

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produksi adalah kegiatan yang mengubah semua hubungan yang mengarah pada kegiatan atau aktivitas sehingga *ouput* dan *inputnya* adalah barang atau jasa,serta kegiatan yang membantu keberlangsungan manusia. Kegiatan produksi merupakan proses transformasi barang sebelum sampai ke tangan konsumen. Dengan kata lain,produksi adalah proses yang harus dilalui suatu barang sebelum sampai ketangan konsumen. Proses produksi adalah mengacu pada cara, metode, dan teknik untuk menciptakan atau meningkatkan kegunaan suatu barang atau jasa dengan memanfaatkan berbagai sumber daya yang ada (Arsawan dkk, 2021)

Dalam menciptakan produk yang bagus perusahaan harus melakukan pembenahan terutama dalam sistem pengendalian kualitas. Karena dalam produksi sering kali terjadi kesalahan yang tidak diinginkan, salah satunya yaitu sering terjadi kecacatan produk, dengan adanya produk cacat akan merugikan perusahaan. Oleh karena itu, atas cacat tersebut, perusahaan harus mengatasinya dengan menerapkan *system* pengendalian kualitas untuk meminimalkan produk cacat (*defect product*) dan berusaha mencapai tingkat cacat nol (*zero defect*) (Choir, 2018).

Pengendalian kualitas sangat penting bagi suatu perusahaan dalam menjalankan proses produksinya agar perusahaan selalu dapat menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Pengendalian mutu harus mengarahkan berbagai tujuan secara terpadu agar pelanggan dapat puas dengan penggunaan produk perusahaan. Standar mutu meliputi bahan mentah, proses produksi, dan produk jadi. Maka dari itu pengendalian kualitas bisa dimulai dari bahan baku hingga barang jadi.

Roti merupakan hidangan yang digemari banyak kalangan, tanpa memandang usia dan status. Bagi sebagian kelompok masyarakat, roti merupakan makanan pokok pengganti nasi, sedangkan pada kelompok sosial lainnya roti dianggap sebagai makanan ringan atau jajanan. Dengan besarnya minat masyarakat terhadap roti, lahirlah berbagai toko roti seperti Roti 88, Roti petruk, Herda *Cake* dan salah satunya Roti Indah. (Zulaikha, 2021)

Roti Indah merupakan *Home Industry* pangan yang berdiri sejak tahun 2017, adapun produk yang dihasilkan adalah Roti Rasa Kelapa, Rasa Strawberry, Rasa Coklat, dan Rasa Nanas. Roti Indah berlokasi di Madurejo, Munder, Kecamatan Yosowilangun, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur 67382. Roti Indah memproduksi

setiap hari, Pada proses produksinya tidak luput dari kesalahan yang mengakibatkan produk roti tersebut cacat. Jenis cacat yang biasa muncul seperti gosong, sobek dan ukuran roti yang berbeda. (Zulaikha, 2021)

Statistical Quality Control (SQC) adalah salah satu cara untuk mengurangi produk cacat (Elmas,2017). Karena metode ini mempermudah perusahaan dalam menjaga kualitas produk dari awal produksi hingga produk akhir. Melalui metode ini perusahaan juga dapat menyeleksi produk yang mengalami kecacatan dan berkualitas tinggi, dengan demikian memungkinkan perusahaan untuk memproduksi produk secara efektif dan efisien.

Hasil produksi baik dapat diartikan sebagai tingkat atau ukuran kepatuhan suatu produk terhadap penggunaannya. Konsekuensinya, barang berkualitas tinggi akan dihasilkan melalui prosedur yang efektif dan kepatuhan terhadap standar kualitas yang ditetapkan oleh permintaan pasar. Konsekuensinya, barang-barang berkualitas tinggi akan diproduksi melalui prosedur yang efektif dan kepatuhan terhadap standar kualitas yang ditetapkan oleh permintaan pasar.

Meskipun proses produksi telah dilakukan dengan benar, namun seringkali terdapat perbedaan antara produk yang dihasilkan dengan produk yang diantisipasi, artinya produk tersebut mempunyai kerusakan atau cacat produk atau mempunyai kualitas yang lebih rendah dari yang dipersyaratkan. Hal ini disebabkan oleh variasi sejumlah faktor, termasuk faktor yang berkaitan dengan personil, bahan baku, dan fasilitas mesin yang digunakan dalam proses produksi.

Untuk mencegah banyaknya barang rusak atau cacat yang dijual di pasar dan untuk memastikan bahwa produk tersebut Pelaku usaha harus mengambil tindakan yang mempunyai pengaruh terhadap kualitas yang dihasilkan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan dan harapan konsumen. Perusahaan memerlukan pengendalian kualitas untuk memastikan bahwa barang-barang mereka memenuhi standar internal perusahaan serta yang ditetapkan oleh organisasi nasional dan internasional yang mengawasi manajemen kualitas dan standardisasi. Mereka juga membutuhkannya untuk memastikan bahwa produk mereka memenuhi harapan pelanggan.

Efektivitas pengendalian kualitas akan mempengaruhi kemampuan perusahaan dalam menghasilkan barang yang berkualitas tinggi. Sumber daya mentah, teknik produksi, dan barang jadi semuanya mengikuti pada standar kualitas. Akibatnya, metode pengendalian kualitas ini dapat digunakan mulai dari bahan mentah hingga

proses pembuatannya. Dunia usaha harus melakukan perubahan, khususnya pada sistem kendali mutu, untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Produk yang cacat akan merugikan perusahaan karena produksi sering kali melibatkan kesalahan yang tidak disengaja, di antaranya adalah seringnya cacat produk. Oleh karena itu, perusahaan harus menciptakan sistem kendali mutu untuk mengatasi kesalahan ini guna mengurangi jumlah barang cacat yang diproduksi.

Berdasarkan dari uraian latar belakang, maka permasalahan pokok dalam penelitian ini masih terdapat permasalahan yaitu ditemukan produk cacat (*defect*). Sehingga belum terpenuhi untuk hasil yang berkualitas tinggi. Sehingga belum memenuhi hasil yang berkualitas tinggi yang sesuai dengan standar perusahaan dan permintaan para konsumen.

Sehingga penulis menentukan penelitian dengan judul “*Analisis Statistical Quality Control (SQC) Dan Pdca Untuk Perbaikan Kualitas Pada Pembuatan Roti Indah*”.

Tabel 1. 1 Data Produk Cacat Roti Rasa Kelapa Pada Bulan Agustus 2023

No	Tanggal	Jumlah produk (Pcs)	Jumlah produk cacat (Pcs)	presentase%
1	1 Agustus 2023	5000	350	7
2	2 Agustus 2023	5000	371	7.42
3	3 Agustus 2023	5000	378	7.56
4	4 Agustus 2023	5000	387	7.74
5	5 Agustus 2023	5000	312	6.24
6	6 Agustus 2023	5000	318	6.36
7	7 Agustus 2023	5000	374	7.48
8	8 Agustus 2023	5000	343	6.86
9	9 Agustus 2023	5000	321	6.42
10	10 Agustus 2023	5000	352	7.04
11	11 Agustus 2023	5000	376	7.52
12	12 Agustus 2023	5000	339	6.78
13	13 Agustus 2023	5000	357	7.14
14	14 Agustus 2023	5000	356	7.12
15	15 Agustus 2023	5000	376	7.52
16	16 Agustus 2023	5000	356	7.12
17	17 Agustus 2023	5000	321	6.42
18	18 Agustus 2023	5000	312	6.24
19	19 Agustus 2023	5000	367	7.34
20	20 Agustus 2023	5000	384	7.68
21	21 Agustus 2023	5000	361	7.22

No	Tanggal	Jumlah produk (Pcs)	Jumlah produk cacat (Pcs)	presentase%
22	22 Agustus 2023	5000	349	6.98
23	23 Agustus 2023	5000	391	7.82
24	24 Agustus 2023	5000	381	7.62
25	25 Agustus 2023	5000	355	7.1
26	26 Agustus 2023	5000	354	7.08
27	27 Agustus 2023	5000	314	6.28
28	28 Agustus 2023	5000	385	7.7
29	29 Agustus 2023	5000	352	7.04
30	30 Agustus 2023	5000	341	6.82
31	31 Agustus 2023	5000	320	6.4
Total		155000	10953	219.06
Rata-rata		5000	353.32	7.07

Sumber : Data Pengamatan Roti Indah

Pada tabel 1.1 data menunjukkan bahwa Roti Indah memproduksi 15000 dalam 1 bulan ,produk Roti Indah terdapat cacat dengan rata-rata perhari 353,32 pieces (pcs) dengan presentase 7,07%, dari ketentuan target perusahaan menetapkan 5% dari produk cacat dan menetapkan batas produk cacat yang berdasarkan data-data masa lalu yang melebihi batas kecacatan. Perusahaan menetapkan 5% karena disebabkan dari akumulasi jumlah produk cacat dari hasil produksi berdasarkan kualitas bahan baku yang digunakan yang berpengaruh kepada penurunan profit penjualan.

1.2 Identifikasi Masalah

Produk Roti Indah yang masih sering terjadi kecacatan pada saat produksi yang melebihi dari standar yang telah ditetapkan sebesar 5%.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka rumusan masalah yang bisa diangkat dalam penelitian ini adalah:

1. Faktor apa saja yang menyebabkan dari kecacatan pada produk Roti Rasa Kelapa
2. Bagaimana usulan perbaikan dari hasil analisis *Statistical Quality Control* pada produk industri Roti Indah

1.4 Tujuan Penelitian

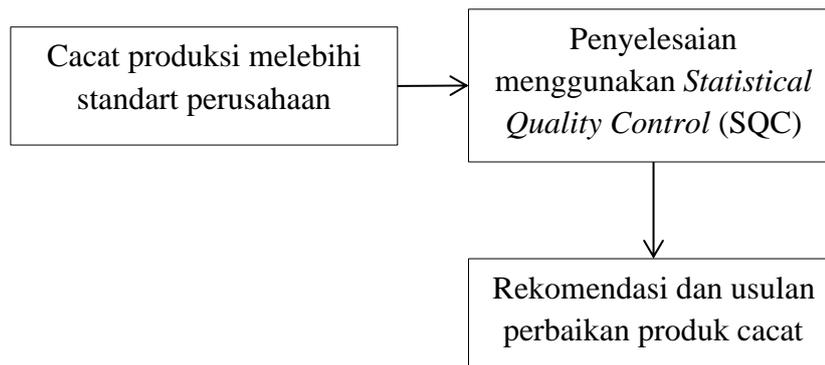
1. Mengidentifikasi faktor penyebab dari kecacatan produk Roti rasa Kelapa.
2. Memberikan rekomendasi perbaikan cacat menggunakan metode PDCA pada Roti rasa Kelapa.

1.5 Batas Penelitian

Penelitian yang akan dilakukan ini memiliki batasan agar lebih terarah dan fokus dalam menjawab permasalahan penelitian. Batasan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini tidak dilakukan pembahasan mengenai perhitungan biaya.
2. Penelitian ini menggunakan data produksi dan cacat pada awal bulan Agustus 2023
3. Penelitian ini hanya mengidentifikasi kecacatan produk Roti rasa Kelapa

1.6 Kerangka Berpikir



Gambar 1. 1 Kerangka berfikir

1.7 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi peneliti
Sebagai bahan pengetahuan dan pengalaman yang langsung diaplikasikan dalam kehidupan nyata terkait materi perbaikan mutu pada saat perkuliahan.
2. Bagi Roti Indah
Sebagai rekomendasi perbaikan kualitas produk dengan menggunakan metode *Statistical Quality Control (SQC)*.
3. Bagi Akademis
Sebagai bahan referensi dan perbandingan untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan perbaikan kualitas.