

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Memasuki era modern yang semakin cepat dan ketat dengan ditandai ilmu pengetahuan dan teknologi, perusahaan dituntut untuk menyesuaikan diri dan berlomba dengan perusahaan lain untuk menciptakan produk terbaiknya dan inovasi terbaru. Munculnya perusahaan baru mulai dari industri kecil, menengah menjadikan perekonomian negara semakin baik. Ini berdampak pada beragamnya pilihan masyarakat untuk membeli produk yang disukainya dengan mempertimbangkan aspek, kualitas mutu dan variannya. Hanya industri yang mampu meningkatkan kualitas mutu, produktivitas, dan efisiensi pembuatan produk yang tetap bisa bertahan di pasaran. Maka dari itu perusahaan atau industri harus memiliki program jaminan kualitas yang efektif dan efisien serta melibatkan pekerja untuk mengatasi setiap masalah proses produksi. Dengan melakukan pengendalian kualitas, berdampak pada produktivitas yang tinggi, biaya produk yang rendah, dan faktor penghambat atau masalah kegagalan proses produksi dapat diminimalisir.

Menurut Arini D. W. (dalam Petrus W. dan Arya R., 2015) mengatakan pengendalian kualitas adalah salah satu latihan yang terkait erat dengan siklus penciptaan, di mana kontrol kualitas adalah pengaturan pemeriksaan dan pemeliharaan atau dukungan satu tingkat atau tingkat sifat barang atau interaksi yang ideal melalui persiapan yang hati-hati, pemanfaatan perangkat keras yang tepat, penilaian tanpa henti. selanjutnya aktivitas restoratif bila diperlukan.

Sehingga hasil yang diperoleh dengan tindakan pengendalian mutu ini benar-benar dapat memenuhi pedoman yang telah disusun atau ditetapkan.

Perhatian pada kualitas memberikan dampak positif kepada bisnis melalui dua cara yaitu dampak terhadap biaya-biaya produksi dan dampak terhadap pendapatan (Gazpersz, 2005). Proses produksi yang teliti menjadikan produk yang dihasilkan bebas dari cacat produksi. Cara ini merupakan cara paling efektif dan efisien untuk menghindari pembengkakan biaya produksi dan berdampak pada harga produk bisa bersaing dipasaran.

Six Sigma merupakan cara pengendalian kualitas untuk menghadapi Total Quality Management (TQM). TQM menjadi kekhawatiran di Amerika Serikat sekitar tahun 80-an dengan kepribadian Edward Deming yang menjadi solusi untuk sifat dominasi pembuat Jepang saat itu.

Pada umumnya sistem pengendalian kualitas TQM merupakan upaya dalam peningkatan kualitas produksi secara terus menerus dan bertahap. Penerapan analisis dan identifikasi hal-hal yang menyebabkan gagal produksi atau produk cacat. Oleh karenanya, diharapkan dimasa mendatang perusahaan dapat menjadi lebih baik dan mampu bersaing dengan perusahaan lain baik yang sudah maju ataupun perusahaan baru yang berkembang. Responsif dan reaktif terhadap keinginan konsumen merupakan salah satu dari perkembangan dan kemajuan perusahaan, yang mana perusahaan mampu memberikan lebih dari yang diharapkan konsumen tersebut. Situasi yang dapat memberikan pengaturan yang tepat dengan lompatan ke depan yang harus dilakukan untuk menghasilkan kualitas dengan tingkat kegagalan 0 (zero defect).

Memanfaatkan teknik Six Sigma dapat digunakan untuk mengurangi penyerahan ciptaan.

Six Sigma adalah suatu besaran yang dapat kita terjemahkan sebagai suatu proses pengukuran dengan menggunakan tools-tools statistic dan Teknik untuk mengurangi cacat hingga tidak lebih dari 3,4 DPMO (*Defect per Million Oppotunities*) atau 99,99966 persen difokuskan untuk mencapai kepuasan pelanggan. Six Sigma adalah pendekatan disiplin yang berdasarkan pada lima tahap DMAIC yaitu Define, Measure, Analyze, Improve, dan Control. (Bonar Harahap, Luthfi Parinduri, dan Ama Lailan Fitria, 2018). Jadi Six Sigma adalah strategi untuk mengendalikan dan mengembangkan lebih lanjut kualitas kreasi dengan pedoman yang telah ditentukan sebelumnya, sehingga semakin tinggi target sigma tercapai, semakin baik presentasinya.

UD. Olahan Tuna Putra Samudra di Pacitan adalah perusahaan yang bergerak di bidang industri pengolahan makanan. Produk yang dihasilkan adalah olahan ikan tuna dengan berbagai jenis yang dipasarkan di dalam negeri. Jenis-jenis yang dihasilkan diantaranya: tahu tuna original, risoles tuna, otak-otak tuna, martabak tuna, lumia tuna, pangsit tuna, bakso tuna, dan sosis tuna. Dengan fokus penelitian pada produk tahu tuna saja, pada tahun 2021.

Pengendalian kualitas yang dilakukan pada UD. Olahan Tuna Putra Samudra di Pacitan yang belum mampu mengidentifikasi penyebab kecacatan secara detail. Untuk itu UD. Olahan Tuna Putra Samudra di Pacitan harus menjamin bahwa barang tersebut benar-benar berkualitas tinggi dengan tindakan pencegahan terhadap potensi gagal atau cacat, terlepas dari apakah itu disebabkan oleh mesin, siklus pembuatan, bahan, atau orang.

Dengan belum adanya metode mengidentifikasi penyebab kecacatan secara detail pada UD. Olahan Tuna Putra Samudra di Pacitan maka, pada saat itu, biaya pembuatan yang ditimbulkan akan semakin besar sehingga biaya pembuatan akan semakin tinggi, dan berdampak pada biaya penjualan. Produk akan kalah bersaing dengan perusahaan sejenis yang mempunyai harga jual lebih murah dan kualitas yang lebih baik untuk jenis produk yang sama. Dengan diterapkannya metode Six Sigma pada UD. Olahan Tuna Putra Samudra di Pacitan dapat membawa perusahaan berada pada tingkat produk cacat terendah bahkan dapat memperkecil lagi sampai pada proses produksi berjalan menuju kesempurnaan (zero defect). Dengan demikian penerapan metode Six Sigma pada UD. Olahan Tuna Putra Samudra di Pacitan akan memperluas manfaat dan akan menghasilkan biaya yang lebih rendah. Selain itu, organisasi dapat mengikuti perkembangan interaksi kreasi dan bahkan memajukan posisi pasarnya meskipun ada persaingan yang serius.

Inspirasi para analis untuk mengarahkan studi penelitian ini dengan alasan bahwa di UD. Olahan Tuna Putra Samudra di Pacitan belum dilakukan quality control. Dengan teknik Six Sigma, wajar jika organisasi akan memikirkan ide pengendalian nilai. Melaksanakan prosedur pengendalian mutu UD. Olahan Tuna Putra Samudra di Pacitan adalah untuk membatasi seberapa besar kerugian yang terjadi, sehingga kami mencoba mengambil strategi Six Sigma dalam memeriksa dan mengerjakan kontrol kualitas. Teknik yang digunakan adalah salah satu strategi sukses untuk mencapai eksekusi kerja hanya 3,4 cacat (*defect*) untuk setiap satu juta aktivitas atau peluang.

Untuk mencapai fokus fungsional yang ideal dari Six Sigma adalah sesuatu yang merepotkan, namun dicoba untuk menyelidiki masalah dan mengalahkannya. Penggunaan strategi Six Sigma dipercaya dapat mengurangi kekecewaan item yang terjadi, sehingga dapat membangun keseriusan UD. Olahan Tuna Putra Samudra di Pacitan

Berdasarkan uraian diatas maka penelitian ini dilakukan untuk mengukur dan melakukan perbaikan kualitas agar dapat mengurangi variabilitas output terhadap spesifikasi ukuran dengan menggunakan DMAIC (*Define, Measure, Analyze, Improve, Control*) pada Six Sigma.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka ada beberapa rumusan masalah yang menjadi penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana implementasi pengendalian kualitas produk tahu tuna pada UD. Olahan Tuna Putra Samudra di Pacitan menggunakan metode Six Sigma?
2. Faktor apa saja yang menyebabkan kerusakan produksi tahu tuna pada UD. Olahan Tuna Putra Samudra di Pacitan?
3. Kerusakan apa yang dominan pada pembuatan produk tahu tuna UD. Olahan Tuna Putra Samudra di Pacitan?

C. Batasan Masalah

Pembatasan masalah digunakan untuk menghindari adanya penyimpangan atau pelebaran pokok pembahasan agar penelitian tersebut lebih

terarah dan fokus dalam topik, sehingga tujuan penelitian akan tercapai. Batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Lingkup penelitian hanya meliputi informasi produksi tahu tuna pada UD. Olah Tuna Putra Samudra di Pacitan
2. Informasi yang dipaparkan yaitu: profil perusahaan, sistem kerja dan pengupahan, struktur perusahaan, pemasaran produk, kegiatan produksi, standart mutu perusahaan, dan proses produksi
3. Penggunaan langkah-langkah Six Sigma dengan define, measure, analyze, improve, dan control serta penerapannya.

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian:

Dari Perumusan masalah di atas maka tujuan dari penyusunan penelitian ini adalah:

- a) Mendiskripsikan dan Menganalisis pengimplementasian pengendalian kualitas produk tahu tuna pada UD. Olah Tuna Putra Samudra di Pacitan menggunakan metode Six Sigma
- b) Untuk mengetahui faktor apa yang menyebabkan kerusakan produksi pada UD. Olah Tuna Putra Samudra di Pacitan
- c) Mengetahui kerusakan yang dominan pada pembuatan produk tahu tuna UD. Olah Tuna Putra Samudra di Pacitan

2. Manfaat Penelitian:

Harapan manfaat yang diperoleh dari penelitian ini baik secara teoretis ataupun praktis adalah:

a) Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini memberikan informasi kepada perusahaan untuk mengambil keputusan dan memperbaiki kualitas demi kemajuan perusahaan

b) Bagi Universitas

Penelitian ini dapat dijadikan bahan rujukan referensi, pengetahuan, dan koleksi perpustakaan Universitas Muhammadiyah Ponorogo, serta bisa menjadi sara informasi yang membantu penelitian selanjutnya

c) Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini sebagai bahan tambahan referensi dan peningkatan kemampuan pemahaman mengenai manajemen operasional yang mengarah pada proses produksi

