

Pengaruh Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Di Nugraha Catring Bandung

[Dohan Fitroh Abdur Rosyid](#)^{1*}, [Caria Ningsih](#)², [Dias Pratami](#)³

¹⁻⁴ Program Studi Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia Bandung, Indonesia

*Email: dohanfitroh@upi.edu

Diterbitkan oleh Akademi Pariwisata NHI Bandung

Info Artikel

Diterima :

Diperbaiki :

Disetujui :

ABSTRAK

Di era modern saat ini, aktivitas manusia yang semakin meningkat, mendorong manusia untuk memenuhi kebutuhan pokoknya yaitu membuat usaha kreatif mungkin disinyalir menjadi salah satu faktor yang dapat mempercepat laju pertumbuhan ekonomi. Usaha katering sendiri merupakan usaha yang bergerak dibidang jasa makanan yang menyediakan jasa pemesanan makanan dan minuman untuk jamuan makan atau pesta. Untuk meneliti pengaruh proses produksi terhadap kualitas produk, digunakan 35 responden. Metode yang digunakan adalah kuantitatif, sampling jenuh ditentukan sebagai teknik penentuan sampel yang ditujukan kepada seluruh pekerja Nugraha Catering Bandung. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder, data primer diperoleh dari penelusuran data sekunder yang diperoleh dari literatur, penelitian terdahulu, jurnal pengalaman dilapangan, dan data penjualan pada tahun 2023. Data yang terkumpul akan diolah dengan menggunakan aplikasi SPSS versi 25, untuk keperluan analisis data. Beberapa uji yang dilakukan mulai dari uji asumsi klasik, uji normalitas dengan satu sampel. Dalam penelitian ini, ditemukan bahwa proses produksi memiliki peran dalam membentuk kualitas produk dan hal ini berpengaruh positif. Ditemukan hubungan positif yang signifikan antara proses produksi dengan kualitas produk. Dengan persentase sebesar 73,4%.

Kata Kunci: Proses Produksi, Produksi, Produk, Kualitas Produk

ABSTRACT

In the current modern era, human activities are increasing, encouraging humans to meet their basic needs, namely making businesses as creative as possible, allegedly being a factor that can accelerate the rate of economic growth. The catering business itself is a business engaged in food services that provide services for ordering food and beverages for meals or parties. To examine the influence of the production process on product quality, there were 35 respondents. The method used is quantitative, saturated sampling is determined as a sampling technique that is aimed at all Nugraha Catering Bandung workers. The data used are primary and secondary data, primary data is obtained from secondary data scouts obtained from literature, previous research, journal experiences in the field, and sales data in 2023. The collected data will be processed using the SPSS version 25 application, for data analysis purposes. Some of the tests range from classical assumption tests, normality tests with one sample. In this study, it was found that the production process has a role in shaping product quality and this has a positive effect. A significant positive relationship was found between the production process and product quality. With a percentage of 73.4%

Keywords: Production Process, Production, Product, Product Quality

Pendahuluan

Di era modern seperti sekarang ini, aktivitas manusia yang semakin meningkat, mendorong manusia untuk memenuhi kebutuhan dasarnya yaitu berwisata guna melepas penat ditengah-tengah pekerjaan yang melelahkan maupun sekedar mengisi waktu luang saat liburan. Sehingga pariwisata disinyalir sebagai faktor yang dapat mempercepat laju pertumbuhan ekonomi yang juga didukung oleh minat masyarakat terhadap pariwisata. Kegiatan pariwisata melibatkan berbagai kalangan, seperti interaksi antara wisatawan, sesama wisatawan, masyarakat sekitar, pemerintah pusat, pemerintah daerah dan pelaku usaha.

Kota Bandung merupakan ibukota Jawa Barat, dan pusat persinggahan para wisatawan yang melakukan perjalanan wisata maupun hanya sekedar berlibur. Kota Bandung merupakan salah satu destinasi wisata yang cukup diminati oleh masyarakat dari berbagai penjuru. Di kota Bandung, masyarakat dapat menikmati wisata belanja, alam yang indah, suasana kota, dan menikmati kuliner. Kuliner pun beragam seperti restoran, kafe, kedai kopi, pedagang kaki lima, rumah makan lokal atau tradisional. Sebagai kota yang memiliki banyak kunjungan, pariwisata menjadi prioritas untuk meningkatkan perekonomian.

Wisata kuliner sangat erat kaitannya dengan pariwisata, karena kuliner merupakan sarana penunjang pariwisata. Bandung merupakan pusat kota di Provinsi Jawa Barat yang sebagian besar sudah modern karena banyaknya pengaruh dari luar. Oleh karena itu, bisnis kuliner pun semakin beragam. Kuliner berasal dari bahasa Inggris *culinary*, atau dari unsur serapan bahasa Belanda *culinair*, yaitu kata sifat yang maknanya sedikit banyak berhubungan dengan memasak dan dapur, merupakan suatu seni dalam proses pembuatan masakan, sehingga seni kuliner ini dimulai dari pemilihan bahan makanan, mempersiapkan segala keperluan memasak, hingga pada tahap akhir yaitu menyajikan makanan menjadi hidangan yang menarik (Rahman, 2020).

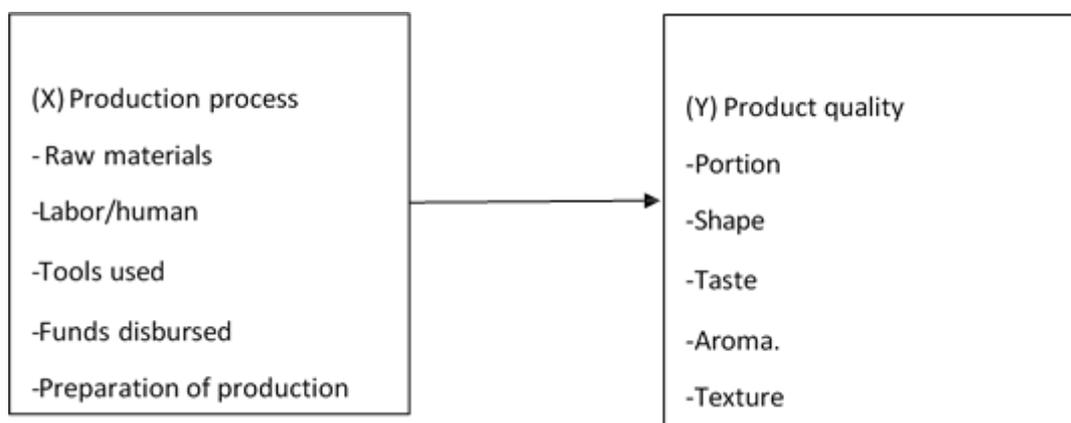
Bisnis catering adalah bisnis yang bergerak di bidang jasa boga yang menyediakan layanan pemesanan makanan dan minuman untuk jamuan makan. Terdapat 2 jenis catering yaitu *inside catering* dan *outside catering*, *inside catering* adalah pelayanan dan pemesanan makanan dan minuman di tempat, dan *outside catering* adalah pelayanan pemesanan makanan dan minuman yang dibawa dan diolah di tempat pemesan (Indiani, 2018). Dapat disimpulkan bahwa catering merupakan salah satu usaha pengolahan makanan dengan lokasi pengelolaan di mana saja sesuai dengan keinginan konsumen. Produk catering sangat dituntut kualitasnya. Hal ini dapat dilihat dari beberapa aspek, salah satunya adalah kualitas bahan baku, proses produksi dan kualitas produk. Dari beberapa catering yang ada di kota Bandung, salah satunya adalah catering Nugraha dengan jenis pelayanan berupa menu catering keluarga, pernikahan, dan acara instansi. Nugraha catering memiliki daya tarik tersendiri karena setiap pemesanan akan mendapatkan bonus porsi dalam pembelian dan transaksi produk yang sangat premium. Peneliti melakukan pra survei dengan wawancara langsung ke lokasi.

Dari hasil wawancara pra-survey dapat disimpulkan bahwa bukan hanya proses produksi saja yang bermasalah tetapi ada faktor lain yang masih dianggap kurang, seperti bahan baku, alat yang digunakan. Setiap proses yang dikerjakan karyawan saling berhubungan satu sama lain, dengan adanya produksi yang dirasa kurang dapat berakibat pada bagian lain. Misalnya, ketika proses memasak di dapur terlambat atau rasa yang kurang, menyebabkan proses lainnya menjadi terlambat dan jika masakan tidak sesuai dengan harapan atau hasilnya kurang enak, maka akan ada komplain dari konsumen di bagian pramusaji/packing. Dari hasil pra survey tersebut dapat disimpulkan bahwa proses

produksi masih dirasa kurang untuk memenuhi ekspektasi kualitas produk di catering Nugraha Bandung.

Metode Penelitian

Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian analisis deskriptif kuantitatif, yaitu menggunakan data yang dapat diukur atau ditransfer ke dalam angka-angka, dan menyajikan suatu dasar analisis dari hasil pengolahan data yang meliputi mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui sampel atau data dengan teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan teknik statistik yang dibantu dengan program SPSS 25.0 for Windows. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan uji statistik regresi linier sederhana untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh dari variabel yang akan diteliti. Menurut Sugiyono (2017), analisis regresi linier sederhana digunakan untuk mengetahui pengaruh atau hubungan secara linier antara variabel independen dengan variabel dependen



Gambar 1. Kerangka Pemikiran, 2024

Populasi sasaran dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan tetap dan harian yang bekerja di Nugraha Catering Bandung. Metode pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sampling jenuh yaitu teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel jenuh. Dengan demikian, jumlah sampel sebanyak 35 orang karyawan tetap.

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah apakah terdapat pengaruh proses produksi terhadap kualitas produk pada catering Nugraha Bandung. Hipotesis tersebut akan diuji dengan menggunakan analisis linier sederhana..

Tabel 1. Hasil Rekapitulasi Tanggapan Responden Variabel X

Item	Mean	Std. Deviasi
1. Kualitas bahan baku dalam produksi	4.20	.677
2. Ketersediaan pasokan dalam bahan baku	4.40	.812
3. Jumlah tenaga kerja sesuai dengan hasil produksi yang dihasilkan	4.11	.867

4. Proses produksi dilakukan oleh pekerja yang paham bagian kerja dan terampil	3.86	1.061
5. Ketersediaan alat tercukupi untuk menunjang produksi	4.20	1.023
6. Kualitas dan fungsi alat untuk produksi berjalan dengan baik	4.03	.923
7. Ketersediaan dana mencukupi untuk menjalankan produksi	4.26	.852
8. Alokasi dana yang dikeluarkan untuk produksi sudah sesuai dan dimanfaatkan dengan baik	4.11	.832
9. Terdapat standar resep dalam melakukan produksi	3.94	1.083
10. Terdapat SOP dalam menjalankan kegiatan produksi	3.89	1.132
11. Mutu yang dihasilkan selalu konsisten	4.00	1.000
12. Terdapat personal k3	4.00	1.029
13. Terdapat sertifikat laik hygiene dinas kesehatan	4.03	.891

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Berdasarkan hasil diatas dapat diketahui bahwa “ketersediaan pasokan dalam bahan baku” mendapatkan nilai mean tertinggi yaitu sebesar 4,40, sedangkan nilai mean terendah adalah “proses produksi dilakukan oleh tenaga kerja yang terampil” dengan nilai 3,86., hal ini menunjukkan bahwa nilai terbesar yaitu 4,40 dan terkecil yaitu 3,86 dimana bahan baku dari proses produksi yang ada di catering nugraha menjadi faktor terbesar yang mempengaruhi X terhadap Y dan faktor terkecil yaitu tenaga kerja yang digunakan sesuai dengan yang seharusnya digunakan menjadi faktor terkecil yang mempengaruhi X terhadap Y.

Tabel 2. Hasil Rekapitulasi Tanggapan Responden Variabel Y

Item	Mean	Std. Deviasi
1. Jumlah porsi yang diberikan	4.26	.741
2. Porsi yang diberikan sesuai dengan gramasi	4.23	.808
3. Bentuk olahan masakan beragam dan enak dipandang	4.11	.993
4. Bentuk olahan masakan sudah sesuai dengan standar operasional	4.09	.919
5. Rasa produk olahan memiliki rasa yang enak	4.40	.847
6. Rasa produk olahan bisa menjadi daya tarik konsumen	4.31	.832
7. Aroma produk olahan maskan bisa membuat selera makan naik	4.03	.923

8. Aroma produk olahan sudah sesuai standar operasional	3.89	.993
9. Tekstur olahan sesuai dengan standar operasional	3.94	.873
10. Tekstur olahan beranekaragam dan menjadi daya tarik	4.06	.802
11. Produk yang diolah memiliki konsistensi yang sesuai	4.00	1.000
12. Produk memiliki konsistensi yang menarik	4.06	.938

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Berdasarkan hasil diatas dapat diketahui bahwa “Rasa produk olahan memiliki cita rasa yang enak” mendapatkan nilai mean tertinggi yaitu sebesar 4,40, sedangkan nilai mean terendah adalah “Aroma produk olahan sesuai dengan standar operasional” dengan nilai 3,89., hal ini menunjukkan bahwa nilai terbesar yaitu 4,40 dan terkecil yaitu 3,89 dimana cita rasa produk olahan di katering nugraha mempengaruhi dalam menentukan kualitas produk dan faktor aroma mengikuti standar operasional perusahaan yang digunakan menjadi faktor terkecil yang mempengaruhi kualitas produk.

Hasil Dan Pembahasan

Terdapat 35 data responden yang terkumpul terkait dengan pengaruh proses produksi terhadap kualitas produk di Nugraha catering Bandung, data yang terkumpul akan dilakukan pengujian terhadapnya. Uji Validitas sebagai media untuk menguji keabsahan pernyataan-pernyataan yang berkaitan dengan variabel penelitian. Output dari SPSS memenuhi syarat untuk item yang dikorelasikan melebihi 0,296. Sedangkan uji reliabilitas yang mengukur kehandalan suatu instrumen harus memenuhi nilai cornbach alpha yang melebihi 0,6.

Uji normalitas dilakukan untuk mengetahui kenormalan data atau hasil uji normalitas dengan menggunakan rumus Kolmogorov-Smirnov memiliki nilai) sebesar 0,159 yang lebih dari 0,05 sehingga disimpulkan bahwa residual berdistribusi normal, kemudian untuk uji multikolinieritas untuk menguji apakah pada model regresi ditemukan adanya korelasi antar variabel antar variabel independen Diawati et all (2021). Dan diperoleh hasil sebesar 0,678 dan nilai VIF sebesar 1.000. Berdasarkan hasil tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa model regresi tidak terjadi multikolinearitas. Dilanjutkan dengan uji hesteroskedastisitas untuk mengetahui model regresi terdapat variasi nilai satu nilai ke nilai yang lain.

Uji linier sederhana dilakukan untuk menganalisis dan memprediksi nilai pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat apakah nilainya naik atau turun. Setelah dilakukan uji tersebut, didapatkan nilai positif sebesar 0,734 untuk variabel proses produksi. Dilanjutkan dengan Uji T yaitu uji yang bertujuan untuk melihat apakah variabel bebas berpengaruh terhadap variabel terikat Diawati et all (2021), dan hasilnya terdapat nilai signifikansi untuk variabel proses produksi yaitu sebesar 0.000 dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh proses produksi terhadap kualitas produk.

Uji hipotesis dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh dari masing-masing variabel X terhadap variabel Y. Hasil pengujian yang diperoleh dari uji t untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh X terhadap Y adalah $0,000 < 0,05$. Dan nilai thitung sebesar 2,168 $>$ ttabel 2,085 yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima. Dengan demikian, variabel proses produksi (X) terhadap kualitas produk (Y) dinyatakan memiliki pengaruh yang signifikan.

Simpulan

Kesimpulan yang diperoleh adalah . Variabel-variabel proses produksi berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas produk pada Nugraha Catering Bandung. Berdasarkan hasil jawaban dari para responden dan pengujian yang dilakukan diperoleh hasil yang positif mengenai variabel-variabel tersebut ternyata memberikan pengaruh yang baik terhadap kualitas produk pada Nugraha catering Bandung. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa variabel-variabel proses produksi berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas produk pada Nugraha catering Bandung.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih peneliti sampaikan kepada Akademi Pariwisata NHI seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam penelitian ini.

Referensi

- Asri Murwanti 2023 Daftar Perizinan Yang Diperlukan Untuk Bisnis Katering Diakses <https://ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/daftar-perizinan-yangdiperlukan-untuk-bisnis-katering>
- Assauri, S. (2016). *Manajemen Operasi Produksi*". Jakarta: PT .Raja Grafindo Persada.
- Assauri, Sofjan. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : PT Raja Grafindo
- Arsawan, I.W.D. dkk. (2021). *Buku Ajar Pengantar Bisnis*, (Cetakan pertama) Bali: Nilacaraka.
- Deliyanti, Oentoro. (2012) *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: LaksBang PRESSindo.
- Dheany, Arumsari. (2012). Analisis pengaruh kualitas produk, harga dan promosi terhadap keputusan pembelian air minum dalam kemasan (AMDK) Merek Aqua (Studi pada Konsumen Toko Bhakti Mart KPRI Bhakti Praja Provinsi Jawa Tengah). Skripsi Fakultas Ekonomika dan Bisnis
- Fahmi Irham. (2012). *Manajemen Produksi Dan Operasi*, Bandung: Alfabeta
- Fajri, Ilham. (2018). Strategi Peningkatan Penjualan Makanan Tradisional Sunda Melalui Daya Tarik Produk Wisata Kuliner di The Jayakarta Bandung Suite Hotel & Spa. *Tourism and Hospitality Essentials Journal*. DOI : <https://doi.org/10.17509/thej.v8i1.11689>
- Indiani & Laili S. (2018). *Pengelolaan Usaha Boga (Edisi II)*. Banda Aceh: Syiah Kuala Lumpur University Press Darussalam.
- Kotler, P., & Keller, L. k. (2016). *Marketing Management*, 15th Edition, Pearson Education, Inc.
- Kotler Philip dan Amstrong Gary 2012, *Prinsip Prinsip Pemasaran*, Edisi 13 Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Laturlean, Bachruddin, S. (2019). *Strategi Bisnis Pariwisata*. Bandung: Humaniora.
- Mariska (2023). *Prosedur Mengurus Izin Usaha Katering* Diakses <https://kontrakhukum.com/article/izin-usaha-katering>
- Ningsih, C. (2014). Sinergitas industri kreatif berbasis pariwisata dengan strategi pembangunan industri nasional menuju globalisasi DOI: <https://doi.org/10.17509/jurel.v11i1.2903>
- Potter, N. N., & J. H Hotchkiss. (2012). *Food science (5th edition)*. New York: Chapman and Hall.
- Prawirosentono. (2012). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Kebijakan Kinerja Karyawan, Kiat Menuju Organisasi Kompetitif Dalam Perdagangan Bebas Dunia*. Yogyakarta: BPFE.
- Sugiyono, (2016). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan*

Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. Bandung:alfabeta.

Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
Turgarini, Dewi. Sari, Heni. (2016). Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City.
Atlantis Press. DOI: <https://doi.org/10.2991/ictgtd-16.2017.17> .