

BAB 1. PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang

Perkembangan teknologi yang semakin maju serta semakin pesatnya persaingan bisnis maupun pasar industri menuntut perusahaan untuk mampu memberikan kepuasan kepada para konsumen. Seperti memberikan suatu produk atau jasa sesuai dengan standart kualitas yang telah ditetapkan. Didalam dunia perindustrian mutu atau kualitas produk merupakan kunci dari keberhasilan suatu perusahaan. Apabila suatu produk atau jasa telah memenuhi standart kualitas yang telah ditetapkan maka konsumen akan merasa puas dan salah satu dari tujuan perusahaan telah tercapai.

Setiap perusahaan memiliki standart masing-masing, semakin tinggi kemampuan perusahaan menghasilkan suatu produk dengan kualitas atau mutu yang tinggi maka posisi perusahaan didalam suatu persaingan industri akan semakin baik. Dan sebaliknya jika kualitas atau mutu produk yang dimiliki perusahaan semakin rendah, maka posisi perusahaan didalam persaingan industri akan memburuk dan cenderung terancam. Suatu perusahaan tidak lepas dari para konsumen serta produk yang dihasilkannya. Setiap konsumen pasti berharap bahwa barang yang telah dibeli dapat memenuhi kebutuhan dan keinginannya selain itu konsumen juga berharap bahwa produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan terjamin. Oleh karena itu perusahaan harus menjaga agar kualitas produk yang dihasilkan memuaskan para konsumennya serta dapat bersaing di pasar.

Dalam mencapai suatu tujuan, setiap perusahaan harus memiliki perencanaan yang baik. Namun perencanaan yang baik juga harus didukung dengan pengawasan dan pengendalian produksi yang baik. Hal ini ditujukan untuk menghindari terjadinya penyimpangan pelaksanaan dari rencana yang telah ditetapkan sebelumnya. Kualitas produk yang baik dihasilkan dari pengendalian kualitas yang baik pula. Maka dari itu banyak perusahaan yang menggunakan metode tertentu untuk mencapai kualitas produk yang baik. Untuk itu

pengendalian kualitas dibutuhkan oleh perusahaan untuk menjaga kualitas produk produk sesuai dengan standart kualitas yang berlaku.

Standart kualitas yang dimaksud adalah bahan baku, proses produksi dan produk jadi (M.N Nasution, 2005), oleh karena itu pengendalian kualitas dapat dilakukan mulai dari bahan baku, selama proses produksi berlangsung sampai produk akhir dan harus disesuaikan dengan standart yang telah ditetapkan. Adapun alat pengendalian kualitas yang digunakan yaitu SPC (*Statistical Process Control*).

SPC (*Statistical Process Control*) merupakan teknik penyelesaian masalah yang digunakan untuk memonitor, mengendalikan, menganalisis, mengelola dan memperbaiki produk dan proses menggunakan metode statistik. Pengendalian kualitas dengan SPC mempunyai 7 alat statistic utama yang digunakan sebagai alat bantu untuk mengendalikan kualitas sebagaimana disebutkan oleh Haizer dan Render (2005) yaitu *check sheet*, histogram, *control chart*, diagram pareto, diagram sebab akibat, *scatter diagram* dan diagram proses. Pengendalian kualitas dengan menggunakan alat bantu statistik juga bermanfaat untuk mengawasi tingkat efisiensi. Jadi dapat digunakan sebagai alat *detection* yang menolelir kerusakan dan *prevention* yang menghindari atau mencegah terjadinya cacat produk. *Detection* biasanya dilakukan pada produk jadi dan *prevention* melakukan pencegahan sedini mungkin sehingga cacat pada produk bisa diatasi.

UD FAJAR MULIA merupakan salah satu UKM industry peternakan ayam broiler yang berada di Jl. Merdeka-Sumengko Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk. Peternakan ini beroperasi setiap hari, proses produksi dilakukan mulai dari persiapan kandang sampai dengan proses panen. Dalam 1 tahun perusahaan bisa 6 kali panen. Ayam dapat dipanen setelah berumur 37-40 hari. Pada proses produksi kurang dari 40 hari tersebut sering terjadi kecacatan yang menyebabkan kematian pada produk yang dihasilkan. Kecacatan tersebut dipengaruhi oleh banyak faktor dan jumlahnya pun naik turun. Pada musim kemarau kematian dapat mencapai 4-6%, sedangkan pada musim penghujan kematian dapat mencapai 5-7%. Berikut tabel data jumlah populasi dan tingkat kematian ayam broiler:

Laporan Pemeliharaan ayam broiler

1/4/2017

Jumlah ayam = 20.000

Tabel 1.1 Laporan Pemeliharaan Ayam

Minggu ke:	Total Feed	Total Kematian
1	80	222
2	173	118
3	285	88
4	372	160
5	254	426
Total	1164	1014

Persentase kematian = $1014/20000 \times 100\% = 5,07\%$

Peternakan ini memerlukan pengendalian kualitas agar kualitas produk yang dihasilkan dapat memenuhi keinginan para konsumennya. Karena dalam proses produksinya masih terdapat produk yang mengalami kematian yaitu kurang lebih 1000 ekor ayam dari jumlah produksi dengan total produksi ayam sebanyak 20.000 ekor ayam dalam presentase yaitu 5%. Ternyata masih terdapat kematian pada produk ayam yang dihasilkan oleh UD Fajar Mulia.

Dari data yang telah didapatkan dari perusahaan, dapat diketahui bahwa ada beberapa faktor penyebab kematian ayam broiler diantaranya: kebersihan kandang, cuaca dan penyakit bawaan ayam doc dari perusahaan. Penyakit yang sering menyerang ayam broiler yaitu: ND (Newcastle Disease), gumboro, CRD (Chronic respiratory disease).

Melalui alat analisis SPC akan diketahui faktor apa saja yang menyebabkan kematian ayam broiler di peternakan UD Fajar Mulia. Setelah mengetahui penyebabnya akan dilakukan analisis untuk mengatasi masalah yang terjadi dengan menentukan prioritas perbaikannya.

Berdasarkan fenomena bisnis yang terjadi di UD Fajar Mulia diketahui bahwa pengendalian kualitas masih kurang optimal sehingga perlu dilakukan perbaikan dan mencari solusi untuk perbaikan kualitas produk. Maka dari itu UD

Fajar Mulia membutuhkan pengendalian kualitas produk yang baik agar tidak banyak terjadi kematian pada ayam broiler.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan maka dapat diambil rumusan masalah. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana penerapan pengendalian kualitas ayam broiler di UD Fajar Mulia?
2. Apa saja faktor-faktor yang menyebabkan kecacatan ayam broiler di peternakan UD Fajar Mulia?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian yang ingin dicapai yaitu:

1. Menganalisis penerapan pengendalian kualitas ayam broiler di UD Fajar Mulia
2. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi penyebab banyaknya kematian ayam broiler di UD Fajar Mulia.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah serta tujuan yang telah dijabarkan, maka hasil penelitian ini diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini menjadi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pertanian (S.Tr.P) pada program studi Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember serta bermanfaat untuk menambah wawasan ilmu pengetahuan.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi solusi atas permasalahan yang ada di perusahaan, untuk mengurangi tingkat kematian ayam dan meningkatkan kualitas produk ayam broiler.

3. Bagi Pihak Lain (Masyarakat)

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi dan acuan untuk penelitian selanjutnya.