

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Kelanting gethuk merupakan jenis makanan ringan yang terbuat dari bahan dasar singkong tanpa campuran apapun dan singkong yang digunakan adalah jenis singkong makan mengingat Lampung merupakan penghasil singkong terbesar di Indonesia. Saat ini Indonesia berada dalam urutan keempat penghasil singkong terbanyak yang pertama yaitu dari Nigeria, Brazil, Thailand, dan Indonesia. Singkong dapat digunakan sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi dan lebih menyehatkan. Dikarenakan kandungan indeks glikemik singkong jauh lebih rendah dibandingkan dengan nasi ataupun kentang, dan tentunya kaya akan serat. Sehingga singkong baik atau dapat dikonsumsi untuk orang yang mempunyai gangguan ginjal dan diabetes.

Di era globalisasi ini, perkembangan industri semakin pesat sehingga persaingan antar industri baik industri dari luar negeri maupun industri dari dalam negeri bersaing secara ketat sehingga perusahaan berusaha meningkatkan kualitas produknya agar dapat bersaing di era globalisasi ini. Sehingga perusahaan juga harus memiliki *quality control* terhadap produk yang dihasilkan harus baik, banyak program yang telah dilakukan oleh perusahaan agar dapat menghasilkan produk yang telah ditetapkan oleh perusahaan itu sendiri, akan tetapi masih banyak produk yang tidak sesuai atau produk yang rusak baik dari segi SDM, bahan baku dan lain sebagainya.

Pentingnya sebuah mutu produksi bagi sebuah perusahaan sangatlah penting dikarenakan untuk mendapatkan produk dengan kualitas yang baik dan sesuai dengan keinginan konsumen tentu memerlukan mutu produksi yang baik juga. Berbagai cara telah dilakukan oleh perusahaan untuk menjamin sebuah mutu produksi atau *quality control*. Begitu juga dengan *home industry* kelanting gethuk ini baik dari pengendalian bahan baku, mesin atau peralatan, dan SDM, untuk membuat *quality control* terhadap mutu produksi agar lebih *efisien, efektif* dan menurangi biaya produksi semakin kecil sehingga *home industry* kelanting gethuk Bapak Sukisno mendapatkan keuntungan yang maksimal.

Akan tetapi, *home industry* kelanting gethuk Bapak Sukisno masih terdapat produk yang tidak sesuai standar dikarenakan sulitnya pengolahan

bahan baku, lingkungan, proses produksi (metode) dan dari segi SDM. Sehingga terdapat kelanting gethuk yang tidak sesuai standar seperti banyaknya jumlah kelanting gethuk yang patah, rasanya tidak sesuai standar dan tekstur kelanting gethuk tidak renyah (bantat). Hal ini tentu sangat merugikan dikarenakan kurangnya minat pembeli dari beberapa faktor tersebut. Berdasarkan data prariset yang telah didapatkan dari bagian produksi *Home Industry* kelanting gethuk Bapak Sukisno di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo yaitu data produksi pada tahun 2021 yang berupa data jumlah produksi serta produk yang tidak sesuai standar sebagai berikut:

Tabel 1. Data Jumlah Produksi dan Produk Tidak Sesuai Standar *Home Industry* Kelanting Gethuk Bapak Sukisno di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo Tahun 2021

Bulan	Jumlah Produksi Bahan Baku (Kg)	Jumlah Produk Tidak Sesuai Standar (Kg)	Hasil Bersih Produk jadi (Kg)
Januari	12.000	543	4.139,9
Febuari	12.000	435	4.139,9
Maret	12.000	567	4.139,9
April	14.400	435	4.965,5
Mei	14.400	234	4.965,5
Juni	14.400	256	4.965,5
Juli	13.200	578	4.551,7
Agustus	13.200	456	4.551,7
September	13.200	345	4.551,7
Oktober	14.400	512	4.965,5
November	14.400	324	4.965,5
Desember	14.400	543	4.965,5
Jumlah	162.000	5.228	55.862,2

Dari tabel 1 dapat diketahui jumlah produksi pada *home industry* kelanting gethuk Bapak Sukisno yaitu sekitar 5-6 kwintal per hari, jumlah produksi tersebut dapat diperoleh dari pesanan yang diterima, target produksi dan kondisi proses produksi seperti keadaan bahan baku dan SDM. Dengan jumlah produk yang tidak sesuai standar 5.228 Kg, dan dengan hasil bersih bersih 55.862 Kg. Dari 100Kg singkong dapat menjadi 29-30 Kg kelanting gethuk.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut *quality control* pada *home industry* kelanting gethuk Bapak Sukisno berada dalam keadaan terkendali atau tidak menggunakan *Statistical Quality Control* (SQC) dikarenakan masih terdapat produk yang rusak dari beberapa faktor. Sedangkan dengan pendekatan menggunakan *Six Sigma* bertujuan untuk mengetahui tingkat kerusakan tertinggi, penyebab kerusakan sehingga dapat mengurangi kerusakan, biaya, menghemat waktu, dan meningkatkan kepuasan pelanggan.

Berdasarkan latar belakang. Maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada *Home Industry* kelanting gethuk di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo dengan judul **“Penerapan Pengendalian Mutu Produksi dengan Statistical Quality Control dan Six Sigma (Pada Home Industry Kelanting Gethuk Bapak Sukisno di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo)”**

B. Perumusan Masalah

Dari uraian latar belakang di atas, dapat dirumuskan beberapa masalah di antaranya:

1. Apakah kerusakan produk pada *home industry* kelanting gethuk Bapak Sukisno di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo berada dalam keadaan terkendali atau tidak?
2. Apakah jenis dan tingkat kerusakan tertinggi pada *home industry* kelanting gethuk Bapak Sukisno di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo?
3. Apakah faktor penyebab kerusakan pada *home industry* kelanting gethuk Bapak Sukisno di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui kerusakan produk pada *home industry* kelanting gethuk Bapak Sukisno di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo berada dalam keadaan terkendali atau tidak.
2. Untuk mengetahui jenis dan tingkat kerusakan tertinggi pada *home industry* kelanting gethuk Bapak Sukisno di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo.
3. Untuk mengetahui faktor penyebab kerusakan pada *home industry* kelanting gethuk Bapak Sukisno di Desa Untoro Kecamatan Trimurjo.

D. Kegunaan penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai berikut:

1. Bagi *Home Industry*, memberikan informasi untuk mengikatkan kualitas mutu produksi sehingga dapat meningkatkan kualitas produk yang sesuai dengan keinginan konsumen dan menjadikan produknya semakin diminati dipasaran. Sehingga dapat meningkatkan keuntungan pada home industry kelanting gethuk.
2. Bagi Akademik, sebagai referensi dan informasi bagi peneliti lain yang ingin melakukan penelitian pada objek yang sama dalam rangka memperdalam lagi tentang masalah ini.
3. Bagi Penulis, penelitian ini diharapkan dapat pengetahuan serta dapat dijadikan sumber informasi dalam pengembangan ilmu. Khususnya tentang penerapan pengendalian mutu produksi pada *home industry* kelanting gethuk.

E. Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah penulisan ini, maka pembahasan dilakukan dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi tentang Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Kegunaan Penelitian dan Sistematika Penulisan.

BAB II KANJIAN LITERATUR

Pada bab ini berisi tentang Deskripsi Teori, Penelitian Relevan, dan Kerangka Pemikiran.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini berisi tentang Disain Penelitian, Objek Penelitian dan Lokasi Penelitian, dan Teknik Analisis Data.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini berisi tentang Gambaran Umum, Hasil Penelitian, dan Pembahasan.

BAB V PENUTUP

Pada bab ini berisi tentang Kesimpulan dan Saran.

DAFTAR LITERATUR

LAMPIRAN – LAMPIRAN