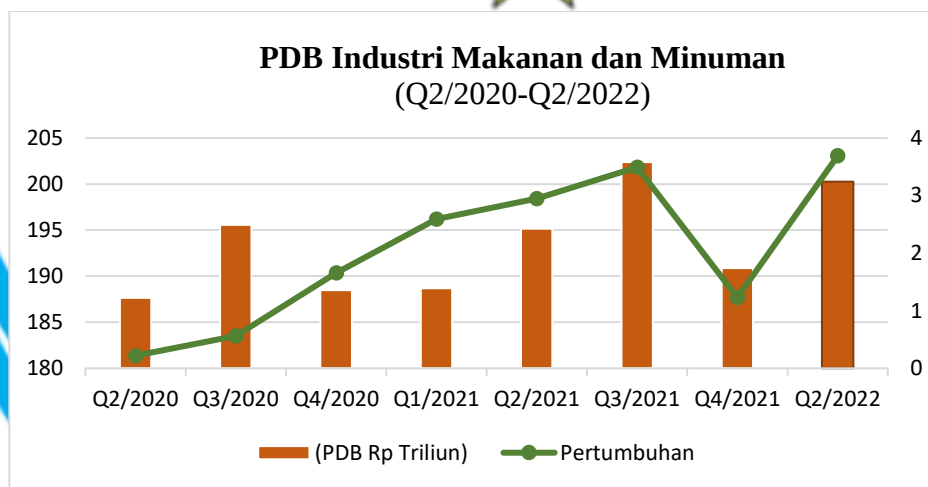


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan dan minuman di era saat ini mengalami perkembangan yang cukup pesat. Pelaku industri berlomba-lomba untuk memenangkan persaingan pada pasar konsumen. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) kinerja industri makanan dan minuman cenderung mengalami tren menguat dari tahun ke tahun. Grafik dari peningkatan industri dapat dilihat pada gambar 1.1.

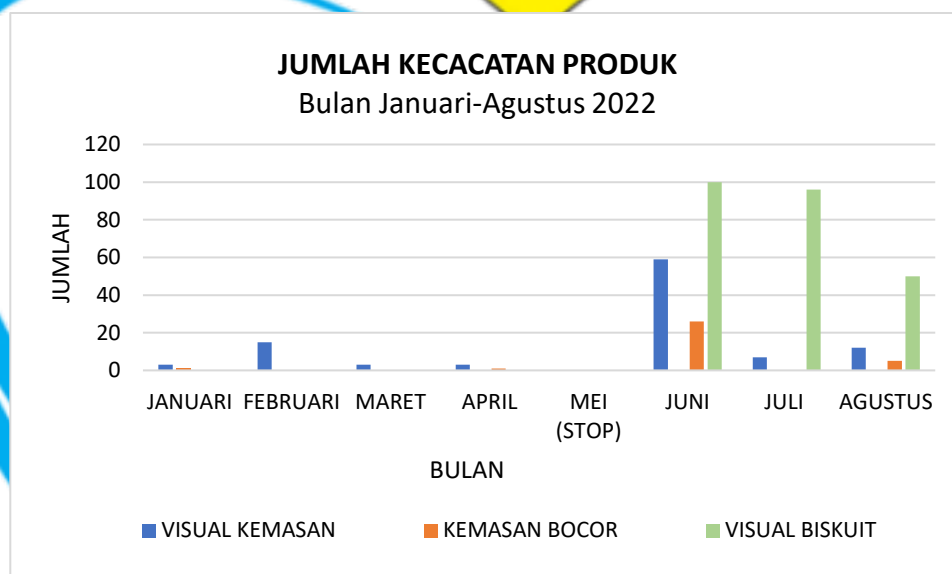


Gambar 1.1 Grafik Perkembangan Industri Makanan dan Minuman
(Sumber: Badan Pusat Statistik, 2022)

Berdasarkan **Gambar 1.1** Pada tahun 2022 terjadi pertumbuhan industri makanan dan minuman tertinggi. Jumlah tersebut meningkat 3,68% dibandingkan dengan tahun 2020 dan 2021. Tingginya tingkat pertumbuhan industri minuman dan makanan ringan di Indonesia meningkatkan kebutuhan dan permintaan produksi. Perusahaan harus memastikan proses produksi yang dilakukan dan diharapkan dapat menghasilkan produk yang dapat diterima oleh konsumen Untuk mencapai permintaan konsumen.

Perusahaan makanan ringan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan di Kota Karawang. Perusahaan tersebut memproduksi beberapa merk makanan ringan seperti biskuit wafer dan biskuit *roll*. Berdasarkan data perusahaan periode Januari-Agustus 2022, pada proses produksi biskuit masih

ditemukan kecacatan produk yang meliputi cacat visual kemasan, bocor dan visual biskuit. Tingkat cacat tertinggi adalah pada cacat visual biskuit dengan rata-rata 31 kasus, kasus visual kemasan dengan rata-rata 15 kasus dan cacat bocor dengan rata-rata 4 kasus. Menurut Bethriza (2022), kualitas memegang peranan sangat penting dalam suatu produk dan dapat diartikan sebagai baik buruknya produk yang dihasilkan. Kontrol kualitas dan pengawasan yang ketat diperlukan untuk menjaga dan meminimalisir kecacatan karena kualitas yang tinggi akan membuat konsumen puas dan mendorong kemajuan perusahaan.



Gambar 1.2 Grafik Masalah Kecacatan Produk
(Sumber: Penulis, 2022)

Standar mutu yang telah ditetapkan perusahaan adalah produk dikatakan berkualitas jika dapat tercapai kesesuaian antara hasil produksi dengan standar mutu yang telah ditetapkan. Perusahaan telah menetapkan standar FPY (*first pass yield*) adalah 99% atau target cacat produksi yang diharapkan adalah tidak lebih dari 1% dari jumlah produksi. Tingginya kasus pada bulan Juni-Agustus menyebabkan FPY tidak sesuai target perusahaan yaitu 95.63% dengan target perusahaan 99%. Masalah-masalah produk cacat menjadi perhatian utama bagi perusahaan. Upaya yang dapat dilakukan perusahaan untuk mendapat produk yang kompetitif adalah dengan mengurangi tingkat cacat pada saat produksi.

Berdasarkan permasalahan tersebut diperlukan metode pengendalian kualitas produk. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah metode SPC (*Statistical Proccess Control*). Menurut Marga dkk. (2018) SPC merupakan metode yang menerapkan teknik-teknik statistik untuk mengendalikan berbagai proses sampling keberterimaan. Pendekatan ini digunakan untuk menentukan apakah suatu bahan yang diperiksa akan diterima atau ditolak dengan menggunakan sampel.

Berdasarkan latar belakang di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengatasi masalah yang berkaitan dengan kualitas produk pada proses produksi dan mengidentifikasi faktor penyebab agar dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan standar serta menjaga kepercayaan dari konsumen. Penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam mengatur strategi mengendalikan produk cacat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Apa saja faktor penyebab kecacatan produk?
2. Bagaimana proses pengendalian kualitas pada produk biskuit?
3. Bagaimana usulan perbaikan terhadap produk cacat?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui sumber penyebab kecacatan produk
2. Mengetahui pengendalian kualitas produk untuk meminimalkan kecacatan pada proses produksi
3. Mengusulkan perbaikan terhadap produk yang cacat.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat:

1. Bagi penulis, memberikan pengetahuan tentang bagaimana proses pengendalian kualitas suatu produk.

2. Bagi perusahaan, memberi manfaat bagi perusahaan sebagai bahan masukan sebagai upaya pengendalian kualitas untuk meningkatkan kualitas produksi.

1.5 Batasan Masalah

1. Penelitian hanya dilakukan pada produk biskuit wafer.
2. Penelitian tidak berkaitan dengan biaya produk.
3. Penelitian hanya dilakukan pada line A.

1.6 Asumsi

1. Kondisi produk normal tidak ada perubahan komposisi maupun kemasan.
2. Tidak ada perubahan mesin yang digunakan.
3. Kondisi lingkungan produksi dianggap stabil

