

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman salak (*Salacca edulis*, Reinw) adalah tanaman asli Indonesia. Hampir diseluruh daerah di Indonesia terdapat tanaman salak. Buah salak termasuk salah satu bahan pangan yang mudah rusak dan tidak tahan disimpan. Di Indonesia buah salak ini tersedia sepanjang tahun, tetapi masa pemanenannya yang berbeda-beda antara daerah satu dengan yang lainnya (Tjahjadi, 1995).

Potensi salak di bangkalan sangat menjanjikan itu dilihat dari banyak daerah-daerah dibangkalan yang penghasil buah salak terutama didaerah murkola, mayarakat sekitar berinisiatif menjadikan buah salak sebagai bahan olahan yang akan menambah penghasilan warga sekitar. Keterbatasan infrastruktur berupa jalan dan listrik tak membuat sejumlah kelompok tani (poktan) di Dusun Murkola, Desa Kramat, Kecamatan Bangkalan, berhenti mengelola kebun salak. Sebaliknya, para petani justru berinovasi membuat aneka panganan berbahan dasar salak. Sejak 1996 para petani di Desa Kramat telah melakukan inovasi dengan menghasilkan produk unggulan berupa olahan salak.

UD. Budi Jaya Bangkalan yang bergerak di bidang pengolahan salak, jenis salak yang digunakan adalah jenis senase, pandan, pepaya, kerbau, mangga, durian dan nangka UD. Budi Jaya memproduksi olahan buah salak diantaranya : dodol salak, kurma salak, kismis salak, sirup salak dan minuman segar salak. Proses penjualan produk salak dilakukan kepada beberapa toko yang tersebar dibangkalan seperti toko depot muslim, nusa indah, bunda, olle ollang di burneh, alfad, toko Cemilan Madura berada di kawasan kamal, cake tape dan pengecer tersebut menjual langsung ke konsumen. Jumlah produksi di UD. Budi Jaya adalah sebanyak kurma salak 40 Kg/3 hari, kismis salak 20 Kg/2 hari, sirup salak 15 Liter/3 hari, dodol salak 30 Kg/ minggu, kopi salak 3 Kg/ hari dan penjualan produk di UD. Budi Jaya dilakukan satu minggu sekali dengan jumlah penjualan sebanyak kurma salak 200 kardus/ minggu, kismis salak 30 kardus/ minggu, sirup salak 25 botol/ minggu, dodol salak 30 kardus/ minggu, kopi salak 9 plastik/ hari.

Kualitas produk sangat penting bagi setiap industri. UD Budi Jaya merupakan industri olahan produk kurma salak, di UD budi jaya sendiri sering

terjadi kesalahan didalam proses pembuatan kurma salak yang menyebabkan kualitas pada kurma salak yang dihasilkan kurang baik. Dalam meningkatkan kualitas produknya untuk memenuhi selera konsumen dan pelanggannya maka UD. Budi Jaya harus melakukan berbagai macam kriteria salah satunya dengan melakukan perencanaan, pelatihan dan pengawasan disetiap proses produksi kurma salak. Perencanaan produksi kurma salak dengan cara pemilihan dan waktu pengadaan bahan baku serta proses pada saat produksi yaitu dengan pemilihan bentuk buah yang bagus, ukuran yang besar, waktu pengadaan sendiri dilihat dari daya simpan buah salak dan permintaan konsumen, proses produksi untuk penentuan dan penetapan kegiatan produksi yang akan dilakukan harus baik dan tepat untuk mencapai tujuan perusahaan tersebut. Pelatihan sangat di perlukan untuk menambah pengetahuan, rasa tanggung jawab, dan disiplin kepada setiap pekerja. Pengawasan produksi sangat diperlukan disetiap proses pembuatan olahan kuma salak agar jika terjadi kesalahan dalam prosesnya perusahaan akan mengetahui.

Alasan menganalisa kurma salak, karena kurma salak merupakan produk yang paling banyak disukai dan diminati sehingga banyak permintaan dari konsumen karena rasanya yang manis, teksturnya yang lembut sehingga angka produksi olahan salak di UD. Budi Jaya paling banyak adalah kurma salak dari pada olahan salak lainnya. Jumlah produksi kurma berkisar kurang lebih 40 Kg per tiga hari dan penjualan kurma salak lebih tinggi dari pada olahan salak yang lain yaitu sebesar 200 kardus perminggu. UD Budi jaya sendiri yang paling banyak *defect* atau cacat yaitu pada olahan kurma salak dibandingkan olahan salak lainnya karena proses kurma salak yang paling sulit dari pada olahan salak lain.

Sangat penting bagi setiap perusahaan untuk menjaga kualitas Produk, tidak hanya memuaskan pelanggan, tetapi juga sekaligus membuat dan membangun keunggulan perusahaan dari berbagi fungsi yang ada seperti penjualan, produksi/operasi dan keuangan, sehingga dapat mengungguli para pesaing di pasar. Kualitas produk merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan daya saing produk, selain biaya produksi yang menentukan harga jual produk dan ketepatan waktu produksi yang menentukan kemampuan dalam mendistribusikan produk dalam waktu yang tepat (Elwood, 1996).

1.2 Batasan Masalah

1. Penelitian ini dilakukan di bagian produksi UD. Budi Jaya.
2. Hasil dari penelitian ini berupa rekomendasi/usulan perbaikan kepada perusahaan.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Bagaimana tingkat kecacatan kurma salak di UD. Budi Jaya ?
2. Bagaimana pengendalian kualitas proses pengolahan kurma salak di UD. Budi Jaya ?

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui proses pengolahan kurma salak yang tepat.
2. Bagaimana penerapan pengendalian kualitas kurma salak dengan menggunakan metode *Six Sigma*.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Hasil dari penelitian ini dapat menjadi jawaban dari permasalahan yang ada di dalam proses produksi.
2. Hasil penelitian ini akan menambah pembendaharaan pustaka yang dapat digunakan sebagai sarana untuk memperluas wawasan dan pengetahuan mengenai pengendalian kualitas kurma salak.