

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Meningkatnya perkembangan industri makanan mendorong perusahaan untuk melakukan inovasi guna meningkatkan mutu produknya. Salah satu inovasi yang dilakukan adalah pengalengan makanan dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan produk dan meningkatkan mutu produk. CV Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang mengembangkan inovasi makanan dalam kemasan kaleng. Salah satu produk yang diproduksi oleh CV Buana Citra Sentosa yaitu krecek mercon kaleng. Krecek mercon merupakan salah satu makanan khas Yogyakarta yang berbahan dasar dari kulit sapi atau kerbau dan dimasak dengan bumbu sambal mercon sehingga menghasilkan rasa gurih dan pedas.

Proses produksi pada krecek mercon kaleng sering terjadi kerusakan atau kegagalan sehingga dapat menghambat jalannya proses produksi dan tidak tercapainya target produksi, sehingga perusahaan harus melakukan pengendalian mutu untuk meminimalisir terjadinya kerusakan produk selama proses produksi. Kerusakan pada produk selama proses produksi dapat menghambat jalannya proses produksi dan menyebabkan kerugian bagi perusahaan produk yang rusak tidak layak dipasarkan (Ramadani et al., 2024). Kerusakan krecek mercon kaleng disebabkan oleh beragam faktor mulai dari penerimaan bahan baku dengan supplier yang berbeda-beda sehingga kualitas bahan baku yang diterima berbeda, kemudian proses produksi yang dimana krecek sering mengalami kerusakan dan gosong karena terlalu sering dilakukan pengadukan dan tingginya suhu pemasakan, pada proses pengalengan juga masih ditemukan produk rusak di mana pada proses pengisian masih menggunakan tenaga manusia sehingga memungkinkan produk terkontaminasi.

Penelitian dilakukan guna mengidentifikasi penyebab kerusakan serta mengendalikan mutu produk saat proses pengalengan produk dengan menggunakan metode FMEA.

Menurut Ramadani dkk. (2024) *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) merupakan metode yang dapat menganalisis, dan memberi solusi perbaikan terhadap kegagalan atau kerusakan dalam produk pada suatu proses. Metode FMEA dapat memberikan cara sistematis dengan meningkatkan mutu produk dan mengurangi risiko kerusakan yang terjadi pada produk.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun permasalahan yang dirumuskan pada penelitian ini antara lain :

1. Jenis kerusakan apa yang sering terjadi selama proses pengalengan krecek mercon di CV Buana Citra Sentosa?
2. Apa penyebab terjadinya kerusakan pada proses pengalengan krecek mercon di CV Buana Citra Sentosa?
3. Bagaimana pengendalian yang dilakukan untuk mengatasi kerusakan yang terjadi selama proses pengalengan krecek mercon di CV Buana Citra Sentosa?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukan penelitian Analisis Pengendalian Mutu Pengalengan Krecek Dengan Metode FMEA Di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta antara lain :

1. Mengetahui jenis kerusakan yang sering terjadi selama proses pengalengan krecek mercon di CV Buana Citra Sentosa.
2. Mengetahui penyebab terjadinya kerusakan pada proses pengalengan krecek mercon di CV Buana Citra Sentosa.
3. Mengetahui pengendalian yang dilakukan untuk mengatasi kerusakan yang terjadi selama proses pengalengan krecek mercon di CV Buana Citra Sentosa.

1.4 Manfaat

Manfaat dilakukannya penelitian Analisis Pengendalian Mutu Pengalengan Krecek Dengan Metode FMEA Di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mengurangi terjadinya kerusakan pada proses pengalengan krecek mercon di CV Buana Citra Sentosa.

2. Menjaga kualitas krecek mercon kaleng yang dihasilkan oleh CV Buana Citra Sentosa dengan menggunakan metode FMEA.
3. Meningkatkan mutu krecek mercon kaleng yang dihasilkan oleh CV Buana Citra Sentosa.