

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era globalisasi perkembangan dunia industri pangan akan semakin meningkat sehingga persaingan antar industri menjadi semakin ketat. Dengan berkembangnya dunia industri pada bidang pangan, maka akan semakin banyak jenis produk pangan yang dipasarkan. Hal ini yang menyebabkan setiap perusahaan akan terus menjaga, mempertahankan, dan meningkatkan kualitas produknya. Faktor mutu atau kualitas dari sebuah produk merupakan hal terpenting yang dapat menunjang dan meningkatkan keberhasilan perusahaan di pasar. Sistem pengendalian kualitas memberikan sebuah kontribusi yang cukup besar bagi pencapaian kualitas yang optimal (Radianza & Mashabai, 2020).

PT. Phalosari Unggul Jaya yang berlokasi di Kabupaten Jombang, Jawa Timur merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang perunggsan. Produk utama yang dihasilkan oleh perusahaan tersebut yaitu ayam karkas, sedangkan produk sampingannya yaitu produk *frozen food* dengan mengandalkan daging ayam dari perusahaan tersebut. Jenis produk *frozen food* yang dihasilkan oleh PT. Phalosari Unggul Jaya yaitu sosis, *nugget*, bakso, *scallop*, dan kornet. Terdapat dua jenis sosis yang diproduksi oleh perusahaan yaitu sosis ayam (sosis ulir) dan sosis bakar. Sosis ayam merupakan produk yang sering diproduksi oleh PT. Phalosari Unggul Jaya dengan kapasitas produksi kurang lebih 4.000 kg per hari dengan menyesuaikan kebutuhan gudang. Terdapat dua jenis sosis ayam dengan ukuran yang berbeda yaitu sosis pendek yang memiliki ukuran 11,2-11,7 cm dengan berat 24-25 gram dan sosis panjang yang memiliki ukuran 15-15,5 cm dengan berat 32 gram. Pemasaran produk sosis ayam PT. Phalosari Unggul Jaya sudah meluas di daerah Indonesia yaitu Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat, Papua, dan Lampung. Dalam proses produksi sosis ayam di PT. Phalosari Unggul Jaya tidak lepas dari masalah dengan produk cacat atau produk *reject*. Produk cacat merupakan hasil produk dari proses produksi yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan (Puspasari et al., 2019).

Berdasarkan Undang-Undang Perlindungan Konsumen Pasal 19 Nomor 8 Tahun 1999 mengatur bahwa pelaku usaha bertanggung jawab terhadap hasil produk yang diperdagangkan. Tanggung jawab pelaku usaha memberikan ganti rugi terhadap konsumen yang menerima produk dalam keadaan rusak, tercemar, dan yang dapat merugikan konsumen. Produk dapat dikatakan memiliki kualitas yang baik apabila produk bermanfaat dan memiliki kecocokan penggunaannya bagi orang lain. Kualitas merupakan hal utama yang dibutuhkan untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen (Assauri dalam Nazia et al., 2023). Semakin baik kualitas suatu produk maka akan semakin tinggi peminat dipasaran. Oleh karena itu, perusahaan makanan dituntut untuk meningkatkan kualitas produknya.

PT. Phalosari Unggul Jaya selalu meningkatkan kualitas produk sosis ayam yang dihasilkannya, akan tetapi pada proses produksi menghasilkan cacat produk yang tidak dapat dipasarkan karena kualitas tidak sesuai dengan standar perusahaan. Terdapat beberapa jenis cacat produk pada sosis ayam yaitu ukuran panjang pendek tidak sesuai, *bubble*, *long twist*, dan terpotong. Apabila cacat pada produk melebihi batas akan mengakibatkan keuntungan yang diperoleh perusahaan tidak maksimal. Untuk mengurangi adanya produk cacat pada proses produksi perusahaan melakukan pengendalian kualitas. Kegiatan pengendalian kualitas merupakan metode perawatan yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk dengan cara merencanakan dan menerapkan peralatan yang sesuai, dilakukan pemeriksaan secara terus menerus, dan pengambilan tindakan perbaikan apabila terjadi kesalahan (Islamiyani et al., 2022).

Pada penelitian ini dilakukan pengamatan cacat produk sosis ayam yang memiliki ukuran 11,2-11,7 cm pada proses pemotongan menggunakan mesin. Pemilihan produk sosis ayam dengan ukuran pendek (11,2-11,7 cm), dikarenakan tingginya minat konsumen pada produk tersebut sehingga perusahaan sering memproduksi jenis sosis ayam ukuran pendek. Hal ini menunjukkan bahwa semakin sering produk tersebut diproduksi, maka akan semakin banyak juga produk cacat yang dihasilkan. Permasalahan yang sering terjadi pada proses pemotongan sosis yaitu diperoleh cacat produk terpotong. Kegiatan pengendalian kualitas pada proses pemotongan penting dilakukan untuk mengkaji penyebab terjadinya cacat

produk sosis. Penelitian dilakukan dengan membandingkan beberapa kecepatan pada mesin pemotong sosis, guna mengetahui kecepatan mesin terbaik yang dapat menekan munculnya produk cacat pada proses pemotongan. Penerapan metode *Statistical Quality Control* dalam pengendalian kualitas berfungsi sebagai pemantau produk agar hasil sesuai dengan standar kualitas yang ditentukan (Nazia et al. 2023). Penggunaan metode *Statistical Quality Control* dapat membantu perusahaan untuk melakukan pengendalian kualitas dengan mengidentifikasi jenis kerusakan produk sosis dan mengetahui faktor yang mempengaruhi terjadinya cacat produk sosis, serta menemukan upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi adanya cacat produk pada proses pemotongan. Hal ini dilakukan agar perusahaan dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan bagi perusahaan dalam melakukan tindakan perbaikan sehingga diperoleh proses produksi yang terkendali.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat disimpulkan rumusan masalah dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan metode *Statistical Quality Control* dalam mengkaji cacat produk sosis ayam pada proses pemotongan menggunakan mesin ?
2. Apa saja faktor yang menjadi penyebab terjadinya cacat pada produk sosis ayam saat proses pemotongan di PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang ?
3. Bagaimana tindakan perbaikan yang dapat dilakukan untuk mengurangi resiko kerusakan pada proses pemotongan sosis ayam ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disimpulkan, maka tujuan penelitian yang akan diterapkan antara lain :

1. Menentukan peta kendali cacat produk sosis ayam yang digunakan pada proses pemotongan menggunakan mesin dengan membandingkan kecepatan 130 Rpm, 140 Rpm, dan 150 Rpm.

2. Mengetahui faktor-faktor penyebab cacat produk yang terjadi pada proses pemotongan sosis ayam di PT. Phalosari Unggul Jaya.
3. Memberikan usulan perbaikan yang dapat dilaksanakan oleh PT. Phalosari Unggul Jaya agar dapat mengurangi terjadinya resiko kerusakan pada produk sosis ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari dilakukannya penelitian ini antara lain :

1. Memberikan informasi dengan mempertimbangkan pelaksanaan pengendalian kualitas sebagai upaya mengurangi terjadinya kerusakan atau ketidaksesuaian produk sosis ayam di PT. Phalosari Unggul Jaya.
2. Memberikan informasi tentang peningkatan yield pada produksi sosis ayam di PT. Phalosari Unggul Jaya.