

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan produk makanan berbahan baku kedelai yang sudah dikenal sejak lama di Indonesia. Sebagian besar masyarakat menyukai bentuk olahan kedelai berupa tahu. Kebiasaan makan tahu menjadi budaya yang turun menurun, karena selain harganya murah, tahu dapat diolah menjadi berbagai variasi masakan. Tahu sudah menjadi kebutuhan pokok untuk masyarakat Indonesia.

Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Tahu dikenal sebagai makanan rakyat dan beraneka ragam jenis tahu yang ada di Indonesia umumnya dikenal sesuai dengan tempat pembuatannya. Seperti misalnya tahu Sumedang dan tahu Kediri. Pada panganan tahu terdapat berbagai macam kandungan gizi, seperti misalnya protein. Dimana kualitas protein di dalam tahu hampir sama hebatnya dengan daging atau susu, tahu juga memiliki kandungan lemak jenuh yang cukup rendah dan juga bebas kolesterol. Selain itu, tahu juga mengandung lemak tak jenuh, karbohidrat, kalori dan mineral, fosfor, vitamin B-kompleks yang bermanfaat mendukung terbentuknya kerangka tulang.

Kualitas tahu secara umum disebabkan karena variasi dalam penggunaan bahan baku dan proses pembuatannya. Jika bahan baku yang digunakan mempunyai kualitas yang baik dan proses pembuatannya benar maka tahu yang

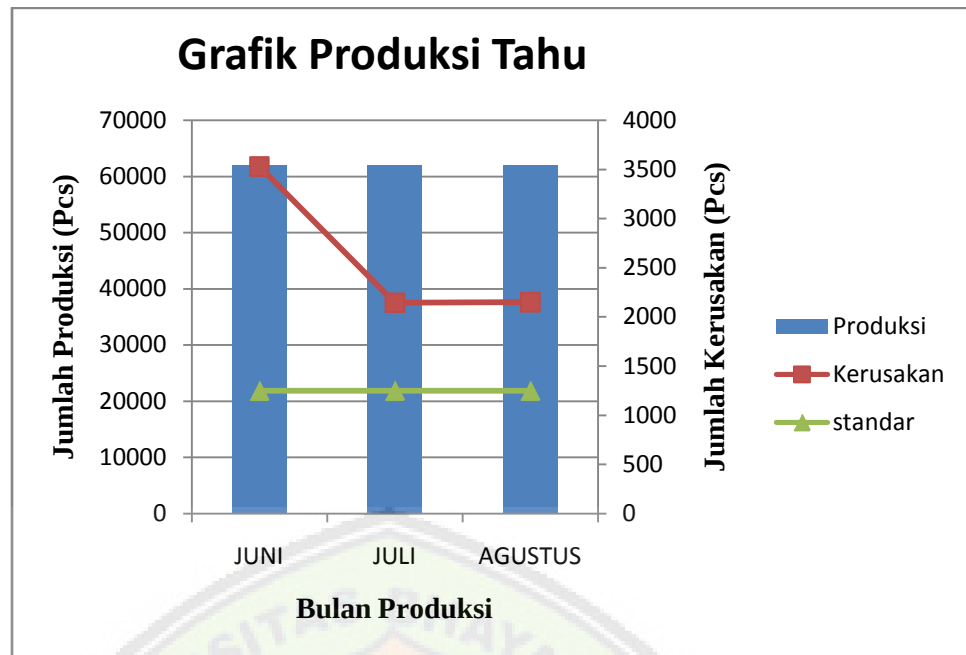
dihasilkan akan mempunyai kualitas yang baik pula. Jenis dan mutu produk tahu sangat bervariasi tergantung jenis-jenis bahan dan formulasi yang digunakan dalam pembuatannya. Variasi produk tahu diperlukan untuk memenuhi adanya variasi selera dan daya beli konsumen.

CV PELTON TAHU merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang produksi tahu. Produk yang dihasilkan oleh CV ini meliputi, tahu putih dan tahu kuning. Sekalipun bisnis tahu merupakan bisnis tahan banting akan tetapi tahu merupakan produk makanan yang mudah rusak, karena memiliki kadar air dan protein tinggi yang merupakan media tumbuh yang potensial bagi mikroorganisme pembusuk. Produk tahu hanya memiliki umur simpan antara dua sampai tiga hari. Selain itu pada proses produksinya tahu membutuhkan perhatian yang lebih, karena harus melalui beberapa proses produksi yang melibatkan banyak peralatan. Apabila perusahaan tahu di dalam proses produksinya tidak menerapkan pengendalian kualitas yang baik, maka produk tahu yang dihasilkan akan sangat rentan mengalami kerusakan. Oleh karena itu diperlukan metode khusus dalam upaya pengendalian kualitas agar produk tahu yang dihasilkan sesuai dengan yang berlaku. Berikut data produksi tahu dan tahu rusak periode Juni - Agustus 2017

Tabel 1.1. Produk Tahu Rusak Juni - Agustus 2017

BULAN	JUMLAH PRODUKSI (Pcs)	JUMLAH KERUSAKAN (Pcs)	PROPORSI PRODUK RUSAK(%)
JUNI	62000	3529	0,57
JULI	62000	2145	0,35
AGUSTUS	62000	2150	0,35

Sumber : Data Perusahaan CV. Pelton Tahu tahun 2017



Gambar 1.1 Grafik Produksi Tahu CV. Pelton Tahu
(Sumber : Diolah dari Data Produksi CV. Pelton Tahu)

Metode DMAIC Merupakan suatu pendekatan yang terbukti untuk menghilangkan *defect* (kecacatan) dan meningkatkan kualitas yang berkaitan dengan metrik bisnis untuk meningkatkan efisiensi demi mencapai keunggulan operasional, bersifat saling melengkapi dan merupakan dasar untuk perusahaan atau organisasi melakukan perbaikan secara terus-menerus. Kerusakan yang ditargetkan di CV. Pelton perbulannya adalah 1200 dari proses produksi.

Dengan metode DMAIC dapat menentukan bagaimana cara melakukan perbaikan dan menjaga perbaikan yang telah dilakukan sebagai cara melakukan validasi dan verifikasi terhadap perbaikan yang benar-benar dilaksanakan dengan mencari penyebab masalah yang masih kurang jelas dan belum menyentuh akar masalah sebenarnya dengan menggunakan alat (*tool*).

Berdasarkan latar belakang masalah yang sudah dipaparkan di atas, maka penulis mengambil judul “Pengendalian Kualitas Produk Tahu dengan Menggunakan Metode DMAIC”

1.2 Identifikasi Masalah

Dari penjabaran latar belakang yang sudah disampaikan diatas, maka masalah yang dapat ditemui adalah :

1. Masih ditemukannya kerusakan tahu yang melebihi standar perusahaan
2. Belum adanya teknik pengendalian kualitas pada produksi tahu

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Jenis kerusakan apa yang paling dominan sehingga meningkatnya kerusakan tahu ?
2. Apakah metode DMAIC dapat menentukan perbaikan dengan mencari penyebab tingginya kerusakan tahu ?

1.4 Batasan Masalah

Agar penelitian yang akan dilakukan lebih fokus dan tidak meluas dari pembahasan yang dimaksud, maka akan dicari penyebab utama dari cacat produk tahu dengan menggunakan diagram pareto, diagram histogram, *fishbone*.

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui jenis-jenis kerusakan tahu yang paling dominan.
2. Memberikan usulan perbaikan untuk mengurangi kerusakan pada tahu dengan metode DMAIC.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada semua pihak yang terkait.

Adapun manfaat yang diharapkan yaitu :

1. Bagi perusahaan :
 - a. Membantu perusahaan dalam melakukan program perbaikan dan peningkatan kinerja
 - b. Hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis dapat dijadikan masukan untuk melakukan penurunan presentase kegagalan pada proses produksi tahu
2. Bagi mahasiswa
 - a. Penelitian ini dapat berguna untuk mengetahui aplikasi dari keilmuan teknik industri yang didapatkan dalam perkuliahan
 - b. Mahasiswa dapat mengerti dan mengetahui penyebab terjadinya kegagalan pada proses produksi tahu
 - c. Mahasiswa dapat mengetahui tindakan usulan perbaikan yang tepat untuk mengurangi kegagalan pada proses produksi tahu

1.7 Tempat dan Waktu penelitian

Tempat penelitian ini dilaksanakan pada CV. PELTON TAHU yang bergerak pada proses pembuatan tahu. CV ini berlokasi di Tambun Selatan. Kegiatan penelitian berlangsung pada bulan Juni 2017 – Agustus 2017, meliputi pengumpulan data, observasi dan wawancara. Fokus observasi adalah hasil produksi dan kualitas dari hasil produksi tahu.

1.8 Metodologi penelitian

Dalam penulisan ini langkah yang dilakukan oleh penulis adalah sebagai berikut :

1. Wawancara

Melakukan proses tanya jawab kepada pemilik CV. Pelton Tahu baik secara lisan dan tertulis yang nantinya data akan digunakan sebagai Referensi dan pertimbangan

2. Observasi

Mengamati langsung faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pengendalian mutu produksi tahu dan mencari tahu sebab-sebab terjadinya kerusakan

3. Analisa

Merangkum dan menganalisis dari hasil observasi berupa temuan-temuan di lapangan

4. Studi pustaka

Mengumpulkan referensi tertulis yang berhubungan dengan tujuan penelitian, antara lain mengenai pengendalian mutu dan kualitas.

1.9 Sistematika Penulisan

Penelitian ini ditulis dengan aturan sistematika penulisan yang baku agar memudahkan proses penyusunan dan mencapai tujuan penulisan yang baik dan terarah serta tidak menyimpang dari permasalahan yang akan dianalisis. Penulis memaparkan sistematika tugas akhir yang di uraikan sebagai berikut:

Bab I : Pendahuluan

Bab ini berisi latar belakang , dentifikasi masalah, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, waktu dan tempat penelitian, metodologi penelitian serta sistematika penulisan yang diharapkan mampu memberikan gambaran pelaksanaan dan pembahasan skripsi ini.

Bab II : Landasan Teori

Berisi tentang teori-teori yang mendasari penelitian, pemecahan yang dibahas.

Bab III: Metodologi Penelitian

Bab ini berisi tentang tempat dan waktu penelitian, teknik pengumpulan data, teknik pengolahan data, dan kerangka penelitian.

Bab IV :Analisa Data Dan Pembahasan

Bab ini berisi tentang pengumpulan data berupa profil perusahaan, deskripsi data variable dan analisis data dengan menggunakan metode DMAIC dan penilaian dilakukan peneliti bersama-sama dengan manajemen perusahaan berdasarkan data dan informasi yang diperoleh

dari pengolahan data kemudian dilakukan juga analisis akar masalah dan usulan perbaikan yang perlu dilakukan.

Bab V: Penutup

Bab ini berisi tentang kesimpulan yang diperoleh dari penelitian yang telah dilakukan dan saran-saran sebagai masukan untuk pelaksanaan perbaikan kualitas bagi perusahaan.

Daftar Pustaka.

