

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia khususnya di perkotaan menggunakan selai untuk memberikan rasa pada roti tawar. Selai adalah produk bertekstur semi padat yang terbuat dari campuran buah dan bahan seperti prekrtrin, gula, dan asam. Banyak buah-buahan yang bisa dijadikan bahan pembuatan selai. Salah satunya adalah pepaya yang menjadi bahan baku selai strawberry dan nanas (Aulia, 2022). Pepaya mengandung serat dan kadar air yang tinggi. Pepaya dapat diolah menjadi berbagai macam makanan olahan, termasuk selai pepaya. Selai pepaya dapat digunakan untuk mencampur bahan dan membuat isian atau untuk menyebarkan rasa pada roti. Selain rasanya yang lezat dan manis, produksi selai pepaya juga mempunyai potensi untuk dikembangkan. (Kholifa, 2020).

Buah Pepaya merupakan salah satu buah hasil pertanian yang sangat diapresiasi oleh masyarakat Indonesia. Pepaya banyak mengandung vitamin C, vitamin A, vitamin B, mineral dan energi, pepaya banyak mengandung antioksidan yang baik untuk kesehatan tubuh. Pepaya merupakan buah yang banyak mengandung air sehingga mudah rusak atau lunak serta memiliki umur simpan yang pendek. Pepaya yang rusak dapat menyebabkan berkurangnya kualitas nutrisi dan fisik. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan pepaya adalah dengan mengolah pepaya menjadi produk olahan. Produk potensial adalah produk olahan. Salah satu produk yang berpotensi sebagai produk olahan dari buah pepaya adalah selai (Salfauqi, 2020).

Seiring dengan kemajuan teknologi dan persaingan industri yang semakin ketat maka perusahaan industri berlomba lomba untuk menghasilkan produk yang berkualitas tinggi untuk membuat konsumen tetap setia menggunakan produk perusahaan tersebut. CV. Harry merupakan perusahaan selai di Jawa Timur yang mengelola bahan baku menjadi barang jadi. Dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Produk yang dihasilkan adalah produk selai buah merek "Sweet Nice" yang diproduksi dengan kapasitas dan spesifikasi sesuai dengan kebutuhan konsumen. Secara umum setiap perusahaan mempunyai tujuan untuk

mencari keuntungan yang berpegang pada peningkatan mutu, peningkatan produktifitas, peningkatan efisiensi serta melibatkan partisipasi karyawan dalam mengatasi permasalahan pada suatu perusahaan tersebut. CV. Harry pada proses produksinya selalu ada produk yang tidak memenuhi standar mutu yang diterapkan oleh perusahaan dan harus dilakukan perbaikan karena produk tersebut tidak dapat di pasarkan karena akan mengakibatkan ketidakpuasan dari konsumen. Proses perbaikan ini menyebabkan biaya produksi menjadi meningkat yang selanjutnya menyebabkan margin keuntungan dari perusahaan berkurang.

Pengendalian kualitas yang di lakukan pada CV. Harry belum terbukti baik dengan ditemukan produk cacat di atas batas toleransi dan belum mampu mengidentifikasi faktor kecacatan dan penyebab-penyebab kecacatan secara detail. Untuk itu CV. Harry harus memastikan produk benar-benar berkualitas dengan tindakan pencegahan terhadap kemungkinan terjadinya kegagalan atau cacat, baik yang disebabkan mesin, proses produksi, material, maupun manusia. Untuk itu upaya yang harus dilakukan untuk menjamin kualitas produk adalah dengan mencegah dan meminimalis kegagalan produk maupun proses dari produk tersebut.

Berdasarkan dari uraian berikut adalah data jumlah produksi dan jumlah cacat selai yang dikeluarkan oleh CV. Harry yang diketahui sebagai berikut:

Tabel 1.1 Jumlah Produksi Dan Jumlah Cacat

No	Waktu Produksi	Jumlah Produksi (pcs)	Jumlah Produk Cacat (pcs)	Presentase %
1	1 Desember 2022	47.848	456	0,96
2	2 Desember 2022	46.278	476	1,03
3	3 Desember 2022	47.496	435	0,91
4	4 Desember 2022	46.416	477	1,03
5	7 Desember 2022	48.012	452	0,94
6	8 Desember 2022	47.986	440	0,91
7	9 Desember 2022	46.803	466	0,99
8	10 Desember 2022	46.649	483	1,03
9	14 Desember 2022	47.967	455	0,95
10	15 Desember 2022	47.363	461	0,97
11	16 Desember 2022	47.836	471	0,98
12	17 Desember 2022	46.406	465	1,00
13	21 Desember 2022	46.752	438	0,93
14	22 Desember 2022	46.745	471	1,01
15	23 Desember 2022	47.850	474	0,99
16	24 Desember 2022	47.959	441	0,92
17	28 Desember 2022	46.309	473	1,02
18	29 Desember 2022	46.796	489	1,04
19	30 Desember 2022	45.856	470	1,02
20	31 Desember 2022	47.796	443	0,92
Jumlah Total		943.123	9.236	20

Sumber: CV. Harry

Dalam tabel 1.1 menunjukkan jumlah presentase kecacatan produk. Dalam tabel 1.1 juga menunjukkan bahwa kecacatan produk terjadi secara bertahap dan

hal ini harus segera di atasi agar perusahaan menjadi lebih produktif dan tetap stabil. Berdasarkan hasil wawancara belum ada penelitian terdahulu yang dilakukan terhadap meminimalisirkan kecacatan produk sehingga penelitian ini penting dilakukan bagi perusahaan. Agar sesuai standart perusahaan, Perusahaan menginginkan agar tingkat kecacatan 5 – 10% atau sekecil mungkin dalam setiap bulan Untuk mengatasi masalah tersebut perusahaan harus memproduksi produk dengan mutu terbaik dengan tingkat cacat sekecil mungkin sehingga produk yang sampai ke tangan konsumen sesuai dengan standar mutu perusahaan dan memuaskan konsumen. Dalam hal ini perusahaan harus melakukan perbaikan dan pengendalian pada proses produksinya sehingga tingkat cacat dari produk yang di hasilkan dapat di kurangi semaksimal mungkin. Untuk itu metode yang dapat di gunakan perusahaan untuk memperbaiki mutu dan menekan tingkat cacat produk yaitu dengan menggunakan metode six sigma (Assauri, 2006).

Six sigma merupakan metode untuk meningkatkan produktivitas dan profitabilitas. Six sigma adalah metode pemecahan masalah yang paling efektif yang tersedia untuk meningkatkan performa bisnis dan organisasi. Dan merupakan strategi perbaikan kinerja bisnis yang bertujuan untuk mengurangi jumlah kesalahan/cacat hingga 3,4 DPMO (Shrivastava, 2008).

1.2 Identifikasi Masalah

CV.Harry pada proses produksinya selalu ada produk yang tidak memenuhi standar mutu yang ditetapkan oleh perusahaan dan harus dilakukan perbaikan, Berdasarkan uraian tersebut maka penulis akan meneliti tentang pengendalian kualitas yang akan dilakukan di perusahaan CV. Harry yang selama ini masih mengalami tingkat kecacatan produk. Untuk itu penulis akan melakukan penelitian tentang manajemen mutu, dengan judul *“Pengendalian Kualitas Produksi Selai dengan Metode Six Sigma pada CV. Harry “*

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, dapat dirumuskan sebagai berikut:

- a. Apa saja faktor-faktor yang menyebabkan kecacatan produk selai pada CV. Harry?

- b. Bagaimana mengetahui nilai DPMO dan Sigma Level pada produk selai CV.Harry
- c. Bagaimana Langkah-langkah mengendalikan kualitas produksi dengan menggunakan metode Six Sigma pada CV. Harry

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Menentukan faktor-faktor yang menyebabkan produk cacat pada selai dengan metode Six Sigma.
- b. Melakukan perhitungan nilai DPMO dan Sigma Level pada CV.Harry
- c. Membuat langkah-langkah pengendalian kualitas produksi dengan menggunakan metode Six Sigma pada CV. Harry

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini di harapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Dapat memberikan informasi yang berguna sebagai bahan masukan bagi perusahaan.
2. Dapat memberikan usulan-usulan membangun yang mungkin dapat digunakan sebagai rujukan bagi perusahaan.

1.6 Asumsi

Dalam pembahasan atau pelaksanaan penelitian ini, menggunakan beberapa asumsi demi kelancaran penelitian yaitu :

1. kondisi mesin dianggap normal.
2. tidak sedang *maintenance/breakdown*.

1.7 Kerangka Berpikir



