

BAB I

PENDAHULUAN

Bab satu akan menjelaskan mengenai latar belakang, perumusan masalah, tujuan, manfaat, batasan masalah, asumsi serta sistematika penulisan dari penelitian yang akan dilakukan.

1.1 Latar Belakang

Usaha mikro kecil menengah (UMKM) adalah Suatu badan usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, dan dilakukan oleh orang perorangan atau merupakan badan usaha yang bukan dari anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung, dari usaha menengah atau usaha besar (Utomo, 2017). Masa globalisasi saat ini persaingan industri yang semakin kompetitif di dunia industri baik sektor manufaktur maupun jasa dalam mengembangkan mutu prosesnya, hal ini yang menyebabkan persaingan antar perusahaan menjadi semakin ketat, sehingga untuk mempertahankan dalam persaingan perusahaan harus mampu bersaing dengan meningkatkan daya saingnya. Salah satunya yaitu faktor penentu daya saing perusahaan adalah kualitas, harga produk dan pelayanan. Kualitas produk itu sendiri merupakan tolak ukur bagi perusahaan agar dapat berdiri ditengah ketatnya persaingan dalam dunia industri (Utomo, 2017).

Kualitas merupakan suatu karakteristik dari suatu produk yang dibangun sejak awal untuk memenuhi keinginan dan kepuasan pelanggan. Produk yang berkualitas baik akan mencerminkan keberhasilan suatu perusahaan dalam memenuhi harapan konsumen, yang tentunya akan berdampak baik bagi perusahaan (Agustin, 2020). Kegiatan pengendalian kualitas akan membantu perusahaan dalam menghasilkan produk yang bermutu baik. Kualitas suatu produk harus dilakukan dengan standarisasi yang tepat untuk menghasilkan produk sesuai dengan permintaan konsumen (Agustin, 2020).

UMKM Kelompok Tani Ambudi Makmur II merupakan salah satu usaha yang berdiri pada tahun 2008 yang terletak di wilayah Jawa Timur tepatnya di Dusun Morkolak Timur Bangkalan . UMKM ini memproduksi produk makanan yang berciri khas Salak yang terdiri dari dodol salak, sirup salak, kurma salak, kismis salak, kopi salak dan coklat salak. UMKM Kelompok Tani Ambudi II ini memproduksi produk setiap hari, konsumen pada UMKM ini yaitu konsumen daerah Bangkalan dan konsumen yang berkunjung ke Bangkalan. Pada UMKM Ambudi Makmur II ini mengalami kecacatan produk, salah satu produk yang mengalami kecacatan yaitu dodol salak. Kecacatan yang terjadi yaitu warna memudar, tekstur keras, faktor penyebab terjadinya cacat warna memudar disebabkan oleh bahan baku yang rendah, dan mesin yang sudah tua sehingga tidak beroperasi dengan efisien maka akan mengakibatkan sebagian dari dodol salak memiliki warna yang memudar, faktor penyebab tekstur keras disebabkan oleh karyawan yang tidak teliti dan teledor dalam proses pendinginan sehingga mengakibatkan sebagian dari dodol salak mengeras, dengan banyaknya cacat yang terjadi dapat berdampak kerugian yang sangat banyak pada usaha tersebut. Karyawan pada UMKM Ambudi Makmur II ini kurang bekerja tim(*Time Work*) dan tidak ada *standard operating procedure* (SOP) sehingga Penelitian ini meneliti pengendalian kualitas pada produk dodol salak dengan menggunakan metode *Quality Control Circle* (Qcc). Data cacat dapat diperoleh di bawah ini.