BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penellitian

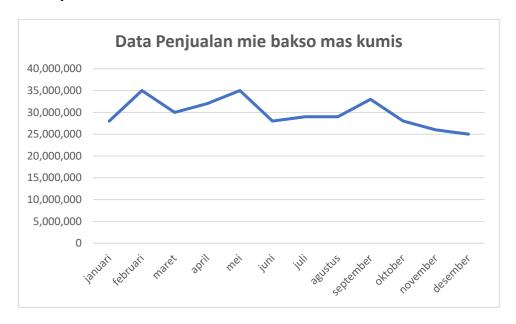
Bakso adalah salah satu makanan yang sangat populer di Indonesia, hampir disetiap daerah terdapat penjual bakso. Makanan olahan yang terbuat dari daging sapi ini memiliki tempat istimewa di hati masyarakat. Begitupun di Tasikmalaya bakso sangat disukai oleh banyak orang, penjual bakso di Tasikmalaya punya berbagai macam bentuk usaha Ada yang berjualan dengan gerobak, ada yang menjalankan restoran, dan ada juga yang membuka gerai di mall atau pusat perbelanjaan. Tidak hanya penjualnya yang bermacam-macam, jenis bakso yang dijual di Tasikmalaya juga banyak.

Tentunya beberapa perusahaan tersebut sudah mengenal karakteristik konsumen yang ada di Tasikmalaya dengan secara terperinci, ada 3 *generik competitive strategy* yang diyakini dapat digunakan oleh sebuah institusi untuk mencapai keunggulan bersaing/competitive advantage. Ketiga strategi tersebut adalah differentiation, low cost leadership dan focus. Menurut Porter, (1980) perusahaan harus mampu memiliki ketiga strategi tersebut agar mampu bersaing dengan competitor.

Perusahaan Bakso Solo Mas Kumis yaitu salah satu bakso legend yang ada di Tasikmalaya sudah berdiri dari tahun 1980 dan sudah memiliki 2 outlet di Tasikmalaya, ditengah persaingan yang semakin meningkat bakso solo mas kumis Tasikmalaya tetap eksis dan mampu bertahan sampai saat ini, namun dalam satu tahun terakhir terjadinya penurunan penjualan pada mie bakso solo mas kumis ini

menyebabkan juga penurunan omzet serta pendapatan bagi perusahaan. Maka dari itu perusahaan mie bakso solo mas kumis saat ini sedikit mengalami kendala dalam perusahaan dan berusaha untuk meningkatkan kualitas bahan baku maupun kinerja.

Berikut ini merupakan data penjualan mie Bakso solo mas kumis di Tasikmalaya:



Gambar 1. 1 Data Penjualan Bakso Mas Kumis

Berdasarkan gambar 1.1 diatas menunjukan bahwa data penjualan mie bakso mas kumis satu tahun terakhir mengalami penurunan. Hal tersebut disebabkan oleh Jumlah pelaku bisnis bakso di Kota Tasikmalaya yang semakin tinggi Jumlah pengusaha bakso di tasikmalaya hingga saat ini mencapai 43 pengusaha sehingga menyebabkan persaingan usaha menjadi semakin ketat (sumber:data.tasikmalayakota.go.id) Persaingan yang ketat ini menuntut pelaku usaha untuk terus berinovasi agar bisnis mereka dapat bertahan dan berkembang.

Keunggulan bersaing suatu bisnis adalah kemampuannya untuk memberikan nilai yang unik kepada konsumen, sehingga menghasilkan keuntungan lebih tinggi

dibandingkan pesaingnya. Semakin kuat keunggulan yang dimiliki oleh sebuah bisnis, semakin besar pula keuntungan atau profit yang akan diperolehnya. Sebaliknya, jika keunggulan bisnis menurun, maka keuntungan yang diperoleh juga akan semakin rendah (Dahmiri et al., 2021).

Adapun beberapa factor yang mempengaruhi keunggulan bersaing yaitu diantaranya kualitas bahan baku dan Good Manufacturing Practices. Faktor pertama yaitu kualitas bahan baku, menurut Pratiwi & Sugiyarti, (2022:907) merupakan kondisi suatu barang berdasarkan penilaian kesesuaiannya dengan standar yang telah ditetapkan. Bahan baku adalah istilah yang digunakan untuk menyebut barang-barang yang diproses menjadi produk jadi dalam proses produksi. Bahan baku yang berkualitas baik, maka hasil akhirnya juga akan berkualitas baik. Keberhasilan sebuah perusahaan dalam mengolah bahan baku tergantung pada upaya mereka untuk mencari dan memilih bahan baku dengan teliti untuk proses produksi. Kualitas bahan baku yang semakin baik akan mengurangi kemungkinan kesalahan produksi dan kebutuhan untuk produksi ulang. Untuk memastikan bahan baku berkualitas tinggi, dilakukan pengujian atau pengetesan bahan baku. Dari pengujian ini, dapat diketahui mana bahan baku yang sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan perusahaan dan mana yang tidak. Jika bahan baku memenuhi standar yang ditetapkan, diharapkan hasil produk juga akan bermutu tinggi (Adi Israndi, 2019).

Adapun faktor kedua yang mempengaruhi keunggulan bersaing yaitu *Good Manufacturing Practices*, menurut Daputra et al., (2022:24) *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah pedoman untuk industri, terutama industri pangan, yang

bertujuan meningkatkan kualitas hasil produksi, khususnya terkait dengan keamanan dan keselamatan konsumen yang mengonsumsi produk tersebut. Selain itu, GMP juga merupakan salah satu program persyaratan dasar dalam penerapan sistem *Hazard Analysis and Critcal Control Points* (HACCP), yang memastikan praktik pencegahan terhadap kontaminasi yang dapat membuat produk tidak aman untuk dikonsumsi.

Penelitian terdahulu mengenai kualitas bahan baku dan *Good Manufacturing Practices* terhadap keunggulan bersaing telah banyak dilakukan dengan hasil yang berbeda-beda seperti dalam penelitian Dewi Pratiwi, Listya Sugiyarti pada tahun 2022 menyatakan bahwa kualitas bahan baku dan *good manufacturing practices* berpengaruh terhadap keunggulan bersaing. Sedangkan menurut penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Gia Nirzaeha (2022) menyatakan bahwa kualitas bahan baku dan *good manufacturing practices* tidak berpengaruh terhadap keunggulan bersaing.

Penelitian ini penting dilaksanakan karena penelitian ini berkontribusi dalam meningkatkan pemahaman manajemen terhadap hubungan antara kualitas bahan baku dan *good manufacturing practices* dalam meningkatkan keunggulan bersaing sehingga usaha yang dijalani bisa berkelanjutan.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, dan fenomena perbedaan hasil penelitian hubungan kualitas bahan baku dan *good manufacturing* practices dan keeunggulan bersaing maka penulis terarik unntuk melakukan penelitian dengan judul Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Good Manufacturing Practices Terhadap Keunggulan Bersaing.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan maka masalah yang dapat di identifikasi dalam penelitian adalah sebagai berikut:

- 1. Bagaimana Kualitas Bahan Baku, *Good Manufacturing Practices*, dan keunggulan bersaing pada pengusaha Bakso di Kota Tasikmalaya?
- 2. Bagaimana pengaruh Kualitas Bahan Baku terhadap keunggulan bersaing pada pengusha Bakso di Kota Tasikmalaya?
- 3. Bagaimana pengaruh *Good Manufacturing Practices* terhadap Keunggulan Bersaing pada pengusaha Bakso di Kota Tasikmalaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan ruang lingkup permasalahan yang dirumuskan di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis:

- Menganalisis Kualitas Bahan Baku, Good Manufacturing Practices, dan keunggulan bersaing pada pengusaha Bakso di Kota Tasikmalaya
- Menganalisis Kualitas Bahan Baku terhadap Keunggulan Bersaing pada pengusaha Bakso di Kota Tasikmalaya.
- 3. *Menganalisis Good Manufacturing Practices* terhadap Keunggulan Bersaing pada pengusaha Bakso di Kota Tasikmalaya.

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat Teoritis dalam penelitian yang dilakukan ini adalah:

a. Memberikan wawasan baru dan memberikan kontribusi dalam mengembangkan teori khususnya yang berkaitan dengan pemahaman

- mengenai Kualitas Bahan Baku, *Good Manufacturing Practices* dan Keunggulan Bersaing.
- b. Sebagai suatu pengaplikasian dari ilmu yang dimiliki penulis yang diperoleh selama mengikuti proses perkuliahan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat Prakti dalam penelitian yang dilakukan ini adalah:

- a. Bagi peneliti, penelitian ini bermanfaat untuk mengaplikasikan ilmu yang di dapat di perkuliahan. Selain itu, penelitian ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi jenjang sarjana di Universitas Siliwangi.
- b. Bagi Pengusaha, Penelitian ini dapat membantu pengusaha memahami pentingnya penggunaan bahan baku berkualitas tinggi. Bahan baku yang baik akan menarik lebih banyak pelanggan. Penerapan GMP memastikan bahwa produk diproduksi dalam kondisi higienis dan sesuai dengan standar keselamatan pangan, yang dapat mengurangi risiko kontaminasi dan masalah kesehatan serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk. Dengan meningkatkan kualitas produk dan menerapkan GMP, pengusaha bakso dapat membedakan produknya dari pesaing. Produk yang konsisten berkualitas tinggi dan aman dikonsumsi akan memiliki daya tarik lebih besar di pasar.
- c. Bagi Penelitian selanjutnya, diharapkan dapat dijadikan bahan referensi, bahan pertimbangan dan sebagai informasi dalam melakukan penelitian selanjutnya tentang kualitas bahan baku, good manufacturing practices dan keunggulan bersaing.

1.5 Lokasi dan Jadwal penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Lokasi yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah Pengusaha Bakso di Kota Tasikmalaya.

1.5.2 Jadwal Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan pada bulan April 2024 sampai dengan Desember 2024.

Tabel 1.1 Jadwal Penelitian

No	Kegiatan	Tahun 2024									Tahun 2025
		April	Mei	Juni	Juli	Agst	Sep	Okt	Nov	Des	Jun
1	Pengajuan										
	Judul dan										
	ACC Judul										
2	Penyusunan										
	Proposal										
3	Seminar										
	Usulan										
	Penelitian										
4	Pengumpulan										
	data										
5	Pengolahan										
	Data										
6	Penyusunan										
	Skripsi										
7	Sidang Skripsi										