

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan kemajuan teknologi dan persaingan bisnis yang semakin maju pesat maka pelaku usaha harus meningkatkan kualitas produk. Pada umumnya setiap industri selalu memperhatikan mutu hasil produksinya, karena dengan adanya mutu yang terjamin akan bisa meningkatkan kepercayaan konsumen sehingga dapat memperluas pemasaran. Keberadaan industri kecil dan besar baik perusahaan swasta maupun perusahaan negara akan menjadi baik dalam memajukan bangsa. Hanya perusahaan yang mempunyai kualitas yang tinggi yang dapat bertahan dengan mengutamakan peningkatan mutu, peningkatan produktivitas, peningkatan efisiensi serta melibatkan partisipasi karyawan dalam mengatasi permasalahan pada perusahaan tersebut.

Kualitas merupakan bagian yang terpenting yang dapat membuat perusahaan tersebut menjadi berhasil dan bertumbuh dengan baik di pasar nasional maupun internasional. Oleh sebab itu setiap perusahaan harus mempunyai program jaminan kualitas yang efektif. Proses pengendalian kualitas yang efektif akan menghasilkan produktivitas yang tinggi, biaya pembuatan barang keseluruhan yang lebih rendah serta faktor-faktor yang menyebabkan kegagalan produksi akan dapat ditekan sekecil mungkin. Semakin ketatnya persaingan, menyebabkan perusahaan harus dapat menjalankan strategi bisnisnya yang tepat agar mampu bertahan dalam menghadapi persaingan yang terjadi di dunia industri. Setiap usaha dalam persaingan tinggi selalu berkompetisi dengan industri yang sejenis agar bisa memenangkan kompetisi, pebisnis harus memberikan perhatian penuh terhadap kualitas produk.

Salah satu yang bisa dilakukan dalam menciptakan kualitas produk agar sesuai standar dengan menerapkan sistem pengendalian kualitas. Pengendalian kualitas merupakan hal yang paling penting dan berkaitan dengan proses produksi, dimana semuanya harus ada pemeriksaan kualitas karakteristik dari produk tersebut.

Pengendalian kualitas pada perusahaan baik perusahaan jasa maupun perusahaan manufaktur sangatlah diperlukan, dengan kualitas jasa ataupun barang yang dihasilkan tentunya perusahaan berharap dapat menarik konsumen dan dapat memenuhi kebutuhan serta keinginan konsumen. Jika dilakukan pengendalian kualitas baik terhadap bahan baku atau produk terus dilakukan, maka akan menghasilkan produk yang bebas dari kerusakan maupun kekurangannya dan ini juga dapat mengurangi pemborosan dan biaya-biaya lainnya.

Roti Ohayo merupakan produksi dari perusahaan Ohayo Bakery yang berada di jalan Mutiara No.12 Tanggul Hitam, Padang. Jenis roti yang diproduksi memiliki 13 varian roti sehingga pelanggan dapat memilih roti sesuai dengan selera. Varian roti yang dimiliki yaitu Cappucino, pandan, vanilla, segitiga, mises jari, Keju Jari, coklat, keju susu, Vla, strawberi, keju, ubi dan boneka. Roti ini dapat bertahan hingga tujuh hari bila diletakkan pada tempat yang bersuhu normal. Pada penelitian ini penulis hanya meneliti roti rasa coklat, Cappucino dan pandan.

Hasil produksi Ohayo Bakery dikirim ke berbagai daerah Sumatera Barat seperti Padang, Solok, Bukit Tinggi, Pasaman, Padang Pariaman, Payakumbuh maupun luar Sumatera Barat seperti Riau, Jambi dan Bengkulu. Maka dengan melihat kemampuan dalam pemasaran produk roti tersebut tentu perusahaan akan sangat memperhatikan kualitas dari roti tersebut, Agar kualitas dari roti tersebut dapat terjaga maka perlu dilakukan pengidentifikasian dengan menggunakan metode *six sigma*, metode *six sigma* sendiri berfungsi untuk mengurangi terjadinya penurunan kualitas akibat adanya produk *reject*. Sementara itu pada survey awal ditemukannya *reject* seperti roti hangus, tidak mengembang dan penyok yang terjadi pada roti tersebut yang disebabkan beberapa faktor diantaranya suhu di mesin oven yang tidak sesuai atau operator yang lambat memindahkan roti dari dalam oven.

1.2. Perumusan Masalah

Reject yang ditemukan pada hasil akhir atau produk jadi roti, akan menyebabkan kerugian dari berbagai macam hal seperti kehilangan raw material, kehilangan modal dan sebagainya. Untuk itu perlu dideteksi dari dini apa yang

menyebabkan terjadinya reject pada roti tersebut. Untuk mengatasi masalah tersebut maka diperlukan suatu metode yang dapat digunakan untuk pengendalian kualitas sehingga menghasilkan produk yang bermutu, oleh karena itu diterapkan metode *six sigma* sebagai metode untuk mengendalikan kualitas produk, karena metode *six sigma* merupakan metode yang berfokus pada peningkatan kualitas produksi. Peningkatan kualitas yang dimaksud adalah dengan memperbaiki proses serta mengidentifikasi dan meminimalisasi cacat produk. Selain itu, upaya lainnya juga dilakukan dengan mengurangi pemborosan agar menghasilkan produk dan layanan yang lebih baik, yang lebih efektif dan lebih efisien. Pada Six Sigma ini juga dapat menghilangkan langkah-langkah proses yang tidak produktif dan menerapkan teknologi untuk meningkatkan kualitas menuju target Six Sigma. Pada proses produksi banyak terdapat produk cacat seperti hangus, tidak mengembang dan penyok. Sehingga perlu dirumuskan suatu permasalahan yaitu bagaimana menganalisa faktor-faktor kritis penyebab terjadinya defect dengan menggunakan metode Six sigma.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah maka tujuan dari penelitian ini, sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi penyebab terjadinya cacat yang paling dominan dalam proses produksi roti dengan data dan diagram pareto.
2. Menentukan CTQ dan menganalisa penyebab terjadinya cacat menggunakan *fishbone*.
3. Mengukur rasio kualitas dan mengukur level sigma.
4. Memberikan usulan perbaikan dengan menggunakan *Failure Mode And Effect Anlysys* (FMEA).
5. Membuat instruksi kerja perbaikan pada mesin pemanggangan.

1.4. Batasan masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Penelitian difokuskan kepada meminimalisir kecacatan pada roti Pandan, Cappucino, Coklat.
2. Data produksi hanya pada bulan November 2020.
3. Tidak dilakukan analisis biaya.

1.5. Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini dijelaskan secara singkat tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah serta asumsi dan sistematika penulisan.

BAB II KAJIAN LITERATUR

Bab ini berisi tentang konsep dan teori-teori six sigma yang akan digunakan sebagai landasan dalam penelitian, sehingga dapat mendukung dalam pemecahan masalah yang dihadapi perusahaan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini membahas tentang pengambilan data kualitatif yang dapat dianalisis selama proses penelitian berlangsung, langkah-langkah dan metode yang digunakan dalam penelitian tugas akhir mulai dari objek penelitian, metode yang digunakan untuk mengumpulkan dan menganalisis data dan diagram alir penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab ini membahas tentang pengumpulan data pada saat penelitian dan tatanan cara pengolahan data yang sudah didapatkan.

BAB V ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan pengolahan data maka pada bab ini berisikan mengenai analisa dan pembahasan dari penelitian yang telah dilakukan.

BAB VI KESIMPULAN

Bab ini berisikan tentang kesimpulan berdasarkan hasil penelitian dan saran saran untuk kemajuan melaksanakan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN