

# BAB I

## Pendahuluan

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan Negara di Asia Tenggara yang terdiri dari kepulauan yang beragam baik berbagai suku dan bahasa. Indonesia berbudaya agraris maka dari itu sektor utama perekonomiannya adalah bertani. Sektor lain yang mampu menyumbang devisa Negara yaitu pariwisata. Pariwisata merupakan suatu hal yang sudah tidak asing lagi di telinga kita, hal ini semakin populer dari masa ke masa seiring perkembangan zaman. Kegiatan berpariwisata bisa menghilangkan kejenuhan bagi orang-orang dengan kesibukan yang padat ataupun bagi siapa saja yang menikmatinya. Di Indonesia, pariwisata didefinisikan dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 9, Tahun 1990, sebagai berikut: “Kepariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut” (Sulastiyono, 2006).

Kota Bandung memiliki salah satu daya tarik wisata yang tinggi baik bagi wisatawan domestik maupun wisatawan asing. Daya tarik wisata yang cukup populer di Kota Bandung adalah wisata belanja (*fashion*) dan wisata kuliner. Wisata kuliner dapat diartikan mencari pengalaman dalam memenuhi kepuasan tersendiri selama melakukan wisata.

Beragam kuliner yang tersaji di Kota Bandung memanjakan lidah wisatawan yang datang. Selain ragam kuliner ragam pengembangan di bidang kuliner juga terbilang cukup pesat. Berbagai fasilitas yang menyajikan kuliner di Kota Bandung bermacam jenisnya mulai dari restoran, *café*, *food court*, ataupun pedagang kaki lima yang berlimpah ruah. Semakin tinggi jumlah usaha di bidang

kuliner para konsumen atau wisatawan semakin selektif dalam memilih produk yang akan mereka beli.

**Tabel 1.1**  
**Daftar Makanan yang Ada di Kota Bandung**

No	Nama makanan	No	Nama Makanan
1	Nasi Goreng	17	Martabak
2	Sate	18	Es Cendol
3	Mie kocok	19	Seafood
4	Pempek	20	Jus
5	Kwetiaw	21	Susu Murni
6	Soto	22	Wedang Jahe
7	Mie Ayam	23	Lumpia
8	Baso Tahu	24	Nasi Pecel
9	Surabi	25	Kue Balok
10	Colenak	26	Batagor
11	Roti Bakar	27	Es Campur
12	Jagung Bakar	28	Peuyeum
13	Bubur Ayam	29	Sop Kaki
14	Lotek	30	Sop Buntut
15	Kupat Tahu	31	Nasi Kuning
16	Rujak / Asinan		

*Sumber : Hasil Pengamatan 2013*

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa beragam macam makanan yang terhidang di Kota Bandung, salah satu makanan yang menjadi pilihan dan menjadi ciri khas kota ini adalah Colenak. Colenak adalah hidangan makanan yang terbuat dari “peyeum” atau tape singkong yang dibakar dan disiram dengan saus gula aren dan parutan kelapa.

**Andri Suratman Hidayat, 2014**

***Analisis kualitas produk colenak berdasarkan proses produksi se-kota Bandung***

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Mungkin karena faktor zaman yang berkembang sangat pesat, kini hanya tinggal beberapa saja para pengusaha kuliner yang menggeluti usaha colenak. Beberapa usaha colenak yang masih bertahan di kota Bandung, daftar usaha colenak bisa dilihat pada tabel 1.2 di bawah.

**Tabel 1.2**

**Daftar Perusahaan Colenak yang Ada di Kota Bandung**

No	Nama Perusahaan	Alamat
1.	Colenak Murdi Putra	Jl. Jendral A. Yani No.377
2.	Cafe Cikawao	Jl. Cikawao Raya No. 17 A
3.	Brailing	Simpang Dago
4.	Colenak Dago Putri (Waroeng Colenak)	Dago
5.	Colenak Bpk. Asep	1.Jl. Merdeka 2.Jl. Riau 3.Jl. Purnawarman
6.	Soerabi Iimut	Jl. Setiabudhi
7.	Dapoer Ndeso	Jl. Setiabudhi
8.	Soerabi Abah	Jl. Geger Kalong Girang No. 52

*Sumber: Hasil pengamatan 2013*

Dari beberapa produsen colenak diatas terdapat Colenak Murdi Putra yang menjadi pelopor dan telah bertahan sejak lama. Ciri khas colenak ini adalah rasanya yang diakui pemilik menjadi rasa asli colenak khas Kota Bandung. Akan tetapi inovasi yang dilakukan Colenak Murdi Putra kalah saing dengan produsen colenak lainnya yang telah mengembangkan colenak dengan berbagai macam saus.

**Andri Suratman Hidayat, 2014**

**Analisis kualitas produk colenak berdasarkan proses produksi se-kota Bandung**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Perkembangan pada perusahaan kuliner diimbangi dengan peningkatan kualitas produk. Untuk meningkatkan kualitas produk diperlukan standarisasi kualitas yang menyangkut bahan baku, resep, proses pengolahan dan penyajian yang tepat sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan konsisten. Namun hal ini sering tidak dihiraukan oleh para pengusaha colenak itu sendiri. Untuk itu perlu pengkajian mengenai mutu dan kualitas produk untuk menghasilkan produk colenak yang berkualitas menurut teori Marsum (2005:159) *quality of item* yaitu memperhatikan *flavor* (rasa), *consistency* (kemantapan), *texture/form/shape* (bentuk), *nutritional content* (kandungan gizi), *visual appeal* (penampilan), *aromatic appeal* (aroma), dan *temperature* (suhu).

Penilaian terhadap makanan dapat dilakukan dengan uji organoleptik. Para penilai selalu menggunakan alat organ perasa dan pencitarasa (organoleptik) sebagai sensor merasakan parameter-parameter mutu yang dinilai. Jenis indra manusia digunakan sebagai alat ukur dalam penilaian sifat inderawi pangan. Dari kelima indera yang sangat umum untuk penilaian penerimaan suatu makanan ialah mencicip dan melihat kemudian disusul pembau atau peraba (Sofiah dan Achyar, 2008:15).

Sebagai pembanding kualitas yang dideskripsikan menurut panelis kualitas produk juga dapat dideskripsikan menurut perusahaan. Standarisasi produk adalah metode yang efisien untuk mengurangi biaya dan meningkatkan kualitas. Kualitas adalah kemampuan sebuah produk atau jasa untuk memenuhi kebutuhan pelanggan (Jay Heizer dan Barry Render: 2009). Dalam suatu produksi terdapat perakitan lini dimana semua bahan dirakit hingga siap ditujukan kepada konsumen. Dalam proses standarisasi salah satu hal yang terpenting adalah proses produksi itu sendiri.

Proses produksi colenak pada umumnya meliputi proses pembakaran tape lalu disiram dengan saus yang sudah jadi. Hal ini dalam proses produksi disebut dengan lini perakitan. Lini perakitan penting untuk dikontrol dalam rangka standarisasi produk jadi. Lini perakitan adalah meletakkan komponen yang dipabrikasi secara bersamaan pada sekumpulan stasiun kerja. Lini perakitan cenderung dipacu oleh tugas yang diberikan kepada pekerja atau kepada stasiun kerja. Karena itu, lini perakitan dapat diseimbangkan dengan memindahkan satu tugas dari satu orang ke orang lainnya (Jay Heizer dan Barry Render: 2009:392).

Analisis produksi meliputi: Analisis Bahan Baku, SPS (*Standard Purchase Specification*), dan *inventory*; Analisis Proses Metode *Assembly line* dan *Critical Path Method* (CPM). Dalam perakitan lini yang termasuk kedalam proses produksi colenak dapat dibagi menjadi beberapa stasiun kerja, diantaranya preparation (persiapan), pembakaran tape singkong, pencampuran tape singkong matang dengan saus, dan disajikan kepada konsumen. Dengan adanya teori sebelumnya penulis tertarik untuk meneliti permasalahan yang ada dengan judul **“ANALISIS KUALITAS PRODUK COLENAK BERDASARKAN PROSES PRODUKSI SE-KOTA BANDUNG”**

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Colenak di kota Bandung?
2. Bagaimana efisiensi proses produksi Colenak se-kota Bandung?
3. Bagaimana kualitas produk/colenak yang dihasilkan?

## 1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Andri Suratman Hidayat, 2014

*Analisis kualitas produk colenak berdasarkan proses produksi se-kota Bandung*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

### 1.3.1 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penulisan penelitian ini antara lain adalah :

1. Untuk mengetahui proses produksi colenak
2. Untuk mengetahui efisiensi proses produksi colenak
3. Untuk Mengetahui Kualitas Produk yang dihasilkan

### 1.3.2 Manfaat Penelitian

Kegunaan dari penulisan penelitian ini diantaranya:

1. Kegunaan ilmiah yaitu untuk turut serta mengembangkan pengetahuan yang ada dengan disusun penelitian ini.
2. Kegunaan praktis yaitu untuk membantu menyelesaikan masalah yang terjadi jika terdapat masalah yang sejenis dengan penelitian ini.