

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Berkembangnya industri manufaktur menyebabkan semakin besar persaingan dalam dunia industri itu sendiri. Perkembangan tersebut disebabkan karena permintaan konsumen yang semakin meningkat seiring dengan perkembangan zaman. Meningkatnya permintaan konsumen menjadi kompetitif bagi sebuah perusahaan sebagai ajang memperluas pemasaran pada produknya. Salah satu cara untuk memperluas sasaran pasar dengan menumbuhkan kepuasan kepada konsumen atas kualitas produk yang dihasilkan (Nurkholiq dkk., 2019). Hal ini menjadi landasan untuk perusahaan melakukan pengendalian kualitas guna meminimalkan produk cacat supaya kepuasan konsumen tetap terjaga.

Menurut Suryatman dkk., (2020) Pengendalian kualitas memiliki tujuan utama yaitu mendapatkan jaminan bahwa kualitas yang dihasilkan baik jasa maupun produk sesuai standarisasi kualitas yang telah ditetapkan. Melalui pengendalian kualitas harapannya dapat menekan angka kecacatan dalam proses produksi. Meskipun dalam suatu proses produksi telah dilakukan dengan baik, namun realitanya masih terjadi kesalahan dimana hasil dari produk mengalami kecacatan. Upaya meminimalkan kecacatan dan tercapainya kualitas terbaik diharapkan perusahaan dapat mengetahui dan menganalisis beberapa faktor penyebab selama proses produksi berlangsung (Nurdinia dkk., 2021).

*Home industry* Melati Jaya merupakan sebuah usaha rumahan dibidang industri makanan dengan memproduksi keripik tempe yang memiliki peminat cukup tinggi. Berdiri selama 23 tahun dimulai dari tahun 2000 hingga 2023 saat ini. Usaha ini berlokasi di Kecamatan Blimbing, Kota Malang. Pengendalian kualitas dalam proses produksi keripik tempe ini belum optimal karena hanya berfokus pada pemeriksaan kualitas produk pada akhir proses saja tanpa diulas lebih lanjut untuk menanggulangnya. Maka dari itu, perlu suatu pengendalian statistik guna meningkatkan standarisasi kualitas produk yang dihasilkan.

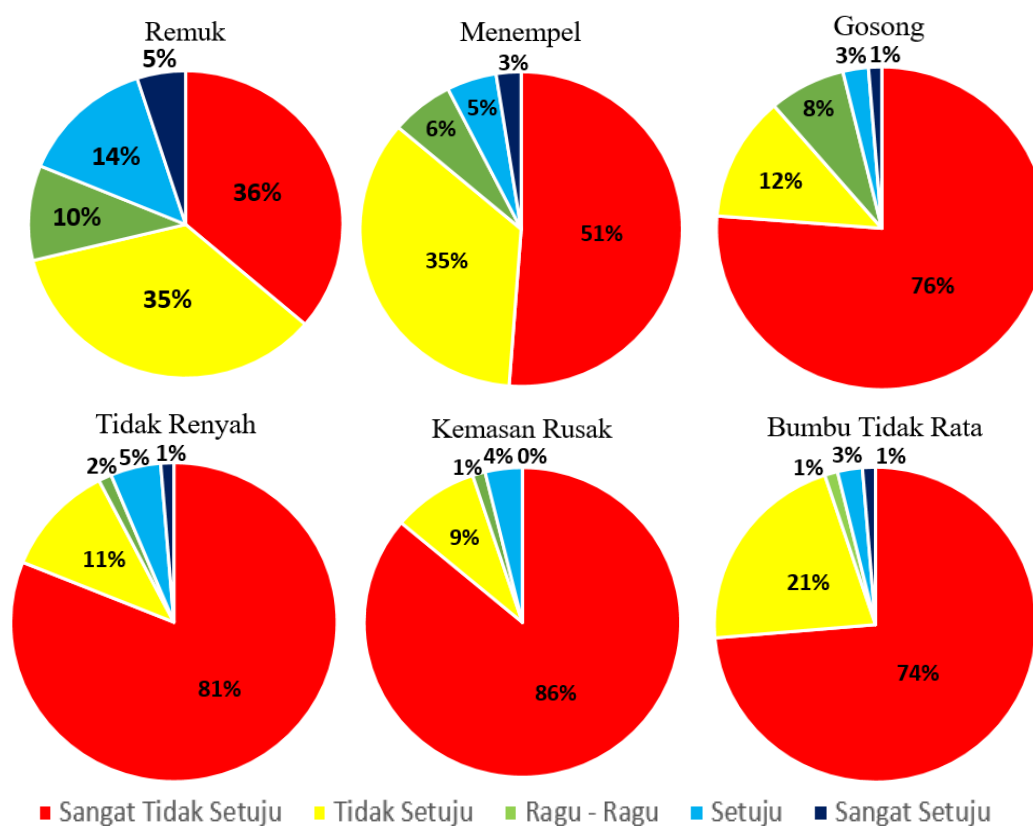
Tabel 1.1 Data Produksi dan Cacat Produk Keripik Tempe Bulan Oktober

No.	Tanggal	Jumlah Produksi Keripik Tempe (kg)	Jumlah Keripik Tempe Cacat (kg)	Presentase Cacat (%)	Standar Perusahaan (%)
1	1-Oktober-22	79	6,5	8,23	5
2	3-Oktober-22	80	6	7,50	5
3	4-Oktober-22	79	7	8,86	5
4	5-Oktober-22	79	8,1	10,25	5
5	6-Oktober-22	78	5,8	7,44	5
6	7-Oktober-22	80	6,7	8,38	5
7	8-Oktober-22	80	4,8	6,00	5
8	10-Oktober-22	80	6,3	7,88	5
9	11-Oktober-22	79	6,1	7,72	5
10	12-Oktober-22	79	6,3	7,97	5
11	13-Oktober-22	79	6,4	8,10	5
12	14-Oktober-22	80	5,6	7,00	5
13	15-Oktober-22	80	4,2	5,25	5
14	17-Oktober-22	80	6,6	8,25	5
15	18-Oktober-22	78	4,8	6,15	5
16	19-Oktober-22	80	6,7	8,38	5
17	20-Oktober-22	79	4,6	5,82	5
18	21-Oktober-22	79	6,4	8,10	5
19	22-Oktober-22	80	4,2	5,25	5
20	24-Oktober-22	80	5,9	7,38	5
21	25-Oktober-22	80	6,5	8,13	5
22	26-Oktober-22	80	4,1	5,13	5
23	27-Oktober-22	79	8	10,13	5
24	28-Oktober-22	80	7	8,75	5
25	29-Oktober-22	79	7,7	9,75	5
26	31-Oktober 22	80	5,7	7,13	5
Total		2066	158	198,93	
Rata-Rata		79,46	6,08	7,65	

Sumber : Data *Home Industry* Melati Jaya

Berdasarkan tabel 1.1 menunjukkan jumlah produksi dan kecacatan produk keripik tempe pada Bulan Oktober 2022. Terdapat beberapa jenis cacat yang terjadi dalam produksi keripik tempe berdasarkan kriteria pemilik dan peneliti yaitu keripik tempe remuk, keripik tempe menempel dan keripik tempe gosong. Total kecacatan yang didapatkan keripik tempe produksi Melati Jaya selama satu bulan berjumlah 158 kg

dengan rata-rata yang didapat sebesar 6,08 dari jumlah produksi 2066 kg atau rata-rata 79,46 kg. Hasil rata-rata presentase produk cacat sebesar 7,65% dari ketentuan perusahaan yang telah ditetapkan sebesar 5% perharinya.



Gambar 1.1 Responden Konsumen Melati Jaya

Gambar 1.1 menunjukkan hasil survei kepada 80 responden yang pernah membeli keripik tempe Melati Jaya selama satu bulan terakhir. Adapun kekurangannya yaitu keripik tempe remuk (tidak bulat), keripik tempe saling menempel, keripik tempe dalam keadaan gosong, keripik tempe dalam kondisi tidak renyah, keripik tempe dalam kemasan rusak, keripik tempe bumbu yang tidak merata. Terdapat 3 kategori yang mendominasi jenis kecacatan produk keripik tempe cap Melati dari tanggapan konsumen yaitu keripik tempe remuk, keripik tempe menempel, dan keripik tempe gosong. Masukan konsumen ini sebagai dasar kriteria cacat dibangun dari 3 sisi yaitu pemilik, peneliti & konsumen.

*Home industry* Melati Jaya memiliki batasan cacat yang dihasilkan sebesar 5% bertujuan memenuhi standar dan spesifikasi perusahaan serta dapat menjaga kepercayaan konsumen. Berdasarkan data yang didapat pada Bulan Oktober 2022 & Bulan November 2022 keripik tempe Melati Jaya mengalami kecacatan terus meningkat

dan hasil penilaian dari 80 konsumen keripik tempe Melati Jaya selama sebulan terakhir didapatkan hasil cacat yang sering terjadi dari dua sumber tersebut dengan kategori keripik tempe remuk, keripik tempe menempel dan keripik tempe gosong. Setelah mengetahui hasil tersebut maka diperlukannya pengendalian kualitas lebih lanjut dengan tujuan keripik tempe produksi Melati jaya lebih baik lagi dan dapat mencapai target kecacatan yang sesuai dengan standar perusahaan sebesar 5%.

Pada penelitian ini, menyelesaikan masalah pada *home industry* Melati Jaya yang berupa kecacatan produk keripik tempe tersebut menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC) dan *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA). Menurut Hendrawan dkk., (2020) *Statistical Quality Control* adalah metode statistik bertujuan mengumpulkan dan menganalisis data dalam menentukan dan mengawasi kualitas hasil dari sebuah produksi. Selanjutnya menggunakan *Failure Mode And Effect Analysis* (FMEA) dengan bertujuan memberi tindakan rekomendasi perbaikan terhadap pengendalian kualitas (Mulia & Rochmoeljati, 2021). Pengendalian kualitas pada *home industry* Melati Jaya ini sangat diperlukan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian berjudul “Rekomendasi Perbaikan Cacat Produksi Dengan *Statistical Quality Control* (SQC) Dan *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) Pada *Home Industry* Melati Jaya”.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Produk keripik tempe yang dihasilkan pada *home industry* Melati Jaya masih sering terjadi kecacatan pada saat produksi yang melebihi dari standar yang ditetapkan sebesar 5%.

## 1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Faktor apa saja yang menyebabkan adanya kecacatan pada *home industry* Melati Jaya?
2. Bagaimana rekomendasi perbaikan cacat produksi pada *home industry* Melati Jaya?

## 1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut dapat diketahui tujuan dari penelitian ini, sebagai berikut :

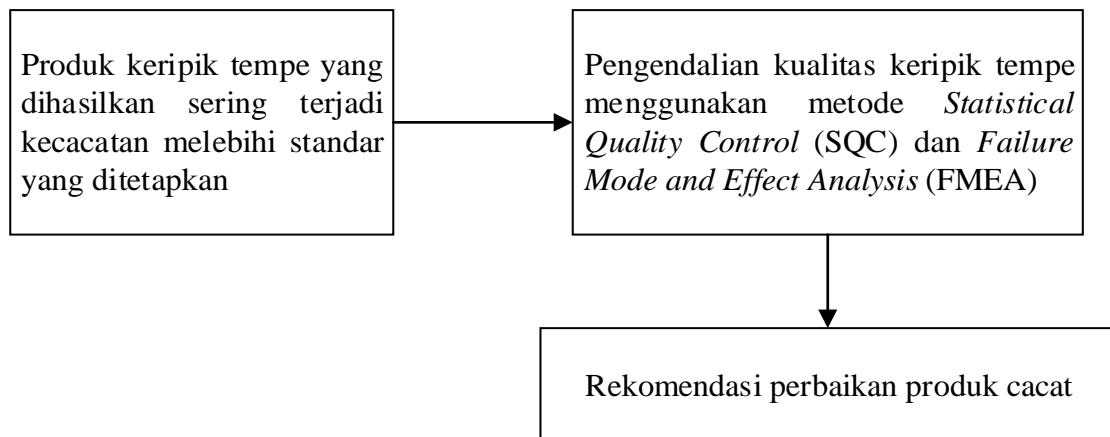
1. Mengidentifikasi faktor penyebab dari kecacatan pada *home industry* Melati Jaya.
2. Memberikan rekomendasi perbaikan cacat produksi pada *home industry* Melati Jaya.

### 1.5 Batasan Penelitian

Batasan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini menggunakan data produksi dan cacat produk keripik tempe mulai tanggal 1 Oktober 2022 sampai dengan 30 November 2022.
2. Penelitian dilakukan di *home industry* Melati Jaya.
3. Penelitian ini tidak berhubungan dengan faktor biaya.
4. Penelitian ini tidak berhubungan dengan kriteria tenaga kerja.

### 1.6 Kerangka Berpikir



Gambar 1.2 Kerangka Berpikir

### 1.7 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini sebagai berikut :

- a. Bagi Peneliti  
Sebagai bahan pengetahuan dan pengalaman yang langsung diaplikasikan dalam kehidupan nyata terkait materi perbaikan mutu pada saat perkuliahan.
- b. Bagi *Home Industry* Melati Jaya  
Sebagai bahan rekomendasi perbaikan kualitas produk dengan menggunakan metode *Statistical Quality Control (SQC)* dan *Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)*.
- c. Bagi Akademis  
Sebagai bahan referensi dan perbandingan untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan perbaikan kualitas.