

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan makanan ringan yang biasa kita gunakan sebagai camilan atau makanan pelengkap lauk pauk. Meskipun saat ini banyak sekali macam camilan tetapi kerupuk tetap mampu menarik hati masyarakat seolah-olah tidak ada kebosanan masyarakat untuk mengkonsumsi camilan ini. Sebagian besar masyarakat pernah mencicipi makanan ringan yang disebut kerupuk ini. Makanan ini merupakan makanan yang sangat digemari oleh masyarakat luas baik penduduk miskin, pendapatan menengah maupun pendapatan tinggi. Mulai dari anak-anak, remaja, dewasa sampai manula pernah merasakannya. Keadaan tersebut membuktikan kalau kerupuk sangat dinikmati oleh masyarakat terutama masyarakat Indonesia. Hal tersebut juga menjadi salah satu peluang usaha bagi masyarakat untuk membuat Usaha Kecil Menengah dalam proses pembuatan kerupuk.

Perkembangan zaman dapat merubah cara pandang konsumen dalam memilih sebuah produk yang sesuai dengan keinginan. Kepuasan pelanggan merupakan faktor terpenting dalam sebuah industri. Berbagai upaya akan dilakukan perusahaan untuk mencapai kepuasan pelanggan. Upaya yang dapat dilakukan adalah perbaikan terus menerus pada industri tersebut. Perbaikan kualitas dan perbaikan proses terhadap sistem produksi secara menyeluruh harus dilakukan jika menginginkan produk yang berkualitas baik.

Pengendalian kualitas merupakan aktivitas teknik dan manajemen dimana mengukur karakteristik kualitas dari produk atau jasa, lalu membandingkan hasil pengukuran itu dengan spesifikasi produk yang diinginkan serta mengambil tindakan peningkatan yang tepat apabila ditemukan perbedaan kinerja aktual dan standar. Pengendalian kualitas produksi dapat dilakukan dengan berbagai cara, misalnya dengan bahan baku yang bagus, penggunaan mesin dan peralatan yang memadai, tenaga kerja yang terampil dan proses produksi yang tepat (Bakhtiar *et al*, 2013). Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan menggunakan metode *Six Sigma*.

UD. Vina Usaha merupakan salah satu industri yang menjalankan usaha pembuatan kerupuk. Pada UD. Vina Usaha terdapat kerupuk cacat seperti kerupuk bentuk berbeda, berlubang dan patah, sehingga dapat merugikan UD. Vina Usaha. Setiap satu kali produksi kerupuk UD. Vina Usaha menghasilkan 75 kg sampai 80 kg kerupuk jadi, dengan produk kerupuk yang cacat 3 kg sampai 5 kg. Kerupuk yang cacat dapat merugikan karena dijual dengan harga dibawah harga normal sehingga mengurangi hasil produksi dan penjualan, setiap 1 kg kerupuk terdapat 166-172 keping kerupuk. sehingga perlu dilakukan upaya perbaikan. Salah satu upaya perbaikan yang dapat dilakukan dengan pendekatan konsep *Six Sigma*. Konsep *Six Sigma* diharapkan mampu mengetahui posisi perusahaan pada sigma yang telah ditentukan serta menentukan berbagai tindakan perbaikan secara teknis. Perbaikan secara teknis yang bisa dilakukan seperti memperhatikan formulasi bahan baku, jumlah bahan baku, lama mixing, kecepatan mixing, pembentukan adonan, lama pengukusan, jumlah adonan kukusan, pengeluaran kerupuk dalam kukusan, proses pendinginan, proses pemotongan, proses pengeringan, dan pengemasan agar dapat mengurangi cacat kerupuk pada UD. Vina Usaha serta dapat mencapai kepuasan pelanggan. Pelanggan akan merasa puas apabila mereka menerima nilai yang mereka harapkan. Sehingga metode *Six Sigma* bisa meminimalisir atau mengatasi produk kerupuk yang cacat. Penelitian ini mengacu pada penelitian penerapan six sigma sebelumnya oleh Sukardi yang berjudul “Aplikasi Six Sigma Pada Pengujian Kualitas Produk Di Ukm Kripik Apel Tinjauan Dari Aspek Proses” dan penelitian tentang GMP oleh Ulil Albab yang berjudul “ Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practice* (Gmp) Pada Produk Kerupuk Kedelai Di UD. Sby Production Lamongan”, dari penelitian tersebut penelitian ini mengambil judul “Peningkatan Kualitas Kerupuk Cumi-cumi Menggunakan Pendekatan Six Sigma Dengan Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practics* (GMP) (Studi Kasus UD. Vina Usaha)”

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang akan di bahas pada penelitian ini adalah;

1. Faktor- faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya produk cacat yang menyebabkan turunnya tingkat kualitas kerupuk di UD. Vina Usaha?
2. Tindakan apa saja yang dapat dilakukan untuk meningkatkan mutu kerupuk di UD. Vina Usaha?
3. Bagaimana tingkat penerapan GMP pada produk kerupuk cumi-cumi di UD. Vina Usaha?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui Faktor- faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya produk cacat yang menyebabkan tuurunnya tingkat kualitas kerupukdi UD. Vina Usaha
2. Mengetahui Tindakan apa saja yang dapat dilakukan untuk meningkatkan mutu Kerupuk UD. Vina Usaha.
3. Mengkaji tingkat penerapan GMP pada produk kerupuk cumi-cumi di UD. Vina Usaha.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi dan saran pada UD. Vina Usaha mengenai tindakan-tindakan apa saja yang akan dilakukan untuk meningkatkan mutu Kerupuk sehingga dapat memenuhi keinginan konsumen dengan penerapan GMP dan konsep *Six Sigma*.

1.5 Batasan Masalah

1. Penelitian ini hanya memberikan usulan kepada pihak perusahaan dalam meningkatkan kualitas proses produksi.
2. Penelitian ini tidak mempertimbangkan aspek biaya dalam menetapkan prosedur pengendalian kualitas.