

BAB I

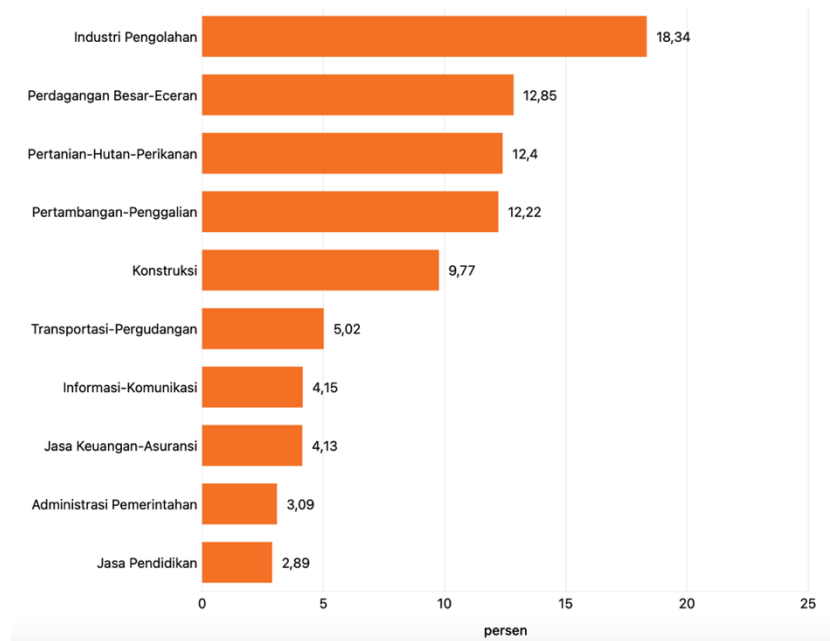
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Transformasi signifikan berbagai sektor pada era industrialisasi menciptakan perubahan pada struktur ekonomi, sosial dan teknologi. Hingga saat ini cara hidup, bekerja dan memproduksi bertransformasi menjadi lebih efektif dan efisien, menuntut individu maupun organisasi untuk terus berinovasi agar tidak melewatkan peluang ekonomi yang ada. Peran manajemen muncul sebagai respons atas kebutuhan untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi.

Gelombang inovasi dalam sejarah era industrialisasi melahirkan banyak perubahan yang memiliki inti yang sama yaitu transformasi fundamental metode produksi, khususnya pada bidang manufaktur. Setiap gelombang inovasi terus mendorong efisiensi yang lebih tinggi, komunikasi yang lebih baik, konektivitas yang lebih luas, dan transformasi gaya hidup manusia.

Industri pengolahan atau manufaktur memiliki kontribusi terbesar penyumbang Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia, dengan total kontribusi 18,34% terhadap total PDB yaitu sebesar Rp3.591,8 triliun. Dengan dominasi UMKM sebagai pelaku usaha yang populasinya mencapai 99% dari total unit usaha di Indonesia, atau hanya ada 1% usaha skala besar. Berikut merupakan grafik struktur ekonomi nasional Indonesia:



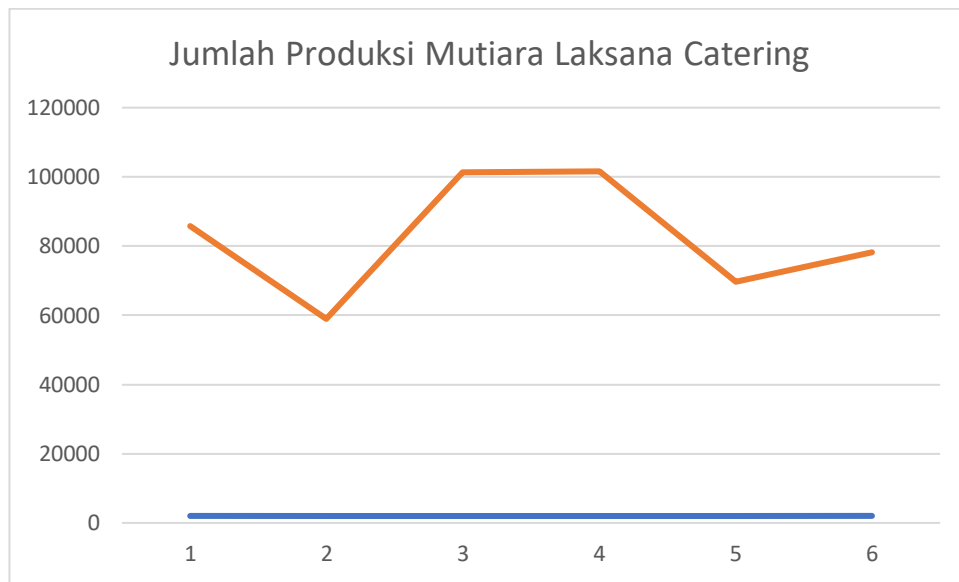
Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)

Gambar 1.1
Sektor Penopang Ekonomi Indonesia Pada 2022

Industri pengolahan non-migas didominasi oleh sektor makanan dan minuman. Jawa Barat tercatat sebagai penyedia usaha penyedia terbanyak di Pulau Jawa. Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat, salahsatu jenis usaha yang turut mengalami peningkatan yaitu katering, kemudahan pemesanan di era digital, personalisasi, dan kustomisasi menjadi daya tarik bagi konsumennya untuk menggunakan jasa boga sebagai kebutuhan praktis sehari-hari maupun acara khusus lainnya.

Semakin banyak pelaku usaha yang menekuni bisnis ini maka tantangannya semakin besar untuk bisa bersaing dan bertahan. Mutiara Laksana *Catering* merupakan salah satu UMKM yang berasal dari Kabupaten Tasikmalaya, bergerak dibidang jasa boga atau jenis katering *event* khususnya katering *wedding* dan menerima pemesanan

untuk acara dan kegiatan tertentu lainnya seperti, acara syukuran maupun kegiatan formal disuatu instansi, dengan rata-rata orderan 1.000 porsi dan keatas per *event* sejak tahun 2013. Berikut merupakan *chart* jumlah produksi pada paket utama Mutiara Laksana Catering periode 2020 – 2025.



Sumber: data diolah peneliti dari dokumen Mutiara Laksana Catering, 2025.

Gambar 1.2
Jumlah Produksi Paket Katering Mutiara Laksana 2020 - 2025

Fenomena yang penulis temukan tertuju pada google *review* Mutiara Laksana *Catering* dengan tingginya *rating review* (Bintang 5) dan diperkuat dengan postingan testimoni pada laman Instagram Mutiara Laksana katering dimana konsumennya mengungkapkan banyak sekali testimoni positif, namun ada pula kendala di beberapa *event* mendapatkan komplain yang diterima, diungkap pemiliknya. Berikut merupakan data mengenai hal apa saja komplain yang diterima tersebut:

Tabel 1.1
Komplain Konsumen Mutiara Laksana *Catering*

Tanggal Event	Keterangan	Alasan Komplain	Data Orderan
16 Mei 2022	Menu Nasi Box (200 Porsi)	Capcay basi	Tidak ada kendala dalam jumlah dan kompleksitas menu.
15 April 2024	Menu Perasman (1.000 Porsi)	Daging sapi basi	Total porsi ditanggal yang sama dan berdekatan sangat banyak dan kompleks.
14 September 2025	Menu Perasman (250 Porsi)	Rolade basi	Total porsi ditanggal yang sama dan berdekatan sangat banyak dan kompleks.
5 Februari 2026	Menu Perasman (120 Porsi)	Tekstur daging keras	Tidak ada kendala dalam jumlah dan kompleksitas menu.

Sumber: data diolah peneliti dari dokumen Mutiara Laksana Katering, 2026.

Berdasarkan data rekapitulasi pesanan bulanan, komplain terjadi ketika dihari yang sama atau tanggal yang berdekatan terdapat banyak orderan dengan porsi dan variasi serta kompleksitas menu yang tinggi, namun ada juga kecacatan pada produk yang tidak dibarengi dengan jumlah porsi yang *overload* dan kompleksitas jenis menu dihari yang sama. Diketahui Mutiara Laksana *Catering* belum membuat Standar Operasional Prosedur pada proses produksinya. Menurut Hidayat dan Bernik (2019) tidak adanya standar operasional prosedur berpengaruh pada tingkat efisiensi dan kualitas produk.

Fajar Nur'aini (2019) menyebutkan SOP dibuat dengan tujuan untuk menjaga konsistensi, kejelasan tugas, kejelasan alur, melindungi organisasi, meminimalisir kesalahan dalam bekerja, meningkatkan efisiensi, menyelesaikan masalah/konflik

internal dan sebagai batasan pertahanan (untuk perlindungan dari pihak-pihak eksternal). Stevenson (2021) mempertegas peningkatan produktivitas dapat dicapai melalui pengurangan variabilitas proses dan penerapan standar kualitas yang konsisten.

Dengan melihat dan memperhatikan uraian-uraian tersebut, maka peneliti memutuskan untuk melakukan penelitian pada proses produksi Mutiara Laksana *Catering*, peneliti akan menuangkan hasil analisis dan mendokumentasikannya dalam Skripsi yang berjudul “**Analisis Proses Produksi terhadap Produktivitas (Studi Pada Mutiara Laksana *Catering*)**”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian diatas, penulis menentukan identifikasi masalah yang sesuai adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi di Mutiara Laksana *Catering*.
2. Bagaimana perbedaan sebelum dan sesudah dilakukannya analisis aliran proses pada Mutiara Laksana *Catering*.
3. Bagaimana produktivitas pada Mutiara Laksana *Catering* setelah dilakukan perbaikan proses.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui kondisi aktual proses operasi pada bagian produksi di Mutiara Laksana *Catering* melalui peta aliran proses (*flow process chart*).
2. Untuk mengetahui apakah terdapat perubahan setelah dilakukannya analisis dan perbaikan proses.

3. Untuk mengetahui produktivitas pada Mutiara Laksana *Catering* setelah dilakukannya perbaikan pada proses operasi.

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

1.4.1 Kegunaan Pengembangan Ilmu

Diharapkan penelitian ini dapat menambah khasanah keilmuan dan dapat memperdalam pengetahuan, khususnya tentang proses produksi dan produktivitas. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dokumentasi karya ilmiah yang bermanfaat untuk kegiatan akademik dan dapat digunakan sebagai sumber informasi penelitian lebih lanjut.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pelaku usaha *catering* khususnya Mutiara Laksana *Catering* sebagai bahan masukan dan salah satu sumber referensi dalam mengevaluasi dan memperbaiki proses produksi agar dapat meningkatkan produktivitas.

1.4 Lokasi dan Jadwal Penelitian

1.4.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Mutiara Laksana *Catering* yang berada di Kp. Tarikolot, Desa Cintaraja, Kec. Singaparna, Kabupaten Tasikmalaya.

[illegible]