

TINJAUAN PUSTAKA

6. Uraikan referensi/ teori dasar terkait komoditi, konsentrasi, model bisnis dan informasi tentang industri yang akan anda hadapi dalam INTERNSHIP pilih ! (minimal 5 referensi)

Dalam kegiatan budidaya hortikultura menghasilkan beberapa produk seperti buah-buahan dan sayur-sayuran, produk pertanian ini yang berperan besar dalam keanekaragaman pangan dan tingkat gizi bagi masyarakat karena banyak mengandung vitamin, mineral dan serat yang baik untuk kesehatan tubuh. Produk pertanian hortikultura memiliki ciri-ciri yang spesifik diantaranya: (1) bersifat musiman (2) bersifat rawan terhadap kerusakan (*perishable*) (3) memiliki ukuran yang besar per tumpukan (*bulky*) yaitu volumenya besar tetapi nilainya relatif kecil dan (4) beraneka ragam mutunya. Sehingga dalam proses pengelolaannya diperlukan alokasi tempat yang luas dan biaya penyimpanan atau perawatan dalam jumlah besar, ketika mendistribusikan produk hortikultura hendaknya dilakukan dengan penanganan yang optimal mulai dari pengemasannya hingga pengangkutannya karena produk hortikultura bersifat mudah rusak sehingga memerlukan penanganan ekstra, ketika produk tersebut di kirim ke lokal atau keluar kota. Di sisi lain, keanekaragaman mutu memerlukan standarisasi, penyortiran atau sortasi, dan pengelompokan berdasarkan standar produk yang baku atau yang diinginkan konsumen

Untuk menjaga konsistensi mutu produk dan jasa yang dihasilkan yang sesuai dengan kebutuhan pasar, perlu adanya pengendalian mutu atas berbagai aktivitas proses yang dilakukan. Produk yang bermutu merupakan produk yang sesuai dengan apa yang diinginkan konsumen, menurut Sutrisno dalam kutipan Rasyid (2018). Konsumen saat ini menginginkan produk buah-buahan dan sayur-sayuran yang segar dan setengah matang untuk pasokan yang berkelanjutan. Mutu produk menjadi syarat utama dalam hal penentuan kriteria dan spesifikasi pengendalian mutu diharuskan memiliki standar yang baik. Dalam kaitanya mutu suatu produk harus memenuhi beberapa kriteria mutu eksternal, internal, kehalalan, dan kriteria lingkungan. Mutu eksternal adalah kriteria mutu yang dapat diindera, dilihat, dan disentuh tanpa harus dicicipi terlebih dahulu oleh konsumen. Mutu internal adalah kriteria mutu yang dapat diketahui setelah konsumen mencoba secara inderawi atau menganalisis produk tersebut (Rasyid & Kusumawaty, 2018).

Penentuan kepuasan konsumen di lihat dari produk yang mereka beli atau mereka konsumsi apakah produk tersebut memiliki kualitas yang baik atau tidak, bila produk tersebut layak maka setelah membeli atau memakai produk tersebut konsumen akan membelinya kembali. Kualitas produk yang baik pasti dapat memuaskan kebutuhan dan keinginan konsumen, sehingga sangat penting bagi perusahaan agar tetap menjaga kualitas produk agar dapat bersaing dengan produk yang ada di perusahaan lainnya. Dalam mempertahankan pelanggan kepuasan konsumen perlu di jaga agar tidak berpaling ke perusahaan lain. Perusahaan yang tidak memiliki kualitas produk yang baik akan mengalami kesulitan dalam berkompetisi dengan produk perusahaan lainnya di pasar dan akan terancam dari segi keuntungan serta keberlangsungan operasi perusahaan di masa mendatang. Perusahaan yang memiliki kualitas produk yang baik akan mampu bersaing dengan produk lainnya dan tetap akan tetap eksis dengan profitabilitas yang meningkat di masa mendatang

Kualitas produk sangat berpengaruh besar terhadap keputusan pembelian, dan kualitas layanan dapat berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian. Pengendalian kualitas perlu diperhatikan perusahaan sebagai upaya untuk mempertahankan kualitas produknya agar sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan. Menjaga kualitas produk yang dihasilkan juga dipengaruhi oleh biaya kualitas yang dikeluarkan oleh perusahaan. Biaya kualitas menjadi salah satu alat ukur yang dapat dipakai perusahaan untuk mengukur keberhasilan program perbaikan kualitas. Dalam upaya pengendalian kualitas lebih lanjut perlu dilakukan penentuan batas kerusakan. Pengendalian mutu telah menjadi operasi bisnis penting yang digunakan untuk meningkatkan produktivitas, selain itu dapat mengamankan keunggulan kompetitif untuk pengendalian dan peningkatan kualitas (Sukanteri, 2020).

Pada era globalisasi ini, sayuran merupakan sumber makanan pokok yang memiliki gizi seimbang, salah satunya selada. Selada saat ini lebih banyak ditanam dengan menggunakan metode hidroponik, karena memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan selada yang ditanam di tanah biasa. Metode hidroponik merupakan suatu metode menumbuhkan tanaman di dalam rockwool dengan larutan nutrisi tanpa menggunakan media tanah sebagai media tumbuhnya. Metode hidroponik merupakan cara yang paling efektif dalam membuat tanaman selada dapat tumbuh dengan baik, serta memiliki zat unsur hara yang tinggi dalam menanam sayuran khususnya sayuran selada, menurut Nurfinayati dalam kutipan Rehamn (2009). Perlu adanya pengamatan khusus atau survey mengenai GAP (*Good Agriculture Practices*) dan GHP (*Good Handling Practices*) pada selada itu sendiri ketika dipanen dari media hidroponik tersebut. Hal ini perlu dilakukan karena Pentingnya untuk mengetahui GAP dan GHP pada sayuran khususnya selada. Supaya selada yang dihasilkan aman bagi konsumen, perlu adanya pemberitahuan informasi yang jelas bahwa selada tersebut sudah terlindungi dari segala kontaminasi dan kerusakan. Untuk mengetahui seberapa besar resiko terkontaminasinya suatu produk pangan dan mengetahui seberapa sering dilakukannya praktik kebersihan dan keamanan pangan didalam suatu produk pangan tersebut. Perlu adanya pengamatan GAP dan GHP itu sendiri meliputi penanganan selada tersebut dalam proses penyiraman, pengairan, kebersihan pekerja kebun, serta pengecekan secara berkala agar selada dapat tumbuh dengan baik dan segar hingga sampai pada penyajiannya dalam tempat pengolahan selada tersebut (Rehamn and Sultana, 2009).

Komoditas hortikultura terutama buah-buahan dan sayur-sayuran sangat mudah mengalami kerusakan ketika dipanen dari pohonnya atau dari medianya (*perisable*), karena proses respirasi dan transpirasi pada buah tersebut masih terjadi. Agar dapat menghambat laju proses tersebut perlu dilakukan teknik dimana dalam mengurangi proses terjadinya laju transpirasi pada produk hortikultura. Salah satu upaya yang paling efektif yaitu dengan menurunkan suhu produk, salah satunya dengan cara pendinginan. Adapun cara tambahan lainnya yaitu dengan teknologi pengemasan menggunakan plastik. Dalam penerapan teknologi pengemasan dengan menggunakan kemasan plastik untuk produk segar akan menyebabkan adanya perubahan konsentrasi CO₂ dan O₂ produk didalam kemasan sebagai akibat dari proses respirasi produk, serta interaksinya dengan permeabilitas plastik terhadap CO₂ dan O₂. Pemilihan ketebalan pada kemasan plastik merupakan hal yang paling penting dilakukan karena berhubungan dengan permeabilitas plastik terhadap keadaan lingkungan. Penanganan produk pada saat pasca panen bertujuan untuk memberikan penampilan yang baik dan segar, memudahkan masyarakat (konsumen) untuk dikonsumsi, memberikan perlindungan produk tersebut dari kerusakan, dan memperpanjang masa simpan produk tersebut

Penggunaan plastik sebagai bahan pengemas mempunyai keunggulan tersendiri dibanding dengan bahan pengemas lainnya, karena sifatnya yang ringan, transparan, kuat, termoplastis dan selektif dalam permeabilitasnya terhadap uap air, O₂ dan CO₂. Sifat permeabilitas plastik terhadap uap air dan udara menyebabkan plastik mampu berperan memodifikasi ruang kemasan selama penyimpanan, plastik juga merupakan jenis kemasan yang dapat menarik perhatian dalam selera konsumen (Muhammad Fachri, 2010).

Kualitas produk merupakan salah satu faktor yang perlu diperhatikan oleh konsumen ketika membeli dan menggunakan sebuah produk. Adanya peningkatan Kualitas produk merupakan salah satu faktor utama yang perlu diperhatikan oleh konsumen ketika membeli dan menggunakan sebuah produk. Adanya peningkatan pendidikan, kemampuan daya beli serta kepedulian konsumen terhadap nilai gizi telah menggugah kesadaran konsumen akan pentingnya kualitas produk untuk pola hidup sehat, konsumen akan bersedia mengeluarkan biaya yang lebih untuk memperoleh produk dengan kualitas yang jauh lebih baik. Kualitas produk yang baik tentunya akan menciptakan kepuasan tersendiri bagi konsumen. Sehingga penting bagi perusahaan untuk menjaga dan meningkatkan kualitas produk yang berikan. Banyaknya perusahaan yang berdiri di Indonesia dalam bidang industri maupun jasa, menuntut adanya persaingan yang sangat ketat terhadap usaha sejenis

Menurut Weenas, dalam kutipan Novianti (2019). Setiap perusahaan atau badan usaha dituntut untuk memberikan perhatian khusus terhadap kualitas produk yang akan dihasilkan.

Perusahaan yang memiliki produk dengan kualitas yang baik, akan mampu bersaing dan dapat mempertahankan eksistensi usahanya. Sebagai upaya untuk menjaga kualitas produk agar sesuai standar, perusahaan memerlukan pengendalian kualitas dalam menjalankan proses produksi. pengendalian kualitas dilakukan untuk memberikan informasi mengenai kesesuaian antara barang yang diproduksi dengan spesifikasi desain produk. Apabila pengendalian kualitas tersebut dilakukan dengan baik, maka tujuan perusahaan dalam menciptakan produk berkualitas tinggi dapat tercapai (Novianti et al., 2019).