

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia industri kuliner merupakan salah satu sektor yang strategis bagi perkembangan ekonomi. Kuliner bukan lagi hanya sekedar produk untuk dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan akan tetapi kuliner menjadi gaya hidup baru dikalangan masyarakat. Perkembangan kuliner di Indonesia sangat pesat karena semakin diminati oleh masyarakat, maka perusahaan yang terlibat dalam persaingan tersebut mengadakan suatu strategi peralihan pasar. Ada berbagai macam strategi yang bisa digunakan yaitu: (1) meningkatkan mutu produk atau jasanya, (2) melakukan inovasi, (3) efisiensi biaya produksi.

Strategi peningkatkan mutu produk yang menyangkut perbaikan mutu produk yang digunakan perusahaan menyangkut perbaikan mutu dihasilkan supaya lebih baik dari pesaing yang lain. Salah satu hal yang perlu mendapatkan perhatian dalam mencapai sasaran peluang pasar adalah dengan cara meningkatkan kepuasan konsumen atas nilai guna produk karena saat ini tuntutan masyarakat terhadap kualitas produk semakin tinggi sehingga perusahaan dituntut dapat memberikan produk-produknya dengan kualitas yang lebih baik. Maka dari itu produsen harus selalu berusaha menjaga dan melindungi kualitas produk yang dihasilkan.

Dengan memberikan perhatian pada kualitas akan memberikan dampak yang positif kepada bisnis melalui dua cara yaitu dampak terhadap biaya produksi dan dampak terhadap pendapatan. Perbaikan kualitas dan perbaikan proses

terhadap sistem produksi secara menyeluruh harus dilakukan jika perusahaan ingin menghasilkan produk yang berkualitas baik dalam waktu yang relatif singkat. Perusahaan dikatakan berkualitas bila perusahaan tersebut mempunyai sistem produksi yang baik dengan proses terkendali.

Melalui pengendalian kualitas (*Quality Control*) diharapkan bahwa perusahaan dapat meningkatkan efektifitas pengendalian dalam mencegah terjadinya produk cacat (*defect prevention*), sehingga dapat menekan terjadinya pemborosan dari segi material maupun tenaga kerja yang akhirnya dapat meningkatkan produktivitas. Pengendalian kualitas yang dilaksanakan dengan baik akan memberikan dampak terhadap kualitas produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Standar kualitas meliputi bahan baku, proses produksi dan produk jadi M.N. Nasution, (2005) dalam (Faizuddin, M., Poniman, P., & Jumi, 2016). Oleh karenanya, kegiatan pengendalian kualitas tersebut dapat dilakukan mulai dari bahan baku, selama proses produksi berlangsung sampai pada produk akhir dan disesuaikan dengan standar yang ditetapkan.

Perusahaan dalam melakukan proses produksi telah dilakukan dengan baik, namun pada kenyataannya seringkali masih ditemukan ketidaksesuaian antara produk yang dihasilkan dengan yang diharapkan, kualitas produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar atau dengan kata lain produk yang dihasilkan mengalami kegagalan atau cacat produk. Hal tersebut disebabkan adanya penyimpangan dari berbagai faktor. Agar produk yang dihasilkan tersebut mempunyai kualitas sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan dan sesuai dengan harapan konsumen, perusahaan harus menerapkan sistem pengendalian kualitas yang tepat, mempunyai tujuan dan tahapan yang jelas, serta memberikan

inovasi dalam melakukan pencegahan dan penyelesaian masalah-masalah yang dihadapi perusahaan. Dengan memperhatikan aspek kualitas produk, maka perusahaan akan memperoleh laba yang optimal dan dapat memenuhi tuntutan konsumen akan produk yang berkualitas dan harga yang kompetitif.

Perusahaan yang memperhatikan pengendalian kualitas maka akan berdampak pada biaya produksi yang terjadi melalui proses pembuatan produk yang sesuai dengan standar-standar yang telah ditentukan sehingga bebas dari tingkat kerusakan. Karena pada produk yang mengalami kerusakan akan menyerap biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Mengacu pada uraian di atas maka dapat diketahui bahwa masalah pengendalian mutu terhadap kualitas produk yang dihasilkan oleh sebuah perusahaan maupun industri merupakan suatu hal yang penting, sehingga perlu sebuah kajian pengendalian mutu. Salah satu metode yang bisa digunakan ialah menggunakan alat bantu statistik yaitu *Statistical Quality Control* (SQC).

Menurut Rully & Nurrohman (2013) dalam (Hairiyah et al., 2019) tujuan SQC dalam pengendalian mutu ialah untuk mengawasi produk agar sesuai dengan standar yang ditetapkan. SQC merupakan teknik penyelesaian masalah yang digunakan untuk memonitori, mengendalikan, menganalisis, mengelola, dan memperbaiki produk menggunakan metode statistik sehingga diharapkan dapat memberikan kontribusi untuk meningkatkan kualitas produksi.

Penelitian ini dilakukan di salau satu outlet makanan di Kota Nganjuk yaitu Ayam Geprek Layla. Ayam Geprek Layla dipimpin oleh Bapak Sulis Almuhammad Al Mughni dan sekarang memiliki 16 outlet yang tersebar di

wilayah Jawa Timur, salah satunya yaitu Ayam Geprek Layla Nganjuk yang merupakan cabang pertama. Ayam Geprek Layla Nganjuk berdiri sejak tanggal 24 Desember 2017 yang beralamatkan di Jl. A.R. Saleh No.70, Kauman, Kec. Nganjuk, Kabupaten Nganjuk. Outlet Ayam Geprek Layla Nganjuk ini merupakan salah satu cabang yang dikenal dan ramai dikunjungi oleh konsumen.

Ayam Geprek Layla Nganjuk sudah melakukan pengendalian kualitas (*quality control*) pada produknya saat produksi, meskipun produk yang diproduksi tersebut masih terdapat produk yang cacat. Dengan adanya produk yang cacat maka dapat mempengaruhi keuntungan perusahaan, sehingga perlu adanya metode pengendalian kualitas (*quality control*) untuk mengendalikan kualitas produk Ayam Geprek Layla. Dengan tujuan supaya hasil produksi perusahaan dapat meningkatkan kualitas produknya dan mengurangi produk yang cacat sehingga mengurangi kerugian dari perusahaan, maka perusahaan perlu menggunakan metode Statistical Quality Control (SQC).

Berdasarkan uraian latar belakang permasalahan diatas, maka dapat diketahui masih terdapat produk cacat (*defect*). Sehingga belum terpenuhi untuk hasil yang berkualitas tinggi yang sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan dan permintaan dari konsumen. Sehingga penulis tertarik untuk mengangkat topik skripsi mengenai pengendalian kualitas (*quality control*) dengan judul “***Quality Control* dalam Meningkatkan Kualitas Produk Pada CV. Cipta Layla Bina Karya (Ayam Geprek Layla Nganjuk)**”.

B. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana *Quality Control* pada CV. Cipta Layla Bina Karya (Ayam Geprek Layla Nganjuk) ?
- b. Bagaimana analisis *Quality Control* dalam meningkatkan kualitas produk pada CV. Cipta Layla Bina Karya (Ayam Geprek Layla Nganjuk) ?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui peranan dan penerapan *Quality Control* pada CV. Cipta Layla Bina Karya (Ayam Geprek Layla Nganjuk)
- b. Untuk menganalisis penerapan dan peranan *Quality Control* dalam meningkatkan kualitas produk pada CV. Cipta Layla Bina Karya (Ayam Geprek Layla Nganjuk)

2. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat bermanfaat bagi :

- a. Manfaat penelitian bagi CV. Cipta Layla Bina Karya (Ayam Geprek Layla)

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan pertimbangan bagi manajemen CV. Cipta Layla Bina Karya (Ayam Geprek Layla Nganjuk) agar dapat menerapkan *Quality Control* dalam meningkatkan kualitas produk.

b. Manfaat penelitian bagi penulis

Bagi penulis penelitian ini dapat membandingkan teori-teori yang didapat dari bangku kuliah dengan praktek yang dilakukan oleh perusahaan.

c. Manfaat bagi Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan bacaan bagi mahasiswa serta bahan pertimbangan dan acuan untuk penelitian atau penulisan skripsi yang berkualitas dengan Quality Control.

d. Manfaat bagi pihak lain

Penelitian ini diharapkan memberikan inspirasi, literatur, sekaligus bermanfaat untuk pengembangan ilmu manajemen operasional dimasa yang akan datang.

