

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Perkembangan teknologi dan informasi membawa dampak terhadap meningkatnya persaingan di pasar nasional maupun internasional. Masa pandemi Covid-19 ini perusahaan harus menjalankan strategi bisnis yang tepat agar mampu bertahan dan dapat meningkatkan keuntungan bagi perusahaan. Dalam dunia bisnis kualitas atau mutu produk dan produktivitas adalah kunci keberhasilan bagi sistem produksi sebuah perusahaan. Kemampuan perusahaan dalam menghasilkan produk barang atau jasa yang bermutu tinggi merupakan faktor penting dalam sebuah persaingan usaha dan prospek keberhasilan jangka panjang.

Perusahaan yang sudah mempunyai sistem pengendalian kualitas produk yang baik harus tetap menjaga konsistensinya agar tetap sesuai dengan permintaan konsumen. Hasil yang akan dicapai dengan adanya pengendalian kualitas agar berkurangnya produk cacat yang dihasilkan dan peningkatan mutu produk yang akhirnya akan mempengaruhi pada peningkatan laba perusahaan. Sebaliknya, untuk industri yang tidak mencermati pengendalian kualitas, dalam jangka panjang industri akan mengalami kesusahan dalam memasarkan produk disebabkan tersaingi industri yang sejenis dengan kualitas produk lebih baik.

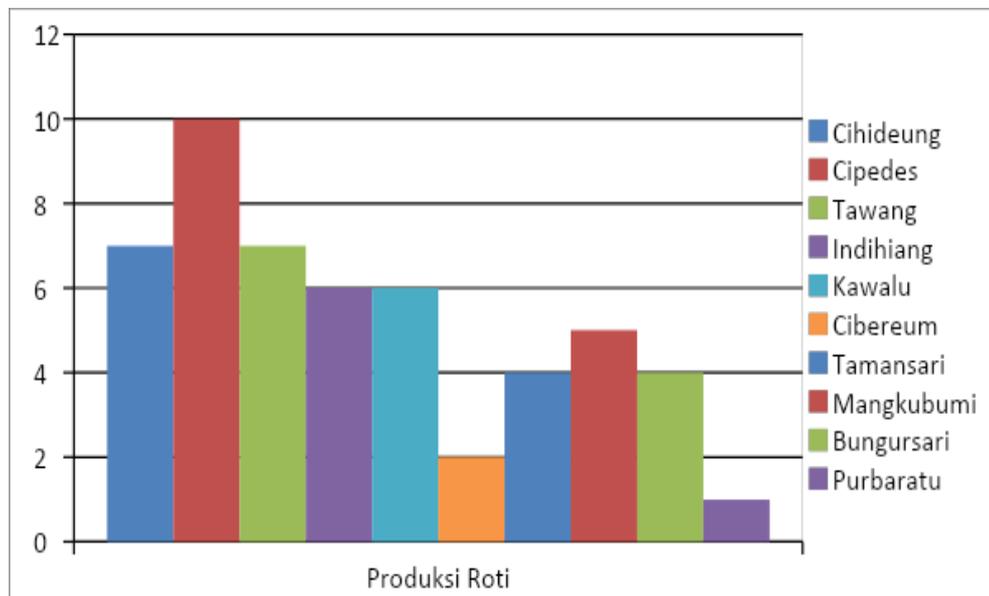
Menurut Montgomery (2015:62) Kontrol kualitas adalah langkah teknis dan manajerial yang mengukur karakteristik kualitas suatu produk, membandingkannya dengan spesifikasi atau batasan, dan mengambil tindakan korektif yang tepat jika ada ketidaksesuaian, bentuk aktual dan bentuk standar.

Dengan demikian, kualitas produk ini mengandung dua pengertian utama, yang pertama adalah menentukan standar kualitas untuk setiap produk atau jasa dari perusahaan yang bersangkutan, dan yang kedua adalah upaya perusahaan untuk dapat memenuhi standar kualitas tersebut mapan.

Masalah pengendalian kualitas adalah bagaimana menjaga dan mengarahkan proses kerja agar produk yang dihasilkan oleh perusahaan yang bersangkutan dapat memenuhi kualitas yang diinginkan oleh perusahaan. Oleh karena itu, kontribusi pemeriksaan kualitas produk sangat penting dan bermanfaat bagi perusahaan. Jika pengendalian mutu dilakukan dengan benar, maka manajemen perusahaan akan dapat menerapkan kebijakan dan tindakan, menetapkan program yang baik untuk masa yang akan datang, dan meningkatkan sistem pengendalian atau pemantauan produk yang telah dibuat.

Perusahaan industri roti Master Bakery merupakan perusahaan yang bergiat dibidang pembuatan roti tawar. Perusahaan industri roti Master Bakery terletak di Jalan Sukaratu Kampung Sindang Lengo, Kecamatan Indihiang, Tasikmalaya, Jawa Barat 46151. Perusahaan ini berdiri pada tahun 2010, awal mulanya perusahaan ini memproduksi roti yang dititipkan kepada warung di daerah Indihiang dan sekitarnya, setelah berkembangnya permintaan masyarakat terhadap roti ini kemudian perusahaan mulai memproduksi lebih banyak dan menambah jumlah karyawannya. Sejak itulah perusahaan ini mulai memproduksi roti tawar hingga sekarang.

Menurut data statistik (<http://data.tasikmalayakota.go.id/>) bidang Dinas Koperasi, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah, Perindustrian dan Perdagangan jumlah usaha industri roti menurut kecamatan tahun 2020 di Kota Tasikmalaya sebagai berikut:



Gambar 1.1 Data Perusahaan Roti Kota Tasikmalaya
Sumber: Data Statistik Kota Tasikmalaya, 2021

Dari data tersebut dapat diketahui bahwa persaingan antar industri perusahaan roti di Kota Tasikmalaya cukup tinggi, peluang dari masyarakat yang melihat keuntungan cukup besar bagi industri kecil banyak warga yang mulai memproduksi roti ini sebagai usaha rumahan, secara tidak langsung akan muncul pesaing-pesaing baru yang akan bersaing dengan Master Bakery. Dengan persaingan yang semakin ketat antar industri di Kota Tasikmalaya, Master Bakery terpaksa menghasilkan produk yang berkualitas dengan harga yang kompetitif. Data produksi Perusahaan Roti Master Bakery pada tanggal 2 – 31 Agustus 2021 periode 25 hari kerja pada gambar berikut:

No	Tanggal	Jumlah Produksi	Jumlah Produk Cacat
1	02/08/2021	465	47
2	03/08/2021	480	44
3	04/08/2021	460	35
4	05/08/2021	470	40
5	06/08/2021	450	43
6	07/08/2021	490	43
7	09/08/2021	500	33
8	10/08/2021	550	43
9	11/08/2021	535	41
10	12/08/2021	480	43
11	13/08/2021	450	41
12	14/08/2021	425	42
13	16/08/2021	430	46
14	18/08/2021	460	43
15	19/08/2021	410	45
16	20/08/2021	380	39
17	21/08/2021	390	40
18	23/08/2021	420	42
19	24/08/2021	410	41
20	25/08/2021	450	42
21	26/08/2021	470	43
22	27/08/2021	460	38
23	28/08/2021	450	37
24	30/08/2021	480	39
25	31/08/2021	490	39
TOTAL		11.455	1.029

Gambar 1.2 Data Produksi Roti Tawar
Sumber: Perusahaan Roti Master Bakery, 2021

Dari data tersebut dapat diketahui bahwa proses produksi pada Perusahaan Roti Master Bakery belum maksimal, karena masih terdapat produk cacat yang cukup tinggi pada proses produksinya. Sistem produksi roti tawar lebih banyak menggunakan sistem kerja manual daripada kerja mesin. Dengan demikian, kontrol tidak langsung dilakukan dalam proses produksi. Namun, perusahaan pembuat roti tawar ini tidak menerapkan sistem kendali mutu selama produksinya. Oleh karena itu, standar dan kontrol kualitas sangat diperlukan dalam seluruh proses produksi

roti tawar, mulai dari pengolahan bahan baku hingga produk jadi, agar produk yang dihasilkan perusahaan dapat bersaing dengan produsen lain.

Masalah mendasar dengan perusahaan ini adalah bahwa ada produk yang cacat karena kurangnya sistem kontrol kualitas yang memadai. Tentunya hal ini akan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan jika roti segar yang dikirimkan tidak sesuai dengan rasa dan bentuk yang diinginkan oleh konsumen. Konsumen akan berpendapat kurang puas apabila hal tersebut terjadi dan akan membuat kerugian yang cukup besar bagi perusahaan.

Faktor-faktor yang menjadi penyebab terjadinya produk cacat pada roti tawar Master Bakery harus diketahui untuk menghindari kerusakan produk yang semakin banyak. Kegagalan produk roti tawar Master Bakery ini dapat terjadi dikarenakan bahan baku yang tidak sesuai dengan standar. Selain itu juga bisa terjadi karena kurang maksimalnya kinerja pemanggang roti atau dikarenakan kelalaian karyawan.

Sering terjadinya barang yang rusak dan seringnya barang banyak yang rusak bila dipaksa dijual akan mengakibatkan menurunnya kepuasan terhadap konsumen serta jika tidak dijual, maka terjadi pemborosan pada biaya produksinya. Maka harus dianalisis, bagaimanakah sistem pengendalian kualitas produk yang tepat sebagai dasar untuk memperbaiki atau mengoptimalkan perjalanan proses produksi.

Diharapkan dengan metode *Statistical Quality Control* dapat membantu perusahaan menemukan permasalahan yang sering terjadi dan mengurangi jumlah kerusakan produk yang dihasilkan dengan hasil yang lebih maksimal. Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) Pada Perusahaan Roti Master Bakery di

Tasikmalaya”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dapat diidentifikasi beberapa masalah, yaitu:

1. Bagaimana pelaksanaan pengendalian kualitas produk di Perusahaan Roti Master Bakery?
2. Apa saja jenis kerusakan yang sering terjadi pada proses produksi di Perusahaan Roti Master Bakery?
3. Apa saja faktor yang menyebabkan kerusakan produk dalam proses produksi di Perusahaan Roti Master Bakery?
4. Bagaimana *P-Chart* digunakan pada Perusahaan Roti Master Bakery?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari Identifikasi masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui apakah pelaksanaan pengendalian kualitas pada Perusahaan Roti Master Bakery berada dalam batas kendali.
2. Untuk mengetahui apa saja jenis kerusakan yang sering terjadi pada Perusahaan Roti Master Bakery.
3. Untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kerusakan produk Pada Perusahaan Roti Master Bakery.
4. Untuk mengetahui *P-Chart* pada Perusahaan Roti Master Bakery.

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

1.4.1 Pengembangan Ilmu Pengetahuan

Dapat memberikan kontribusi ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang Pengendalian Kualitas dan *Statistical Quality Control (SQC)*. Kemudian

dapat dijadikan pula sebagai suatu perbandingan antara aspek teoritis dengan kenyataan dilapangan.

1.4.2 Terapan Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan kegunaan sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Untuk meningkatkan pengetahuan penulisan dan meningkatkan pengetahuan tentang teori pengendalian kualitas yang digunakan oleh perusahaan manufaktur untuk meningkatkan pengendalian kualitas produk yang diproduksi oleh perusahaan dan menjadi referensi bagi peneliti lainnya. Sebagai dasar untuk penelitian selanjutnya, selain itu dapat meningkatkan pengetahuan dalam identifikasi masalah dan dapat menawarkan solusi yang diusulkan terkait dengan pemecahan masalah dalam penerapan teori kendali mutu.

2. Bagi Perusahaan

Melalui hasil penelitian ini, perusahaan dapat merasakan teori pengendalian kualitas dalam meningkatkan kualitas produk yang diproduksi oleh perusahaan untuk bersaing dengan perusahaan lain. Dapat menjadi bahan pertimbangan kedepannya bagi karyawan dan manajemen Perusahaan Bakery agar dapat meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan.

3. Bagi Lembaga Lain Yang Sama

Hasil penelitian ini hendaknya dapat dijadikan sebagai pelengkap bacaan, referensi, masukan dan perbandingan, yang dapat dijadikan acuan bagi penelitian selanjutnya untuk menunjang penelitian guna mencapai hasil yang baik dalam penulisan

1.5 Lokasi Dan Jadwal Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Perusahaan Roti Master Bakery industri rumah tangga di Jalan Sukaratu Kampung Sindang Lengo, Kecamatan Indihiang, Tasikmalaya, Jawa Barat, Indonesia 46151.

2. Jadwal Penelitian

Jadwal Penelitian dilaksanakan selama 7 bulan, yaitu mulai bulan Agustus 2021 hingga bulan Februari 2022. Jadwal *terlampir* pada halaman lampiran.