

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada umumnya setiap perusahaan memiliki tujuan utama yaitu mendapatkan laba maksimal bagi bisnisnya. Untuk mencapai tujuan tersebut maka produk yang ditawarkan kepada konsumen haruslah mempunyai mutu yang baik dan dapat memenuhi selera konsumen sehingga produk terjual sesuai dengan target yang diinginkan dan perusahaan mendapatkan keuntungan maksimalnya.

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi maka selera konsumen semakin berkembang dan konsumen tersebut terus mencari produk yang lebih baik, lebih bermanfaat, dan semakin sempurna yang dapat memenuhi kebutuhan primer, sekunder, serta aspek psikologisnya. Untuk itu penting bagi perusahaan untuk mempertahankan dan memperbaiki mutu produksinya dengan pengendalian mutu produksi yang tepat dan optimal. Secara umum tujuan pengendalian mutu menurut Prawirosentono (2004:76) adalah sebagai berikut:

1. Agar produk akhir mempunyai spesifikasi sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan.

2. Agar biaya desain produk, biaya inspeksi, dan biaya proses produksi dapat berjalan secara efisien.

Apabila mutu suatu produksi kerusakannya sudah berada diluar batas toleransi maka pihak manajemen produksi haruslah melakukan perbaikan pada pengendalian mutu yang menyangkut faktor-faktor produksi dan proses produksi yang menyebabkan hal ini terjadi. Sehingga perusahaan dapat menekan kerugian akibat kerusakan pada produk karena pasar tidak dapat menerimanya atau membelinya dengan harga rendah. Mengingat hal ini maka peranan pengendalian mutu yang tepat dan terencana sangatlah penting bagi suatu perusahaan demi terjaminnya keefektifan dan efesiennya proses produksi perusahaan itu sendiri.

Salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri makanan adalah CV Intan Bakery yang terletak di Jl. Ridwan Rais Gg. Ainan Bandar Lampung. Perusahaan ini menghasilkan output berupa roti manis dengan 16 macam jenis isian dan kreasi bentuknya dan roti tawar namun dalam penelitian ini permasalahan dibatasi hanya pada pengendalian mutu roti manis karena menurut data dan pemilik perusahaan terjadinya cacat lebih sering dan hingga melebihi batas toleransi yaitu pada produksian roti manis. Dalam memproduksi roti manis pemilik CV Intan Bakery selalu berupaya menciptakan produk yang mutunya sesuai standar mutu roti manis yang telah ditetapkan perusahaan, yaitu:

1. Roti mengembang dengan baik, dan cukup lembut.
2. Memiliki rasa yang lezat (gurih tanpa rasa asam).
3. Bentuknya tidak cacat serta tingkat kematangannya cukup.

Namun walaupun pemilik dan tenaga kerja telah berupaya menjalankan tugasnya sebaik mungkin tapi dalam kenyatannya produksi CV Intan Bakery masih mengalami kegagalan/kerusakan yang melebihi ambang batas toleransi kerusakan sebesar 3,5 % dari total produksi. Kerusakan tersebut berupa:

1. Roti terlalu matang/hangus sehingga roti berwarna coklat tua sampai hitam, keras, dan terasa pahit.
2. Wujud roti tidak mengembang dengan baik (bantat) sehingga roti ukurannya menjadi lebih kecil.
3. Bentuk roti tidak sempurna (cacat) dan remuk.

Besarnya kerusakan yang terjadi pada CV Intan Bakery dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

Tabel 1. Volume Produksi, Jumlah Kerusakan, Persen Kerusakan, Standar Toleransi, dan Besar Persen Penyimpangan Kerusakan dari Standar Toleransi CV Intan Bakery Tahun 2006.

2006 Bulan	Volume Produksi (buah)	Jumlah Kerusakan (buah)	Persen Kerusakan (%)	Standar Toleransi Kerusakan (%)	Besar Penyimpangan dari Standar Toleransi (%)
Jan	55.200	2.150	3,89	3,5	0,39
Feb	60.000	2.500	4,17	3,5	0,67
Mar	52.800	1.875	3,55	3,5	0,05
Apr	49.300	1.300	2,64	3,5	(0,86)
Mei	48.000	1.310	2,73	3,5	(0,77)
Jun	58.000	2.270	3,91	3,5	0,41
Jul	63.400	3.000	4,73	3,5	1,23
Ags	62.000	2.820	4,55	3,5	1,05
Sep	65.000	2.900	4,46	3,5	0,96
Okt	91.200	6.500	7,13	3,5	3,63
Nop	59.500	3.000	5,04	3,5	1,54
Des	65.000	2.645	4,07	3,5	0,57
Jumlah	729.400	32.270	50,87		8,87
Rata-rata	6.078	2.689	4,24		0,74

Sumber: CV Intan Bakery, 2007.

Dari tabel tersebut dapat diketahui bahwa jumlah kerusakan produksi tahun 2006 sering berada di luar batas standar toleransi 3,5 %. Tahun 2006 penyimpangan terjadi sebanyak sepuluh kali dengan rata-rata penyimpangan 0,74 % setiap bulannya, penyimpangan tertinggi terjadi pada bulan Oktober dengan produksi sebesar 91.200 dan kerusakan sebanyak 6.500 atau 7,13 %. Dengan adanya penyimpangan-penyimpangan yang terjadi seiring dengan peningkatan produksi perusahaan oleh karena itu penulis tertarik untuk menganalisis bagaimanakah pengendalian mutu produksi yang ada pada CV Intan Bakery.

1.2. Permasalahan

Seperti yang telah dikemukakan sebelumnya bahwa kegiatan pengendalian mutu mempunyai tujuan ganda yakni untuk memperoleh mutu produk yang sesuai dengan standar mutu perusahaan dan sesuai dengan harapan konsumen sehingga akhirnya menjamin pangsa pasar dan kelangsungan hidup perusahaan. Karenanya CV Intan Bakery selalu berupaya untuk menjaga mutu produk rotinya dengan melaksanakan proses produksi sebaik mungkin hingga sampai ke tangan konsumennya. Namun kendatipun demikian masih saja terdapat kesalahan-kesalahan dalam kegiatan tersebut yang menyebabkan terdapatnya produksi yang rusak dan tidak sesuai dengan standar mutu yang diharapkan. Dalam tabel 2 produksi roti manis pada CV Intan Bakery tahun 2006 menunjukkan kecendrungan peningkatan kerusakan seiring dengan bertambahnya volume produksi. Kerusakan tersebut merupakan kerugian bagi

perusahaan karena produksi yang rusak dan tidak bermutu hanya dapat dibuang atau dijual dengan harga yang murah.

Berdasarkan latar belakang dan uraian di atas maka permasalahan yang dirumuskan ialah: “Bagaimanakah pengendalian mutu produksi roti pada CV Intan Bakery. “

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1.3.1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan ini adalah:

1. Untuk mengetahui standar mutu produksi pada CV Intan Bakery.
2. Untuk mengetahui sejauh mana realisasi standar mutu CV Intan Bakery.
3. Untuk mengetahui pengendalian mutu produksi pada CV Intan Bakery.

1.3.2. Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian ini adalah:

1. Aspek Praktis

Sebagai sumbangan pemikiran yang bermanfaat dan sebagai bahan evaluasi bagi perusahaan dalam menerapkan dan melaksanakan kegiatan pengendalian mutu produksi.

2. Aspek Teoritis

Sebagai sarana untuk mempraktekan teori-teori manajemen produksi dan operasi khususnya mengenai pengendalian mutu produksi dan teori pendukung lainnya.