

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam dunia bisnis persaingan antar industri saat ini sudah menjadi fenomena yang tak dapat dihindarkan. Produsen akan terus menerus membuat produk yang berkualitas untuk bisa bersaing dengan produk-produk dari pesaing bisnis serupa. Oleh karena itu agar bisa memenangkan kompetisi dan tetap bertahan dalam persaingan bisnis yang semakin ketat, pelaku bisnis harus memberikan perhatian penuh terhadap produknya dengan cara memperhatikan standar kualitas produk, mengingat standar kualitas dan keinginan konsumen selalu berkembang dari waktu ke waktu. Kualitas sebuah produk yang diterima konsumen merupakan salah satu kekuatan terpenting yang menentukan keberhasilan, perkembangan, dan keberlanjutan suatu perusahaan. Oleh karenanya produsen harus mampu memuaskan keinginan konsumen dengan memberikan produk-produk yang berkualitas untuk dipasarkan dengan melaksanakan pengendalian kualitas yang baik, sehingga memberikan dampak baik terhadap kualitas produk yang dihasilkan oleh perusahaan.

Salah satu bisnis yang sedang berkembang saat ini adalah bisnis pengolahan makanan ringan diantaranya adalah roti. Roti adalah salah satu makanan pokok yang cukup digemari masyarakat Indonesia. Di Indonesia sendiri terdapat beragam jenis roti, mulai dari roti tradisional hingga roti modern. Sebagai contoh dari roti tradisional adalah jenis roti kering yang sering dijumpai di wilayah perkotaan yaitu roti bolu kering. Bolu kering merupakan kue kering yang terbuat dari tepung terigu, gula, telur, dan vanili. Selain rasanya enak, kaya akan gizi, bolu kering juga memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

UD. Elza Putra merupakan perusahaan yang bergerak dalam pembuatan berbagai jenis roti tradisional diantaranya bolu kering, bagiak, suwar-suwir, lidah kucing, bidaran, dan kue olahan lainnya. UD. Elza Putra adalah salah satu industri yang terletak di jalan kaca piring no. 28 Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 2005 dan sudah tersebar di 10 kabupaten antara lain Sidoarjo, Situbondo, Probolinggo, Lumajang, Banyuwangi, Jember,

Malang, Kediri, Pasuruan, dan Nganjuk. UD. Elza Putra ini mampu memproduksi sebanyak 10.000 pcs roti bolu kering perhari. Kualitas merupakan salah satu faktor penting yang harus dijaga oleh UD. Elza Putra. Akan tetapi bolu kering yang mereka produksi masih ditemukan produk cacat atau *defect* seperti gosong, kotor, dan pecah. Padahal produk cacat berpengaruh pada keuntungan yang diperoleh perusahaan dikarenakan biaya yang dikeluarkan meningkat. Hal tersebut terjadi karena pengendalian kualitas yang dilakukan UD. Elza Putra masih dengan pengendalian secara umum saja seperti pemilihan bahan baku yang berkualitas, pengovenan disesuaikan dengan standart temperatur, dan pencampuran bahan sesuai dengan komposisi. Oleh karena itu perlu adanya pengendalian kualitas secara spesifik yang dapat digunakan di UD. Elza Putra Kabupaten Jember.

Salah satu metode pengendalian kualitas yang dapat diterapkan di dalam perusahaan diantaranya Peta Kendali. Peta Kendali sendiri merupakan suatu peta atau grafik statistik yang menjelaskan apakah berada dalam situasi terkontrol atau tidak. Dengan kata lain peta kendali merupakan uji hipotesis untuk mengetahui apakah proses dalam kendali statistik (Irwan dan Haryono, 2015:85). Peta Kendali digunakan untuk mengontrol proses produksi yang sedang berlangsung dengan menemukan dan memperbaiki masalah yang terjadi selama proses produksi, mengetahui apakah proses sudah dalam keadaan stabil, dan menganalisis penyebab khusus yang sering terjadi di dalam proses produksi. Hal tersebut digunakan untuk menghasilkan kualitas yang unggul dengan proses yang stabil serta mengurangi dampak kerugian akibat kesalahan dalam proses produksi. Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk mengambil judul “Analisis Pengendalian Mutu Bolu Kering Menggunakan Metode Peta Kendali Pada UD. Elza Putra Di Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian mutu bolu kering yang dilakukan di UD. Elza Putra Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana penerapan Peta Kendali pada produk bolu kering di UD. Elza Putra Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana nilai kapabilitas proses produksi (C_p) bolu kering di UD. Elza Putra Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan beberapa rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengendalian mutu bolu kering yang dilakukan di UD. Elza Putra Kabupaten Jember.
2. Untuk menganalisis penerapan Peta Kendali pada produk bolu kering di UD. Elza Putra Kabupaten Jember.
3. Untuk menganalisis nilai kapabilitas proses produksi bolu kering di UD. Elza Putra Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai masukan guna meningkatkan sistem pengendalian kualitas mutu produknya khususnya produk bolu kering.
2. Bagi peneliti, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan menambah wawasan peneliti dalam hal pengendalian kualitas produk.
3. Bagi peneliti lain, diharapkan dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya.