

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Saat ini, berbagai perusahaan industri sedang mengalami perkembangan yang sangat pesat, terutama dalam bidang manufaktur dan jasa. Oleh karena perkembangan yang sangat pesat, setiap perusahaan memiliki pesaing yang memproduksi produk yang sama dengan produk yang dihasilkan. Untuk menarik perhatian konsumen, berbagai cara dilakukan oleh perusahaan, seperti meningkatkan kualitas produk, memberi variasi produk, produk yang dihasilkan memiliki keunikan, sehingga konsumen merasa tertarik. Dari uraian diatas, konsumen biasanya lebih mengutamakan kualitas produk yang dihasilkan. Agar kualitas produk yang dihasilkan lebih maksimal, diperlukan suatu metode pengendalian mutu untuk meningkatkan kualitas produksi.

PT. XYZ adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang *food industry for seasoning and ingredients*. Perusahaan ini didirikan oleh Poni Mardjuki pada tahun 1990. Produk-produk yang dihasilkan antara lain: *seasoning* (Sambal Balado, *BBQ*, *Roasted corn*, *cheese*, coklat, *etc*), *ingredients* (*capsicum*, *garlic*, *onion*, *whitepaper*, *etc*), *oil*, *pasta sauce*, *flavour* dan *jelly*. PT. XYZ merupakan perusahaan yang menjadi supplier untuk perusahaan lain dan juga mempunyai produk retail untuk para konsumen.

PT. XYZ senantiasa ingin meningkatkan kualitas produksinya dengan melakukan perbaikan terus-menerus guna memenuhi kebutuhan pelanggan. Beberapa hal yang dilakukan yaitu memperhatikan dan meningkatkan kualitas proses produksi, bahan-bahan yang digunakan dan pekerjanya agar menghasilkan produk yang berkualitas dan aman.

Sebagai perusahaan *supplier* dan *retail*, PT. XYZ bekerjasama dengan beberapa perusahaan ternama di Indonesia. Banyaknya perusahaan sejenis, menjadi daya saing untuk PT. XYZ. Oleh karena itu PT. XYZ harus menghasilkan produk yang lebih baik, yaitu dengan memperhatikan dan mengendalikan proses produksi agar kualitas produk terjaga dengan baik sehingga produk sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen.

Perusahaan ini mempunyai masalah pada beberapa produk *seasoning*, diantaranya keterlambatan produksi dan pemindahan produk ke gudang jadi, sebab produk di *holding* karena tidak sesuai dengan kualitas yang diharapkan, serta *complain* dari *supplier*. Penelitian ini melakukan perbaikan kualitas pada salah satu produk, yaitu produk *BBQ*. Salah satu cara untuk mengurangi permasalahan dan meningkatkan kualitas yaitu dengan menggunakan metode SPC

(*Statistical Process Control*) dan FMEA (*Failure Mode and Effect Analysis*). SPC merupakan Teknik penyelesaian masalah yang digunakan sebagai pemonitor, pengendali, penganalisis, pengelola, dan memperbaiki proses menggunakan metode-metode statistik (*seven tools*). Sedangkan FMEA adalah sebuah teknik rekayasa yang digunakan untuk menetapkan, mengidentifikasi, dan untuk menghilangkan kegagalan yang diketahui, permasalahan, *error*, dan sejenisnya dari sebuah sistem, desain, proses, dan atau jasa sebelum mencapai konsumen. Dengan demikian diharapkan kualitas produk pada PT. XYZ menjadi lebih baik seiring terkendalinya proses produksi.

1.2. Perumusan Masalah

Permasalahan yang dibahas yaitu pada proses produksi produk seasoning BBQ yang sering sekali terdapat kesalahan seperti produk *holding*, cacat dan *complain*. Tindakan pencegahan yang dilakukan oleh PT. XYZ saat ini, belum sepenuhnya mampu mengatasi permasalahan tersebut. Oleh sebab itu perlu untuk menganalisa proses produksi, mengidentifikasi dan mencari tahu akar dari permasalahan yang dialami, serta merencanakan usulan perbaikan untuk menangani permasalahan saat ini.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Menganalisa jenis cacat yang terjadi pada proses produksi produk BBQ
2. Mengidentifikasi penyimpangan yang terjadi pada produk dan mencari tahu penyebab permasalahan pada produk yang akan diteliti
3. Memberikan usulan perbaikan pada produk BBQ guna menghindari terjadinya kesalahan pada proses produksi dan penyimpangan pada produk

1.4. Manfaat Penelitian

Penulisan dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai kalangan yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini dimanfaatkan sebagai referensi usulan perbaikan kualitas proses produksi produk seasoning di PT. XYZ.

2. Bagi Universitas

Memberikan referensi tambahan untuk perpustakaan guna menunjang pengembangan ilmu pengetahuan.

3. Bagi Penulis

Penelitian ini berguna untuk menambah pengalaman dan pengetahuan khususnya dalam pemahaman konsep *Statistical Process Control* (SPC) dan *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) yang nantinya dapat diaktualisasikan dalam lingkungan dunia kerja yang sesungguhnya.

1.5. Ruang lingkup

Agar pembahasan yang dilakukan lebih terarah dan sesuai dengan tujuan yang ditetapkan, maka dalam melakukan kerja praktek ini ditetapkan pembatasan masalah, antara lain:

1. Penelitian ini dilakukan pada proses produksi PT. XYZ
2. Masalah yang terjadi hanya melihat penyimpangan dan produk cacat pada proses pembuatan produk BBQ
3. Permasalahan diselesaikan dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC) dan *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA)
4. Penelitian akan dilakukan terhadap pengukuran jumlah cacat bulan Januari 2018 sampai Desember 2019

1.6. Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan dalam penyusunan laporan tugas akhir ini maka dibuat sistematika penulisan laporan dan dikelompokkan dalam beberapa bab. Sistematika Penulisan Laporan Tugas Akhir adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Dalam bab ini membahas tentang kondisi terkini mengenai permasalahan, hal-hal yang melatarbelakangi pengambilan masalah yang terjadi di PT XYZ berdasarkan identifikasi

tingkat permasalahannya, menganalisa masalah-masalah yang menjadi faktor-faktor pengaruh dalam penelitian, tujuan dan manfaat penelitian yang akan dilakukan, ruang lingkup penelitian serta sistematika penulisan secara umum pada penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Dalam bab ini membahas mengenai teori-teori atau materi materi secara rinci baik dalam buku, jurnal-jurnal terkait, pendapat para ahli serta penelitian terdahulu dengan permasalahan yang relevan sebagai referensi dalam pembahasan masalah yang dapat mendukung serta menunjang proses penelitian dan penulisan laporan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menguraikan tentang tempat dan waktu penelitian, tahapan penelitian, metode pengumpulan data dan metode analisis data dalam pemecahan masalah.

BAB IV HASIL PENELITIAN

Dalam bab ini membahas tentang gambaran umum PT XYZ, mulai dari sejarah awal mulai berdiri hingga perkembangannya sampai sekarang, visi misi yang di miliki perusahaan, produk-produk yang dihasilkan, organisasi dan manajemen perusahaan, serta karakteristik operator produksi di PT. XYZ.

BAB V PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

Dalam bab ini data-data yang terkumpul kemudian diolah menggunakan metode SPC dengan alat bantu kualitas, yaitu *Flowchart*, *Pareto Diagram*, Peta kendali P, *Fishbone Diagram*, Diagram Matrix, dan Tabel FMEA. Hasil dari pengolahan data ini akan menjadi usulan perbaikan terhadap objek penelitian.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Dalam bab ini akan membahas mengenai kesimpulan ataupun intisari dari penelitian berdasarkan pada penyelesaian masalah yang dilakukan serta saran-saran sebagai koreksi untuk pengembangan penelitian lebih lanjut guna memberikan solusi yang lebih baik terhadap perusahaan.