

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia salah satu Negara yang memiliki perusahaan-perusahaan yang maju serta meningkat, yang persaingan antar perusahaan yang cukup ketat bagi perindustrian kecil maupun besar. Oleh karena itu, berbagai perindustrian memberikan yang terbaik kepada konsumennya. Hasil produk merupakan faktor utama yang berpengaruh sebagai faktor keputusan dari konsumen. Tujuannya supaya memenuhi kebutuhan pelanggan. Kebutuhan khusus seperti menentukan tingkat kualitas produk menjadi sasaran kualitas bagi perusahaan. Selain kualitas produk, daya tahan produk juga harus diutamakan.

Kegagalan produk menjadi dampak kualitas produk suatu perusahaan manufaktur. Perbaikan kualitas secara terus menerus dapat menekan hasil produk gagal atau rusak. Oleh karena itu, penyebab kerusakan atau kegagalan produksi harus dikurangi dengan adanya perbaikan kualitas dengan adanya pengecekan secara berskala mulai dari proses produksi sampai dengan proses pengemasan suatu produk untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar perusahaan.

Dalam menjaga kualitas salah satu cara untuk keseluruhan ciri dan karakteristik produk atau jasa yang kemampuannya bisa memuaskan konsumen (Dyah, 2019). Selain itu, Indonesia perlu memperhatikan kualitas dari bahan pangan utama salah satunya beras. Beras yang diproses menjadi makanan utama bahan pangan yang konsumsi serta diminati oleh masyarakat. Sehingga beras juga harus bisa dikonsumsi secara praktis, seperti beras dijadikan bubur instan. Selain itu, beras dalam kemasan siap santap atau bubur instan memiliki tingkat kegemaran oleh masyarakat Indonesia sebesar 31.47% pada tahun 2011-2015 (Yuyun, 2015).

Beras yang diproses menjadi salah satu makanan cepat saji, dengan kata lain yaitu bubur instan. Bubur instan atau dalam bentuk Flakes atau pellet kering, merupakan bubur instan yang proses pembuatannya melalui proses gelatinisasi. Oleh karena itu, tidak dilakukan proses pemasakan saat penyajiannya. Penyajian bubur instan diproses cukup dengan menggunakan air panas saja (Ardi, 2020).

Riceflake ini yang merupakan produk yang diproduksi PT XYZ. Salah satu produk makanan yang dapat berkurang mutunya dengan seiring berjalannya waktu

(Dewi, 2019). Penurunan mutu biasanya terjadi seperti adanya perkembangbiakan mikroorganisme, serta adanya pergerakan enzim-enzim dalam bahan pokok sandang pakan, serta temperatur juga dapat mempengaruhi kandungan air, serta udara dan oksigen. Oleh karena itu, bubur instan ini harus dikendalikan kualitasnya saat proses produksi berlangsung, sehingga harus menganalisa pengaruh penyimpanan riceflake terhadap perubahan dari segi kimia, mikrobiologi serta dari sifat organoleptiknya.

Tahap awal dalam metode penelitian ini yaitu dengan menentukan pokok permasalahan, menentukan sasaran permasalahan, menguji penyebab masalah, serta membahas permasalahan yang terjadi diproduksi dengan menggunakan sebagian cara untuk tujuan yang diinginkan. Dari data yang diperoleh, untuk memperoleh hasil produksi dengan tingkat kegagalan atau cacat yang rendah dibutuhkan kerjasama antar team serta metoda yang baik serta sesuai standar yang berlaku diperusahaan. Oleh karena itu, penulis merencanakan perbaikan kualitas pada produk riceflake untuk mengurangi tingkat kegagalan terhadap produk riceflake dengan judul “PERBAIKAN KUALITAS PRODUK RICEFLAKE DENGAN METODE SIX SIGMA”

## **1.2 Perumusan Masalah**

Perumusan masalah dalam latar belakang yang telah diuraikan diatas maka dapat dirumuskan permasalahannya terdiri dari:

- a. Bagaimana cara mengurangi produk yang dihasilkan tidak sesuai standar sehingga menyebabkan produk di hold?
- b. Apa penyebab produk di hold saat proses pembuatan riceflake?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berikut tujuan dari penelitian adalah:

1. Menghilangkan produk riceflake di hold
2. Melakukan pengecekan mesin serta setiap proses produk riceflake sesuai standar

## **1.4 Manfaat Penelitian**

- a. Sebagai strategi untuk mengurangi adanya produk yang cacat sekaligus meminimalkan customer complain
- b. Sebagai mengurangi tingkat risiko kesalahan alur proses produksi tidak tertunda

## **1.5 Batasan Penelitian**

Berikut bahan fokus untuk penelitian ini, maka dibuat pembatasan penelitian sebagai berikut:

1. Data yang diambil dari data kiriman dan hasil produksi perusahaan
2. Penelitian dilakukan di perusahaan

## **1.6 Sistematika Penelitian**

Penulisan tugas akhir ini terdiri dalam 6 (enam) bab yang saling berhubungan. Sistematika bertujuan untuk mempermudah dalam menyampaikan informasi berdasarkan aturan dan urutan dari penelitian. Sistematika penulisan dapat dijabarkan sebagai berikut:

### **1. BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini berisikan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, pembatasan masalah, dan sistematika penulisan.

### **2. BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini membahas tentang teori-teori yang digunakan sebagai dasar yang kuat bagi penulis dalam melakukan kegiatan. Selain itu pembahasan teori tersebut bertujuan sebagai sarana untuk mempermudah pembaca dalam memenuhi konsep yang digunakan dalam penelitian. Teori-teori yang digunakan pada penelitian tugas akhir bersumber dan berbagai literature, penelitian-penelitian sebelumnya, jurnal dan artikel.

### **3. BAB III METODE PENELITIAN**

Bab ini membahas mengenai metodologi yang digunakan dalam pelaksanaan tugas akhir. Metodologi menggambarkan alur kegiatan dan kerangka berpikir yang digunakan oleh peneliti selama melakukan penelitian. Penggambaran alur kegiatan dilakukan agar penelitian berjalan secara sistematis dan terarah.

### **4. BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Bab ini berisi data awal yang akan diolah menjadi informasi untuk dibahas pada bagian pembahasan dan analisa data.

### **5. BAB V PENGOLAHAN DAN ANALISA DATA**

Bab ini berisikan uraian pengolahan data dan analisa dari hasil pengolahan data sehingga didapatkan informasi-informasi yang mendukung untuk membuat kesimpulan dalam skripsi ini.

### **6. BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini akan dijelaskan mengenai kesimpulan yang akan dapat diambil oleh peneliti terhadap keseluruhan rangkaian penelitian tugas akhir ini. Selain itu, disertakan saran yang ditujukan untuk perusahaan dan pembangunan penelitian yang selanjutnya.