

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Industri pangan di Indonesia dari tahun ke tahun semakin berperan penting dalam pembangunan industri Nasional, sekaligus dalam perekonomian keseluruhan. Perkembangan industri Nasional menunjukkan perkembangan yang cukup signifikan. Industri pangan yang ada di Indonesia meliputi industri kecil, industri menengah, hingga industri yang berskala besar. Menurut data kementerian koperasi, Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memiliki pangsa 99,99% (62,9 juta unit) dari total keseluruhan pelaku usaha di Indonesia tahun 2018. Daya serap tenaga kerja UMKM adalah sebanyak 117 juta pekerja atau 97% dari daya serap tenaga kerja dunia usaha. Sementara itu kontribusi UMKM terhadap perekonomian nasional (PDB) sebesar 61,1%, dan sisanya yaitu 38,9%, disumbangkan oleh pelaku usaha besar yang berjumlah sebesar 5.550 atau 0,01% dari jumlah pelaku usaha.

Roti merupakan produk pangan berbahan dasar tepung yang di fermentasi dengan ragi roti atau bahan pengembang lainnya yang diolah dengan cara dipanggang maupun dikukus. Roti termasuk dalam salah satu produk bioteknologi konvensional karena adanya proses fermentasi yang memanfaatkan mikroorganisme. Roti diolah dengan melalui dua proses yaitu pembuatan dan pemanggangan, dimana keduanya sangat penting dalam menentukan mutu produk akhir dari roti. Jenis roti ada berbagai macam yaitu roti panggang, roti kukus, dan roti goreng. Roti tawar dan roti manis termasuk dalam jenis roti yang dipanggang. Hampir semua roti dibuat dengan proses yang sama yaitu pencampuran (*mixing*), fermentasi, pembentukan, pengempesan (*sheeting*), pencetakan (*molding*), pengembangan (*proofing*), pemanggangan (*baking*), penurunan suhu (*cooling*) dan terkadang pengirisan (*slicing*) (Zhou dan Hui, 2004).

PT. Juara Roti Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang bakery. PT. Juara Roti Indonesia sendiri sudah berdiri sejak 2019 yang berlokasi di Jl. Lkr Delanggu krecek, Kec. Delanggu, Kab, Klaten, Jawa Tengah. PT. Juara Roti Indonesia sendiri sudah memiliki 80 outlet yang tersebar di berbagai wilayah Indonesia. Roti Ropi adalah makanan berat dengan topping kopi yang renyah bercita rasa Mexico, salah satu keunikan Ropi memiliki 7 varian rasa seperti original, vanilla, coklat, keju, tiramisu, mocca dan sarikaya. yang digemari oleh pelanggan dari berbagai kalangan. Bagi pelanggan yang tidak menyukai aroma kopi, roti ropi juga menyediakan topping dengan aroma susu pandan dan kurma.

PT. Juara Roti Indonesia juga sering mengalami berbagai kendala dalam proses produksi pada produk yang dihasilkannya. Kecacatan yang sering dialami 5% dari jumlah produksi produk roti ropi diantaranya seperti warna tidak sesuai, bentuk tidak sempurna, dan ukuran yang berbeda. Dalam proses produksi PT. Juara Roti Indonesia diperlukan kualitas produk yang baik, karena kualitas merupakan salah satu bagian terpenting dari tingkat keberhasilan produk yang dihasilkan. Suatu produk dikatakan memiliki kualitas yang baik apabila hasil produk akhir telah sesuai dengan standar kualitas dari suatu perusahaan. Meskipun perusahaan telah menerapkan proses produksi yang sesuai dengan standar, tidak dipungkiri bahwa masih sering ditemukan produk yang mengalami kegagalan. Perusahaan perlu melakukan kegiatan pengendalian kualitas terhadap produk yang dihasilkan agar lebih optimal.

Pengendalian Kualitas adalah aktivitas untuk menjaga dan mengarahkan agar kualitas produk perusahaan dipertahankan sebagaimana yang telah direncanakan (Hidayatullah, 2017). Pengendalian kualitas adalah kegiatan-kegiatan untuk memastikan apakah kebijaksanaan dalam hal mutu atau standar dapat tercermin dalam hasil akhir. Dengan kata lain pengendalian mutu adalah usaha mempertahankan mutu/kualitas dan barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijakan pimpinan perusahaan. Pengendalian kualitas merupakan upaya yang membutuhkan deteksi dan evaluasi untuk mencegah proses produksi dalam kondisi tidak terkendali yaitu kondisi yang dapat mengakibatkan

banyaknya cacat produk, tidak berfungsinya peralatan. Maupun terhambatnya proses produksi (Sower, 2014). Namun, sejauh ini pengendalian kualitas dengan cara tersebut belum diterapkan oleh perusahaan karena tidak ada pengambilan data saat ditemukan produk yang cacat dan evaluasi dari masalah yang menyebabkan roti roti tersebut cacat. Cara untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan melakukan upaya perbaikan agar dapat meminimalisir terjadinya kecacatan pada saat proses produksi yang berulang. Salah satu yang dapat digunakan untuk mengukur apakah produk yang dihasilkan sudah dalam batas kendala secara statistic (*statistics un control*) atau yakni dengan penggunaan metode *Statistical Process Control* (SPC).

Statistical Processing Control merupakan sebuah teknik statistik yang digunakan secara luas untuk memastikan bahwa proses memenuhi standar. Dengan kata lain, SPC merupakan sebuah proses yang digunakan untuk mengawasi standar, membuat pengukuran dan mengambil tindakan perbaikan selagi sebuah produk atau jasa sedang diproduksi. Pengendalian kualitas secara statistik dapat digunakan untuk menemukan kesalahan produksi yang mengakibatkan produk tidak baik, sehingga dapat diambil tindakan lebih lanjut untuk mengatasinya. SPC merupakan kumpulan dari metode-metode produksi dan konsep manajemen yang dapat digunakan untuk mendapatkan untuk menemukan kesalahan produksi yang mengakibatkan produk tidak baik, sehingga dapat diambil tindakan lebih lanjut untuk mengatasinya (Ratnadi dan Suprianto 2016).

Pengendalian kualitas roti roti di PT. Juara Roti Indonesia ini dilakukan dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC) dalam upaya mengendalikan kecacatan produk yang dihasilkan. pada penelitian ini diperlukan alat bantu berupa diagram pareto, diagram ishikawa, peta kendali dan kapabilitas proses. Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi apakah proses produksi roti roti di PT. Juara Roti Indonesia sudah terkendali secara statistic atau belum. Peneliti berharap bahwa dengan menerapkan metode *Statistical Process Control* (SPC) dapat mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya kecacatan pada produk roti roti dan mengurangi risiko terjadinya kecacatan produk dan penelitian ini diharapkan dapat membantu

perusahaan dalam menyelesaikan masalah dan memberikan rekomendasi perbaikan yang tepat untuk meningkatkan kualitas produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latari belakang tersebut, maka peneliti dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Apa saja yang menjadi atribut kecacatan produk roti ropi pada PT. Juara Roti Indonesia?
2. Bagaimana pengendalian kualitas roti ropi pada PT. Juara Roti Indonesia?
3. Bagaimana penerapan Statistical Process Control (SPC) dalam pengendalian kualitas roti ropi pada PT. Juara Roti Indonesia?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, tujuan penelitian ini dilakukan ialah sebagai berikut:

1. Menganalisa dan mengidentifikasi atribut kecacatan produk roti ropi pada PT. Juara Roti Indonesia.
2. Menganalisa dan mengidentifikasi pengendalian roti ropi pada PT. Juara Roti Indonesia.
3. Menganalisa bagaimana penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas roti ropi pada PT. Juara Roti Indonesia.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan dan pengalaman serta sebagai landasan utama dalam mengatasi masalah yang sedang terjadi pada PT. Juara Roti Indonesia.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan menjadi usulan perbaikan bagi perusahaan untuk mengurangi terjadinya kerusakan/kecacatan pada proses produksi roti roti.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Melalui hasil penelitian ini, diharapkan dapat menjadi landasan atau bahan informasi bagi peneliti selanjutnya dengan penelitian yang hampir sama.