

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era globalisasi saat ini persaingan pelaku usaha bisnis dalam dunia industri indonesia ini semakin ketat dan kompetitif dalam skala kecil hingga besar untuk mendapatkan pelanggan. Dalam persaingan ini perusahaan atau pabrik harus menghasilkan produk yang berkualitas dan unggul untuk menarik pelanggan untuk membelinya. Perusahaan mampu mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk untuk keinginan pembeli. Dalam hal ini perusahaan harus memperhatikan keseluruhan proses dalam produksi dengan baik untuk meminimalisir terjadinya produk *reject* atau cacat.

Kualitas produk yang dihasilkan ditentukan oleh kegiatan dari awal produksi hingga produk jadi. Memastikan kualitas produk yang dihasilkan tinggi (Santoni, 2013). Nyatanya, kegiatan produksi terbaik perusahaan masih rusak atau menyimpang dari toleransi yang telah ditetapkan oleh perusahaan yang dapat dipelihara (*maintainability*), dan karakteristiknya dapat diukur. Kualitas dapat didefinisikan sebagai standar perusahaan dari perspektif perusahaan (Devani dan Wahyuni 2016).

UMKM Harapan Jaya merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri kue bakpia yang memproduksi kue bakpia dengan penjualan yang sangat tinggi. Produk kue bakpia yang dihasilkan oleh UMKM Harapan Jaya ini biasanya dijual di Kota Bekasi maupun luar Kota Bekasi seperti Purwakarta, Cikarang, Karawang dan di sekitar pasar Kota Bekasi. Kualitas kue bakpia ini merupakan hal yang sangat berpengaruh terhadap pemilik usaha untuk mencapai keinginan pelanggan dalam membelinya, tetapi kenyataannya dalam perusahaan masih ditemukan permasalahan dalam proses produksinya. UMKM Harapan Jaya ini masih ditemukan produk yang tidak memenuhi standar perusahaan yang apabila tidak diperbaiki maka akan mengalami kerugian perusahaan yaitu mengeluarkan biaya produksi lebih besar dan menambah waktu dan tenaga dalam pengerjaannya

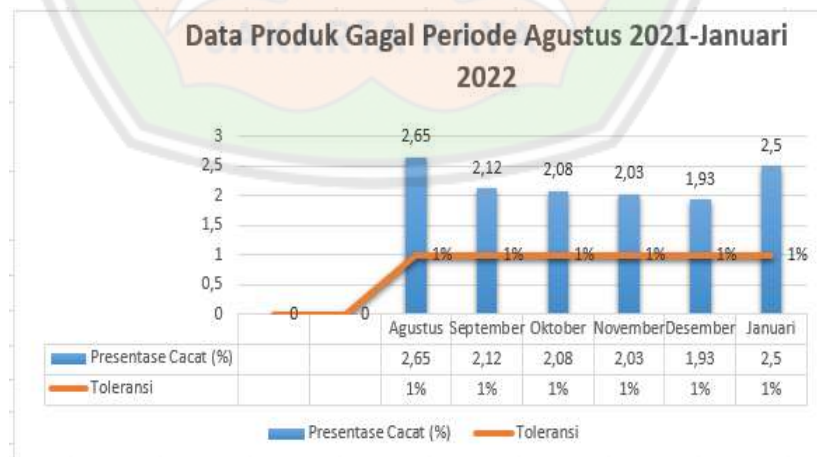
dan juga tidak tercapainya target produksi yang dilakukan oleh UMKM Harapan Jaya yaitu 1 % untuk produk yang gagal pada setiap bulannya. Berikut data kue bakpia pada periode Agustus 2021-Januari 2022

Tabel 1.1. Data *Defect* Pada Agustus 2021- Januari 2022

Bulan	Jumlah Produksi (pcs)	Jenis Cacat			Total cacat (pcs)	Presentase Cacat (%)	Standar Cacat %
		Berat Tidak Sama	Gosong	Kurang Matang			
Agustus	13.180	210	77	63	350	2,66	1
September	13.500	189	65	33	287	2,13	1
Oktober	13.200	186	69	20	275	2,08	1
November	13.750	190	52	38	280	2,04	1
Desember	13.180	179	58	18	255	1,93	1
Januari	13.550	215	85	40	340	2,51	1
Total	80,360	1169	406	212	1787		
Persentase %		65,42	22,72	11,86		2,21	

Sumber : Data UMKM Harapan Jaya (2021)

Berdasarkan data tabel yang sudah dibuat bahwa masih terdapat jenis cacat yang terjadi dari hasil proses produksi kue bakpia, Untuk lebih jelasnya bisa dilihat dari perbandingan cacat antara standar perusahaan dengan cacat yang aktual



Gambar 1.1 Data Produk Gagal Periode Aug 2021 - Jan 2022

Berdasarkan tabel 1.1 di atas, dibuatkan klasifikasi *defect* pada proses produksi bakpia antara lain cacat berat tidak sama, cacat gosong dan cacat kurang matang. Dari data tersebut, klasifikasi *defect* berat tidak sama memiliki persentase terbesar dari klasifikasi *defect*



Gambar 1.2 Perbandingan *Defect*

Berdasarkan gambar 1.2 tersebut, dapat dilihat bahwa defect paling dominan dari bulan Agustus sampai Januari yaitu *defect* berat tidak sama, kemudian *defect* gosong dan *defect* kurang matang. Maka dari itu penelitian ini berfokus pada *defect* terbesar yaitu *defect* berat tidak sama untuk dianalisis lebih lanjut.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengukur tingkat kerusakan suatu produk adalah dengan tujuh alat. Kaoru Ishikawa menerbitkan sebuah buku berjudul "Genba's QC Shuho" pada tahun 1968, yang membahas pengendalian kualitas dengan metode dan praktik perusahaan Jepang. Dalam buku ini, tujuh alat kontrol kualitas pertama kali diusulkan.

Pengukuran dengan menggunakan metode *seven tools* untuk mengetahui penyebab kecacatan dalam produk, dan memberikan usulan perbaikan untuk meningkatkan kualitas produk di perusahaan tersebut. Harapan dari penelitian ini yaitu penulis dapat memberikan usulan untuk memecahkan suatu masalah guna hal peningkatan kualitas produk di perusahaan supaya produk yang dihasilkan dapat bersaing dan memuaskan konsumen. Sampai saat ini UMKM Harapan Jaya belum ada penelitian khusus terhadap permasalahan pada kerusakan kue bakpia pada periode Agustus 2021-Februari 2022. Oleh karena itu penulis melakukan penelitian

yang berjudul “**Analisis Pengendalian Kualitas Produk Kue Bakpia Menggunakan Metode *Seven Tools***”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan dari penjelasan latar belakang di atas, penulis mengidentifikasi beberapa masalah, antara lain yaitu :

1. Pada proses produksi bakpia masih terdapat *defect* yang melebihi standar yaitu 1% yaitu rata-rata aktualnya yaitu 2 %
2. Pada proses produksi, *defect* paling besar yaitu *defect* berat tidak sama

1.3 Rumusan Masalah

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

1. Apa akar masalah yang menyebabkan *defect* berat tidak sama pada produk bakpia?
2. Usulan perbaikan apa yang harus dilakukan untuk mengurangi *defect* berat tidak sama pada produk bakpia?

1.3 Batasan Masalah

Dalam pembatasan masalah agar lebih terarah dalam melakukan pengambilan data yang dijelaskan sebagai berikut :

1. Data yang diperoleh hanya pada bulan Agustus 2021-Januari 2022
2. Penulis difokuskan pada proses pembuatan bakpia *defect* berat tidak sama
3. Penulis tidak membahas finansial perusahaan
4. Penelitian ini dilakukan pada UMKM Harapan Jaya

1.4 Tujuan Penelitian

Berikut tujuan dari penelitian ini :

1. Menemukan akar masalah yang menyebabkan terjadinya *defect* berat tidak sama pada produk bakpia
2. Membuat usulan perbaikan untuk menurunkan *defect* berat tidak sama pada produk bakpia

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi hal yang bermanfaat bagi :

1. Penulis

Sebagai penahan skripsi yang membuat informasi bagi perusahaan untuk dapat mengurangi kerusakan produk kue bakpia

2. Perusahaan

Sebagai saran dan masukan untuk analisis dalam pengendalian kualitas dan faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kerusakan produk bakpia untuk meminimalisir biaya internal maupun tenaga

1.6 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada UMKM Harapan Jaya yang berlokasi di Daerah Rawa Aren Kota Bekasi. Guna untuk mendapatkan data dilakukan pada bulan Agustus 2021-Januari 2022

1.7 Metodologi Penelitian

Metodologi penelitian yang digunakan untuk penelitian ini , antara lain :

1. Melakukan *survey* atau pengamatan langsung untuk mendata informasi yang dibutuhkan dengan pencatatan.
2. Melakukan wawancara langsung dengan pemilik dan karyawan perusahaan untuk mendapatkan informasi mengenai sumber (Pabrik, proses produksi, dan penyebab terjadinya kerusakan produk)
3. Melakukan studi perpustakaan guna untuk mendukung penulisan

1.8 Sistematika Penelitian

Sistematika pembahasan penelitian ini dibagi menjadi lima bab. Berikut penjelasannya :

BAB 1 PENDAHULUAN

Berisikan latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan dari penelitian, manfaat penelitian serta sistematika penulisan yang dipakai dalam penelitian ini.

BAB II LANDASAN TEORI

Dalam bab ini berisi teori-teori yang berhubungan dengan penelitian sebagai penunjang untuk pengolahan dan menganalisis dari data yang didapat

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Penjelasam berupa teknikpengumpulan dan pengolahan data, serta untuk analisis guna mencapai tujuan penelitian yang diharapkan.

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini berisi data-data yang didapatkan lalu diolah dengan metode dan materi yang sesuai dengan penelitian serta membahasakan seluruh proses analisa terhadap kerusakan-kerusakan untuk mengurangi produk gagal pada produk kue bakpia

BAB V PENUTUP

Berisikan kesimpulan dari perolehan pembahasan yang sudah dilakukan penulis serta beberapa masukan yang mapu diberikan dalam penelitian ini serta diakhiri dengan penutup

DAFTAR PUSTAKA

Memuat berbagai referensi buku dan jurnal yang digunakan untuk mendukung penelitian