

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketatnya persaingan di era globalisasi menyebabkan setiap perusahaan diuntut untuk berkompetisi dengan perusahaan lain di industri yang sama. Bukan hanya sekedar memberikan kualitas pelayanan terbaik namun barang atau jasa yang ditawarkan harus memiliki jaminan mutu yang baik agar mampu memenuhi keinginan konsumen karena konsumen juga semakin pintar untuk memilih barang atau jasa yang akan diminati

Pengembangan produk berkualitas sangat menguntungkan bagi produsen dan juga memberikan kepuasan bagi para konsumen. Dengan memberikan perhatian terhadap kualitas produk yang diproduksi memberikan pengaruh positif bagi produsen atau perusahaan, hal ini disebabkan karena semakin banyaknya permintaan sehingga keuntungan dan penjualan semakin meningkat.

Kualitas merupakan tolak ukur dari suatu barang atau jasa yang telah dikonsumsi atau diminati konsumen. Jadi kualitas dapat diartikan sebagai tingkat atau ukuran suatu produk dengan pemakainya, dalam arti sempit kualitas diartikan tingkat kesesuaian produk dengan standar yang telah ditetapkan. Jadi, kualitas yang baik akan dihasilkan oleh proses yang baik yang telah sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan berdasarkan kebutuhan pasar. Kenyataan di dunia pasar menunjukkan perusahaan yang bisa bersaing dan bertahan dalam era globalisasi ini mempunyai standar kualitas dalam setiap produksinya karena standar kualitas yang baik akan dapat lebih efektif mengeliminasi pemborosan dan meningkatkan kemampuan bersaing perusahaan.

Pengendalian mutu merupakan upaya untuk menjaga dan mempertahankan mutu atau kualitas dari barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijakan pimpinan perusahaan. Pengendalian mutu sangat berpengaruh pada kepuasan pelanggan. Kepuasan pelanggan adalah modal utama dari suatu produk dan harus memiliki kualitas terbaik. Oleh karena itu dengan adanya standarisasi, dapat ditentukan spesifikasi standar yang diperlukan untuk membuat sebuah olahan makanan dan standar makanan.

UD. Lisa Chayank merupakan perusahaan yang memproduksi kerupuk udang. Pengendalian mutu oleh UD. Lisa Chayank merupakan suatu usaha untuk mempertahankan dan meningkatkan mutu serta daya simpan produk sehingga konsumen merasa puas dan aman. Oleh karena itu penulis ingin mengetahui penerapan pengendalian mutu serta melakukan analisis penyebab cacat dalam proses produksi sehingga dapat meminimalisir kerusakan dalam proses pembuatan kerupuk udang yang dilakukan UD. Lisa Chayank.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Mengidentifikasi penyebab cacat pada proses pembuatan krupuk udang menggunakan diagram *Fishbone* di UD. Lisa Chayank.
2. Bagaimana jumlah cacat menggunakan grafik *P-Chart* pada pembuatan kerupuk udang di UD. Lisa Chayank.

1.3 Batasan Masalah

Batasan masasalah dalam penelitian ini adalah

1. Pengaplikasian *P-Chart* hanya diproses pemotongan dan pengemasan.

1.4 Tujuan

Penelitian ini mempunyai tujuan untuk:

1. Mengetahui penyebab cacat pada proses pembuatan kerupuk udang menggunakan diagram *Fishbone* di UD. Lisa Chayank.
2. Mengetahui bentuk grafik *P-Chart* pada pembuatan kerupuk udang di UD. Lisa Chayank

1.5 Manfaat

1.5.1. Manfaat bagi Mahasiawa

1. Mendapatkan gambaran nyata tentang pengendalian mutu kerupuk udang di UD. Lisa Chayank.
2. Memiliki kemampuan dan pengalaman praktis dalam praktek kerja lapang di UD. Lisa Chayank, khususnya dalam bidang pengendalian mutu kerupuk udang.

1.5.2. Manfaat bagi Universitas

Manfaat Skripsi bagi universitas adalah:

1. Mampu menghasilkan sarjana-sarjana yang handal, berkualitas dan berpengalaman dibidangnya.
2. Membina kerjasama yang baik antara lingkungan akademis dengan lingkungan industri pertanian.

1.5.3. Manfaat bagi Perusahaan

Manfaat yang didapat oleh perusahaan dari pelaksanaan Skripsi ini adalah memperoleh perluasan jaringan kemitraan dengan institusi pendidikan dan mahasiswa magang. Institusi pendidikan memberikan sumbangan pemikiran cara pengolahan yang baik dan benar pada produk kerupuk udang. Sedangkan mahasiswa memberikan manfaat berupa perluasan jaringan pasar dan berbagi pengetahuan tentang cara pengolahan kerupuk udang.