

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Berkembangnya ekonomi akhir-akhir ini membuat persaingan antar perusahaan menjadi semakin ketat baik di dalam negeri maupun di pasar global. Persaingan tersebut menuntut perusahaan untuk terus berkembang sehingga dapat bersaing dengan perusahaan-perusahaan lain. Menciptakan keunggulan kompetitif merupakan salah satu strategi utama agar perusahaan dapat menghasilkan nilai kompetitif untuk dapat bersaing di pasar lokal maupun global.

Di dalam persaingan tersebut perusahaan diwajibkan untuk memberikan produk yang memiliki kualitas tinggi agar dapat bersaing dengan perusahaan lainnya. Untuk menjaga kualitas tersebut beberapa perusahaan menetapkan sistem pengendalian kualitas/mutu yang dapat mengurangi kerusakan produk sehingga kualitas yang dihasilkan tidak menurun. Di Indonesia terdapat perusahaan besar yang sudah mempunyai pengendalian dan standar kualitas yang tinggi, perusahaan tersebut tersebar di berbagai kota besar di Indonesia dan salah satu kota tersebut adalah Yogyakarta.

Di Yogyakarta ada banyak perusahaan terkemuka dan mempunyai kualitas produk yang tinggi. Selain perusahaan tersebut ada pula UMKM dan perusahaan lain yang sudah memiliki kualitas tinggi dan bergerak diberbagai bisnis seperti souvenir, pelayanan jasa bahkan dan lainnya. Salah satu UKM

terbesar di Yogyakarta yaitu Bakpia Pathok 25, UKM yang bergerak di bisnis kue oleh-oleh khas Jogja yaitu bakpia.

Bakpia awalnya bernama Tou Luk Pia, berasal dari China. Tou Luk Pia artinya adalah pia (kue) kacang hijau. Setelah masuk ke Indonesia Bakpia mulai diproduksi di kampung Pathok Yogyakarta, sekitar tahun 1948. Saat itu bakpia di Pathok masih diperdagangkan dengan dikemas dalam besek tanpa label dan dijual eceran, konsumennya pun masih belum jelas dan jarang. Namun proses pengenalan bakpia tersebut terus berlanjut hingga mengalami perubahan menggunakan kemasan kertas karton disertai label tempelan.

Tahun 1980, munculnya kemasan baru bakpia dengan merek sesuai nomor rumah menjadikan tren untuk produsen bakpia, hal tersebut diikuti oleh produsen bakpia lain dan munculah bakpia-bakpia dengan merek dagang nomer berlainan. Kue oleh-oleh (Bakpia) itu berkembang dengan sangat baik hingga mencapai booming pada sekitar tahun 1992.

Produksi Bakpia Pathok 25 yang dirintis dan diawali oleh orang tua atau Ibu dari Bapak Arlen Sanjaya, yaitu Ny, Tan Aris Nio yang dimulai dari proses coba-coba dan hanya 1 orang pegawai saja serta dibantu oleh 5 orang anak-anaknya yang salah satunya adalah Bapak Arlen Sanjaya. Awalnya hanya berupa “home industri” kecil-kecilan. Pusat penjualan Bakpia Pathok 25 ada di Toko Pabrik Jaya Jl. Sangrahan Pathok 3 NG 1/504 dan saat ini perusahaan Bakpia Pathok 25 telah mempunyai 4 toko cabang atau penjualan resmi, yaitu Toko Ongko Joyo di jalan AIP. II KS Tubun no 65, Toko Pasar

Pathok di jalan Bhayangkara, Toko Kembang Jaya di jalan Adi Sucipto km 9, Toko Bandara Jaya di jalan Adi Sucipto km 11,5.

UKM Bakpia Pathok 25 mempunyai standar produk yang cukup tinggi sehingga kualitas produk yang mereka hasilkan mempunyai kualitas yang baik. Namun tidak adanya pengendalian kualitas yang tersusun secara sistematis menyebabkan sering dijumpai adanya cacat produk, cacat produk yang berupa bakpia lenget, kulit bakpia retak dan gosong sering terjadi pada tahap pemanggangan dan produk jadi.

Berdasarkan hal tersebut maka akan diteliti tentang “PENGENDALIAN MUTU DENGAN STATISTIC QUALITY CONTROL (SQC)” pada UKM BAKPIA PATHOK 25. Dengan adanya penelitian ini maka dapat diketahui permasalahan yang ada pada UKM, bagaimana sistem pengendalian mutu yang sudah ada dan alternatif solusi yang dapat digunakan sebagai solusi permasalahan yang ada. Penelitian ini merupakan replikasi dari penelitian Devi Sonalia dan Musa Hubeis yang berjudul Pengendalian Mutu pada Proses Produksi di Tiga UKM Tahu Kabupaten Bogor.

B. Rumusan Masalah

Pengendalian mutu pada proses produksi dapat meningkatkan kualitas produk, semakin tinggi standar pengendalian mutu yang diterapkan suatu perusahaan maka semakin tinggi pula kualitas produk yang dihasilkan Bakpia Pathok 25 merupakan salah satu produsen bakpia terkemuka di Yogyakarta, pengendalian mutu yang mereka terapkan sudah mempunyai standar yang

cukup tinggi. Oleh karena itu, permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana evaluasi pengendalian mutu yang telah dilakukan di UKM Bakpia Pathok 25 selama ini?
2. Bagaimana pengendalian mutu dengan SQC pada bahan baku, proses produksi dan produk jadi di UKM Bakpia Pathok 25?
3. Apa penyebab utama penyimpangan yang terjadi pada pengendalian mutu di UKM Bakpia Pathok 25?
4. Apa saja alternatif solusi terhadap penyebab utama penyimpangan pengendalian mutu yang terjadi pada UKM Bakpia Pathok 25?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan utama dari penelitian ini adalah menganalisis pengendalian mutu pada proses produksi UKM Bakpia Pathok 25 sehingga dapat menghasilkan Batik yang berkualitas tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengevaluasi pengendalian mutu yang telah ada di UKM Bakpia Pathok 25 selama ini
2. Menganalisis pengendalian mutu dengan SQC pada bahan baku, proses produksi dan barang jadi di UKM Bakpia Pathok 25
3. Mengidentifikasi penyebab utama penyimpangan yang terjadi pada pengendalian mutu di UKM Bakpia Pathok 25

4. Mengidentifikasi alternatif solusi terhadap penyebab utama penyimpangan pengendalian mutu yang terjadi pada UKM Bakpia Pathok 25.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritik

Hasil dari penelitian ini untuk memberikan bukti empiris SQC pada manajemen pengendalian mutu bahan baku, proses produksi dan produk jadi di UKM Bakpia Pathok 2.

2. Manfaat Praktik

- a. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan alternatif sebagai masukan bagi UKM untuk meningkatkan kinerja perusahaan dengan mengoptimalkan manajemen pengendalian mutu dan menciptakan keunggulan kompetitif UKM untuk bersaing.

- b. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi dan data pembanding terkait dengan penelitian-penelitian selanjutnya yang sejenis. Selain itu penelitian ini juga dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman bagi peneliti mengenai pengendalian mutu pada bahan baku, proses produksi dan barang jadi.