

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Menurut Nasution (2015), dalam era global, persaingan akan menjadi semakin ketat. Perusahaan yang pada masa lalu hanya bersaing pada tingkat regional dan nasional, pada masa sekarang harus menghadapi persaingan global yang lebih ketat. Hanya perusahaan yang dapat menghasilkan kualitas barang atau jasa yang sesuai dengan tuntutan pelanggan yang dapat memenangkan persaingan. Permasalahan kualitas telah mengarah pada strategi perusahaan secara menyeluruh dengan tujuan untuk meningkatkan daya saing dan bertahan terhadap persaingan dengan produk atau jasa dari perusahaan lain. Kualitas produk yang baik akan dihasilkan dari proses pengendalian kualitas yang baik pula dan sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan berdasarkan kebutuhan pasar. Menurut Gasperz (2005) pengendalian kualitas adalah aktivitas dan teknik operasional yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan mutu. Menurut Nasution (2005) kualitas produk yang baik dihasilkan dari pengendalian kualitas yang baik pula. Maka banyak perusahaan yang menggunakan metode tertentu untuk menghasilkan suatu produk dengan kualitas yang baik. Untuk itulah pengendalian kualitas dibutuhkan untuk menjaga agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang berlaku. Standar kualitas yang dimaksud adalah bahan baku, proses produksi, dan produk jadi. Oleh karenanya, kegiatan pengendalian kualitas tersebut dapat dilakukan mulai dari bahan baku, selama proses produksi berlangsung sampai pada produk akhir harus disesuaikan dengan standar yang ditetapkan. Selain dari pengendaliannya, kualitas produk yang baik juga didapat dari kualitas proses produksi yang baik dan benar, karena proses produksi yang nantinya akan menentukan produk jadi mempunyai kualitas yang baik atau tidak.

Menurut Woensel (2007) *perishable product* atau *perishable good* dapat diartikan sebagai produk yang dapat berkurang nilai dan kualitasnya dengan cepat. Umumnya *perishable product* memiliki *lead time* yang pendek untuk menjamin kualitasnya, maka dari itu produk yang termasuk dalam kategori *perishable product*

kualitasnya harus tetap dijaga. Susu merupakan salah satu *perishable product*. Menurut Donselaar (2006) perbedaan utama antara *perishable product* dan *non perishable product* adalah mengenai umur dari produk tersebut dihitung saat proses produksi selesai dilakukan sampai produk tersebut sudah tidak bisa dikonsumsi lagi. Menurut Chen, Hsueh dan Chang (2009) susu segar memiliki *lifetime* yang pendek dimana produk tersebut akan mulai mengalami penurunan kualitas setelah proses produksi dan akan semakin menurun saat pengiriman produk tersebut sampai ke tangan konsumen. Menurut Frank (2001) dalam Handayani dan Purwanti (2010) susu merupakan bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi karena mempunyai kandungan nutrisi yang lengkap antara lain lemak, protein, laktosa, vitamin, mineral, dan enzim. Sebagai produk pangan yang kaya nutrisi, pH susu yang baik adalah yang mendekati netral dan kandungan airnya tinggi. Oleh karena itu susu sangat mudah mengalami kerusakan akibat pencemaran mikroba, maka untuk mempertahankan agar susu tetap dalam keadaan yang baik kualitas susu harus tetap dijaga. Sedangkan menurut SK Dirjen Peternakan No. 17 (1983) pengertian susu adalah cairan yang berasal dari ambing (sapi) sehat yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar tanpa mengurangi atau menambah sesuatu komponen atau bahan lain. Susu yang diperdagangkan harus memenuhi syarat HAUS (Halal, Aman, Utuh dan Sehat). Syarat HAUS Susu segar ini diterjemahkan sesuai persyaratan kualitas susu dalam SNI tahun 1998, yang antara lain mensyaratkan kandungan mikroba dalam susu (TPC) sebesar 1 juta/ml. Hasil Survey Dinas Peternakan Prop. Jabar (2001) menunjukkan bahwa kandungan mikroba susu di tingkat peternak 65 % diatas 3 juta/ml dan hanya 35 % di tingkat KUD yang kandungannya dibawah 3 juta/ml.

KUD Susu Waluyo Jati adalah Koperasi susu yang berada di dusun Klagen, desa Tropodo kecamatan Krian, kabupaten Sidoarjo. KUD Susu Waluyo Jati merupakan salah satu *supplier* susu dari PT. Indolakto. KUD Susu Waluyo Jati memiliki 400 sapi yang setiap harinya memproduksi susu sebanyak 3-5 ton perhari. Selain dari sapi sendiri pemilik KUD juga menampung tambahan susu yang diproduksi oleh pemilik sapi perah yang tinggal disekitar KUD. Seringkali pemilik KUD kurang menetapkan pengendalian kualitas pada produk susu yang diterima

dari peternak lain sehingga sering terjadi penolakan dari PT Indolakto, yang disebabkan oleh kualitas susu yang tidak sesuai standar. Permasalahan ini dipengaruhi oleh kualitas dari pekerjaan/proses yang dilakukan. Hampir semua rangkaian proses produksi dilakukan secara manual yang dilakukan oleh pekerjanya. Karena dilakukan secara manual pekerja ini tidak akan pernah lepas dari kesalahan-kesalahan yang tidak disengaja. Kualitas susu yang baik didapat dari kualitas pekerjaan/proses produksi yang baik pula. Oleh karena itu kesalahan yang diakibatkan oleh pekerja dalam melakukan pekerjaannya, harus dapat dicari solusinya dan dicegah maupun dihindari. Permasalahan yang sering kali terjadi pada susu yang diproduksi KUD Susu Waluyo Jati adalah penolakan dari PT. Indolakto. Hal ini disebabkan susu yang diterima dari peternak lain terkadang mengandung antibiotik, karena kelalaian pekerja yang tidak melakukan proses pemeriksaan kualitas susu yang dihasilkan oleh peternak lain.

Ada beberapa metode pengendalian kualitas yang pada umumnya digunakan di dunia industri salah satunya adalah metode *Poka Yoke*. *Poka Yoke* adalah metode untuk mencegah pekerja melakukan kesalahan. *Poka Yoke* merupakan salah satu komponen utama sistem *Shingo's Zero Quality Control*. Konsep ini bertujuan untuk tidak menghasilkan produk yang cacat (*Zero Defective Products*). Metode *Poka Yoke* merupakan suatu metode yang merancang produk atau proses sehingga kesalahan atau kecacatan produk tidak terjadi atau setidaknya kesalahan atau kecacatan produk dapat dideteksi dan diperbaiki. Menurut Shingo (1986) penyebab cacat (*defect*) terletak pada kesalahan pekerja, dan *defect* terjadi karena mengabaikan kesalahan tersebut. Kesalahan tidak akan menjadi *defect* jika dapat dideteksi dan dihilangkan sebelumnya. Metode *Poka Yoke* dirasa cocok digunakan pada permasalahan yang dihadapi oleh KUD Susu Waluyo Jati, karena sebagian besar permasalahan yang dihadapi disebabkan oleh pekerja yang tidak memperhatikan kualitas susu yang diterima dari pemilik sapi perah lain. Penelitian terdahulu pernah dilakukan oleh Nazlina dengan judul "Studi Pengendalian Jumlah Cacat Dengan Menggunakan Metode *Poka Yoke* di PT. Morawa Electric Transbuana". Selain itu ada juga penelitian yang menggunakan metode *Poka Yoke* pada bidang jasa yaitu penelitian yang dilakukan Coryna Hartanto dengan judul

“Perancangan Metode *Poka Yoke* Pada Proses Layanan Toko Sejahtera Kendari”. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah penelitian ini menggunakan *perishable product* yaitu susu sebagai objek yang diteliti.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Pengendalian Proses Produksi dengan Menggunakan Metode *Poka Yoke***” Studi Kasus pada KUD Susu Waluyo Jati di kecamatan Krian Sidoarjo.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas rumusan masalah untuk penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah penyebab kecacatan pada proses produksi susu di KUD Susu Waluyo Jati?
2. Apa rekomendasi *Poka Yoke* yang sesuai untuk menekan terjadinya kecacatan produk yang disebabkan oleh kesalahan proses produksi pada KUD Susu Waluyo Jati?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penyebab utama dari kecacatan pada proses produksi produk susu di KUD Susu Waluyo Jati.
2. Untuk memberikan rekomendasi metode *Poka Yoke* dalam menekan terjadinya kecacatan produk yang disebabkan oleh kesalahan proses produksi pada KUD Susu Waluyo Jati.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Diharapkan dari penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Teoritis
  - a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan pengetahuan yang bermanfaat
  - b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pembanding bagi tujuan lain yang membahas hal sejenis dan berguna bagi

pembaca lain yang hanya ingin mengetahui maupun bagi mereka yang ingin menelaah lebih jauh tujuan yang ada.

## 2. Praktis

Memberikan masukan pada KUD Susu Waluyo Jati dalam menetapkan pengendalian kualitas produksi dimasa yang akan datang

### **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

Agar penelitian ini terfokus pada permasalahan yang akan diteliti maka diperlukan dan ditentukan batasan-batasan sehingga hasil dari penelitian ini nantinya tidak keluar dari tujuan penelitian yang telah ditetapkan.

#### **1.5.1 Batasan Penelitian**

Mengingat banyak dan luasnya permasalahan serta agar tujuan pembahasan lebih terarah, maka dalam penelitian ini dilakukan pembatasan masalah sebagai berikut:

1. Proses produksi yang diamati hanya untuk produk susu sapi segar.
2. Penelitian hanya sampai merekomendasikan metode *Poka Yoke* sebagai metode untuk memperbaiki kecacatan proses, tidak sampai pada penerapannya.

#### **1.5.2 Asumsi Penelitian**

Asumsi yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian ini antara lain:

1. Selama penelitian dilakukan tidak terjadi perubahan pada metode pengendalian kualitas.
2. KUD Susu Waluyo Jati belum menerapkan Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk peralatan produksi yang digunakan.