

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Menurut (Weichart, 2014 didalam jurnal Purnawingsari 2021) kuliner merupakan salah satu senjata efektif untuk meningkatkan brand dan promosi bagi sebuah negara. Pertumbuhan industri *bakery* sangat dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup masyarakat urban, meningkatnya konsumsi makanan praktis, serta kemunculan berbagai inovasi produk yang menarik minat konsumen.

UD *Queen Bakery* memproduksi roti dengan bahan baku dasar tepung, yang terletak di jalan Krajan, Kasri Kabupaten Malang. UD *Queen Bakery* ini didirikan sejak 8 tahun yang lalu dan sekarang sudah mempunyai 2 cabang. Melalui *survey* dan pengamatan yang didapat salah satu permasalahan yang terjadi di *Queen Bakery* adalah tantangan terkait dengan limbah pangan, terutama dari produk *bakery*. Yang sering disebut sebagai produk roti cacat, produk ini umumnya tidak dijual kepada konsumen dikarenakan kesalahan produksi, meskipun masih layak konsumsi dan jika tidak ditangani dengan baik, roti cacat akan menjadi limbah padat yang berkontribusi terhadap pencemaran lingkungan bagi perusahaan.

Salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan ini adalah dengan memanfaatkan kembali roti cacat menjadi produk lain yang bernilai ekonomis, seperti tepung panir, pakan ternak dan beberapa opsi lainnya. Dengan mengolah roti cacat menjadi produk baru, perusahaan tidak hanya mengurangi limbah tetapi menciptakan nilai tambah dari produk yang sebelumnya dibuang. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan *Green Productivity*. *Green Productivity* adalah strategi peningkatan produktivitas yang dilakukan dengan cara mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan, sekaligus meningkatkan efisiensi dan daya saing perusahaan. Maka *Green productivity* merupakan aplikasi dari teknik, teknologi dan sistem manajemen yang tepat untuk menghasilkan produk atau jasa yang ramah lingkungan. Penerapan *Green Productivity* dapat membuat perusahaan mengalami perbaikan produktivitas, minimasi *waste*, dan produksi yang lebih baik (Nugroho & Sentoso, 2022 didalam jurnal Fahrul R 2023).

Berikut merupakan data produksi roti dan roti cacat tahun 2024:

Tabel 1. 1 Data Produksi dan Roti Cacat UD *Queen Bakery*

Bulan	Jumlah Produksi (pcs)	Roti Cacat(pcs)	Persentase Roti Cacat (%)
Januari	40000	9500	24
Februari	45000	7500	17
Maret	35000	8000	23
April	30000	7000	23
Mei	24000	4500	19
Juni	24000	3750	16
Juli	27000	6500	24
Agust	32000	2500	8
Sept	29000	2500	9
Okt	25000	1500	6
Nov	30000	2300	8
Des	32000	2000	6

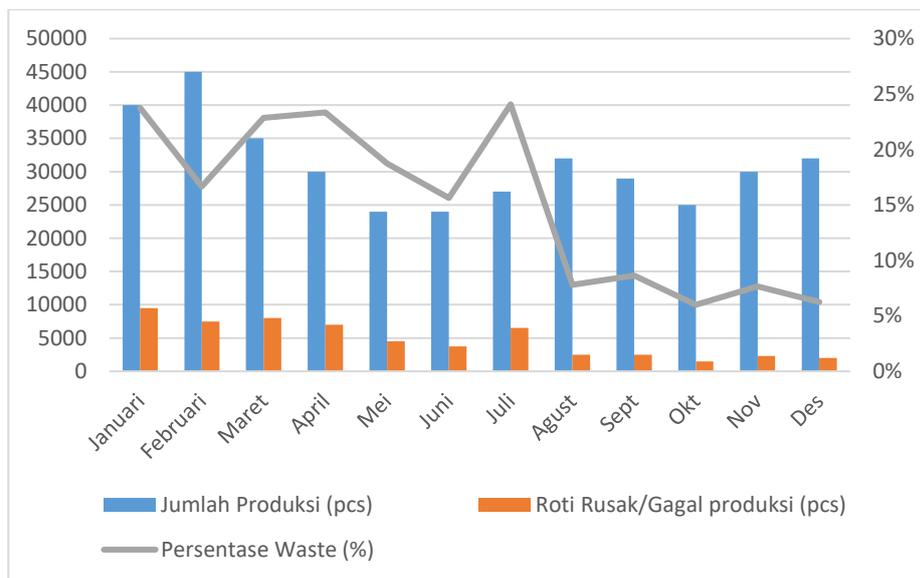
Sumber : UD *Queen Bakery*

Berdasarkan tabel 1.1 diketahui bahwa jumlah produksi dan jumlah roti cacat (produk gagal) di UD *Queen Bakery* mengalami *fluktuasi* setiap bulannya. Tingkat kerusakan produk (persentase roti cacat) tertinggi tercatat pada bulan Januari dan Juli, masing-masing sebesar 24%. Pada bulan Januari, dari total produksi 40.000 pcs, terdapat 9.500 pcs roti cacat. Sementara itu, bulan Juli menghasilkan 27.000 pcs roti, dengan jumlah produk gagal sebanyak 6.500 pcs.

Bulan lain yang juga mencatat *persentase* roti rusak adalah Maret dan April, masing-masing sebesar 23%. Pada bulan Maret, terdapat 8.000 pcs roti cacat dari 35.000 pcs produksi, sedangkan pada bulan April, dari 30.000 pcs roti yang diproduksi, terdapat 7.000 pcs produk gagal. Bulan Mei menyusul dengan tingkat kerusakan sebesar 19%, yaitu 4.500 pcs dari 24.000 pcs produksi.

Sebaliknya, tingkat kerusakan terendah terjadi pada bulan Desember, yaitu hanya 6% atau 2.000 pcs dari total produksi 32.000 pcs. Bulan Oktober dan November juga menunjukkan tingkat kerusakan yang rendah, masing-masing sebesar 6% dan 8%.

Berikut merupakan data grafik produksi roti dan roti cacat pada UD Queen Bakery :



Gambar 1. 1 Grafik Data Produksi Dan Roti Cacat UD *Queen Bakery*

Sumber : UD *Queen Bakery*

Secara keseluruhan, total produksi tahunan mencapai 373.000 pcs, dengan jumlah roti cacat sebanyak 57.550 pcs, yang berarti tingkat kerusakan rata-rata selama satu tahun adalah sekitar 15.43%. Data ini menunjukkan bahwa jumlah limbah organik dari produk roti yang rusak cukup signifikan dan berpotensi untuk dimanfaatkan kembali melalui pendekatan *Green Productivity*. Pendekatan ini dapat membantu mengurangi dampak lingkungan serta meningkatkan efisiensi dan keberlanjutan dalam proses produksi. Kondisi ini mengindikasikan bahwa *Queen Bakery* menghadapi tantangan dalam menjaga kualitas produksi secara konsisten, serta perlunya upaya untuk meminimalkan produk gagal yang tidak layak jual namun masih dapat dimanfaatkan. Oleh karena itu, perlu dikaji solusi strategis melalui pendekatan *Green Productivity* untuk memanfaatkan kembali roti cacat tersebut, salah satunya dengan mengolahnya menjadi produk lain yang bernilai.

Langkah ini tidak hanya memberikan nilai ekonomis tambahan, tetapi juga mendukung upaya pengurangan limbah dan penerapan prinsip *Green Productivity* dalam operasional perusahaan. Dengan demikian, hasil penelitian ini dapat digunakan oleh pihak-pihak terkait yang menangani industri kecil, lingkungan, dan ekonomi kerakyatan (Kulsum 2022)

## 1.2 Identifikasi Masalah

Belum adanya sistem pemanfaatan atau pengolahan limbah yang baik sehingga menyebabkan banyaknya roti cacat yang terbuang.

## 1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang teridentifikasi diatas, maka rumusan masalahnya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana usulan pemanfaatan kembali roti cacat dengan pendekatan *Green Productivity* di UD *Queen Bakery*?
2. Apa dampak pemanfaatan kembali roti cacat dengan pendekatan *Green Productivity* terhadap peningkatan produktivitas dan pengurangan limbah di UD *Queen Bakery*?

## 1.4 Tujuan Penelitian

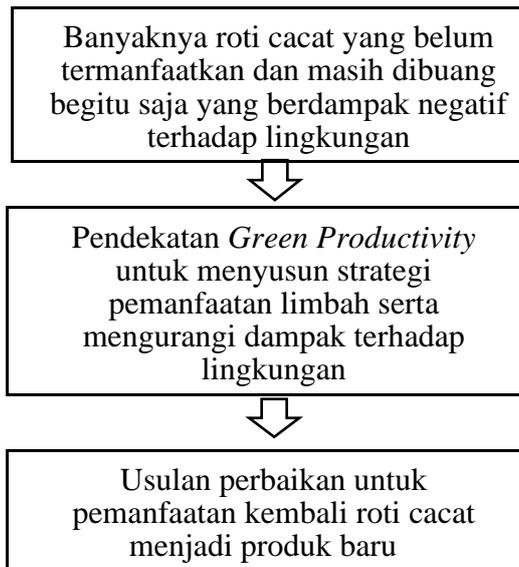
Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis usulan pemanfaatan kembali roti cacat dengan pendekatan *Green Productivity* di UD *Queen Bakery*.
2. Menganalisis dampak pemanfaatan kembali roti cacat dengan pendekatan *Green Productivity* terhadap peningkatan produktivitas dan pengurangan limbah di UD *Queen Bakery*.

## 1.5 Batasan Penelitian

Untuk menjaga fokus dan keterjangkauan penelitian, maka penelitian ini dibatasi sampai rekomendasi perbaikan pemanfaatan kembali produk roti cacat menjadi produk olahan baru.

## 1.6 Kerangka Berpikir



Gambar 1.1 Kerangka Berpikir  
Sumber: Pengolahan Data

## 1.7 Manfaat penelitian

Adapun manfaat dari penelitian tersebut adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Mahasiswa dapat mengaplikasikan keilmuan dalam penerapan *Green Productivity* disektor UMKM.

2. Bagi UMKM

Dengan menerapkan prinsip *Green Productivity*, perusahaan dapat mengurangi limbah yang dihasilkan selama proses produksi.

3. Bagi Pembaca

Pembaca akan mendapatkan pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya topik terkait *Green Productivity* dan keberlanjutan di berbagai sektor industri.