

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Persaingan dan kemajuan teknologi yang semakin maju telah membawa pengaruh bagi dunia industri, dan pelaku bisnis menyadari dalam situasi persaingan yang ketat diperlukan strategi agar produk memiliki keunggulan. permintaan konsumen terhadap mutu produk disertai meningkatnya jumlah produk dan jasa, menyebabkan daya saing setiap usaha tidak lagi ditentukan oleh rendahnya biaya yang dikorbankan, tetapi ditentukan dengan nilai tambah produk melalui peningkatan mutu.

Menurut Sulaeman (2014) pengendalian mutu adalah pengukuran kinerja produk, membandingkan dengan standar dan spesifikasi produk, serta melakukan tindakan koreksi apabila terdapat penyimpangan. Dengan demikian hasil yang diperoleh dari pengendalian mutu dapat meningkatkan mutu produk. Alat pengendalian mutu dibedakan atas alat yang menggunakan data kuantitatif dan alat yang menggunakan data kualitatif. Alat yang digunakan untuk mengolah data kuantitatif, yaitu *check sheet*, *Pareto chart*, *Histogram*, dan *Scatter Diagram*. Sedangkan yang menggunakan data kualitatif adalah diagram Alur (*flow chart*), *Brainstorming*, *Fishbone diagram*, diagram Gabungan (*affinity diagram*), dan diagram Pohon keputusan (*decision tree diagram*).

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Di beberapa daerah di Indonesia, makanan dikenal dengan nama pia atau kue pia (Wida dan Choirul 2016). Bakpia biasa dibuat dari kacang hijau, karena kacang hijau mengandung karbohidrat tinggi, sekitar 59, 9%, sehingga dapat dibuat menjadi adonan yang baik untuk bahan isian bakpia (Bayu dan Agus 2014).

Bakpia Latief Kediri merupakan salah satu industri bakpia yang terletak di Kota Kediri. Bakpia yang diproduksi oleh bakpia Latief sudah terkenal di kalangan masyarakat Jawa Timur terutama di kalangan masyarakat Kediri. Pemasaran produk bakpia yaitu di area Jawa Timur khususnya di daerah Nganjuk dan Kediri. Pengendalian mutu dari bakpia harus diperhatikan agar konsumen tidak beralih ke produk sejenis dari perusahaan lain. Pengendalian mutu dapat dijadikan upaya mempertahankan bakpia Latief dalam bersaing dengan industri-industri sejenis. Dari hasil pengamatan penulis yang dilaksanakan pada tanggal 16 Agustus 2018 didapatkan jumlah produksi sebanyak 20.000 biji dengan jumlah cacat yaitu 200 dengan cacat retak sebanyak 111 biji dan cacat gosong adalah 89 biji.

. Bakpia gosong adalah bakpia yang berwarna coklat kehitaman dan tidak berwarna kuning kecoklatan. Salah satu penyebab cacat gosong pada bakpia adalah terlalu lamanya proses pengovenen. Bakpia retak adalah bakpia yang mengalami retak pada bagian permukaan atau bagian pinggir bakpia dengan ciri isi bakpia kelihatan. Kemudian produk cacat tersebut diberikan setiap harinya kepada karyawan. Hal ini perlu diidentifikasi penyebab terjadinya penurunan penjualan produk bakpia dan salah satu penyebabnya adalah cacat produk. Untuk mengurangi jumlah produk cacat perlu dilakukan pengawasan dan pengendalian mutu pada proses produksi. Pengendalian mutu akan menunjukkan bahwa setiap tahapan proses produksi berada dalam batas kendali atau tidak. Pentingnya melakukan pengawasan dan pengendalian mutu karena pada pelaksanaan produksi masih terdapat produk yang mengalami kerusakan.

Dari permasalahan tersebut perlu dilakukan pengendalian mutu untuk mengurangi dan meminimalisir terjadinya kerusakan mutu pada bakpia di bakpia Pia Latief.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah kerusakan produk bakpia berada dalam batas kendali ?
2. Jenis kecacatan apa yang paling dominan pada produk bakpia di bakpia Latief Kediri ?
3. Bagaimana pengendalian mutu dan tindakan perbaikan pada proses produksi ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengendalian mutu bakpia berada pada batas kendali.
2. Mengetahui jenis kecacatan yang paling dominan pada produk bakpia.
3. Mengetahui tindakan perbaikan pada proses produksi bakpia.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah yang diteliti adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini tidak mempertimbangkan aspek biaya dalam menetapkan prosedur pengendalian mutu.
2. Data cacat yang akan digunakan pada penelitian ini adalah data cacat 1 bulan di tahun 2018.
3. Tidak menggunakan diagram Scatter dalam pengolahan data.

1.5 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini diharapkan dapat diambil manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti mengenai pengendalian mutu proses produksi dan produk bakpia.

2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat menjadi salah satu masukan dan saran untuk pengendalian mutu di bakpia Latief Kediri.

3. Bagi Universitas

Hasil penelitian ini akan menambah perbendaharaan pustaka yang dapat digunakan sebagai sarana untuk memperluas wawasan pengetahuan mengenai pengendalian mutu produk bakpia dan sebagai tanggung jawab universitas dalam mengimplimentasikan tridharma perguruan tinggi yang salah satunya adalah penelitian.