

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Era modern, dunia perindustrian semakin meningkat khususnya industri kuliner yang berkembang hingga sekarang. Usaha mikro, kecil, menengah hingga usaha besar harus bisa berlomba dan bersaing untuk mendapatkan sebuah produk yang mampu bertahan di era perdagangan bebas. Semakin banyak persaingan kualitas produk maka akan semakin banyak ancaman yang cukup berat bagi para wirausaha. Maka pengetahuan kewirausahaan harus dikembangkan dan diterapkan sebagai modal pembangunan yang dapat meningkatkan perekonomian, salah satunya melalui inovasi atau perbaikan.

Inovasi merupakan sebuah hal penting yang dibutuhkan sebuah usaha agar memiliki produk yang berbeda dengan pesaing yang ada, sehingga usaha tersebut dapat memiliki keunggulan menonjol yang nantinya akan membuat orang tertarik dengan produknya (Trott dalam Surya dan Ronny, 2013). Sikap inovatif dari setiap wirausahawan sangat diperlukan dalam menjalani bisnisnya karena mengingat kembali bahwa persaingan produk yang sejenis masih banyak ditemukan di pasaran (Saputri, 2015). Kualitas produk adalah suatu faktor penting yang mempengaruhi keputusan setiap pelanggan dalam membeli sebuah produk. Semakin baik kualitas produk tersebut, maka akan semakin meningkat minat konsumen yang ingin membeli produk tersebut (Ernawati, 2019). Kualitas produk merupakan suatu kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, manusia atau tenaga kerja serta lingkungan untuk memenuhi setiap konsumen (Lesmana dan Ayu, 2019). Banyak wirausahawan sukses karena mampu berinovasi dan berkembang dalam menciptakan produk yang berbeda di pasaran. Salah satu usaha yang memiliki banyak pesaing yaitu industri sambal pecel.

Produk sambal pecel kemasan dari Mbak Ti adalah salah satu jenis produk UMKM yang bergerak dibidang kuliner. Didirikan pada tahun 2009 oleh Budi Handayani. Produk telah dipasarkan di berbagai daerah di Indonesia, berlokasi di Betet, Kecamatan Pesantren, Kota Kediri, Jawa Timur. Produk yang dihasilkan UMKM sambel pecel Mbak Ti ialah sambel dalam bentuk kemasan dengan merk Sambal Pecel Mbak Ti.

Seiring berjalannya waktu semakin banyak juga pelanggan dari produk Sambal Pecel Mbak Ti dan semakin banyak juga pesaing yang bermunculan, dari karena itu diperlukan evaluasi dan perbaikan produk untuk produk Sambal Pecel Mbak Ti untuk dapat bersaing dengan pesaing dan juga untuk memuaskan keinginan pelanggan terhadap produk dari Sambal Pecel Mbak Ti.

Tabel 1. 1 Data hasil wawancara 40 orang pelanggan produk Sambal Pecel Mbak Ti

No.	Keterangan	Jumlah Responden (%)	Jawaban
1	Sangat Puas	20	Kepedasan sangat sesuai, kemasan sangat cukup
2	Puas	20	Ukuran kemasan cukup, harga terjangkau, rasa pedas sesuai, sambal tahan lama
3	Kurang Puas	50	Tidak ada varian rasa, tidak ada varian level kepedasan sambal, model kemasan kurang baik
4	Sangat Kurang Puas	10	Rasa pedas kurang, tidak ada varian rasa, tidak memiliki varian level kepedasan

Sumber: Pengolahan Data

Berdasarkan tabel 1.1 dapat diketahui bahwa sebesar 50% pelanggan masih kurang puas dan sebesar 10% pelanggan sangat kurang puas terhadap produk Sambal Pecel Mbak Ti. Produsen belum menerapkan metode perbaikan produknya agar dapat bertahan di pasaran. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengembangkan/memperbaiki produk adalah dengan menggunakan metode QFD (*Quality Function Deployment*) yang berfungsi sebagai metode perbaikan produk dalam mengembangkan dan meningkatkan kualitas dengan menganalisis atribut yang melekat pada produk berdasarkan keinginan pelanggan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat diketahui identifikasi masalahnya sebagai berikut:

1. Sebesar 50% pelanggan kurang puas dan sebesar 10% sangat tidak puas dengan kualitas Sambal Pecel Mbak Ti
2. Keluhan dari pelanggan terhadap kualitas Sambal Pecel Mbak Ti ialah tidak adanya varian rasa, tidak adanya varian level kepedasan sambal, dan model kemasan kurang baik dalam ketahanan produk.
3. Produsen belum menerapkan metode pengembangan pada produknya.

1.3 Rumusan Masalah

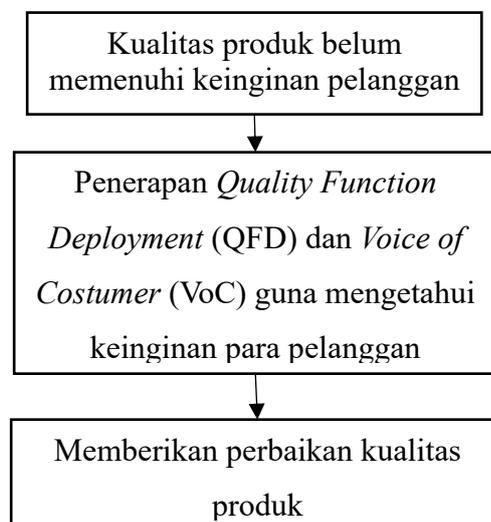
Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana melakukan perbaikan kualitas produk Sambal Pecel Mbak Ti dengan metode *Quality Function Deployment* (QFD).

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian sebagai berikut:

1. Menentukan nilai perbandingan untuk prioritas perbaikan kualitas produk Sambal Pecel Mbak Ti melalui Penyusunan Matriks *House of Quality* (HOQ)
2. Menentukan atribut kebutuhan pelanggan untuk perbaikan terhadap produk Sambal Pecel Mbak Ti.
3. Menentukan target perbaikan kualitas produk dengan metode *Quality Funtion Deployment* (QFD) terhadap produk Sambal Pecel Mbak Ti.

1.5 Kerangka Berpikir



Gambar 1. 1 Kerangka Berpikir

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian secara umum sebagai berikut:

1. Menjadi usulan perbaikan atau pengembangan bagi produk Sambal Pecel Mbak Ti.
2. Meningkatkan kualitas produk Sambal Pecel Mbak Ti dengan sesuai kebutuhan konsumen.
3. Memberikan rujukan atau referensi bagi kalangan akademisi untuk keperluan studi dan penelitian selanjutnya mengenai topik permasalahan yang sama.