

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu tanaman hortikultura yang potensi produksinya cukup besar di Indonesia. Ada dua jenis pisang yang ada di Indonesia, yaitu jenis buah yang langsung dapat dimakan dan yang harus diolah terlebih dahulu untuk bisa dimakan. Pengolahan pisang sangat banyak sekali dan salah satu contohnya adalah makanan ringan yang dinamakan Ledre (Herlambang *et al* 2019). Ledre adalah salah satu makanan ringan khas Bojonegoro. Berbentuk seperti lembaran yang digulung dengan aroma khas pisang raja yang manis. Sangat tepat untuk teman minum teh, sajian tamu maupun oleh-oleh.

Depot Makan Moro Tresno adalah sebuah *Home Industry* (industri rumahan) yang memproduksi Ledre Super Pisang Raja. Depot Makan Moro Tresno merupakan satu-satunya *Home Industry* yang memproduksi Ledre terbesar di Indonesia. Ledre super didirikan pada tahun 1989 dengan varian rasa original (pisang) kemudian sekarang bertambah varian rasa coklat, *stroberry*, durian, melon, susu, keju dan kacang hijau. Ledre super ini di pasarkan di seluruh pulau jawa, Pasar lokal dari produk ini adalah Bojonegoro, Tuban, Lamongan, Ngawi, Surabaya (Panjahitan *et al.*, 2013). Jenis Ledre yang diolah pada Depot Makan Moro Tresno adalah Ledre Panjang dan Ledre Pendek. Ledre pendek adalah Ledre yang berukuran 10 cm, dalam satu kemasan ledre pendek berisi 25 biji sedangkan Ledre panjang adalah Ledre yang berukuran panjang 15 cm, dalam satu kemasan Ledre panjang berisi 15 biji. Kapasitas produksi Ledre Pisang Raja pada Depot Makan Moro Tresno rata-rata dalam satu hari produksi ± 200 kemasan. Persen dalam satu kali produksi Ledre Super Pisang Raja yang mengalami kerusakan Berupa *Over Cook* rata-rata 4%-5%.

Permasalahan yang sering dialami oleh Pengolahan Ledre Super Pisang Raja ini adalah terjadinya produk cacat dalam setiap produksinya sehingga mengakibatkan kerugian, kerugian berupa tidak dapat dijual atau tidak layak dijual. Kecacatan yang sering terjadi pada Ledre Super Pisang raja ini adalah *Over Cook* dan kerapuhan. *Over Cook* sebagai faktor utama yang paling banyak terjadi di perusahaan yang disebabkan karena belum adanya standar operasional prosedur dalam proses produksi Ledre Super Pisang raja di Depot Makan Moro Tresno. Istilah *Over Cook* dalam bahasa sehari-hari sering di sebut dengan istilah kegosongan. Apabila jumlah produk cacat semakin bertambah, maka dapat

merugikan perusahaan. Perusahaan perlu memiliki pengendalian kualitas untuk menjamin agar hasil produksinya sesuai dengan standar serta meminimalkan produk gagal (Elmas 2017). Bentuk pengendalian kualitas yang ada di Depot Makan Moro Tresno adalah apabila ada produk yang cacat dari pihak produsen memisahkan dan tidak menjual produk tersebut, karena demikian produk yang cacat sangat merugikan pihak produsen. Oleh sebab itu perlu dilakukan tindakan lebih lanjut untuk mengetahui faktor penyebab kerusakan serta solusi yang akan diterapkan untuk mengurangi produk cacat.

Produk dikatakan berkualitas apabila dapat memenuhi kebutuhan dan melebihi harapan konsumen, serta memenuhi dimensi kualitas dari segi performa (*performance*), keistimewaan (*features*), keandalan (*reliability*), kesesuaian (*conformance*), daya tahan (*durability*), kemampuan pelayanan (*service ability*), kualitas yang dipersepsikan (*perceived quality*), dan estetika (*aesthetics*) (Putri2016). Estetika merupakan karakteristik mengenai keindahan yang bersifat subjektif sehingga berkaitan dengan pertimbangan pribadi dan gambaran dari kecenderungan atau pilihan individual (Garvin 1988). Dimensi estetika suatu produk lebih banyak berkaitan dengan perasaan pribadi dan mencakup karakteristik tertentu seperti keelokan, kemulusan, suara yang merdu, selera dan lain-lain (Nasution 2005). Jika produk yang dihasilkan tidak memenuhi dimensi kualitas tersebut, maka tergolong produk gagal atau produk cacat. Prasetyo *et al.*(2017) menambahkan, produk cacat merupakan produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan.

Metode yang digunakan untuk mengidentifikasi faktor penyebab kerusakan pada penelitian kali ini adalah diagram *fishbone*. Diagram *Fishbone* adalah salah satu metode untuk meningkatkan kualitas. Diagram *fishbone* memiliki bentuk mirip tulang ikan. Diagram *fishbone* akan menunjukkan sebuah dampak dari suatu permasalahan dengan berbagai penyebab (Murnawan dan Mustofa 2014). (Tanjaya, 2017) menambahkan diagram *fishbone* menjelaskan yang berhubungan dengan faktor-faktor penyebab kerusakan. kelebihan menggunakan diagram *Fishbone* adalah dapat menjabarkan setiap masalah yang terjadi dan saran bisa didapat dari setiap pekerja yang terlibat didalamnya yang mungkin menyebabkan masalah tersebut (Murnawan dan Mustofa 2014).

Alasan mengapa menggunakan diagram *Fishbone* diantaranya lebih baik mencegah dari kegagalan dari pada memperbaiki kegagalan. Penerapan diagram

fishbone dapat membantu untuk menemukan akar penyebab terjadinya masalah yang berpotensi menyebabkan munculnya masalah. Apabila masalah dan penyebab sudah diketahui pasti, maka untuk melakukan perbaikan akan lebih mudah (Murnawan dan Mustofa 2014)

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja penyebab *Over Cook* Ledre Super Pisang Raja di Depot Makan Moro Tresno?
2. Bagaimana cara meminimalisir *Over Cook* produk Ledre Super Pisang Raja di Depot Makan Moro Tresno?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengidentifikasi penyebab *over Cook* yang terjadi pada produk Ledre Super di Depot Moro Tresno .
2. Mengetahui usulan perbaikan untuk meminimalisir cacat *over cook* pada produk Ledre Super Pisang Raja di Depot Makan Moro Tresno.

1.4. Batasan Masalah

Penelitian ini terbatas pada proses produksi, Output atau hasil penelitian sebatas pada usulan yang dapat diterapkan oleh produsen Ledre Super Pisang Raja.

1.5. Manfaat Penelitian

Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat bagi:

1. Bagi dunia pendidikan, penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan di bidang pengendalian kualitas terhadap produk.
2. Bagi pengusaha ledre dapat memberikan informasi mengenai cara untuk mengetahui faktor penyebab kerusakan serta solusi untuk mengurangi produk cacat.