

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kualitas merupakan suatu hal yang sangat penting yang perlu diperhatikan oleh sebuah perusahaan, khususnya perusahaan yang memproduksi produk pangan. Dengan adanya kualitas akan menjamin mutu dari produk tersebut. Selain itu perusahaan juga bertanggung jawab atas kepuasan konsumen dalam memilih dan mengkonsumsi produk tersebut. Hal ini akan berdampak besar terhadap berkembangnya perusahaan untuk masa yang akan datang. Kesalahan yang sering terjadi selama proses produksi akan berdampak pada produk yang dihasilkan. Seperti halnya produk cacat. Produk cacat dapat terjadi apabila terdapat kesalahan atau penyimpangan selama aktivitas produksi berlangsung. Oleh sebab itu perlu dilakukan tindakan untuk memperbaiki kesalahan tersebut.

Saat ini telah banyak pelaku agroindustri yang bergerak di bidang kuliner. Mayoritas pelaku agroindustri di Indonesia berskala menengah ke bawah. Berdasarkan hasil Sensus Ekonomi (SE2016) oleh Badan Pusat Statistik, jumlah Usaha Mikro Kecil (UMK) di Indonesia 26,26 juta usaha atau memiliki kontribusi 98,33%. Pulau Madura merupakan salah satu wilayah yang mayoritas masyarakatnya mempunyai usaha agroindustri yang masih berskala kecil seperti *home industry*, salah satunya di Pamekasan. Daerah Pamekasan sendiri banyak jenis-jenis usaha kuliner yang ditekuni oleh masyarakat seperti petis, kripik singkong, kerupuk ikan, dan rengginang. Jenis industri ini perlu dilakukan peningkatan kualitas sehingga usaha ini akan tetap berproduksi seiring dengan berjalannya waktu. Salah satu jenis agroindustri yang berpotensi untuk dikembangkan dan ditingkatkan kualitasnya yaitu rengginang.

Rengginang merupakan salah satu ciri khas makanan tradisional masyarakat Indonesia yang terbuat dari beras ketan putih. Rengginang ini telah dikenal dan dikonsumsi sebagai camilan khas nusantara. Oleh karena itu, kualitas rengginang ini harus selalu dijaga agar eksistensinya sebagai camilan tetap terjamin. Dengan adanya pengendalian kualitas ini, merupakan sebuah tindakan yang akan menghasilkan kualitas produk yang baik. Selain itu pengendalian kualitas juga digunakan untuk mengurangi jumlah cacat yang dapat terjadi selama proses

produksi maupun produk jadi sehingga akan meminimalisir pengeluaran biaya produksi.

UMKM Ulfa Mulia merupakan salah satu produsen rengginang yang ada di Kabupaten Pamekasan yang memproduksi 20-30 Kg setiap hari. Rata-rata konsumsinya setiap hari mencapai 70 bungkus untuk kemasan besar dan 33 bungkus untuk kemasan kecil. Permasalahan yang sering terjadi pada UMKM Ulfa Mulia yaitu masih sering ditemukan kecacatan pada produk sehingga akan menyebabkan kerugian bagi pelaku usaha rengginang ini. Dengan adanya analisis pengendalian kualitas, maka dapat diketahui penyebab dari cacat produk tersebut serta usaha yang akan dilakukan untuk menanggulangi dan mengurangi cacat produk ini. Cacat produk yang dialami oleh UMKM Ulfa Mulia mencapai 15-20% yang meliputi rengginang patah, rengginang tidak sesuai pola, dan rengginang hancur sehingga perlu dilakukan analisis lebih lanjut.

Pengendalian kualitas sangat penting untuk sebuah industri yang bergerak dibidang pangan karena dengan adanya pengendalian kualitas maka produk tersebut akan terjamin mutunya. Hal itu akan meningkatkan kepuasan konsumen dalam mengkonsumsi produk tersebut. Menurut Yuliarto dan Yanuar (2014) pengendalian kualitas ini dilakukan untuk mencapai, mempertahankan, dan meningkatkan kualitas produk dan jasa agar sesuai dengan standar yang telah direncanakan dan dapat memenuhi kepuasan konsumen. Pengendalian kualitas ini harus diikuti dengan metode yang tepat untuk memudahkan dalam proses pengecekan, pengendalian, dan pengawasan. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah metode *six sigma*.

Metode *six sigma* adalah salah satu metode yang digunakan untuk mengendalikan mutu suatu produk, mulai dari bahan baku, proses produksi, maupun produk jadi yang dihasilkan. Menurut Dewi (2012) metode *six sigma* digunakan untuk memperbaiki penyimpangan yang terjadi secara terus-menerus untuk mengurangi produk cacat dengan cara meminimalisir variasi yang terjadi pada proses produksi. Metode *six sigma* juga dapat menghitung dan memperbaiki kesalahan yang sering terjadi selama proses produksi sehingga dapat mengurangi jumlah produk yang cacat. Metode *six sigma* ini diterapkan dengan menggunakan konsep *Define, Measure, Analyze, Improve, Control* (DMAIC). DMAIC adalah

sebuah analisis pada *six sigma* yang dapat menjamin seluruh kegiatan proses produksi serta menjamin kepuasan konsumen terhadap produk yang dihasilkan (Elnathan 2014).

1.2 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Produk yang diteliti yaitu rengginang lorjuk berupa produk mentah yang mengalami cacat di UMKM Ulfa Mulia di Kabupaten Pamekasan.
2. Penelitian ini dilakukan hanya sampai pada tahap perbaikan (*improve*).

1.3 Rumusan Masalah

Penelitian ini memiliki rumusan masalah sebagai berikut:

1. Berapakah nilai kerja (*performance*) untuk tingkat produksi pada rengginang?
2. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kecacatan terhadap produk rengginang?

1.4 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah diatas maka dapat diketahui bahwa tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan nilai kerja (*performance*) tingkat produksi pada rengginang.
2. Mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya cacat pada rengginang.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat memberikan masukan pada UMKM Ulfa Mulia dalam melakukan perbaikan terhadap permasalahan yang dihadapi sehingga dapat mengurangi produk cacat dan meningkatkan kepuasan konsumen.
2. Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pengendalian kualitas terhadap produk untuk mengurangi jumlah produk cacat menggunakan metode *six sigma*.