

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Perkembangan bisnis saat ini semakin ketat dalam kondisi ekonomi yang umumnya tidak stabil akan berdampak pada semakin tajamnya persaingan ekonomi dan pasar nasional maupun internasional. Setiap perusahaan dalam menghadapi persaingan yang ketat memiliki kebutuhan bersaing dengan perusahaan lain dalam industri yang sama dengan perhatian penuh seperti kualitas produk yang diproduksi oleh perusahaan. Salah satunya perusahaan roti yang harus diperhatikan kualitas produk yang dihasilkan agar memiliki kandungan gizi yang tepat.

Roti salah satu produk makanan yang berbahan dasar dari tepung terigu dan difermentasi menggunakan ragi yang diolah dengan cara dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti merupakan makanan pokok pengganti nasi dan sering dikonsumsi oleh masyarakat luas. Roti biasanya dimakan untuk sarapan atau sebagai camilan disela waktu santai maupun ditengah kesibukan beraktivitas, karena roti mengandung karbohidrat yang memberikan rasa kenyang dan kandungan gizi yang terdapat pada roti tidak jauh berbeda bahkan lebih baik daripada mie. Kandungan gizi yang terdapat pada 100 gram roti lebih banyak dibandingkan mie, khususnya energi, karbohidrat, protein, kalsium, fosfor, dan besi. Dalam perkembangan dan perubahan gaya hidup modern meningkatkan konsumsi makanan praktis dalam penyajiannya, dalam hal ini khususnya konsumsi roti, karena roti merupakan makanan yang nyaman disajikan dan dihindangkan sehingga menjadi pilihan sebagian besar konsumen di daerah perkotaan. Roti bisa ditemukan dimana saja seperti toko kecil hingga toko besar yang memiliki merk terkenal.

Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah kecil yang berada di Provinsi Jawa Timur yang sebagian besar penduduknya gemar mengkonsumsi camilan seperti roti dari kalangan anak-anak hingga orangtua. Mantab Bakery

merupakan produsen penghasil roti di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember. Produksi roti “Mantab Bakery” terletak di Jalan MT Haryono Gang Mojopahit, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember. Mantab Bakery memiliki 2 outlet di Jember yaitu di depan Secaba (Sekolah Calon Bintara) dan didepan Masjid Nurul Huda Desa Wirolegi. Usaha ini berdiri sejak tahun 2016 oleh Bapak Ida Efendi. Mantab Bakery ini memproduksi bermacam-macam roti manis dengan harga produk “Mantab Bakery” dengan harga yang terjangkau. Konsumen mengenal roti karena roti memiliki kualitas rasa enak dengan bau khas roti yang hangat dari oven serta memiliki tekstur yang lembut dan empuk serta isian roti yang lebih tebal, selain itu topping yang ditawarkan bermacam macam terdapat topping strawberry, coklat, keju dll, sehingga konsumen tertarik untuk membeli dan mengkonsumsi roti. Mantab Bakery memiliki 10 karyawan yang terbagi di bagian produksi, bagian pengemasan, dan bagian pemasaran. Saat ini usaha “Mantab Bakery“ ini memproduksi roti setiap harinya sebanyak 20kg hingga 50kg untuk berbagai jenis roti sehingga mengalami beberapa kendala yang dihasilkan. Kendala tersebut berupa kerusakan yang terjadi terhadap produk roti, terutama pada jenis produk roti manis yang merupakan produksi paling banyak terjual. Kendala yang dialami Mantab Bakery pada produksi roti manis seperti kecacatan produk bentuk yang kurang sempurna dari biasanya, warna kulit roti yang cenderung kecoklatan atau gosong dan tekstur roti yang kurang lembut.

Sebuah produk berkualitas baik ketika produk akhir yang diproduksi memenuhi standar kualitas perusahaan. Pada dasarnya tidak dapat dipungkiri bahwa meskipun suatu proses produksi di perusahaan telah dilaksanakan sesuai dengan standar mutu, sering dijumpai produk yang cacat untuk mengkonsistensi kecacatan sehingga diperlukan pengendalian kualitas pada produk yang diproduksinya agar lebih optimal. Dengan terciptanya kualitas produk perlu adanya pengendalian kualitas yang dilakukan manajemen perusahaan untuk menjaga dan mengendalikan kualitas produk perusahaan agar tercapai sesuai tujuan.

Adanya permasalahan produk roti, terutama roti manis yang menunjukkan

bahwa masih belum terbilang stabil. Untuk mengatasi masalah tersebut, Mantab Bakery harus menjaga kualitas produk agar tidak terjadi kecacatan produk dengan menggunakan salah satu metode SPC. *Statistical Process Control* yaitu teknik statistik yang biasa digunakan untuk memastikan bahwa proses memenuhi standar kualitas yang diterapkan. SPC merupakan proses pemantauan pengukuran dan tindakan korektif selama produksi atau layanan yang disediakan. Kegiatan ini dilakukan oleh Departemen Pengendalian Kualitas (*Quality Control*) yang ada pada penerimaan bahan baku, selama proses dan pengujian produk akhir. Keunggulan dari metode SPC untuk menganalisis data kualitas, serta penentuan dan interpretasi pengukuran pengukuran yang menjelaskan tentang proses dalam suatu industri untuk meningkatkan kualitas dari output dalam memenuhi kebutuhan dan ekspektasi pelanggan. Metode SPC memiliki alat bantu seperti peta kendali, kapabilitas proses, diagram sebab akibat, diagram pareto.

Peta kendali adalah peta yang digunakan untuk tujuan penelitian bagaimana proses berubah dari waktu ke waktu dan data disajikan dalam urutan kronologis. Peta kendali data merupakan suatu cara yang sangat efektif dalam menentukan kualitas produk dan proses diberbagai industri. Keunggulan yaitu adalah penggunaan dan penerapan yang sangat mudah dipahami, cenderung menggunakan grafik untuk menunjukkan suatu proses yang berada dalam batas kendali atau tidak. Pada penelitian ini menggunakan peta kendali p yang merupakan peta kendali untuk data atribut dengan jenis *reject* data (Tanaddy, 2015). Kapabilitas proses bertujuan untuk mengetahui konsisten pengendalian kualitas untuk menghasilkan output yang sesuai dengan spesifikasi. Diagram pareto berfungsi sebagai bagan yang berisi grafik batang (*bar chart*) dan diagram garis (*line chart*) diagram batang yang menunjukkan klasifikasi dan nilai data, sedangkan garis mewakili total data kumulatif. Diagram sebab akibat ini digunakan untuk menunjukkan faktor kualitas dan masalah yang akan di teliti, selain itu kita juga dapat melihat faktor yang mempengaruhi akibat.

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini akan memberikan rekomendasi

mengenai efektivitas metode SPC (*Statistical Process Control*) dalam mengendalikan kualitas roti dan bagaimana metode ini dapat diimplementasikan dalam produksi roti Mantab Bakery di skala industri. Dengan demikian, akan memberi wawasan tentang bagaimana SPC (*Statistical Process Control*) dapat membantu perusahaan dalam meningkatkan kualitas produk dan mengurangi tingkat ketidaksesuaian produk dengan standar kualitas yang ditetapkan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian kualitas roti manis Mantab Bakery di Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana penerapan SPC (*Statistical Process Control*) dalam pengendalian kualitas roti manis Mantab Bakery di Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana solusi yang diperlukan untuk mengurangi terjadinya kecacatan produk roti Mantab Bakery di Kabupaten Jember ?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi pengendalian kualitas roti manis Mantab Bakery di Kabupaten Jember.
2. Mengetahui penerapan SPC (*Statistical Process Control*) dalam pengendalian kualitas roti manis Mantab Bakery di Kabupaten Jember.
3. Mengidentifikasi solusi yang diperlukan untuk mengurangi terjadinya kecacatan produk roti manis Mantab Bakery di Kabupaten Jember.

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan diatas, maka manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat mengetahui evaluasi perbaikan bagi perusahaan untuk mengurangi kecacatan produk roti.

2. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat bermanfaat mengenai pengendalian kualitas suatu produk menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*).

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dapat diharapkan dapat dijadikan referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai pengendalian kualitas suatu produk menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*).