

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minyak goreng adalah salah satu kebutuhan pokok bagi masyarakat Indonesia. Tidak dapat dipungkiri kebutuhan minyak goreng dari tahun ke tahun semakin meningkat. Tidak hanya untuk pemenuhan kebutuhan masyarakat umum, kebutuhan minyak goreng untuk industri pun meningkat. Berikut adalah grafik konsumsi minyak goreng sawit domestik di Indonesia.

Tabel 1.1 Konsumsi Minyak Goreng di Indonesia



Karena meningkatnya konsumsi minyak goreng di Indonesia, perusahaan minyak goreng juga dituntut untuk memberikan hasil *packaging* minyak goreng yang berkualitas juga. Kualitas kemasan sangat berpengaruh terhadap pendistribusian hasil produksi kepada pelanggan. Apabila kemasan mengalami kerusakan atau cacat ketika produksi, maka produk tersebut tidak dapat didistribusikan kepada konsumen. Oleh karena itu, kualitas dari kemasan harus dijaga untuk keberhasilan pemasaran produk. Mulai dari penerimaan kemasan dari *supplier* hingga pada proses *packing*.

Perusahaan ini berlokasi di Kota Surabaya. Perusahaan ini merupakan salah satu produsen minyak goreng terbesar di Indonesia. Bahan baku yang digunakan yaitu kelapa sawit atau yang biasa disebut *Crude Palm*

Oil (CPO). Mulai dari pengelolaan bahan baku hingga menjadi minyak goreng dan proses *packing* dilakukan sendiri di dalam perusahaan. Proses pengisian minyak goreng (*Filling*) dan pengepakan (*packing*) dilakukan di unit *Filling Produksi*. Terdapat beberapa jenis kemasan yang digunakan dalam proses *packing* minyak goreng yaitu *pouch 1 L*, *pouch 2 L*, *botol 1 L*, *botol 2 L*, *jerigan 5 L* dan *jerigan 20 L*. Masing-masing jenis kemasan memiliki unit *filling* yang berbeda-beda.

Pada unit *Filling* ini sering terjadi penyimpangan (*nonconforming*), terutama di unit *filling* kemasan *pouch*. Penyimpangan ini diketahui ketika produk masih berada di unit *filling* dan ada yang telah masuk gudang penyimpanan. Ketika penyimpangan ditemukan di unit *filling* maka dapat dilakukan tindakan pencegahan langsung agar produk di *hold* atau di *reject*. Sedangkan ketika penyimpangan yang diketahui ketika barang telah berada di gudang penyimpanan maka akan dibutuhkan proses penanganan yang lebih panjang dengan cara menarik barang tersebut dari gudang penyimpanan.

Penyimpangan-penyimpangan yang ditemukan bisa berupa kemasan bocor, isi tidak sesuai, kemasan tidak sesuai spesifikasi, kode produksi/*expired* tidak ada dan kemasan kurang udara/mengkerut. Semakin banyaknya produk *reject* maka semakin banyak pula kerugian yang ditanggung oleh perusahaan. Mulai dari penyusutan jumlah minyak yang harus melalui proses *packing* ulang, kemasan *pouch* yang rusak harus di *reject*, dan kemasan karton yang *reject* akibat basah minyak karena *pouch* yang bocor. Sehingga diperlukan metode yang tepat untuk mengurangi *nonconforming* agar kerugian perusahaan dapat ditekan seminimum mungkin.

Pada tahun 2019, (Izzah & Rozi, 2019) menggunakan *Six Sigma – DMAIC* untuk menemukan solusi yang tepat demi mengurangi kecacatan produk rebana yang diproduksi oleh UKM Alfiya Rebana Gresik. Kecacatan yang ditemukan yaitu sebesar 144.835 rebana untuk sejuta produksi (*DPMO*). Setelah dilakukan analisa *Six Sigma – DMAIC* diketahui bahwa untuk mengurangi jumlah kerusakan pada rebana UKM Alfiya

Rebana Gresik harus melakukan perbaikan pada faktor manusia, mesin dan material.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dilakukan, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana penerapan metode DMAIC pada produksi minyak goreng kemasan *pouch* 1 liter di perusahaan minyak goreng di Surabaya ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui hasil analisis sebelum dan sesudah diterapkannya DMAIC.
2. Mengetahui penerapan metode DMAIC untuk menekan produk cacat pada produksi minyak goreng kemasan *pouch* 1 liter di perusahaan minyak goreng di Surabaya.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat yaitu :

- a** Memberikan sumbangan pemikiran bagi mahasiswa yang harus terus berkembang mengikuti tuntutan dunia kerja.
- b** Sebagai pijakan dan referensi pada penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan peningkatan kualitas dan penerapan metode DMAIC.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis penelitian ini dapat bermanfaat sebagai berikut :

a Bagi Penulis

Dapat menambah wawasan dan pengalaman langsung tentang penerapan metode DMAIC untuk menekan produk cacat pada produksi minyak goreng kemasan *pouch* 1 liter bagi perusahaan.

b Bagi Perusahaan

Dapat memperoleh usulan perbaikan dalam usahanya untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi di perusahaan terutama untuk menekan produk cacat pada hasil produksi kemasan minyak goreng *pouch* 1 liter.

c Bagi Universitas

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk menambah referensi sebagai bahan penelitian lanjutan yang lebih mendalam pada masa yang akan datang.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah

1.5.1 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini adalah berfokus pada produksi minyak goreng kemasan *pouch* 1 liter.

1.5.2 Batasan Masalah

Batasan yang digunakan dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Penelitian ini hanya berfokus pada satu bagian *Filling Plant* karena sering ditemukan produk yang cacat di bagian *Filling Plant* di perusahaan minyak goreng di Surabaya.
2. Penelitian ini hanya berfokus pada satu jenis produk yaitu produk minyak goreng dengan kemasan *pouch* 1 liter.