

BAB I

PENDAHULUAN

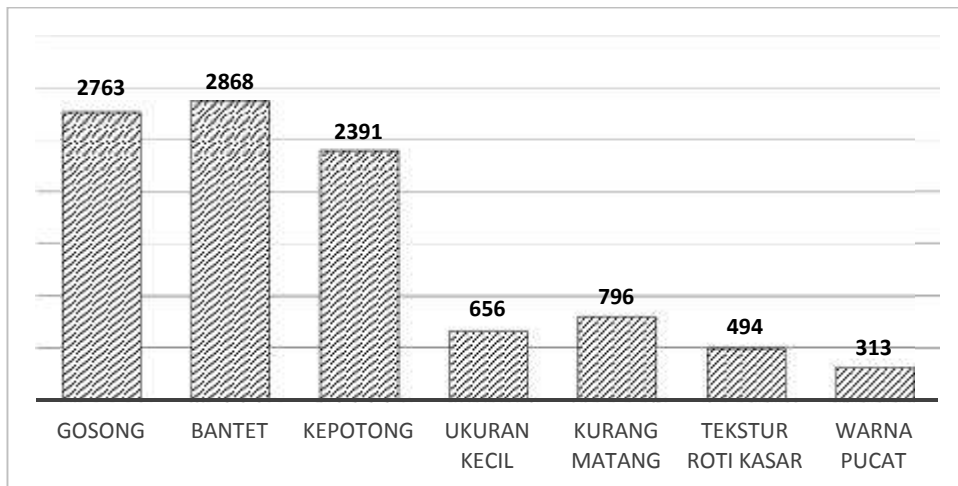
Bab I menjelaskan latar belakang dari permasalahan yang diteliti, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, asumsi dan batasan masalah yang digunakan pada penelitian ini serta sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang

Banana Bread Shop merupakan UKM yang bergerak dibidang tataboga khususnya roti. Jenis roti yang dihasilkan yaitu *Mexican Buns*, *Long John*, Roti Pisang Coklat dll. *Banana Bread Shop* berlokasi di dusun Weru, Mojongapit, Kec. Jombang, Kabupaten Jombang, Jawa Timur 61413.

UKM ini dirintis pada tahun 2011 dengan hanya membuat roti skala rumahan dan pada tahun 2016 secara resmi mendirikan perusahaan roti dengan nama *Banana Bread Shop* dan mulai menambah karyawan sekitar lingkungan. *Banana Bread Shop* mampu memproduksi sebanyak 17.000 roti/harinya.

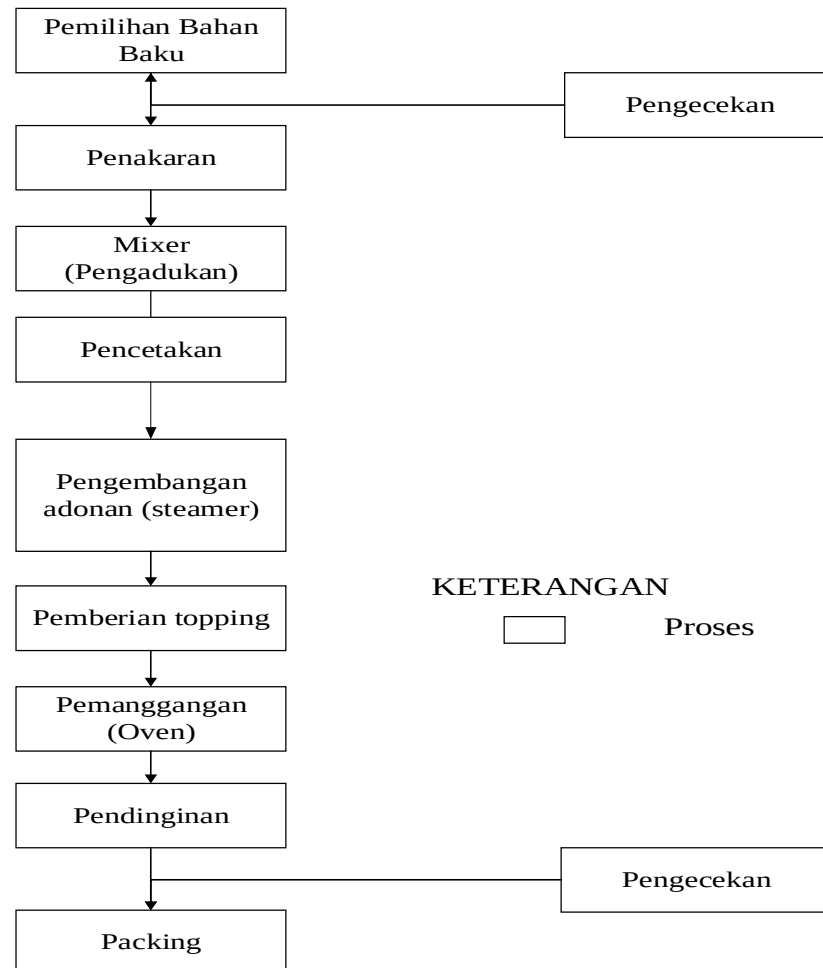
Meskipun perusahaan ini telah lama berdiri, tetapi sampai saat ini masih saja terdapat produk cacat pada jenis roti *Mexican Buns*/roti boy, hal ini akan berdampak pada loyalitas dan kepuasan konsumen serta perusahaan akan sulit mempertahankan keuntungan. Berikut rekapitulasi cacat yang terjadi selama bulan September dan Oktober 2018:



Gambar 1.1 Grafik Cacat Produk

Berdasarkan grafik di atas dapat dilihat jumlah yang terjadi pada jenis roti *Mexican Buns* di *Banana Bread Shop* pada bulan September dan Oktober.

Penyebab terjadinya cacat dikarenakan adanya permasalahan pada proses produksinya yang mengakibatkan proses tidak stabil. Berikut merupakan *flowchart* proses produksi pembuatan roti jenis *Mexican Buns*:



Gambar 1.1 *Flowchart* Proses Produksi

Untuk proses produksinya, terdapat beberapa proses dimulai dari proses pemilihan bahan baku, pencampuran bahan baku sesuai dengan resep, selanjutnya bahan baku di timbang sesuai dengan ukuran masing-masing, setelah proses penimbangan adonan tersebut dimasukan kedalam mesin steamer atau mesin pengembangan roti, setelah roti mengembang dilakukan tahap pemberian toping, selanjutnya dilakukan proses pengovenan, pada proses berikutnya dilakukan proses pendinginan roti dengan alat bantu kipas berukuran besar dan proses terakhir dilakukan pengemasan.

Terjadinya permasalahan yang ada di rantai produksi yang menyebabkan cacat produk perlu dilakukannya pengendalian mutu kualitas, dimana perusahaan

dituntut fleksibel dalam memenuhi kebutuhan konsumen, serta senantiasa menghasilkan produk yang berkualitas sesuai dengan harapan konsumen untuk meningkatkan penjualan (Ni Lu, 2011).

Kualitas menjadi sangat penting untuk semua produk. Kualitas memiliki definisi yang luas tergantung bagaimana konteksnya. Menurut perspektif produsen, kualitas yaitu produk atau *output* yang di hasilkan harus sesuai dengan spesifikasi yang sudah di tetapkan perusahaan. Dalam menentukan spesifikasi, produsen juga harus memperhatikan keinginan konsumen. Sedangkan berdasarkan perspektif konsumen, kualitas yaitu produk yang di beli harus sesuai dengan keinginan, memenuhi kebutuhan, dan sesuai dengan apa yang di korbakan (Darsono, 2013).

Menurut Indri (2014) untuk mendapatkan mutu yang baik juga diperlukan perbaikan secara berkelanjutan terhadap aktivitas bisnis yang terfokus pada semua elemen yang terlibat yaitu manusia, proses, lingkungan dan produk. Kepuasan konsumen terhadap suatu produk bukan hanya sekedar preferensi rasional, namun juga memiliki loyalitas terhadap produk tersebut. Salah satu alat yang digunakan untuk pengendalian mutu dikarenakan kesalahan pada proses yaitu menggunakan *Statistical Process Control*.

Menurut Heizer (2006) dalam Rendy (2014) *Statistical Process Control* adalah salah satu Teknik yang digunakan untuk memastikan proses memenuhi standar yang sudah ditentukan. Selain itu digunakan untuk membuat pengukuran dan tindakan perbaikan dalam proses produksi. Pengendalian kualitas menggunakan *statistical process control* mempunyai tujuh alat statistic yang digunakan dalam membantu pengendalian kualitas, antara lain yaitu *check sheet*, *histogram*, *control chart*, *diagram pareto*, *fishbone diagram* dan *flowchart*.

Maka untuk mengatasi permasalahan akibat banyaknya cacat di *Banana Bread Shop* yang di akibatkan oleh kesalahan dalam proses perlu dilakukannya perbaikan pengendalian proses menggunakan *statistical process control*. Kelebihan dari metode ini yaitu mengetahui faktor permasalahan yang mengakibatkan cacat produksi. Dengan menggunakan metode ini diharapkan mampu menurunkan cacat produksi dan mengetahui faktor penyebab terjadinya cacat .

Oleh sebab itu penelitian ini dibuat untuk mengendalikan kualitas produksi dalam upaya mengurangi angka kecacatan pada *Banana Bread Shop* dengan metode *statistical process control*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti merumuskan permasalahan yang akan dibahas yaitu bagaimana meningkatkan pencapaian kualitas proses produksi jenis *Mexican Bun* /sejenis roti boy pada *Banana Bread Shop* ?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan latar belakang yang telah di jelaskan, maka tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu :

1. Melakukan identifikasi, menganalisa cacat yang dominan pada jenis roti boy saat proses produksi di *Banana Bread Shop*.
2. Memeberikan usulan perbaikan kualitas pada proses produksi untuk jenis *Mexican Bun* /sejenis roti boy di *Banana Bread Shop*.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang ingin di capai oleh penulis yaitu :

1. Bagi Penulis

Diharapkan mampu memberikan pemahaman tentang pengaruh kualitas proses produksi terhadap suatu produk yang di hasilkan dan dapat mengaktualisasikan ilmu yang penulis dapat selama perkuliahan pada keadaan sebenarnya.

2. Bagi Perusahaan

Memberikan informasi berupa masukan serta usulan perbaikan kepada pihak *Banana Bread Shop* untuk memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas suatu produk.

3. Bagi Pihak Lain

Penelitian ini dapat menjadi referensi atau pembanding untuk penelitian serupa dan memberi gambaran terhadap pihak yang mau mendirikan bisnis atau usaha serupa.

1.5 Batasan Masalah

Agar penelitian tetap sesuai dengan pelaksanaan serta mencapai target yang diharapkan, maka peneliti melakukan batasan terhadap penelitian ini. Batasan dalam penelitian ini adalah

1. Peneliti hanya memberikan saran terhadap perusahaan dalam meningkatkan kualitas proses produksi, tidak terkait dengan implementasi hasil penelitian.
2. Penelitian hanya melakukan penelitian terhadap proses produksi pada jenis roti boy di *Banana Bread Shop*.
3. Data yang di gunakan merupakan cacat produk pada bulan September dan Oktober 2018.

1.6 Sistematika Penulisan

Berikut merupakan sistematika penulisan pada penelitian ini:

BAB I PENDAHULUAN

Bab I menjelaskan latar belakang dari permasalahan yang diteliti, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, asumsi dan batasan masalah yang digunakan pada penelitian ini serta sistematika dalam penulisan skripsi.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab II berisi tentang tinjauan pustaka yang menjelaskan teori-teori yang digunakan untuk menunjang penelitian beserta beberapa penelitian-penelitian terdahulu sesuai dengan topik yang di teliti.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab III berisi tentang alur proses penelitian dimulai dari tahap mengidentifikasi permasalahan, mengidentifikasi variabel yang digunakan dalam peneltian, teknik pengumpulan data dan metode yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab IV berisi tentang gambaran produk yang menjadi objek penelitian, alur proses produksi, dan pengolahan data yang telah dikumpulkan, uraian pemecahan masalah dengan metode yang digunakan dan pembahasan hasil dari penelitian yang telah dilakukan.

BAB V PENUTUP

Bab V berisikan kesimpulan terkait analisis data dari penelitian yang telah dilakukan dan saran untuk penelitian berikutnya.