

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gudeg merupakan makanan khas Indonesia yang berasal dari kota Yogyakarta. Gudeg memiliki daya simpan rendah. Salah satu langkah yang berhasil untuk memperpanjang umur simpan gudeg adalah dengan proses pengalengan. Pengalengan gudeg berfungsi untuk memperpanjang umur simpan gudeg, menjaga konsistensi kadar air, rasa, dan mencegah proses oksidasi yang dapat menyebabkan kebusukan (Prayogo & Najilatil Mazda, 2021). Selain itu, pengalengan gudeg juga dapat menaikkan tingkat konsumsi gudeg yang tidak hanya dapat dijual di daerah sekitar Yogyakarta. Namun juga dapat dijual ke seluruh Indonesia dan juga dapat di ekspor ke negara – negara lain sebagai produk makanan khas Indonesia. Hal ini telah dibuktikan oleh CV. Buana Citra Sentosa yang berhasil mendapatkan total penjualan gudeg kaleng mencapai 14.000 kaleng tiap bulannya. Oleh karena itu perusahaan harus memastikan bahwa seluruh proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pengemasan dilakukan dengan efektif guna menghindari kerusakan produk yang dapat menyebabkan kerugian financial dan menurunkan kepercayaan konsumen.

Proses produksi gudeg kaleng sangat berbeda dengan proses produksi produk kaleng lainnya. Hal ini menuntut CV. Buana Citra Sentosa untuk lebih memperhatikan setiap proses yang dilakukan untuk menghindari kerusakan pada produk. Kerusakan yang sering terjadi meliputi kebocoran kaleng, cacat pada bagian seaming (penutupan kaleng), hingga kerusakan fisik akibat tekanan selama proses pengemasan. Oleh karena itu, diperlukan sebuah metode untuk mengidentifikasi titik-titik kegagalan atau kerusakan dalam proses produksi serta merancang solusi yang tepat guna meminimalkan tingkat kerusakan tersebut.

Salah satu metode yang efektif untuk analisis kerusakan adalah *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA). *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA)

merupakan metode yang digunakan untuk mengidentifikasi potensi kerusakan dalam suatu sistem atau proses secara menyeluruh. Melalui metode ini potensi kerusakan akan dilakukan evaluasi berdasarkan tingkat keparahan, frekuensi dan deteksi. Hasil evaluasi ini akan memberikan nilai RPN *Risk Priority Number* yang dapat membantu untuk lebih fokus terhadap kerusakan yang memiliki dampak yang besar terhadap proses produksi dibuktikan dengan nilai RPN yang tinggi.

Selain itu juga terdapat metode 5W1H. Metode 5W1H merupakan rencana tindakan (*action plan*) yang memuat secara jelas setiap tindakan perbaikan dengan meliputi hasil jawaban dari *what* (apa solusi yang dapat dilakukan), *why* (kenapa kerusakan dapat terjadi), *where* (dimana lokasi untuk melakukan perbaikan), *when* (kapan tindakan perbaikan dapat dilakukan), *who* (siapa pihak yang bertanggung jawab terhadap perbaikan), dan *how* (bagaimana strategi untuk mengatasi kerusakan yang terjadi).

Dengan mengaplikasikan kedua metode ini, diharapkan perusahaan dapat melakukan perbaikan yang berfokus pada akar permasalahan, mengurangi tingkat reject, dan meningkatkan efisiensi produksi. Penelitian ini akan mengkaji penerapan metode FMEA dan 5W1H untuk mengidentifikasi sumber utama kerusakan, serta menyusun rencana perbaikan yang tepat guna mendukung kualitas dan stabilitas produk gudeg kaleng di CV. Buana Citra Sentosa.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

- 1) Apa saja jenis kerusakan yang dapat terjadi selama proses produksi gudeg kaleng?
- 2) Apa saja jenis kerusakan yang memiliki nilai tinggi berdasarkan RPN *Rating Priority Number* pada proses produksi gudeg kaleng?
- 3) Bagaimana perencanaan pengurangan kerusakan produk pada proses produksi gudeg kaleng?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, maka tujuan penelitian yang akan dicapai sebagai berikut:

- 1) Mengetahui jenis kerusakan yang dapat terjadi selama proses produksi gudeg kaleng.
- 2) Mengetahui jenis kerusakan yang memiliki nilai tinggi berdasarkan RPN *Rating Priority Number* pada proses produksi gudeg kaleng.
- 3) Mengetahui rencana pengurangan kerusakan produk pada proses produksi gudeg kaleng.

1.4. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang akan dicapai, maka manfaat yang akan didapatkan sebagai berikut:

- 1) Dapat Mengetahui jenis kerusakan yang dapat terjadi selama proses produksi gudeg kaleng.
- 2) Dapat Mengetahui jenis kerusakan yang memiliki nilai tinggi berdasarkan RPN *Rating Priority Number* pada proses produksi gudeg kaleng.
- 3) Dapat memberikan solusi untuk mengoptimalkan proses produksi gudeg kaleng.