

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Perkembangan sektor industri pangan tidak terlepas dari penguasaan teknologi, kemampuan berinovasi dalam bidang proses dan produk baru serta pengendalian dan standart kualitas yang dikehendaki. Dengan adanya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (*IPTEK*) serta dalam rangka menghadapi pasar bebas maka perdagangan semakin ketat dan kompetitif. Keadaan ini mendorong perusahaan agar menciptakan sebuah produk yang tidak hanya berharga murah saja akan tetapi produk tersebut juga harus memiliki kualitas yang bagus. Pengendalian kualitas pada perusahaan baik itu jasa maupun manufaktur sangatlah diperlukan. Karena perusahaan berharap dalam menghasikan jasa ataupun barang, dapat menarik konsumen dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen sehingga meningkatkan hasil penjualan.

Pengendalian kualitas yang dilaksanakan pada perusahaan manufaktur sebaiknya tidak hanya menekankan pada produk yang dihasilkan saja, akan tetapi harus memperhatikan pada proses produksi juga. Hal ini lebih baik dilakukan karna dapat meminimalisir produk cacat pada hasil akhir. Sehingga tidak ada pemborosan karena produk tersebut harus dibuang atau dilakukan pengerjaan ulang, serta dapat meminimalisir biaya yang dikeluarkan untuk kerusakan produk dan memperbaiki produk cacat.

Untuk menghasilkan sebuah produk yang berkualitas dan yang dapat bersaing dengan perusahaan lainnya, perlu adanya perencanaan yang matang sebelum perusahaan memulai produksi dan memasarkannya. Salah satu usaha yang harus dilakukan perusahaan agar barang yang akan diproduksinya dapat bersaing dengan komeptitor lainnya adalah dengan melakukan pengawasan di setiap proses produksi. Proses produksi dapat difenisikan sebagai suatu kegiatan dengan melibatkan tenaga manusia, bahan serta peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna, Yamit (2002:116).

Pengendalian kualitas yang dilaksanakan dengan baik akan memberikan dampak terhadap mutu produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Pengendalian kualitas adalah merupakansuatu aktivitas (manajemen perusahaan) untuk menjaga dan mengarahkan agar kualitas produk atau jasa perusahaan dapat dipertahankan sebagaimana telah direncanakan, Ahyari (2002:239).

Kualitas dari produk yang dihasilkan oleh suatu perusahaan ditentukan berdasarkan ukuran dan karakteristik tertentu. Walaupun proses produksi telah dilaksanakan dengan baik, namun pada kenyataannya masih ditemukan terjadinyakesalahan-kesalahan dimana kualitas produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standart yang telah ditentukan oleh perusahaan. Produk berkualitas tangguh adalah produk yang dapat diproduksi secara seragam dan konsisten dalam setiap kondisi manufaktur dan lingkungan yang kurang baik, Render dan Heizer (2005:262)

Makanan ringan adalah sebuah makan yang hampir dikonsumsi setiap hari oleh setiap orang baik itu anak-anak maupun dewasa. Dengan populasi mencapai lebih dari 250 juta orang, Indonesia merupakan pasar yang menguntungkan bagi produsen makanan dan minuman, serta industri pendampingnya," kata Ir.Adhi S Lukman, Ketua Umum Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI) di Jakarta, Rabu (27/7/2016), TRIBUNNEWS (2016).

Makanan ringan memiliki berbagai jenis bentuk dan kemasan, baik itu yang produksi lokal ataupun yang dari luar negeri.Prof Dr Ir Nuri Andarwulan, MSi , Direktur South East Asian Food and Agricultural Science and Technology – SEAFAST Center, IPB, mengatakan potensi yang dimiliki Indonesia membuka peluang bagi industri makanan minuman sehingga harus dapat dimanfaatkan oleh industri lokal untuk memperkenalkan berbagai keunggulan bahan baku makanan dan minuman yang dimiliki negeri ini, TRIBUNNEWS (2016).

Maraknya persaingan bisnis di bidang ini banyak perusahaan yang meningkatkan produktivitasnya dalam memproduksi makanan ringan. Sehingga berpeluang terjadinya peningkatan dalam kecacatan produk pada proses produksi. Sehingga perlu adanya peningkatan pengendalian kualitas dalam prosesnya dan meminimalisir terjadinya kecacatan produk.

Untuk meminimalisir terjadinya kecacatan produk yang ada maka diperlukan sebuah alat untuk mengendalikan kecacatan tersebut.salah satu alat yang dapat digunakan untuk mengendalikan kecacatan adalah dengan

menggunakan metode C-chart atau sering juga disebut grafik kendali. Grafik kendali ini membantu untuk memonitor proses dimana sejumlah besar kesalahan yang berpotensi dapat terjadi, tetapi jumlah actual yang terjadi relative kecil, Rander dan Heizer (2013:288).

UD Sumber Pangan adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan ringan yang kegiatan utamanya adalah memproduksi makroni. UD Sumber Pangan berlokasi di Karanganyar tepatnya di Desa Tuban Kidul Rt.01 Rw.05 Gondangrejo. UD sumber pangan telah berdiri sejak tahun 2007 yang didirikan oleh bapak Subandi. UD Sumber Pangan telah memasarkan produknya hingga keluar pulau Jawa, seperti Kalimantan dan Sumatra. UD Sumber pangan memiliki karyawan sebanyak 50 orang omset yang dapat diraih oleh UD Sumber pangan sebesar Rp.1 Miliar pertahunnya.

Karena didalam proses produksi pada UD. Sumber Pangan terdapat produk cacat dan belum ada kebijakan dari perusahaan tentang pengendalian yang akan dilakukan terhadap produk cacat tersebut. Upaya yang dilakukan UD. Sumber Pangan didalam menangani produk cacat yaitu dengan cara produk yang cacat diproduksi ulang sehingga terjadi penambahan biaya dalam pengulangan produksi tersebut. Dengan adanya metode C-chart peneliti berharap perusahaan tahu tentang pokok permasalahan yang menyebabkan terjadinya produk cacat, sehingga perusahaan tidak mengeluarkan biaya tambahan untuk memproduksi ulang produk cacat yang

terjadi. Berdasarkan latarbelakang diatas, maka diambil tema penelitian mengenai pengendalian kualitas dengan judul

**“ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS DENGAN METODE C-CHART PADA UD. SUMBER PANGAN – KARANGANYAR”.**

**1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dirumuskan permasalahan yaitu:

1. Berapa rata-rata kerusakan produk di UD. Sumber Pangan ?
2. Apa saja jenis kerusakan produk di UD. Sumber Pangan ?
3. Apa saja penyebab kerusakan produk di UD. Sumber Pangan ?
4. Bagaimana proses pengendalian kualitas menggunakan metode C-chart

**1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

**1.3.1. Tujuan Penelitian**

Sesuai dengan rumusan masalah, penelitian ini mempunyai tujuan sebagai berikut :

1. Mengetahui rata-rata kerusakan produk di UD. Sumber Pangan dalam satu periode
2. Mengetahui jenis kerusakan produk yang dominan dialami di UD. Sumber Pangan
3. Mengetahui penyebab kerusakan produk di UD. Sumber Pangan
4. Mengetahui proses pengendalian kualitas menggunakan metode C-chart

### **1.3.2. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada :

#### **1. Bagi Peneliti**

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang manajemen operasi terutama dalam pengendalian kualitas serta dapat mengaplikasikan teori-teori yang telah dipelajari selama duduk dibangku kuliah dan mengaplikasikannya secara langsung ke dalam perusahaan.

#### **2. Bagi Perusahaan**

- Dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi perusahaan bahwa peneliti berasumsi dengan menggunakan metode C-chart perusahaan dapat mengetahui produk cacat yang selama ini terjadi apakah dalam batas kendali atau tidak.
- Dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi perusahaan bahwa peneliti berasumsi dengan menggunakan metode C-chart perusahaan dapat mengetahui jenis kerusakan yang mendominasi terjadinya produk cacat.
- Dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi perusahaan bahwa peneliti berasumsi dengan menggunakan metode C-chart perusahaan dapat mengetahui penyebab terjadinya kecacatan produk agar perusahaan dapat meminimalisir kecacatan produk yang akan terjadi pada proses produksi selanjutnya.

### 3. Bagi Pembaca

Sebagai penambah wawasan dan pengetahuan tentang pengendalian kualitas serta sebagai masukan dan referensi untuk penelitian berikutnya.