

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Perkembangan saat ini menuntut berbagai perubahan di banyak aspek kehidupan, dunia yang semakin global dan persaingan yang semakin ketat menuntut setiap perusahaan untuk dapat bertahan dan bersaing di tengah banyaknya perusahaan – perusahaan lain. Diera sekarang ini banyak sekali industri yang berdiri dan memunculkan berbagai macam produk seperti makanan dan minuman, dimana makanan dan minuman ini sering dikonsumsi oleh konsumen, bahkan beberapa konsumen loyal dengan produk tersebut.

Dalam persaingan, kualitas dijadikan sebagai keunggulan kompetitif bagi perusahaan serta dijadikan sebagai pembeda dengan produk yang sudah ada maupun produk dari kompetitor di bidang usaha yang sama. Dalam mempertahankan keunggulan kompetitif di lingkungan bisnis, peranan perusahaan untuk mengerti mengenai aspek pembeda dari produk pesaing diperlukan karena menjadi pertimbangan pembelian oleh konsumen (Rahayu & Bernik, 2020). Perusahaan memerlukan suatu hal yang bertujuan untuk dijadikan sebagai ciri khas dari produk perusahaan sehingga dapat dijadikan sebagai keunggulan bersaing dan hal pembeda tersebut ialah kualitas. Menurut Garvin, 2000 dalam (Rahayu & Bernik, 2020) Kualitas dapat diartikan sebagai sebuah hal yang dimiliki oleh perusahaan untuk dijadikan sebagai ciri khas dari suatu produk.

Masalah utama yang sering timbul bagi perusahaan dalam menghasilkan sebuah produk adalah terdapat produk cacat dimana produk tersebut tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan. Jika hal tersebut terus terjadi maka perusahaan tersebut perlu menerapkan pengendalian kualitas yang baik, agar perusahaan dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan apa yang diharapkan oleh pemilik usaha tersebut dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Pengendalian kualitas merupakan sebuah cara agar dapat membantu perusahaan dalam mengalami masalah produk cacat. Pengendalian kualitas dilakukan untuk memberikan keuntungan pada perusahaan. Dengan adanya pengendalian kualitas,

perusahaan dapat membuktikan bahwa pencapaian sebuah perusahaan tidak hanya diukur oleh kondisi keuangan perusahaan, namun juga dapat dilihat dari aspek yang lain yaitu pengendalian kualitas. Salah satu cara meningkatkan kualitas produk adalah dengan mengurangi kecacatan produk yang dihasilkan sehingga nantinya akan dihasilkan produk yang lebih baik dari sebelumnya. Tujuan dari pengendalian kualitas adalah untuk menekan jumlah produk yang cacat atau rusak, menjaga produk sesuai dengan standar yang telah ditentukan dan menghindari lolosnya produk cacat ke tangan konsumen (Supriyadi et al., 2017). Penurunan produk cacat dalam proses produksi akan berdampak pada penurunan biaya proses produksi.

Kegiatan pengendalian kualitas dapat dilakukan mulai dari bahan baku, selama proses produksi berlangsung sampai pada produk akhir dan disesuaikan dengan standar yang ditetapkan. Pengendalian kualitas yang dilaksanakan dengan baik akan memberikan dampak terhadap mutu produk yang dihasilkan. Kualitas dari produk yang dihasilkan ditentukan berdasarkan ukuran-ukuran dan karakteristik tertentu. Walaupun proses produksi telah dilaksanakan dengan baik, namun pada kenyataan masih ditemukan terjadinya kesalahan kesalahan dimana kualitas produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar atau dengan kata lain mengalami kerusakan atau cacat pada produk.

Terdapat tiga faktor yang dipertimbangkan untuk menentukan kualitas produk. Pertama yaitu fungsi sebuah produk, dengan mempertimbangkan untuk apa barang yang akan diproduksi dengan tujuan untuk memenuhi kepuasan konsumen dengan mempertimbangkan mutu produk. Kedua yaitu tampilan produk, salah satu hal yang dipertimbangkan oleh konsumen dalam memilih produk berkualitas adalah melihat bentuk fisik dari sebuah produk. Ketiga yaitu harga konsumen mempertimbangkan harga produk dengan produk kompetitor, mereka akan memilih produk dengan kualitas yang sesuai dengan harga yang ditawarkan.

CV. BES merupakan Industri makanan yang memproduksi baso kemasan berskala besar. Industri ini berlokasi di Desa Sruni, Kec. Gedangan, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur. Industri ini salah satu produsen makanan yang bahan baku utamanya dari bahan dasar daging sampai menjadi produk jadi yaitu baso kemasan.

Mengingat di kawasan Jawa timur, makanan olahan baso tidak pernah mati peminat. Oleh karena itu, sayang sekali jika pengendalian kualitas pada industri ini masih kurang.

Pelaksanaan kegiatan pengendalian kualitas ini sangat berkaitan dengan standar kualitas yang ditetapkan oleh perusahaan. Pengendalian kualitas ini bertujuan untuk menekan jumlah produk yang rusak seminimal mungkin, menjaga agar produk akhir yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas perusahaan, dan menghindari lolosnya produk rusak ke tangan konsumen. Masalah yang dihadapi oleh industri ini yaitu cacat bentuk, cacat jumlah, dan cacat kemasan. Untuk itu perusahaan perlu melakukan pengendalian kualitas dan pengawasan secara terus-menerus. Pelaksanaan pengendalian pengawasan dilakukan pada saat pemilihan bahan baku, proses produksi, dan pada produk akhir sehingga setiap ada kerusakan akan segera diketahui dan tindakan perbaikan segera dilakukan. Dengan diterapkannya pengendalian kualitas diharapkan akan diperoleh output yang berkualitas, menekan jumlah produk cacat atau rusak dalam proses produksi. Maka perusahaan harus terus melakukan *quality control* agar dapat meminimumkan kerusakan pada produk yang dihasilkan.

Dari beberapa permasalahan produk yang mengalami kerusakan tersebut, solusi yang diberikan memberikan pengetahuan tentang bagaimana mempertahankan kualitas produk makanan dengan cara mencari sebab akibat produk cacat dengan menerapkan metode Six Sigma DMAIC yang bisa menjadi alternatif dalam mengurangi jumlah kecacatan produk.

Pengertian *Six Sigma* menurut (Gaspersz, 2002) yang termuat dalam bukunya yang berjudul Pedoman Implementasi Program *Six Sigma* Terintegrasi dengan ISO 9001:2000, MBNQA dan HACPP adalah suatu visi peningkatan kualitas menuju target 3,4 kegagalan per sejuta kesempatan (DPMO) untuk setiap transaksi produk (barang dan/atau jasa), upaya giat menuju kesempurnaan (*zero defect* / kegagalan nol). Metode Six Sigma merupakan metode yang dapat digunakan untuk bisa mengidentifikasi masalah, penyebab masalah kecacatan produk dan mengurangi produk cacat atau produk yang tidak memenuhi standar dalam perusahaan. Alasan

menggunakan metode *Six Sigma* ini dikarenakan metode tersebut dapat mudah dipahami. Dengan metode ini diharapkan dapat mengurangi kecacatan produk yang dialami CV. BES sehingga produk yang dihasilkan dapat menarik perhatian konsumen dan dapat bersaing dengan produk lain yang sejenis dan mampu meningkatkan volume penjualannya.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas rumusan masalah pada penelitian ini mengacu pada hal berikut:

1. Jenis kecacatan apa saja yang paling dominan pada produk baso kemasan CV. BES?
2. Bagaimana cara meminimalisasi kecacatan produk baso kemasan tersebut?

1.3 BATASAN MASALAH

Batasan masalah penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini hanya pada produk baso kemasan.
2. Biaya bahan baku dan pembuatan produk tidak dibahas dalam penelitian ini.

1.4 TUJUAN PENELITIAN

1. Mengurangi jumlah kecacatan pada produk baso kemasan di perusahaan tersebut.
2. Mencari solusi agar kecacatan pada produk baso kemasan dapat diminimalisasi.

1.5 MANFAAT PENELITIAN

A. Bagi Perusahaan

1. Dapat mengurangi atau meminimalisasi jumlah produk cacat dengan melakukan pengendalian produk pada baso kemasan.
2. Dengan adanya penelitian ini dan hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai perbaikan kualitas produk baso kemasan.

B. Bagi Mahasiswa

1. Sebagai tambahan pengetahuan dan dapat mengetahui cara meminimalisasi produk cacat atau defect.

C. Bagi Universitas PGRI Adibuana Surabaya

1. Terjalannya hubungan antara dunia industri dan juga Universitas.
2. Hasil dari analisa ini dapat menjadi pembendaharaan perpustakaan, agar dapat berguna bagi mahasiswa.