

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab 1 ini berisi tentang latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, dan asumsi-Asumsi.

1.1 Latar Belakang

Ditengah ketidakstabilan perekonomian dan semakin pesatnya persaingan dalam dunia industri, maka menjadi keharusan bagi suatu perusahaan ataupun usaha kecil dan menengah untuk meningkatkan kualitas produk agar dapat tetap bersaing dan bertahan di dunia industri serta produk yang dipasarkan dapat memenuhi spesifikasi yang dikehendaki konsumen dipasaran. Kualitas produk yang baik dapat ditentukan dengan cara menganalisa dan mengendalikan faktor-faktor kualitas seperti sumber daya manusia, bahan baku serta produk yang dihasilkan demi mencapai target yang dikehendaki oleh pasar terutamanya produk rengginang.

Rengginang merupakan makanan ringan yang terbuat dari beras ketan, yang di produksi oleh Usaha Kecil Menengah Rengginang (UKM) Cap Tiga Merpati yang berlokasi di Desa Prenduan Kecamatan Pragaan Kabupaten Sumenep. Produk yang dihasilkan oleh UKM tersebut terdiri dari tiga kemasan yaitu rengginang mika, rengginang besar, rengginang sedang. Usaha tersebut sekali produksi maksimal antara 3 kwintal sampai dengan 1 ton sesuai dengan cuaca matahari misalnya cuaca lagi berawan. Jadi hal ini menyebabkan proses produksinya berkurang karena tenaga matahari yang digunakan pada saat pengeringan sangat diperlukan untuk pembuatan rengginang yang berkualitas. Proses produksi rengginang cap tiga merpati terdiri dari proses penggilingan, proses pembuatan bumbu penyedap rasa, proses perendaman, proses pemasakan, proses pencetakan, proses pengeringan, proses pengemasan. Berdasarkan observasi awal, produk cacat banyak ditemukan pada saat pencetakan, pengeringan, pembungkusan. Pada proses ini ditemukan kriteria cacat yaitu rengginang patah, rengginang tidak pas pola, dan rengginang hancur. Data kecacatan keseluruhan setiap 1 kali pembuatan

rengginang untuk 1 ton pembuatan rengginang berjumlah 66 kg rengginang untuk cuaca tidak normal (berawan).

Untuk mengendalikan kualitas produk rengginang tersebut perlu dilakukan identifikasi variabel bebas dan penentuan hubungan antar faktor yang berpengaruh secara signifikan serta mendefinisikan faktor gangguan antar unit dan mengidentifikasi gangguan internal, eksternal yang terjadi pada kualitas produk rengginang tersebut. Mengingat rengginang merupakan makanan yang cukup disukai oleh masyarakat dan serta dengan harga yang relatif terjangkau serta untuk mendapatkan suatu produk yang berkualitas, maka dipandang perlu untuk melakukan pengendalian kualitas terhadap produk rengginang yang di produksi oleh UKM tiga merpati serta menentukan respon teknis yang terjadi akibat gangguan kualitas tersebut sehingga produk yang dihasilkan dapat memenuhi harapan konsumen nantinya.

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan untuk mendapatkan gambaran produk rengginang yang berkualitas dan hasil penelitian dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk menentukan komposisi bahan baku yang tepat dan dengan pembiayaan yang seminimal mungkin. Kualitas merupakan kondisi yang selalu berubah (misalnya saat ini dianggap mempunyai kualitas yang baik, mungkin pada masa mendatang dianggap kurang berkualitas). Definisi kualitas menurut Taguchi adalah untuk menghasilkan produk dan jasa yang dapat memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen. Herawati, dkk (2012)

Penelitian terdahulu tentang pengendalian kualitas produk dilakukan oleh beberapa Anne, dkk (2008) melakukan penelitian di Perusahaan krupuk Blitar untuk mendapatkan produk krupuk yang lebih sesuai dengan selera konsumen. Desti (2014) melakukan penelitian di Perusahaan krupuk Blitar memperbaiki kualitas produk dan proses serta dapat menekan biaya dan sumber daya seminimal mungkin.

Berdasarkan permasalahan diatas cara penyelesaian masalah menggunakan perancangan eksperimen menggunakan metode Taguchi untuk menentukan hubungan antar faktor yang berpengaruh dan mengetahui faktor gangguan antar unit serta mengidentifikasi gangguan yang terjadi pada kualitas produk Rengginang.

1.2 Perumusan Masalah

Dalam penelitian Skripsi ini yang akan dibahas adalah

1. Bagaimana komposisi bahan baku rengginang yang berkualitas untuk mengurangi cacat.
2. Faktor apa saja yang berpengaruh terhadap kecacatan produk rengginang?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menentukan komposisi bahan baku produk yang optimal dan berkualitas, sehingga produk dapat diterima oleh konsumen.
2. Untuk mengidentifikasi faktor apa saja yang berpengaruh pada kualitas rengginang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dilakukan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat dijadikan masukan kepada pihak UKM untuk meningkatkan kualitas produk rengginang.
2. Memberikan hasil takaran komposisi yang baik dalam proses pembuatan rengginang.

1.5 Batasan Masalah

Batasan-batasan masalah yang dipergunakan dalam penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Produk yang diteliti adalah rengginang cap tiga merpati yang berukuran besar dengan diameter lingkaran 4,5cm.
2. Faktor yang dijadikan atribut yang mempengaruhi peningkatan adalah faktor penyebab kegagalan dari proses produksi rengginang dalam desain eksperimen hanya difokuskan pada komposisi pembuatan rengginang yaitu ikanteri, kadar air, dan perendaman ketan.

1.6Asumsi-Asumsi

Asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Para operator pembuat rengginang sudah mahir dalam pembuatannya.
2. Pesanan produk dalam kondisi normal dan permintaan tidak mengalami perubahan.