

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Produk yang berkualitas prima memang akan lebih atraktif bagi konsumen, dan pada akhirnya dapat meningkatkan volume penjualan perusahaan (Prawirosentono, 2010:2). Kawiana (2009) menyatakan kualitas akan memberikan dampak yang positif kepada bisnis melalui dua cara yaitu dampak terhadap biaya produksi dan dampak terhadap pendapatan. Tindakan yang dapat dilakukan untuk menghasilkan produk yang berkualitas adalah dengan menerapkan manajemen kualitas pada segala kegiatan organisasi, baik itu perusahaan besar maupun perusahaan kecil. Menurut Tampubolon (2014:81), tujuan manajemen kualitas adalah untuk membangun kesuksesan melalui pembedaan produk dan jasa, biaya yang rendah (efisien), dan merespon selera pasar dan konsumen.

Jadi, kualitas yang baik akan dihasilkan dari proses yang baik dan sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan berdasarkan kebutuhan pasar. Kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa perusahaan yang sukses dan mampu bertahan pasti memiliki program mengenai kualitas. Karena melalui program kualitas yang baik akan dapat secara efektif mengeliminasi pemborosan dan meningkatkan kemampuan bersaing perusahaan.

Dengan memberikan perhatian pada kualitas akan memberikan dampak yang positif kepada bisnis melalui dua cara yaitu dampak terhadap biaya produksi dan dampak terhadap pendapatan (Alisjahban, 2012 :78). Dalam kenyataannya masih

ditemukan ketidaksesuaian antara produk yang dihasilkan dengan yang diharapkan. Hal tersebut disebabkan adanya penyimpangan-penyimpangan dari berbagai faktor, baik yang berasal dari bahan baku, tenaga kerja maupun kinerja dari fasilitas-fasilitas mesin yang digunakan dalam proses produksi tersebut. Agar supaya produk yang dihasilkan tersebut mempunyai kualitas sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan dan sesuai dengan harapan konsumen, maka perusahaan harus melakukan kegiatan yang berdampak pada kualitas yang dihasilkan dan menghindari banyaknya produk yang rusak / cacat ikut terjual ke pasar.

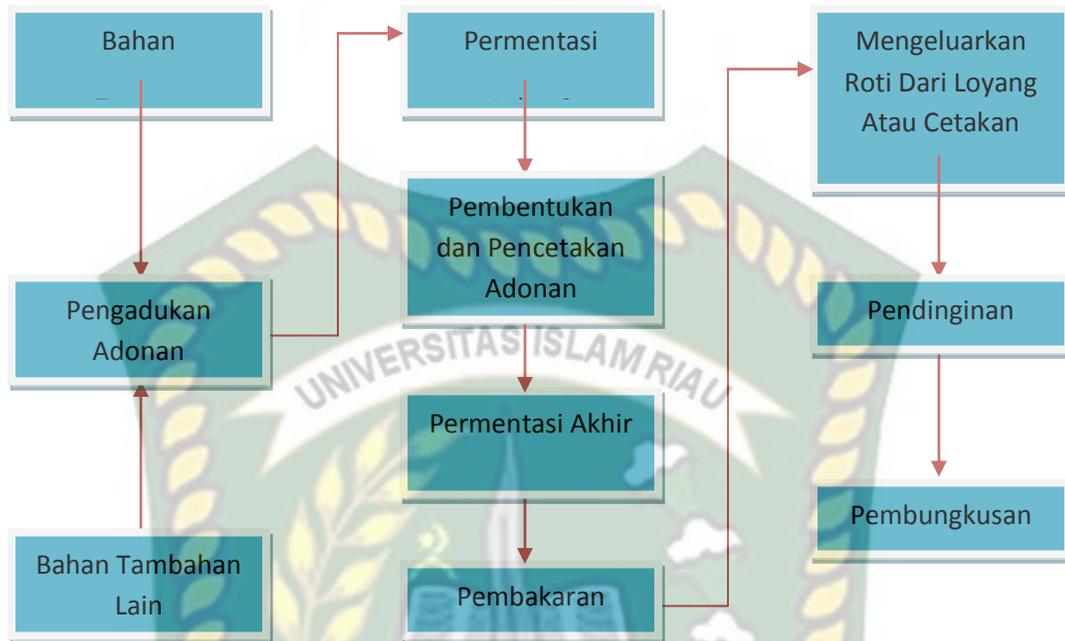
Dalam pengendalian kualitas dapat digunakan alat untuk mencegah kerusakan dengan cara menolak (*reject*) dan menerima (*accept*) berbagai produk yang dihasilkan oleh supplier dan proses produksi. Dengan menolak atau menerima produk, berarti bisa juga sebagai alat untuk pengawasan proses produksi.

Tahapan pengendalian kualitas umumnya mengikuti prosedur antara lain meliputi:

- a. Pengendalian terhadap bahan baku,
- b. Pengendalian proses produksi, dan
- c. Inspeksi terhadap produk akhir.

Sehubungan dengan proses pembuatan roti yang didominasi oleh pekerjaan manual seperti membuat adonan bahan, membagi bahan, membentuk bahan, mengoven atau memanggang. Secara manual terdapat langkah-langkah proses produksi harus dilakukan secara cermat pada gambar 1.1 dibawah ini :

Gambar 1.1
Siklus Produksi Roti



Dengan demikian maka produk cacat dapat dihindarkan. Produk cacat sudah pasti akan merugikan, baik produsen maupun konsumen.

Adapun tahapan pembuatan roti sebagai berikut:

- a. Pemilihan bahan
- b. Penimbangan bahan
- c. Pengadukan adonan
- d. Permentasi awal
- e. Penimbangan adonan
- f. Pembulatan adonan
- g. Permentasi kedua
- h. Penghilangan gas pada adonan

- i. Pembentukan adonan
- j. Pencetakan adonan
- k. Permentasi akhir
- l. Pembakaran
- m. Mengeluarkan roti dari cetakan/loyang
- n. Pendinginan
- o. Pembungkusan

UKM Rantau Bakkery salah satu UKM yang bergerak pada bidang bakkery dengan 2 jenis varians roti yang diproduksi yakni roti bandung dan roti sandwich. Pada umumnya kedua varians tersebut dibutuhkan oleh para pedagang roti bakar bandung dan roti sandwich.

Informasi diperoleh dari UKM Rantau Bakkery terhadap kerusakan produk terlihat pada tabel 1.1 berikut ini:

Tabel 1.1
Data Jumlah Produksi dan Produk Rusak UKM Rantau Bakkery
Bulan Juli – September 2017

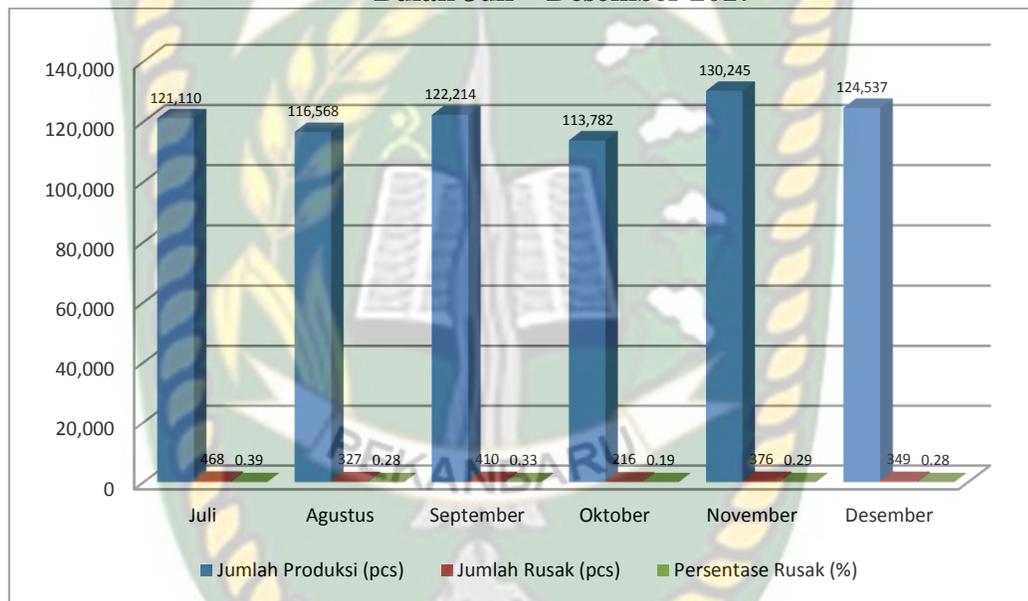
Bulan	Jumlah Produksi (pcs)	Jumlah Rusak (pcs)	Persentase Rusak (%)
Juli	121.110	468	0,39
Agustus	116.568	327	0,28
September	122.214	410	0,33
Oktober	113.782	216	0,19
November	130.245	376	0,29
Desember	124.537	349	0,28
Total	728.456	2.146	0,29
Rata-rata/Bulan	121.409	358	0,17

Sumber: Data Primer yang diolah, 2018

Dari tabel 1.1 diatas menunjukkan bahwa jumlah produksi yang dilakukan perusahaan setiap bulannya tidaklah sama. Hal tersebut dikarenakan dalam

menentukan jumlah produk yang akan diproduksi oleh perusahaan didasarkan pada order yang diterima perusahaan. Adapun rata-rata produksi per bulan 121.409 pcs dengan rata-rata broken produk sebesar 358 pcs atau sekitar 0,17 % dari total produksi setiap bulan. Untuk pengendalian mutu UKM Rantau Bakkery telah menetapkan batas toleransi tingkat kerusakan produksi roti maksimal 1% dari jumlah roti yang dihasilkan setiap harinya.

Gambar 1.2
Grafik Data Jumlah Produksi dan Produk Rusak UKM Rantau Bakkery
Bulan Juli – Desember 2017



Sesuai pedoman sasaran mutu UKM Rantau Bakkery bahwa produk dikatakan berkualitas apabila tercapainya kesesuaian antara produksi yang dihasilkan dengan rencana target standar/sasaran mutu yang ditetapkan oleh perusahaan pada setiap awal produksi atau target *broken* kumulatif adalah tidak toleransi tingkat kerusakan tidak lebih dari 1% dari jumlah produksi perhari. Untuk menekan tingkat kerusakan produk dan mempertahankan kualitas perlu pengendalian kualitas secara berlipis,

sehingga roti yang diproduksi memiliki kualitas yang baik dan tahan dalam waktu 1 minggu.

Berdasarkan identifikasi permasalahan yang dilakukan terdapat beberapa jenis kerusakan yang terjadi antara lain: 1) lamanya proses fermentasi awal, sehingga adonan menjadi bantat/keras, 2) roti mengembang terlalu besar, sehingga melebihi loyang/alat cetak dan menyebabkan pecah, 3) warna roti terlalu gelap tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan, dan 4) roti diambil lengket pada loyang dan lengket dengan roti lainnya, sehingga ketika dipisahkan roti menjadi rusak. Kerusakan terjadi pada proses produksi roti, sehingga pengusaha melakukan pengendalian kerusakan dengan maksimal melalui pemantauan proses yang berlapis.

Oleh karena itu, berdasarkan uraian latar belakang permasalahan diatas penulis tertarik untuk mengangkat penelitian dengan judul ***“Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Dalam Upaya Mengendalikan Tingkat Kerusakan Produk Pada UKM Rantau Bakkery di Kota Pekanbaru”***.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka penulis dapat merumuskan pokok permasalahan yaitu :

Apakah pengendalian kualitas produksi dalam upaya mengendalikan tingkat kerusakan produk pada UKM Rantau Bakkery di Kota Pekanbaru sudah berjalan dengan baik.

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang ingin dijawab, maka tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah :

- a. Untuk mengetahui pengendalian kualitas produksi dalam upaya mengendalikan tingkat kerusakan produk pada UKM Rantau Bakery di Kota Pekanbaru.
- b. Untuk mengetahui apakah pengendalian kualitas produksi dalam upaya mengendalikan tingkat kerusakan produk pada UKM Rantau Bakery di Kota Pekanbaru sudah berjalan dengan baik.

2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penulisan yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagi pemilik, UKM Rantau Bakery dapat dijadikan sebagai masukan akan pentingnya manajemen kualitas demi terciptanya suatu produk yang memiliki mutu tinggi.
- b. Bagi peneliti, dapat dijadikan sebagai pengembangan pengetahuan dalam mengetahui pengendalian kualitas produksi dan sebagai salah satu syarat guna menyelesaikan studi di Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau.
- c. Bagi pihak lain, sebagai sumber referensi bagi pihak-pihak yang akan melakukan penelitian lebih lanjut mengenai permasalahan yang sama.

1.4 Sistematika Penulisan

Adanya sistematika penulisan adalah untuk mempermudah pembahasan dalam penulisan. Sistematika penulisan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Dalam bab ini akan diuraikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian serta sistematika penulisan.

BAB II : TELAAH PUSTAKA

Dalam bab ini akan diuraikan tentang landasan teoritis, penelitian yang relevan atau penelitian terdahulu yang telah dilakukan sebelumnya berkaitan dengan penelitian yang dilakukan penulis, hipotesis serta kerangka pemikiran.

BAB III : METODE PENELITIAN

Pada bab ini akan dijelaskan tentang lokasi/objek penelitian, operasional variabel penelitian, populasi dan sampel, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data, serta teknik analisis data.

BAB IV : GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Pada bab ini akan diuraikan tentang sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi dan aktivitas perusahaan.

BAB V : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini akan diuraikan mengenai hasil penelitian yaitu kegiatan produksi perusahaan, hasil analisis alat pengendalian

kualitas, faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan produk, dan upaya pengendalian kualitas, serta pembahasan.

BAB VI : PENUTUP

Pada bab terakhir berisi dua sub bahasan yaitu kesimpulan dari penelitian dan saran.

