

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan salah satu diantara berbagai produk turunan dari gandum. Secara sederhana roti dapat diartikan sebagai makanan yang berbahan dasar utama tepung terigu dan air yang difermentasikan oleh ragi, tetapi ada juga yang tidak menggunakan ragi (Rustandy, 2002). Industri pengolahan roti ini dapat memberikan nilai tambah tersendiri bagi masyarakat. Manfaat lain dari adanya industri roti adalah penyediaan pangan bagi masyarakat. Kebutuhan pangan masyarakat biasanya didasarkan pada keberhasilan dari keinginan masyarakat.

Mutu roti yang bagus akan menentukan minat dari konsumen. Jika roti bagus minat konsumen akan tinggi atau sebaliknya. Berbagai upaya terus dilakukan oleh pengusaha roti dalam penentuan terhadap minat atau keinginan konsumen, diantaranya melalui penetapan standar produk yang didasarkan pada keinginan konsumen. Adanya standar produk ini perusahaan diharapkan mampu mengukur *performance* dari perusahaan. *Performance* perusahaan terganggu atau kurang baik biasanya disebabkan oleh salah satunya masih ditemukan cacat produk, sehingga hal ini harus dikendalikan sehingga dapat memperkuat *performance* perusahaan. Cacat produk yang sering terjadi pada produk roti yaitu gosong, bantat, dan roti tidak mengembang. Hal ini disebabkan oleh beberapa hal seperti bahan baku yang kurang baik, proses produksi, penyimpanan maupun yang lainnya. Oleh sebab itu untuk mengantisipasi hal tersebut maka diperlukan suatu pengendalian mutu.

Salah satu perusahaan yang memproduksi roti adalah Perusahaan Srikandi Bakery Pamekasan. Perusahaan ini memproduksi roti dengan berbagai macam rasa, namun tetap mempertahankan mutu dari setiap produknya. Masalah yang ada dalam perusahaan ini adalah adanya cacat produk yang sering terjadi seperti roti gosong, batat dan tidak mengembang. Oleh karena itu pengendalian mutu harus diterapkan dalam suatu perusahaan dengan tujuan peningkatan mutu produk dan keberhasilan perusahaan.

Pengendalian mutu merupakan kegiatan pemeriksaan dan pengendalian atas pemeriksaan yang telah dan sedang dilakukan agar kegiatan tersebut dapat sesuai

dengan apa yang diharapkan atau yang telah direncanakan. Pengendalian mutu juga merupakan suatu usaha untuk mengurangi tingkat kerugian yang disebabkan oleh banyaknya cacat dan sisa produk (Assauri, 2007).

Pengendalian mutu diterapkan dalam suatu perusahaan akan meningkatkan produktivitas, permintaan, penjualan, dan keuntungan. Peningkatan mutu akan memberikan kepuasan terhadap konsumen dari produk tersebut. Menurut Wingjosoebroto (2003) pengendalian mutu adalah suatu sistem verifikasi dan penjagaan atau perawatan dari suatu tingkatan atau derajat mutu produk atau proses yang dikehendaki dengan cara perencanaan yang seksama, pemakaian peralatan yang sesuai, inspeksi yang terus-menerus, serta tindakan korektif bilamana diperlukan. Demikian hasil yang diperoleh dari kegiatan pengendalian mutu ini benar-benar bisa memenuhi standar yang telah direncanakan atau ditetapkan.

Oleh karena itu pengendalian mutu harus diterapkan dalam suatu perusahaan dengan tujuan peningkatan mutu produk dan keberhasilan perusahaan. Salah satu pengendalian mutu yang bisa diterapkan adalah dengan metode *Statistical Quality Control* (SQC). Keunggulan dari metode ini adalah untuk mempertinggi mutu atau mengurangi biaya, penggunaan alat produksi lebih efisien, mengurangi pembuangan, inspeksi yang lebih baik, dan spesifikasi lebih baik, contohnya mampu mengurangi biaya karena dengan memperkecil terjadinya cacat produk maka akan mengurangi kerugian. *Statistical Quality Control* (SQC) banyak dilakukan oleh peneliti-peneliti sebelumnya dalam pengendalian mutu seperti pengendalian mutu pada produksi roti (Hatani, 2008), analisis cacat pada produk susu siap minum (Nugroho dan Hotnair, 2008) dan pengendalian mutu produksi koran menggunakan *Seven Tools* (Ivanto, 2006).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Jenis cacat apa saja yang terjadi pada produk roti manis yang diproduksi oleh perusahaan Srikandi Bakery?
2. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi cacat produk di perusahaan Sikandi Bakery?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui jenis cacat pada produk roti manis di perusahaan Srikandi Bakery.
2. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi cacat produk diperusahaan Srikandi Bakery.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Alat kendali yang digunakan hanya empat alat kendali mutu yaitu *checksheet*, diagram sebab-akibat, diagram pareto dan peta kendali.
2. Roti yang diteliti yaitu roti manis yang jenisnya roti pisang dengan parameter mutu roti hanya bersifat fisik yaitu cacat berupa roti gosong, roti tidak mengembang, dan roti bantat.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan masukan tentang pengendalian mutu yang akan dijalankan untuk menciptakan produk yang bermutu.
2. Memberikan pengetahuan tentang bagaimana pengendalian mutu menggunakan alat bantu statistik yang dapat bermanfaat untuk mengendalikan tingkat kerusakan produk.
3. Memberikan arahan serta referensi bagi kalangan akademisi untuk keperluan studi dan penelitian selanjutnya mengenai topik permasalahan yang sebenarnya.