

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Sektor perindustrian merupakan sektor yang berpotensi menghasilkan nilai tambah terutama bagi banyak perusahaan (Putra, 2021). Salah satu industri yang dinilai terkuat dalam menghadapi pertarungan pasar bebas terutama pada Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) adalah sektor makanan dan minuman (Kementerian Perindustrian, 2022). Banyaknya industri yang bergerak pada sektor makanan dan minuman harus mempunyai keunggulan kompetitif untuk menghadapi persaingan agar dapat bertahan dalam dunia industri. Konsumen tentunya memiliki keinginan bahwa produk yang dibeli memiliki kualitas yang baik, untuk itu industri makanan dan minuman harus memperhatikan kualitas produknya.

Kualitas berperan penting dalam kelangsungan sebuah industri makanan dan minuman. Hal tersebut menjadi faktor dasar keputusan konsumen dalam banyak produk dan jasa. Kualitas merupakan faktor kunci yang membawa keberhasilan bisnis, pertumbuhan, dan peningkatan posisi bersaing (Montgomery, 2019). Selain itu, kualitas produk merupakan hal yang sangat penting untuk dijaga agar suatu industri tidak kehilangan konsumen, dan reputasi perusahaan tetap terjaga dengan baik (Afnina, 2018). Menurut Pamungkas (2021), tingkat konsistensi yang tinggi terhadap produk berkualitas akan meningkatkan tingkat kepercayaan konsumen. Untuk menjaga kualitas produk, perusahaan harus menjalankan proses produksi sebaik mungkin.

Proses produksi yang telah dijalankan dengan baik, pada kenyataannya seringkali masih ditemukan ketidaksesuaian standar antara produk yang dihasilkan dengan produk yang diharapkan. Dimana produk yang dihasilkan belum memenuhi standar atau dengan kata lain produk yang dihasilkan mengalami kerusakan kecacatan produk. Perusahaan harus melakukan tindakan untuk mencegah dan mengurangi tingkat kecacatan produk agar produk yang dihasilkan tetap terjaga kualitasnya, karena dari konsumen merupakan indikasi bahwa terjadi ketidaksesuaian atau ketidakpuasan konsumen terhadap produsen. Hal ini perlu diperhatikan oleh pemilik usaha untuk lebih menjaga kualitas .

produknya agar tidak terjadi cacat produk. Hal tersebut juga menunjukkan perhatian bagi pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), yang dapat menjaga kualitas produk.

UMKM Herlyn Cake & Bakery bergerak di bidang produksi roti yang memiliki rasa khas serta harga yang terjangkau. UMKM tersebut berlokasi di desa besito, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah 59381. Terdapat 3 jenis produk yang diproduksi yaitu roti ban, roti potong dan roti kotak dengan beberapa varian rasa pandan, rasa coklat, rasa original. Dalam menjaga mutu. Perusahaan melakukan pengecekan kualitas pada produk roti ban, roti potong, roti kotak dari segi bentuk dan tekstur, kematangan dan waktu oven.

Selama proses pengecekan kualitas masih terdapat jenis cacat yang sering terjadi yaitu roti gosong pada saat pengovenan dimana produk berubah warna menjadi coklat kehitaman dan rasa yang cenderung pahit, bentuk tidak sesuai dimana terjadi kesalahan pada bentuk produk yang telah ditentukan dan cacat kusut dimana roti menjadi tidak rapi dan kurang layak untuk diberikan pada konsumen. Berikut ini data terkait jenis cacat produk UMKM Herlyn Cake & Bakery selama enam bulan dari bulan November 2022-April 2023 pada Tabel 1.1 berikut:

**Tabel 1. 1** Data cacat produksi bulan November 2022– April 2023

Nama Produk	Jenis Kecacatan	Bulan						Total PerBulan (Pcs)
		Nov	Des	Jan	Feb	Mar	April	
Roti Ban	Gosong	78	85	63	52	26	57	361
	Bentuk tidak sesuai	93	111	91	73	82	34	484
	Kisut	71	59	73	62	71	82	418
Roti Potong	Gosong	67	58	76	53	72	52	378
	Bentuk tidak sesuai	45	29	54	74	65	39	306
	Kisut	39	51	48	56	68	44	306

Nama Produk	Jenis Kecacatan	Bulan						Total PerBulan (pcs)
		Nov	Des	Jan	Feb	Mar	April	
Roti	Gosong	97	77	85	91	97	80	527
Kotak	Bentuk tidak sesuai	63	71	81	102	83	45	445
	Kisut	91	89	71	95	69	55	470

Berdasarkan tabel 1.1 dapat diketahui hasil dari kecacatan produk roti terbanyak adalah Roti kotak yaitu sebanyak 1,442 buah. Kecacatan produk roti kotak didominasi roti yang gosong.

Dari Tabel 1.1 menunjukkan jenis cacat roti gosong sebesar 527 dengan jumlah cacat paling tinggi, sehingga perlu adanya pengendalian kualitas untuk mengurangi tingkat cacat produk dan menganalisis penyebab kecacatan produk. Metode yang digunakan untuk mengurangi jumlah cacat pada produk diantaranya adalah metode *Quality Control Circle* (QCC) dengan menggunakan data-data kecacatan roti dan data produksi roti untuk setiap bulannya. Metode *Quality Control Circle* QCC dapat menentukan pokok permasalahan, mencari penyebab dan analisa data, analisa penyebab dominan, membuat rencana perbaikan, melakukan perbaikan dan periksa hasil perbaikan (Astini, 2015). Terkait kerugian pada produksi maka digunakan *Quality Loss Fuction* (QLF) dengan menggunakan data biaya produksi dan bahan baku. Analisis menggunakan metode *Quality Loss Fuction* QLF dapat meningkatkan kepercayaan konsumen yang selama ini sudah terjalin, memperbaiki permasalahan dan mengkalkulasikan kerugian yang diterima (Wirawati *et al.*, 2022).

Penelitian terkait analisis penyebab cacat produk dengan metode QCC dan QLF pernah dilakukan memperoleh hasil bahwa dengan metode *Quality Control Circle* menunjukkan kecacatan produk disebabkan karena beberapa faktor utama, diantaranya yaitu faktor manusia, faktor mesin, faktor material, faktor lingkungan, faktor metode. Sedangkan hasil pada metode *Quality Loss Function* ditemukan beberapa kerugian yang diakibatkan oleh adanya produk yang cacat sehingga menambah pengeluaran perusahaan (Pamungkas, 2021).

Penelitian terkait analisis penyebab kecacatan produk dengan metode QCC dan QLF. Hasil pada penelitian ini adalah untuk mengatasi permasalahan terkait adanya komplain pelanggan terhadap produk yang cacat maka peneliti menggunakan metode *Quality Control Circle* (QCC) dan *Quality Loss Fuction* (QLF) dimana metode ini digunakan untuk mengatasi masalah tersebut. Sesuai perhitungan QLF perusahaan mengalami kerugian 5,21 % pada bulan Maret, 6,31% pada bulan April, dan 5,37 pada Bulan Mei. Proses QCC didapatkan 4 faktor yang menjadi penyebab terjadinya *return* dari pelanggan yaitu faktor manusia, faktor lingkungan, faktor material dan faktor metode (Putri, 2021).

Metode yang digunakan dalam pengendalian kualitas kecacatan produk adalah *Quality Control Circle* yang digunakan untuk menganalisis produk rusak. Metode tersebut diintegrasikan dengan *Quality Loss Fuction* untuk mengetahui faktor kerugian produsen. Dengan melakukan perbaikan kualitas dengan metode *Quality Control Circle* rata-rata produk rusak dapat diminimalkan setelah dilakukan proses perbaikan (Yulianto, 2018).

Berdasarkan permasalahan yang terjadi pada UMKM Herlyn & Bakery, Tujuan digunakannya metode *Quality Control Circle* (QCC) adalah untuk menganalisis penyebab cacat produk roti kotak yang berpotensi terjadi cacat produk. Sedangkan penggunaan metode *Quality Loss Function* (QLF) bertujuan untuk menghitung kerugian akibat cacat produk roti kotak. Selanjutnya memberikan usulan perbaikan untuk UMKM Herlyn Bakery & Cake dengan harapan agar UMKM Herlyn Bakery & Cake dapat memperbaiki faktor penyebab cacat produk, meminimalisir terjadinya kecacatan produk, meminimalisir kerugian.

## **1.2. Perumusan Masalah**

Berdasarkan dari uraian pada latar belakang berikut merupakan rumusan masalah yang diidentifikasi:

1. Apa saja faktor penyebab kecacatan pada produk roti kotak di UMKM Herlyn Cake & Bakery dengan metode QCC ?
2. Berapa jumlah kerugian akibat kecacatan pada produk roti kotak dengan metode QLF ?
3. Bagaimana usulan perbaikan yang dapat dilakukan untuk mengurangi jumlah cacat produk roti kotak di UMKM Herlyn Cake & Bakery ?

### **1.3. Batasan Masalah**

Masalah yang akan diteliti dan dibahas perlu dibatasi agar penelitian dapat lebih terarah. Adapun Batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Fokus penelitian pada produk roti kotak.
2. Data yang digunakan mulai dari data kecacatan roti, data biaya bahan baku dan data jumlah produksi roti.
3. Pada metode QCC hanya terdiri dari tahap penentuan tema, penetapan target, analisis kondisi sekarang, analisis penyebab cacat, dan penanggulangan cacat. Hal ini dikarenakan pada penelitian ini tidak melakukan tahapan implementasi.

### **1.4. Tujuan**

Berdasarkan permasalahan yang diperoleh, maka tujuan dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi penyebab kecacatan pada produk roti kotak.
2. Mengetahui kerugian yang disebabkan akibat kecacatan pada produk roti kotak.
3. Merekomendasikan perbaikan yang harus dilakukan untuk pabrik agar dapat meminimalisir terjadinya kecacatan produk, sehingga dampak kerugian yang terjadi dapat diminimalisir.

### **1.5. Sistematika penulisan**

Sistematika pada penulisan laporan tugas akhir ini dibagi kedalam 5 bab secara rinci, yaitu :

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Berisi penjelasan secara rinci mengenai latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, pembatasan masalah, serta sistematika penulisan.

#### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini menjelaskan mengenai teori yang mendukung penelitian, terdiri dari definisi kualitas, definisi cacat produk, definisi

pengendalian kualitas, metode *Quality Control Cycle* (QCC), metode *Quality Loss Function* (QLF), kerangka konsep dan penelitian.

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini menjelaskan mengenai alur metodologi penelitian dan tahapan penelitian yang dilakukan.

### **BAB IV PEMBAHASAN DAN ANALISIS**

Bab ini menjelaskan mengenai pengumpulan data, pengolahan data dengan metode QCC dan QLF.

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bagian ini menjelaskan mengenai kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan serta saran untuk perusahaan dan penelitian selanjutnya.