

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau camilan merupakan makanan yang memiliki maksud untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu. Saat ini sudah banyak makanan ringan yang beredar di Jember yang mempunyai bentuk, rasa, pengemasan, dan tampilan yang berbeda-beda yang dibuat semenarik mungkin untuk menarik perhatian konsumen. Konsumen dapat memilih dua macam tipe makanan yaitu makanan modern dan makanan tradisional. Makanan tradisional banyak dijumpai di pasar, warung ataupun di pinggir jalan. Sedangkan makanan modern hanya dapat ditemukan di Mall, cafe, ataupun tempat makan lainnya. Makanan modern saat ini tidak mementingkan kandungan gizi dan kesehatan yang ada pada produk tersebut, melainkan hanya mementingkan harga yang murah dan rasa yang enak. Kualitas dapat merangsang ketertarikan konsumen, membantu perusahaan mengembangkan reputasi yang positif, menghasilkan konsumen yang puas dan bisnis berkelanjutan. Apabila kualitas produk dari sebuah perusahaan baik maka perusahaan dapat mempertahankan dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Kualitas merupakan keseluruhan ciri dan karakteristik produk atau jasa yang kemampuannya dapat memuaskan kebutuhan, baik yang dinyatakan secara tegas maupun tersamar. Kualitas juga berarti kecocokan penggunaannya. Kualitas merupakan segala sesuatu yang memenuhi keinginan atau memuaskan kebutuhan pelanggan (Irwan dan Hariyono, 2015).

Pengendalian kualitas adalah kombinasi semua alat dan teknik yang digunakan untuk mengontrol kualitas suatu produk dengan biaya seekonomis mungkin dan memenuhi syarat pemesan. Pengendalian kualitas menjelaskan bahwa penggunaannya diarahkan untuk mengukur pencapaian standar yang ditetapkan, pengendalian kualitas merupakan bagian pengujian, meskipun sering digunakan secara bersamaan dengan pengujian. Adapun beberapa faktor yang

mempengaruhi dalam pengendalian kualitas, yaitu (1) segi operator yaitu keterampilan dan keahlian dari manusia yang menangani produk, (2) segi bahan baku yaitu bahan baku yang dipasok oleh penjual, (3) segi mesin yaitu mesin dan elemen-elemen mesin yang digunakan dalam proses produksi (Irwan dan Hariyono,2015).

Tujuan dari pengendalian kualitas adalah untuk menyidik dengan cepat sebab-sebab terduga atau pergeseran proses sedemikian hingga penyelidikan teradap proses itu dan tindakan pembetulan dapat dilakukan sebelum terlalu banyak unit yang tidak sesuai yang telah diproduksi. Tujuan akhir dari pengendalian kualitas adalah sebagai alat yang efektif dalam pengurangan variabilitas produk (Irwan dan Didi, 2015).

UMKM merupakan suatu usaha dalam bidang ekonomi terutama dagang yang dikelola oleh suatu badan usaha atau individu yang memenuhi kriteria usaha mikro dan usaha kecil. Saat ini UMKM menjadi salah satu yang diprioritaskan oleh pemerintah. Adanya UMKM ini diharapkan bisa meningkatkan perekonomian yang ada di Indonesia Kriteria dari UMKM terbagi menjadi tiga yaitu usaha mikro, usaha kecil serta usaha menengah. Setiap kriteria memiliki ciri masing-masing dan suatu usaha dimasukkan dalam kriteria mana bergantung dari ciri-ciri usaha yang diada. Saat ini sudah banyak usaha mikro yang ada di Indonesia namun usaha mikro ini belum mampu membuat perekonomian Indonesia menjadi lebih baik. Diperlukan usaha kecil atau usaha menengah untuk bisa meningkatkan ekonomi yang ada di Indonesia. Ciri dan kriteria dari UMKM yang pastinya adalah usaha yang dijalankan masih dalam skala kecil dan masih dilakukan oleh individu. Selain itu, belum adanya ijin usaha serta karyawan yang masih sedikit.

UMKM Putra Jaya merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan yakni berbagai macam produk olahan antara lain keripik singkong, keripik usus, dan ladrang, yang saya ambil dari ketiga makanan tersebut yaitu ladrang. Proses produksi pembuatan ladrang di mulai dari bahan baku, barang setengah jadi, dan barang jadi. Dalam setiap produksi terdapat faktor-faktor yang menyebabkan kerusakan pada produk baik pada pemilihan bahan baku,

dan pada saat penggorengan oleh karena itu meminimalisir kerusakan yang terjadi akibat patah remuk yang biasanya terjadi pada saat pemotongan dan pada saat pengemasan, gosong biasanya terjadi akibat lamanya penggorengan dan api yang terlalu besar saat penggorengan, tidak renyah juga biasanya terjadi karena penyimpanan yang terlalu lama. Perusahaan perlu diadakannya pengawasan dan pengendalian kualitas.

Salah satu tindakan yang dapat dilakukan untuk mengetahui apakah produk yang rusak berada pada batas toleransi yang telah ditetapkan perusahaan adalah dengan menggunakan metode Six Sigma adalah metodologi yang dipergunakan untuk melakukan upaya perbaikan dan peningkatan proses yang berkesinambungan atau terus menerus (*Continuous Improvement*). Pengendalian kualitas ini dapat dilakukan dengan tindakan menggunakan alat bantu statistik yaitu peta kendali, diagram pareto, diagram sebab akibat. Peta kendali merupakan grafik dengan garis batas atau kendali yang bertujuan untuk mengetahui apakah suatu proses masih dalam pengendalian statistical atau tidak. Selain itu, peta kendali digunakan untuk mencapai suatu keadaan terkendali secara statistical. Diagram pareto adalah grafik batang yang menunjukkan besarnya permasalahan dan besarnya permasalahan dan besarnya permasalahan yang sering terjadi untuk dilakukan perbaikan berkelanjutan. Diagram sebab akibat adalah suatu diagram yang menunjukkan antara sebab dan akibat. Diagram sebab akibat digunakan untuk membantu mengidentifikasi akar penyebab permasalahan, memunculkan ide-ide untuk mengatasi masalah, dan membantu dalam mencari fakta lebih lanjut. Diterapkannya suatu sistem pengendalian kualitas di harapkannya dapat meminimalisir terjadinya kerusakan produk sampai dengan kerusakan nol, sehingga perlu adanya analisis upaya pengendalian kualitas pada UMKM Putra Jaya dan mencari solusi perbaikan dengan menggunakan alat bantu statistik sehingga presentase produk rusak bisa di tentukan menjadi sekecil mungkin.

Berdasarkan uraian latar belakang, dalam mempertahankan kualitas atau mutu produk perlu adanya pengendalian kualitas produk untuk meningkatkan perbaikan mutu dan mempertahankannya terus bersaing dengan umkm lain. Sehingga peneliti ingin melakukan penelitian yang berjudul “Analisis

Pengendalian Kualitas Produksi Ladrang menggunakan metode Six Sigma Pada UMKM Putra Jaya di Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka diketahui permasalahannya sebagai berikut:

1. Berapa nilai DPMO (Defect Per Million Opportunities) dan tingkat sigma produk Ladrang pada UMKM Putra Jaya di kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember ?
2. Jenis kecacatan apa yang paling dominan pada produk ladrang pada UMKM Putra Jaya ?
3. Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan kecacatan/kerusakan pada yang di produksi UMKM Putra Jaya di Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka terdapat tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk menentukan nilai DPMO (*Defect Per Million Opportunities*) dan tingkat sigma produk Ladrang pada UMKM Putra Jaya di Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember.
2. Untuk mengetahui jenis kecacatan yang paling dominan terjadi pada produk Ladrang di Umkm Putra Jaya.
3. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan kecacatan/kerusakan produk yang di produksi oleh UMKM Putra Jaya di Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian di atas, maka penelitian diharapkan :

1. Bagi Peneliti

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di perguruan tinggi. Selain itu penelitian ini sebagai bentuk pengembangan dengan

mengaplikasikan ilmu yang dimiliki dan menghubungkan dengan masalah yang terjadi.

2. Bagi Perusahaan

Sebagai informasi dan bahan masukan serta saran-saran agar dapat mengambil keputusan yang lebih baik.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk peneliti selanjutnya terutama dalam pengendalian kualitas suatu produk yaitu Produk Ladrang.