

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam era globalisasi saat ini perubahan permintaan selera konsumen berlangsung begitu cepat. Bisnis di Indonesia mengalami perkembangan setiap tahunnya terjadi peningkatan jumlah pelaku usaha yang termasuk didalamnya usaha mikro dan usaha kecil. Persaingan di pasar global mengharuskan produk memiliki kualitas yang baik. Kualitas merupakan suatu produk dan jasa yang melalui tahapan proses dengan memperhitungkan nilai tanpa adanya kekurangan sedikitpun dalam menghasilkan produk dan jasa sesuai harapan ataupun keinginan pelanggan.^[3]

Untuk meningkatkan kualitas pada perusahaan, suatu perusahaan bisa menerapkan suatu metode yang disebut dengan *Six sigma*. *Six sigma* yaitu suatu alat manajemen yang digunakan untuk mengganti peran dari *total quality management* yang biasa digunakan untuk meningkatkan kualitas.^[3]

Six sigma juga telah menjadi strategi dalam perusahaan sebagai alat dan metode untuk meningkatkan laba usaha suatu produksi. Selain itu *Six sigma* juga memiliki kontribusi penting dalam perusahaan yaitu telah dijadikan suatu konsep utama sebagai strategi bisnis.

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas tersebut, akan dilakukan penelitian pada PT. Jn Bakery didirikan pada tahun 2014. PT Jn Bakery merupakan usaha roti yang memproduksi berbagai macam varian dan rasa. PT. Jn Bakery dalam menjalankan usahanya agar tetap mendapatkan kepercayaan dari para konsumen dan mendapatkan keuntungan perlu memperhatikan kualitas dari produk roti yang setiap hari dihasilkan. Permasalahan yang dihadapi yaitu pada saat proses produksi karena terdapat dua jenis cacat yaitu cacat bantet (cacat roti bantet tidak mengembang) dan cacat melempem (cacat roti melempem kemasannya kebuka menyebabkan rotinya berakibat cepat berjamur). Maka dari itu penelitian ini menggunakan metode *six sigma*, karena metode *six sigma* merupakan metode perbaikan kualitas produk. Dimana metode tersebut biasanya digunakan untuk menekan biaya produksi seminimal mungkin sama, meminimalisir produk cacat dan meningkatkan keuntungan perusahaan. Kualitas dapat

dijadikan faktor sebagai keberhasilan dalam memperoleh keuntungan. Oleh karena itu dalam penelitian ini penulis bertujuan untuk membahas mengenai pengendalian kualitas produk dengan menggunakan penerapan *Six sigma*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka perumusan masalah padapenelitian ini adalah:

1. Apa faktor yang mempengaruhi terjadinya produk cacat, dan cara meminimalisir terjadinya produk cacat.
2. Bagaimana implementasi pengendalian kualitas produk pada PT. Jn Bakery dengan menggunakan metode *Six Sigma*.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi produk cacat dan cara meminimalisir terjadinya produk cacat.
2. Mengetahui implementasi pengendalian kualitas produk pada PT. Jn Bakery dengan menggunakan metode *Six Sigma*.

1.4 Batasan Masalah

Berdasarkan penelitian tersebut perlu adanya batasan masalah agar pembahasan tidak meluas maka penelitian membatasi permasalahan pengendalian produk cacat yang ada pada PT. Jn Bakery.

Dari data tersebut yang dibutuhkan adalah data produksi PT. Jn Bakery pada periode Januari & Februari 2020.

1.5 Manfaat penelitian

Bagi Perusahaan

Melalui penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi bagi perusahaan terkait dengan pengendalian kualitas produk menggunakan *Six sigma* supaya meningkatkan penjualan.

1.6 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan laporan skripsi ini terdiri dari 5 (Lima) bab, yang mana disetiap bab akan saling berhubungan. Agar laporan Skripsi ini menjadi lebih terarah, maka akan diuraikan bab – bab dalam suatu sistematika penulis, yang berisikan sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Dalam bab ini diuraikan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, manfaat penelitian dan sistematika penulis.

BAB II : LANDASAN TEORI

Di bab ini membahas semua teori yang relevan dan berkaitan dengan penelitian ini, sebagai dasar dalam mengidentifikasi, merumuskan, dan memecahkan permasalahan yang ada.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Berisi iuran yang dilakukan penulis dalam penelitian tugas akhir mulai dari awal penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, analisis serta kesimpulan dan saran.

BAB IV : PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Membahas data - data yang dibutuhkan dalam melakukan penelitian yang terdiri dari data perusahaan, mengenai sejarah umum, lokasi, visi dan misi perusahaan, struktur organisasi perusahaan, dan data produk cacat pada PT. Jn Bakery. Serta mengolah data yang telah terkumpul yang diperoleh dari data perusahaan tersebut.

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Di bab ini membahas tentang kesimpulan dari hasil penelitian ini, dan memberikan saran yang nantinya diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan.