone*.

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Bagi Peneliti
 - a. Peneliti dapat mengimplementasikan teori yang diperoleh dari perkuliahan pada dunia kerja
 - b. Dapat lebih memahami pengetahuan tentang bagaimana metode *fishbone* dapat bermanfaat untuk membantu meningkatkan kualitas susu pada KPSBU Lembang
 - c. Dapat lebih memahami penerapan metode *fishbone* dalam suatu perusahaan.
2. Bagi Perusahaan

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai masalah yang sedang dihadapi berkaitan dengan pengendalian kualitas bagi KPSBU Lembang
 - b. Dapat menjadi bahan masukan yang berguna dan menjadi bahan evaluasi terhadap pengendalian kualitas yang dilakukan KPSBU Lembang
 - c. Diharapkan dapat menjadi upaya untuk meningkatkan kualitas produk.
3. Bagi Peneliti Lain
- a. Menjadi landasan referensi bagi peneliti lain yang tertarik untuk melakukan penelitian di bidang yang sama
 - b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan perbandingan untuk penelitian sejenis
 - c. Memberikan tambahan informasi yang berkaitan dengan metode *fishbone* untuk penelitian selanjutnya.