

BAB I

PENDAHULUAN

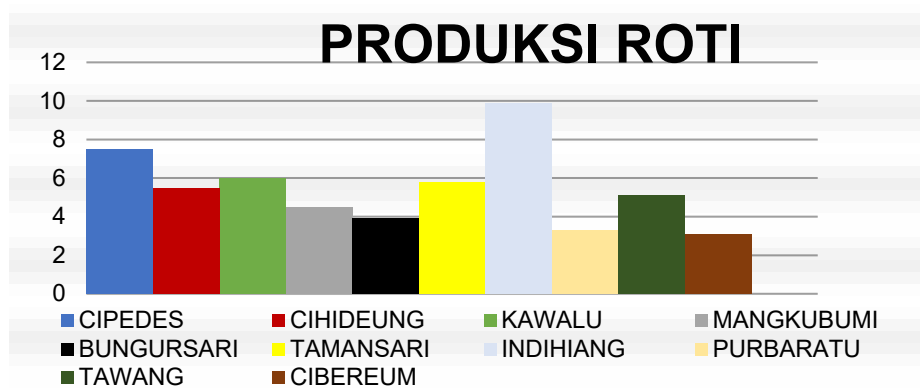
1.1 Latar Belakang Penelitian

Di era modernisasi ini roti kini tidak hanya sekedar makanan darurat saja tetapi telah bertransformasi menjadi bagian dari gaya hidup modern. Roti telah menjadi makanan pokok sehari-hari dikarenakan roti merupakan makanan yang praktis dan dari data (Dr. Patricia Lukas Goentoro:2024) kalori yang terdapat pada roti sebesar 267 kkal serta kandungan serat pada roti biasa sebesar 2,3 gram, sehingga nilai kalori dan seratnya cukup tinggi dapat dikatakan roti sebagai makanan berat yang dapat mengenyangkan.

Didorong oleh permintaan hingga peningkatan konsumsi roti sebagai bagian dari pergeseran gaya hidup yang modern dari artikel (*bread market*) menyatakan industri roti global telah menunjukkan pertumbuhan signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Pada 2023, nilai pasar global roti diperkirakan mencapai sekitar USD 196,95 miliar dan diprediksi untuk berkembang pada peningkatan *yearly* gabungan (CAGR) sebesar 6,40% hingga 2032, dengan perkiraan nilai pasar mencapai USD 344,25 miliar pada tahun tersebut. Selain itu fleksibilitas model bisnis (doku.com usaha-roti-rumahan) menunjukkan bahwa usaha roti dapat dimulai dari skala kecil seperti roti rumahan, kios sederhana, hingga menjadi pemasok roti untuk restoran atau cafe. Model ini memungkinkan bisnis untuk berkembang sesuai dengan modal dan strategi pemilik. Oleh karena itu bisnis usaha roti merupakan bisnis usaha yang menjanjikan mengingat banyak nya peminat yang mengonsumsinya akibat pergeseran gaya hidup modern dan juga merupakan

makanan instant yang dapat mengenyangkan sehingga dapat menjadi peluang bisnis bagi para perintis usaha.

Menurut data statistik (<https://tasikmalayakota.bps.go.id/id>) pada bidang Dinas Koperasi, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah, Perindustrian dan Perdagangan, jumlah usaha industri roti berdasarkan Kecamatan tahun 2023 di Kota Tasikmalaya sebagai berikut:



Sumber: Data Statistik Kecamatan Kota Tasikmalaya, 2024

Gambar 1.1 Data Perusahaan Roti Kecamatan Tasikmalaya

Dari data tersebut dapat diketahui 0-12 merupakan angka tingkat produksi roti dari setiap Kecamatan Tasikmalaya, sehingga tahu bahwa persaingan antara perusahaan roti di Kecamatan Tasikmalaya cukup meningkat, banyaknya masyarakat akan mengamati keuntungan pada industri roti ini menjadikan peluang bagi masyarakat untuk memproduksi roti secara rumahan, dengan demikian secara tidak langsung dapat menimbulkan persaingan-persaingan antar industri roti.

Perusahaan SR Bakery, yang berlokasi di Kecamatan Tamansari Kota Tasikmalaya, merupakan salah satu produsen roti lokal yang berkembang di pasar. Memproduksi roti dengan harga terjangkau, SR Bakery telah berkembang pesat

dengan memasarkan produknya ke berbagai daerah, banyaknya permintaan konsumen yang meningkat sehingga SR Bakery dalam memproduksi roti secara massal dengan memberikan kualitas roti yang sesuai standarnya. Namun seiring dengan pertumbuhan pasar dan permintaan yang semakin meningkat, perusahaan menghadapi tantangan yang signifikan dalam menjaga keberlanjutan bisnisnya, salah satunya adalah terkait dengan persaingan. Persaingan cukup ketat ini mengharuskan Perusahaan SR Bakery demi menciptakan produk yang sesuai standar hingga permintaan konsumen dengan harga yang kompetitif, karena persaingan antar industri roti di Kecamatan Tasikmalaya ini SR Bakery mengharuskan untuk menghasilkan produk yang berkualitas agar produk nya tidak terseret oleh merek dari industri lain.

Data Produksi Roti Perusahaan SR Bakery pada tanggal 1-31 Agustus 2024 periode 26 hari kerja pada gambar, sebagai berikut:

NO	Tanggal	Jumlah Produksi	Jumlah Produk Cacat
1	01/08/2024	980	30
2	03/08/2024	1.250	35
3	04/08/2024	1.100	40
4	05/08/2024	1.320	45
5	06/08/2024	900	33
6	07/08/2024	1.150	38
7	08/08/2024	1.020	31
8	10/08/2024	1.280	44
9	11/08/2024	1.050	36
10	12/08/2024	1.300	47
11	13/08/2024	950	32
12	14/08/2024	1.100	39
13	15/08/2024	1.250	42
14	17/08/2024	1.000	34
15	18/08/2024	1.350	50
16	19/08/2024	1.070	37
17	20/08/2024	1.150	41

18	21/08/2024	1.050	33
19	22/08/2024	1.200	43
20	24/08/2024	1.300	46
21	25/08/2024	1.100	40
22	26/08/2024	980	35
23	27/08/2024	1.150	38
24	28/08/2024	1.050	31
25	29/08/2024	1.300	47
26	31/08/2024	1.250	45
TOTAL		31.599	1.050

Sumber: Perusahaan SR Bakery, 2024

Gambar 1.2 Data Produksi Roti Isi kelapa

Dari data tersebut menunjukkan bahwa permasalahan yang terdapat pada perusahaan SR Bakery ini dapat diketahui bahwa pada proses produksinya kurang sempurna, akibat masih terdapat produk cacat yang cukup tinggi pada saat proses produksi, disebabkan karena kurangnya sistem kontrol pada saat proses produksi. Banyaknya produk cacat akan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan apabila produk cacat tersebut tidak diminimalisir. Oleh karena itu sistem kontrol sangat diharuskan dalam sebuah proses produksi agar memperoleh produk yang sesuai dengan standart perusahaan sehingga memenuhi harapan konsumen.

Faktor yang mengakibatkan beberapa produk tersebut mendapati kecacatan atau tidak sesuai dengan standar perusahaan diakibatkan oleh *human error*, karyawan yang lalai dalam mengerjakan tugasnya dapat mengakibatkan produk yang dihasilkan nya cacat, bahan baku merupakan bahan utama bagi proses produksi jika bahan baku itu tidak baik kualitasnya dapat menyebabkan kegagalan terhadap produk, pemilihan baku itu sangat penting dalam pembuatan produk, mesin dan material lainnya yang masih modern dan juga kurangnya pemeliharaan

perawatan terhadap mesin sehingga apabila terdapat kerusakan terhadap alat atau mesin yang nanti nya akan mengakibatkan kegagalan terhadap produk.

Strategi yang dilakukan Perusahaan SR Bakery untuk meningkatkan daya saing dengan industri roti yang lain yaitu dengan melakukan manajemen kualitas dalam *quality control* pada proses produksi, tujuan meneliti *quality control* yaitu jika barang yang tidak berkualitas *scrap* atau cacat sampai keluar dari perusahaan adalah perangkat karena terdapat beberapa resiko yang akan dialami perusahaan apabila resiko barang rusak sampai ke tangan konsumen seperti ketika konsumen komplain (masih lebih baik) tetapi bagaimana jika konsumen tersebut menghilang sehingga kehilangan konsumen atau lebih buruknya lagi konsumen memberitahu orang lain untuk jangan membeli produk tersebut. Maka *quality control* digunakan untuk memastikan barang yang *scrap* tidak boleh keluar dari perusahaan.

Dengan menggunakan alat analisis *Statistical Quality Control* (SQC), menurut Alfatiyah *et al.*, (2020:1) *Statistical Quality Control* (SQC) dapat mengendalikan kualitas demi meminimalkan produk gagal. Oleh karena itu diharapkan bisa membantu perusahaan dalam menganalisis perolematik yang banyak muncul dalam proses produksi agar mampu menguatkan daya saing melalui menciptakan produk yang berkualitas sesuai standar sehingga lebih maksimal. Maka berlandaskan latar belakang yang telah di uraikan di atas maka penulis melakukan penelitian dengan berjudul “Analisis Manajemen Kualitas Dengan *Statistical Quality Control* (SQC) Dalam Upaya Meminimalisir Produk Cacat Pada Perusahaan SR Bakery Kota Tasikmalaya”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, beberapa identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Pelaksanaan Manajemen Kualitas Pada Produk Di Perusahaan SR Bakery?
2. Bagaimana Analisis *Statistical Quality Control* Pada Perusahaan SR Bakery?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah tersebut, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk Mengetahui Bagaimana Pelaksanaan Manajemen Kualitas Pada Produk Di Perusahaan SR Bakery?
2. Untuk Mengetahui Bagaimana Analisis *Statistical Quality Control* Pada Perusahaan SR Bakery?

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

1.4.1 Pengembangan Ilmu Pengetahuan

Sasaran terhadap penelitian ini yaitu untuk memperkaya literatur manajemen kualitas menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC). Dengan menerapkan metode ini pada berbagai industri seperti manufaktur kue atau manufaktur pakaian, diharapkan hasil penelitian dapat menambah pemahaman tentang penggunaan *Statistical Quality Control* (SQC) untuk mengurangi cacat pada berbagai proses produksi.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Penelitian ini diharapkan bisa memberikan kegunaan praktis sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penerapan metode *Statistical Quality Control* (SQC) membantu peneliti memahami alur dan pola produksi secara lebih mendetail, mengidentifikasi variasi, serta menemukan sumber masalah yang mempengaruhi kualitas produk. Manajemen kualitas berkontribusi terhadap teori metode ilmiah terhadap perusahaan manufaktur dan berbagai industri seperti penggunaan alat statistik yang lebih maju dan algoritma baru, kemudian dapat dipublikasikan, berguna bagi dunia akademik dan industri sebagai referensi yang berguna.

2. Bagi Perusahaan

Dalam industri manufaktur penerapan *Statistical Quality Control* (SQC) di perusahaan berfokus pada meminimalisir cacat produk melalui pemantauan variasi dalam proses produksi, yang berdampak pada peningkatan efisiensi pengurangan biaya dengan berkurangnya produk cacat, kualitas produk meningkat sesuai dengan standar dan memiliki nilai yang tinggi, meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan terhadap persaingan industri. Selain itu, pengurangan cacat mengurangi kebutuhan produksi ulang atau penyusutan, menghasilkan penghematan biaya yang signifikan. Dapat menjadi referensi dan pertimbangan pada karyawan dan manajemen Perusahaan SR Bakery untuk memperkuat kualitas produk. Proses ini akan membantu perusahaan dalam jangka panjang di masa depan.

1.5 Lokasi Dan Jadwal Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini di laksanakan di Perusahaan SR Bakery ini berlokasi di Jl. Madewangi, Setiamulya Kec. Tamansari, Kab. Tasikmalaya, Jawa Barat 46196.

1.5.2 Jadwal Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 7 bulan, yaitu mulai dari bulan Agustus 2024 hingga bulan Mei 2025. Jadwal terlampir pada halaman (lampiran 1)