

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada zaman dan teknologi yang berkembang, serta perkembangan ilmu pengetahuan akan membuat bisnis semakin bersaing, dan perusahaan diharapkan dapat mengikuti perkembangan zaman. Menurut Undang-Undang No. 39 Tahun 2021 dalam hal jaminan produk halal, yang menetapkan bahwa semua barang yang masuk, yang keluar, di distribusikan, dan dijual harus memiliki sertifikat halal, serta harus berasal dari bahan yang dilarang dibebaskan dari adanya sertifikat halal. Pemantauan proses yang di optimalkan membantu mengidentifikasi kerusakan terlebih dahulu atau saat terjadi secara *real time*, fungsi utama dari proses pengendalian kualitas (*Quality Control*) adalah untuk memberikan bukti bahwa persyaratan terhadap produk terpenuhi, oleh karena itu mengukur dan mengendalikan proses sangatlah penting Guillermo, dkk (2021).

Selanjutnya menurut, Nurholiq et al., (2019) menyatakan bahwa untuk mencapai sasaran peluang pasar, salah satu Tindakan yang harus diambil atau dilakukan adalah meningkatkan kesadaran tentang nilai suatu produk, yang akan meningkatkan minat masyarakat maka semakin tinggi permintaanya dan produk dapat dikatakan berkualitas jika konsumen puas terhadap produk yang dihasilkan perusahaana. Sedangkan menurut Ratnadi & Suprianto, (2016) pengendalian kualitas yang dilakukan atau dilaksanakan berguna untuk menciptakan barang yang cocok atau sesuai dengan harapan, memperbaiki

kualitas produk yang tidak memenuhi standart, dan berupaya sebaik mungkin untuk menjaga standart yang sudah dibuat sesuai dengan prosedur.

Sedangkan menurut Adhita, dkk (2019), bahwa kualitas adalah aspek yang diperlukan dalam mengidentifikasi keberhasilan suatu produk dalam persaingan pasar, kualitas setiap barang memiliki kriteria yang berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan pelanggan. Untuk mencapai sasaran peluang pasar, peningkatan kepuasan pelanggan, dan menciptakan produk yang berkualitas merupakan sesuatu yang perlu dipertimbangkan dan diperhatikan dalam meningkatkan kualitas yang bermutu maka akan semakin mendapat peluang terjualnya barang ke konsumen, dan akan meningkatkan *surplus* pada Perusahaan, dari jurnal penelitian ini yang membahas tentang produk santan klatu di PT. Pacifik Eateren bahwa santan klatu mengalami kerugian akibat adanya barang kerusakan. Adapun data kerusakan produk santan klatu yang ada di perusahaan pada tahun 2016-2018 yaitu sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Data jumlah produksi santan klatu dan jumlah produk *Defect* di PT. Pacifik Eateren *coconut* utama (dalam satuan pcs)

Tahun	Bahan Baku	Proses Produksi	Produk Akhir
2016	120.000	100.000	70.000
2017	130.000	110.000	68.000
2018	200.000	180.000	117.000
TOTAL	450.000	390.000	255.000

Sumber: Produksi santan klatu 2016-2018 PT. Pacifik Easteren Coconut Utama (dalam satuan pcs)

Dari data di atas maka dapat dilihat perbandingan antara bahan utama, produksi, dan pada produk akhir yang tidak sesuai, sehingga menyebabkan kerugian pada PT. Pacifik Eateren, total bahan baku mencapai 450.000, setelah

diproduksi berkurang dan mencapai jumlah 390.000, dan hanya menghasilkan produk akhir sebanyak 255.000, sehingga Jumlah kerusakan yang dihasilkan masih banyak, dan masih perlu dilakukan Tindakan pengendalian kualitas.

Dalam menganalisis masalah pada pengendalian dapat dilakukan dengan menggunakan metode analisis SWOT (*Strengths, weaknesses, opportunities, threats*), diagram *fishbone* (diagram tulang ikan), 5 *why analysis*, six sigma, Gap analysis (Analisis kesenjangan), PDCA (*plan-do-check-action*) DMAIC (*Define, Measure, Analyze, Improve, Control*). Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode PDCA (*plan-do-check-action*), dengan bantuan diagram *fishbone* dan 5*why analysis*, dalam menganalisis masalah dan langkah-langkah pengendalian kualitas, yang dimana metode ini dapat membantu penulis dalam menganalisis masalah, dan metode ini dapat dilaksanakan dan diterapkan di perusahaan yang peneliti teliti. Menurut Nasution (dalam bastuti, 2022) PDCA, diagram *fishbone* dan 5*why analysis* dapat digunakan dalam menguji dan menerapkan perubahan yang dimana akan meningkatkan kinerja produk, proses, dan sistem yang akan datang.

PT. Indofood Divisi Noodle Semarang merupakan perusahaan bergerak di bidang industri makanan berupa mi instan. Produk yang berkualitas tidak hanya dipengaruhi oleh material berkualitas tinggi, akan tetapi dipengaruhi oleh pengendalian yang dilaksanakan guna untuk meningkatkan mutu pada produk, semakin ketat pengendalian dilakukan di gudang *finished good* sehingga dapat menghasilkan barang atau produk yang terjaga serta berkualitas. Pengendalian kualitas produk pada gudang *finished good* (barang

jadi) selalu diperhatikan agar barang yang dihasilkan dan dijual ke konsumen berkualitas baik, pengendalian yang dilakukan tidak hanya pada isi produk akan tetapi perlu juga dibagian *packing* dan *packaging* guna untuk mencapai hasil yang baik dan menambah kepuasan kepada pelanggan.

Di gudang *Finished goods* sering dijumpai produk rusak, disebabkan oleh manusia, mesin, metode dan metode yang digunakan. Jenis kerusakan yang sering terjadi yaitu Bocor minyak bumbu bumbu, karton sobek, produk remuk, perekat lepas, yang menyebabkan perusahaan harus melakukan *retur* terhadap produk yang rusak. Adapun jenis, jumlah produk rusak yang ditemui di gudang *finished goods* sebagaimana yang tertulis di bawah ini.

Tabel 1. 2 Data jumlah kerusakan di gudang *finished goods* pada Bulan Juli (per dus)

Jenis kerusakan	Juli				TOTAL
	I	II	III	IV	
Bocor minyak bumbu	25	30	18	15	88
Karton sobek	5	18	8	12	43
Produk remuk	3	5	10	6	24
<i>Sealing</i> lepas	9	15	17	10	51
Total					206

Sumber: Data peneliti, Diolah 2024

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa pada bulan juli perusahaan mengalami kerusakan sebanyak 206 dus, yang dilihat dari minggu pertama, kedua, ketiga dan ke empat. kerusakan pada produk yang terjadi pada perusahaan dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Dari tabel di atas menjelaskan bahwa kerusakan yang sering terjadi di perusahaan yaitu

banyaknya ditemui bocor minyak bumbu di gudang *finished goods* sehingga harus melakukan perbaikan atau *retur* ke ruang produksi agar barang atau produk siap dikirim ke konsumen dan kualitas produk yang ingin di kirim ke konsumen tetap terjaga dan mutu produk tetap terjaga.

Tabel 1. 3 Data Jumlah kerusakan di gudang *finished goods* pada Bulan Agustus (per dus)

Jenis kerusakan	Agustus				TOTAL
	I	II	III	IV	
Bocor minyak bumbu	24	20	25	18	87
Karton sobek	3	13	10	5	31
Produk remuk	12	27	17	7	63
<i>Sealing</i> lepas	28	-	-	3	31
TOTAL					212

Sumber: Data peneliti, Diolah 2023

Sesuai dengan data tabel di atas maka dapat dilihat bahwa pada bulan agustus kerusakan yang terjadi pada perusahaan sebanyak 212 dus, yang dimana kerusakan yang terjadi meliputi Bocor minyak bumbu, karton sobek, produk remuk, *sealing* lepas yang dimana kerusakan yang paling tinggi yaitu Bocor minyak bumbu yang mencapai 87 untuk kerusakan yang kedua yaitu produk remuk, dan karton sobek dan *sealing* lepas mencapai hasil yang sama, sehingga perusahaan harus melakukan perbaikan, serta pengendalian pada kualitas produk dan barang yang dihasilkan.

Pada gudang *finished goods* banyak dijumpai jenis kerusakan bocor minyak, yang mengakibatkan *packaging* pada produk rusak akibat terkena minyak bumbu yang bocor, sehingga menyebabkan produk satu *packaging*

harus di retur ke ruang produksi. Adapun gambar kerusakan yang terjadi pada *packaging* mi dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 1. 1 Produk kerusakan Di Gudang *Finished Goods* PT. Indofood Divisi *Noodle* Semarang

Sumber : Data peneliti, diolah 2024

Dari gambar dan tabel di atas maka dapat di lihat permasalahan dimana banyaknya jumlah produk kerusakan di gudang *finished good*. Setiap minggunya selalu mengalami fluktuasi naik dan turunya Jumlah kerusakan produk, dan pada bulan juli-agustus tingkat kerusakan yang dialami perusahaan meningkat, untuk itu peneliti tertarik untuk membuat penelitian dengan judul **“PENGENDALIAN KUALITAS (*QUALITY CONTROL*) DALAM MENINGKATKAN MUTU PRODUK DIGUDANG *FINISHED GOODS* PT. INDOFOOD DIVISI *NOODLE* SEMARANG MENGGUNAKAN METODE PDCA (*PLAN-DO-CHECK-ACTION*)”**.

1.2 Rumusan Masalah

1.2.1 Bagaimana pengendalian kualitas (*Quality Control*) dalam meningkatkan kualitas produk di gudang *Finished good* PT. Indofood Divisi *Noodle* Semarang menggunakan metode PDCA (*Plan-do-check-action*)?

- 1.2.2 Apa saja faktor-faktor kendala sehingga kualitas produk yang dihasilkan kurang baik?

1.3 Tujuan Penelitian

- 1.3.1 Untuk menganalisis pengendalian kualitas (*Quality control*) dalam meningkatkan kualitas produk di gudang *Finished good* PT. Indofood Divisi Noodle Semarang menggunakan metode PDCA (*Plan-do-check-action*)
- 1.3.2 Untuk menganalisis faktor-faktor kendala dalam meningkatkan kualitas produk di Gudang *Finished Good*

1.4 Manfaat penelitian

1.4.1 Bagi Mahasiswa

- a. Melatih kemampuan mahasiswa sesuai dengan pengetahuan yang didapatkan dari Program Studi D-IV (Sarjana Terapan) Manajemen dan Administrasi Logistik Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
- b. Mempelajari praktek manajemen dan administrasi logistik maupun kewirausahaan pada suatu divisi, baik dalam institusi pemerintah maupun perusahaan/unit bisnis.
- c. Mengaplikasikan pengetahuan yang dipelajari di kampus dan mencoba menemukan sesuatu yang belum diketahui oleh mahasiswa.

1.4.2 Bagi program studi

- a. Memanfaatkan evaluasi atau masukan untuk meningkatkan materi perkuliahan yang sesuai dengan kebutuhan di PT. Indofood Noodle Semarang.

- b. Mempunyai mahasiswa-mahasiswa yang mampu mengimplementasikan kegiatan magang di perusahaan menjadi pelajaran yang nyata di lapangan.

1.4.3 Bagi Perusahaan

- a. Menumbuhkan ikatan yang erat, sehat dan bersemangat antara perusahaan dengan Program Studi D-IV (Sarjana Terapan) Manajemen dan Administrai Logistik Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
- b. Menumbuhkan kolaborasi yang saling menguntungkan dan bermanfaat untuk kolaborasi antara pihak perusahaan dan Program Studi D-IV Sarjana Terapan Manajemen dan Administrasi Logistik di Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
- c. Mahasiswa diharapkan bisa memberikan saran/masukan untuk kepada PT. Indofood *Noodle* Semarang tentang perbaikan pengendalian kualitas yang dilakukan di perusahaan.