

BAB I

PENDAHULUAN

Bab satu menjelaskan tentang pendahuluan yang meliputi latar belakang permasalahan, rumusan masalah, serta tujuan penelitian yang dijelaskan seperti berikut:

1.1 Latar Belakang Masalah

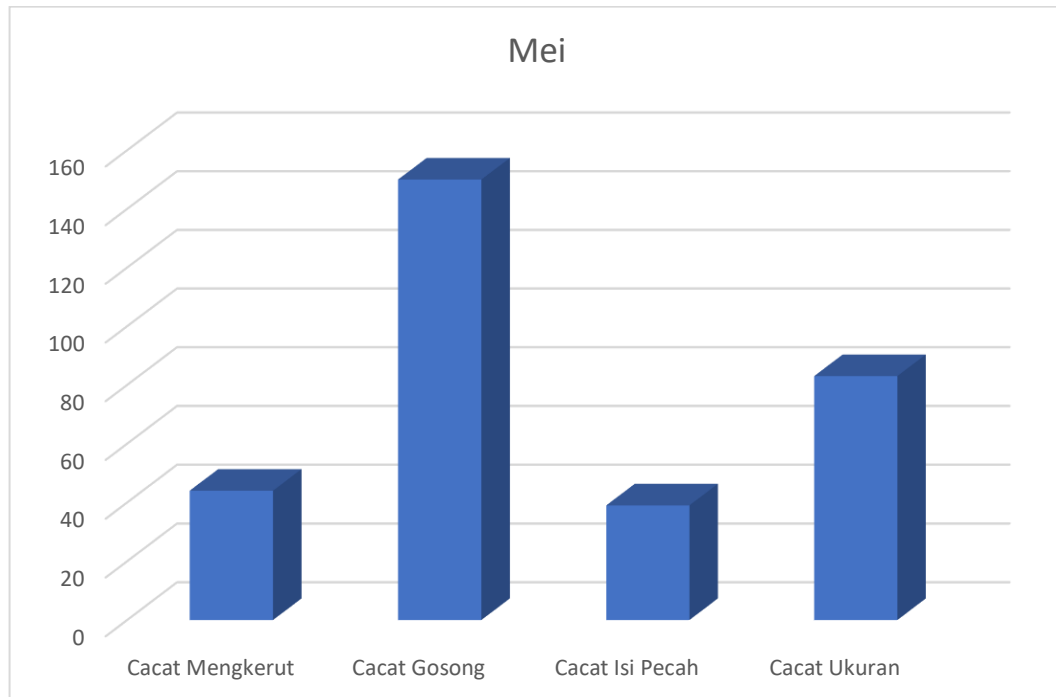
Roti merupakan satu produk yang terbuat dari beberapa bahan dasar seperti tepung terigu dan air yang telah difermentasikan dengan ragi (*saccharomyces cerevisiae*) yang diselesaikan dengan cara dipanggang atau dioven (Sufi, 2006). (Astiari, 2016) Roti yang lebih nyaman dapat ditambahkan bahan lain pada bahan utama seperti gula, susu, dan bahan lainnya. Jenis roti mempengaruhi bahan yang digunakan untuk pengolahan produk roti, seperti roti tawar yang menggunakan adonan roti dengan sedikit gula ataupun tanpa gula. Sedangkan roti *soft roll* menggunakan bahan campuran gula yang memiliki lemak (Sufi, 2006).

UD Bima Chatering merupakan unit menengah kecil makanan yang memproduksi roti yang terletak di daerah kelurahan Pangeranan, kecamatan Bangkalan, kabupaten Bangkalan. UD Bima Chatering memproduksi produknya dengan menggunakan lini produksi untuk mempermudah proses produksi dan membantu pengembangan inovasi produk roti yang awalnya satu varian menjadi banyak varian yang sasaran pemasarannya kelas menengah keatas. Dengan bertambahnya varian produk banyak konsumen yang memesan dengan skala besar.

Proses produksi roti UD Bima Chatering diharapkan menghasilkan produk yang sempurna, akan tetapi diikuti dengan produk cacat yang mengiringi produk sempurna. Hal ini terjadi karena beberapa faktor seperti pemilihan bahan penyimpanan bahan yg kurang hati hati dan juga human error. UD Bima Chatering dapat memproduksi roti dengan jumlah maksimal yaitu sebanyak 3000 unit per-hari dengan jenis yang berbeda. Jenis roti yang diproduksi oleh UD Bima Chatering antara lain roti roll, roti sus, roti pukis dan roti terang bulan. Jumlah produksi ke empat roti dalam sebulan mencapai hingga 17.600 unit.

Hasil observasi pada UD Bima Chatering menunjukkan terdapat empat jenis kecacatan yang terjadi pada roti berjenis sus. Kecacatan roti sus diantaranya yaitu

cacat mengkerut, cacat gosong, cacat isi pecah dan cacat ukuran. Faktor penyebab dari cacatnya produk dikarenakan faktor tenaga kerja dan mesin. Penelitian dilakukan setiap satu minggu satu kali dalam dua bulan. Dari beberapa jenis roti yang di produksi penelitian ini terfokus pada roti jenis roti sus.



Gambar 1.1 Diagram produk gagal pada produk roti UD Bima Chatering

Gambar 1 menunjukkan bahwa jumlah produksi pengamatan minggu pertama di bulan Mei yang dihasilkan oleh UD Bima Chatering tidak sama antar jenis. Penyebab ketidaksamaan dikarenakan jumlah produk yang diproduksi menyesuaikan dengan permintaan konsumen. Produk yang memiliki kualitas tinggi pada dasarnya akan memiliki rasa lebih terhadap konsumen sehingga merasa puas. Terdapat empat jenis cacat yaitu jenis cacat mengkerut, cacat gosong, cacat isi pecah, serta cacat ukuran.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan suatu permasalahan yang ada, bagaimana kualitas produk yang terdapat pada UD Bima Chatering yaitu dalam menjalankan bisnisnya belum menerapkan pengendalian mutu produksi sehingga tingkat terdapat kerusakan-kerusakan pada produk. Salah satu metode yang bisa digunakan ialah menggunakan alat bantu statistik yaitu dengan *Statistical Quality Control* (SQC)/SPC, FMEA dan FTA. Perumusan masalah yang terdapat pada penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana jenis kerusakan yang terdapat pada UD Bima Chatering?
2. Apa penyebab kerusakan/kecacatan produk yang terdapat pada UD Bima Chatering?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengidentifikasi jenis kerusakan produk roti yang terdapat pada UD Bima Chatering dan penyebab kecacatan produk.
2. Menerapkan metode *Statistical Quality Control* (SQC) Spc, FTA an FMEA di UD Bima Chatering untuk meminimalkan kecacatan produk.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Manfaat bagi peneliti yaitu data mengaplikasikan metode *Statistical Quality Control* (SQC)/SPC, FMEA dan FTA dengan mengutamakan kualitas produk roti.
2. Manfaat perusahaan yaitu mendapatkan keuntungan serta data mengurangi kerusakan yang terjadi pada produk roti.
3. Penelitian ini dapat dijadikan rujukan bagi mahasiswa atau pembaca yang akan melakukan penelitian sejenis.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah yang terdapat pada penelitian ini berguna untuk membatasi permasalahan yang ada agar tidak terlalu luas dan menyimpang, dan memudahkan dalam melakukan penelitian. Batasan masalah dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Tidak mempertimbangkan biaya.
2. Penelitian ini hanya untuk mengamati kecacatan selama produksi.
3. Penelitian ini dilakukan pada roti dengan jenis cacat Mengkerut, cacat gosong, cacat isi pecah dan cacat ukuran karena jumlah cacat terbesar.

1.6 Asumsi-Asumsi

Asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Proses produksi pada roti UD Bima Chatering tidak mengalami perubahan yang signifikan pada saat penelitian.
2. Jenis bahan yang digunakan selama penelitian tidak mengalami perubahan

1.7 Sistematika Produk

Sistematika yang terdapat ada penelitian ini yaitu seperti berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab I menjelaskan latar belakang masalah yang diteliti, rumusan masalah, tujuan penelitian yang diteliti, batasan masalah yang diteliti, asumsi yang digunakan penelitian serta menjelaskan sistematika penulisan dari penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab II menjelaskan tentang pengertian atau landasan teori yang bersangkutan pada permasalahan dengan menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC)/SPC, FMEA dan FTA

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab III menjelaskan tentang alur proses penelitian dari awal sampai akhir.

BAB IV PENGOLAHAN DATA

Bab IV menjelaskan tentang gambaran umum UD. Bima Chatering tahapan pengolahan data dan hasil penelitian dari skripsi ini mulai dari pengumpulan data

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab V menjelaskan tentang kesimpulan dan saran dari skripsi atau penelitian ini.