

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Semua perusahaan yang berkiprah di bidang serupa kini menghadapi Perubahan yang lebih cepat dan pendekatan yang lebih tegas. Dengan terus berkembangnya pertumbuhan dan teknologi serta persaingan yang semakin ketat, situasi ini menuntut perusahaan untuk mengelola semua sumber dayanya dengan lebih baik dan mengembangkan produk-produknya saat ini secara efektif dan efisien. Peningkatan tersebut bermanfaat bagi perusahaan karena, peningkatan tersebut akan menghasilkan kinerja yang lebih baik. Agar efisien, perusahaan perlu meningkatkan produktivitas dan kualitas produk yang didapatkan.

Kualitas merupakan Variabel yang dapat meningkatkan penjualan suatu produk sehari-hari. Kegagalan suatu produk terjadi karena beberapa faktor dalam proses produksi, antara lain bahan baku, tenaga kerja, mesin, lingkungan, dan manusia. Untuk memastikan barang yang dihasilkan memenuhi permintaan pasar dan memiliki kualitas yang cukup tinggi, maka pengawasan kualitas (QC) harus diterapkan pada aktivitas proses yang sedang berjalan. Kualitas produk merupakan ciri suatu produk yang dapat memuaskan kebutuhan pembeli. Kualitas produk kini menjadi prioritas utama dalam menumbuhkan kepercayaan di kalangan konsumen.

Menurut Heizer dan Render (2015) Dalam jurnal (Aulia, 2014) yang dimaksud pengawasan atau pengendalian kualitas merupakan usaha mempertahankan kualitas dari barang yang dihasilkan sebagaimana sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditentukan oleh kebijaksanaan perusahaan.

Pengawasan kualitas adalah kegiatan yang dikhususkan untuk setiap kegiatan produksi. Jika kualitas produk yang dihasilkan buruk, pelanggan akan segera menyimpulkan bahwa perusahaan yang memproduksinya tidak berjalan

dengan baik. Di satu sisi, jika kualitas barang yang dihasilkan baik, maka pelanggan akan segera menyadari bahwa perusahaan yang memproduksi barang tersebut memiliki integritas.

Kegiatan pengawasan kualitas mutu akan mengurangi jumlah produk gagal dalam proses produksi. Semakin ketat pengawasan kualitas, maka jumlah produk gagal dapat dikurangi melalui pengawasan kualitas yang lebih ketat dan intensif.

Dengan berkurangnya jumlah produk gagal maka reputasi perusahaan di mata konsumen dan masyarakat umum akan meningkat, dan hal ini akan meningkatkan kuantitas penjualan. Dari uraian diatas, dapat diketahui bahwa salah satu permasalahan penting adalah masalah pengawasan mutu atau kualitas terhadap produk yang dihasilkan oleh dunia usaha atau industri. Oleh karena itu, perlu sebuah kajian pemeriksaan pengawasan kualitas.

CV pusat industri makanan khas betawi dodol bunga merupakan perusahaan yang memproduksi dodol khas betawi, CV pusat industri makanan khas betawi dodol bunga berdiri pada tahun 1998 oleh Bapak H. Abdul Wadud HD, dengan seiring berjalannya waktu perusahaan terus berkembang hingga memerlukan bahan baku gula aren yang berkualitas, perusahaan mengekspor gula aren langsung dari kota banjar untuk bahan produksinya, perusahaan ini memakai hingga 7 tungku dalam satu hari produksinya, proses pembuatannya memerlukan waktu 8 jam lebih, perusahaan ini melakukan produksi dodol sesuai dengan permintaan konsumen.

Meskipun perusahaan tersebut sudah melakukan proses produksi dengan sangat maksimal, namun pada dasarnya Masih banyak produk yang tidak sesuai spesifikasinya atau produk gagal yang membuat produktivitas menurun dan tidak efisien, karena produk gagal mengakibatkan penurunan profit dalam perusahaan. Kegagalan produk mungkin disebabkan oleh sikap ceroboh pekerja, kerusakan mesin, atau masalah pada proses produksi. Berikut kuantitas data yang dihasilkan dan produk gagal pada tahun 2022 dapat dilihat pada tabel 1.1

Tabel 1. 1 Data Jumlah Produk dan Produk Gagal

Tahun 2022	Jumlah produksi	Jenis Kegagalan			Jumlah produk gagal	Persentase kejadian (%)
		Defect dodol Kegosongan	Defect dodol Berjamur /Bulukan	Defect dodol lembek		
Jan	800	16	8	4	28	6%
Feb	720	8	8	3	19	4%
Mar	1.660	20	12	10	42	9%
Apr	2.120	115	20	2	137	28%
Mei	640	12	16	9	37	8%
Jun	680	16	8	3	27	6%
Jul	800	8	12	4	24	5%
Agst	800	6	16	9	31	6%
Sept	1.080	20	14	2	36	7%
Okt	1.200	16	8	3	27	6%
Nov	1.660	19	18	6	43	9%
Des	1.720	24	8	3	35	7%
Total	13880	280	148	58	486	61%

Sumber : CV Pusat Industri Makanan Dodol Bunga data primer diolah, 2022

Berdasarkan dari data tabel 1.1 menunjukkan jumlah produksi dodol CV pusat industri makanan khas Bekasi dodol bunga setiap bulannya tidak sama. Karena dodol yang diproduksi oleh perusahaan berdasarkan dari order yang diterima perusahaan. Adapun total produksi pada tahun 2022 yaitu sebesar 13.880 pcs dengan rata-rata produksi 2135,38. Dengan total produk gagal sebesar 486 pcs dengan rata-rata produk gagal sebesar 74,77 dengan persentase rata-rata kegagalan sebesar 0,09%.

Data tersebut menjadi masalah bagi perusahaan karena idealnya kegagalan produk sebesar 0.02%. Hal ini yang membuat penulis melakukan penelitian untuk melakukan upaya untuk meminimalkan produk gagal dalam proses produksinya

dimasa yang akan datang.

Berdasarkan hasil observasi dan survei dapat ditentukan bahwa CV pusat industri makanan khas Bekasi dodol bunga telah melakukan pengawasan kualitas namun masih ditemukan adanya produk (*reject*) yang dihasilkan oleh perusahaan tersebut. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: “Analisis pengawasan kualitas produk dengan menggunakan metode 7 *QC Tools* untuk meminimalkan tingkat kegagalan produk pada CV pusat industri makanan khas Bekasi dodol bunga”

1.2. Ruang Lingkup dan Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, untuk lebih memfokuskan penelitian ini, maka penulis membuat batasan-batasan ruang lingkup dalam penelitian ini yaitu:

1. Pembahasan difokuskan kepada metode pelaksanaan pengawasan kualitas produksi di CV pusat industri makanan khas Bekasi dodol bunga.
2. Pembahasan difokuskan kepada penyebab terjadinya kegagalan produk dodol (*reject*) di CV pusat industri makanan khas Bekasi dodol bunga.
3. Pembahasan di fokuskan kepada bagaimana solusi untuk mengurangi terjadinya kegagalan produk pada produk dodol yang mengalami cacat dodol kekosongan, cacat dodol berjamur/bulukan, dan cacat dodol lembek di CV pusat industri makanan khas Bekasi dodol bunga.

1.3. Rumusan Masalah

Setiap studi penelitian memiliki masalah yang perlu ditangani, diperiksa, dan diselesaikan. Berdasarkan deskripsi keterangan di latar belakang masalah, maka permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana metode pengawasan kualitas produksi dan kinerja pengawasan kualitas yang dijalankan perusahaan saat ini untuk meminimalkan tingkat kegagalan produk pada CV pusat industri makanan khas Bekasi dodol bunga?
2. Apa saja faktor penyebab terjadinya *reject* dan apa akar permasalahannya?

3. Bagaimana solusi untuk meminimalkan produk *reject* dengan penerapan 7 *QC Tools*?

1.4. Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian tersebut maka dapat dijelaskan tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana metode pengawasan kualitas produksi dan mengetahui apakah pengawasan kualitas berjalan dengan baik dalam meminimalkan tingkat kegagalan produk.
2. Untuk mengetahui penyebab dan akar permasalahan terjadinya reject terhadap produk dodol.
3. Untuk memberikan solusi atau tindak lanjut untuk mengurangi produk dodol yang reject dengan penerapan 7 *QC Tools*.

1.5. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini, peneliti mengharapkan dapat memberikan manfaat yaitu:

1. Bagi penulis

Bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan peneliti mengenai Analisis pengawasan kualitas produk dengan menggunakan metode 7 *QC Tools* untuk meminimalkan tingkat kegagalan produk

2. Bagi perusahaan

Hasil penelitian tersebut dapat dijadikan pedoman bagi manajer untuk mengembangkan pemikirannya terhadap permasalahan yang dihadapinya, terutama dalam hal pengawasan kualitas produk agar dapat meminimalkan tingkat kegagalan produk.

3. Bagi peneliti lain, berfungsi sebagai alat yang berguna untuk perbandingan, acuan, dan masukan bagi peneliti lain yang sedang mempelajari penelitian sejenis.

1.6. Sistematika penulisan

Hasil dan pembahasan di atas, di tuangkan secara sistematis yang di susun sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan latar belakang, ruang lingkup pembatasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menjelaskan secara teoritis mengenai teori-teori yang digunakan dalam penelitian ini yang meliputi pengertian pengawasan kualitas produk, metode pengawasan kualitas, pengertian produksi, pengertian produk gagal, penjelasan mengenai metode 7 QC Tools, tinjauan penelitian terdahulu, serta kerangka pemikiran.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini penulis menjelaskan tentang metode penelitian, lokasi penelitian, waktu penelitian, subjek penelitian, jenis sumber data, teknik analisis data menggunakan 7 QC Tools untuk memecahkan permasalahan pada penelitian tersebut.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini peneliti membahas proses produksi, pelaksanaan pengawasan kualitas, serta hasil dari analisis data penelitian.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisi kesimpulan berdasarkan hasil penelitian dan saran bagi perusahaan.