

BAB 1 Pendahuluan

1.1. Latar belakang masalah

Pangan merupakan kebutuhan dasar serta cukup penting bagi keberlangsungan hidup masyarakat, oleh sebab itu diperlukan persediaan sumber pangan untuk dikonsumsi. Selain sektor pertanian, sektor industri pangan menjadi penyumbang besar bagi ketersediaan pangan yang cukup. Industri pangan adalah proses untuk mengubah bahan mentah menjadi sebuah produk. Di era industri 4.0 atau zaman teknologi ini, persaingan dibidang industri pangan menjadi semakin ketat. Oleh sebab itu, setiap perusahaan atau produsen akan berlomba untuk memberikan kualitas produk yang sesuai dengan harapan *customer*. [1]

Produk yang berkualitas tinggi merupakan persyaratan penting bagi perusahaan atau produsen. pengendalian kualitas yang baik diperlukan untuk mempertahankan kualitas produk sesuai dengan standar. [2] Jika masalah muncul selama *fase* produksi maka penyebabnya harus diidentifikasi dan diperbaiki sesuai standar yang berlaku. Untuk mengetahui apakah suatu produk sudah mempunyai kualitas yang baik adalah dengan mengetahui apakah selama proses produksi masih banyak *waste* yang terjadi atau tidak dan tentunya produk yang dihasilkan dapat memenuhi fungsinya. *Customer* menjadi lebih selektif dalam memilih produk yang mereka inginkan dengan membandingkan harga dan kualitas yang akan didapatkan. Namun banyak *customer* tidak peduli terhadap proses untuk memenuhi spesifikasi tersebut. [3]

Lain halnya untuk perusahaan atau produsen, agar mendapatkan kualitas produk yang baik. Perusahaan tentunya harus memperhatikan proses yang akan dilakukan. Sedangkan untuk mendapatkan harga jual yang sesuai dan mendapatkan keuntungan, perusahaan harus dapat menekan biaya produksi. Satu hal yang bisa dilakukan perusahaan agar menekan biaya *production* yaitu mengurangi *waste* produksi. *Waste* merupakan aktifitas yang tidak akan memberikan nilai tambahan pada suatu produk atau saat proses produksi dan hanya menyebabkan pemborosan. [3]

Dimsum adalah salah satu UMKM yang beroperasi dibidang makanan. Hasil produksinya berupa dimsum, *steak* ayam, katsu dan berbagai jenis minuman. Dimsum sering menerima respon *negative* dari *customer* melalui *platform Go Food, Grab Food, Shoppe Food* serta dari *Google*, respon *negative* ini mempengaruhi *rating* toko pada masing masing *platform*. Adapun respon *negative* yang diterima adalah keluhan mengenai kualitas dimsum yang diterima oleh *customer* seperti ukuran dimsum tidak sama, kulit dimsum tidak melekat pada dimsum sehingga penampilan dimsum saat di sajikan tidak *aesthetic*. Respon *negative* seperti ukuran dimsum tidak sama dan kulit dimsum mudah sobek juga di berikan oleh pegawai dimsum sendiri dari bagian pramusaji.

Adapun proses produksi dimsum diawali dengan pencampuran bahan baku berupa ayam giling dengan kecap asin, kecap inggris, minyak goreng, minyak wijen, saus tiram, tepung meizena, merica, *baking powder*, telur, garam, micin, gula, penyedap rasa, dan bawang putih giling. Proses pencampuran bahan baku menggunakan mesin pengaduk. Setelah melalui proses pengadukan menjadi adonan dimsum, adonan di cetak oleh oprator secara manual sekaligus di *packing* kedalam plastik mika lalu disimpan kedalam *frezzer* dengan suhu -15° C, untuk dibekukan. Salah satu permasalahan pada pengendalian kualitas di Dimsum yaitu terdapat beberapa *waste* yang terjadi saat proses produksi berlangsung. Setelah melakukan observasi, peneliti menemukan adanya *waste* di beberapa proses produksi.

Waste yang terjadi diantaranya *waste waiting* seperti waktu tunggu untuk proses peracikan bahan baku, *waste transportation* seperti pengiriman ulang bahan baku, serta *waste defect*. Pada *waste defect*, tercatat sebanyak 69 *pack* dimsum yang rusak dan tidak dapat dilakukan pengerjaan ulang pada periode januari hingga desember tahun 2023. Jumlah *defect* tersebut mendekati bahkan melewati batas toleransi jumlah produk *reject*. Perusahaan menetapkan batas toleransi sekitar 1 *batch* pertahunnya. Untuk dimsum jumlah produksi dalam 1 *batch* kurang lebih sebanyak 60 *pack*.

Agar dapat membantu mengurangi *waste* yang ada, Peneliti memakai pendekatan *Lean six sigma*. Metode *Lean Six Sigma* hadir sebagai campuran yang menggabungkan manfaat dari metode *Six Sigma* dengan metode *Lean*. *Six Sigma* berfokus di kinerja proses agar mengurangi variasi, sedangkan *Lean* berfokus pada usaha mengurangi kompleksitas pada proses. Berdasarkan latar belakang masalah yang terjadi, maka judul penelitian yang ditetapkan yaitu **ANALISIS LEAN SIX DI DIMSUM INMONS**

1.2. Identifikasi masalah

Tahap ini harus dilakukan agar menspesifikasikan masalah yang terdapat pada judul penelitian. Sebagaimana latar belakang masalah yang ada, pokok permasalahan yang dibahas pada penelitian ini yaitu::

- a. Apa *waste* yang terjadi pada produksi dimsum.
- b. Bagaimana mengetahui jenis cacat pada produk dimsum
- c. Bagaimana menganalisis penyebab terjadinya cacat
- d. Bagaimana menentukan perbaikan yang harus di prioritaskan
- e. Bagaimana cara melakukan perbaikan agar meminimasi cacat yang harus diprioritaskan.

1.3. Tujuan penelitian

Tujuan dari penelitian di UMKM Dimsum yaitu:

- a. Mengidentifikasi *waste* yang terjadi ketika produksi dimsum.
- b. Menganalisis jenis *defect* pada produk dimsum
- c. Menganalisis penyebab cacat menggunakan diagram *fishbone*
- d. Menentukan urutan perbaikan berdasarkan FMEA
- e. Memberikan usulan perbaikan agar dapat mencegah, mengurangi dan mengendalikan *waste* yang harus di prioritaskan untuk diperbaiki.

1.4. Batasan dan asumsi

Pembatasan masalah yang ditentukan untuk memenuhi tujuan penelitian diatas yaitu:

- a. Perbaikan kualitas memakai metode *Lean Six Sigma* digunakan hanya sampai tahapan *improve* atau perbaikan.
- b. Produk yang dijadikan fokus penelitian adalah dimsum.
- c. Perbaikan yang diberikan hanya sebatas saran tanpa tindakan implementasi.
- d. Usulan perbaikan diberikan hanya untuk *waste* yang diprioritaskan untuk diperbaiki.

1.5. Sistematika penulisan

Sistematika penulisan dari penelitian tugas akhir sebagai berikut:

Bab 1 pendahuluan

1.1 Latar belakang masalah

Berisi masalah apa yang melatar belakangi penelitian ini

1.2 Identifikasi masalah

Berisi perumusan masalah yang ada didalam penelitian

1.3 Tujuan penelitian

Berisi maksud serta tujuan dalam penelitian

1.4 Batasan dan asumsi

Berisi sistematika penulisan didalam menyusun laporan

1.5 Sistematika penulisan

Berisi susunan penulisan proposal penelitian.

Bab 2 Tinjauan pustaka

Berisi mengenai literatur pendukung yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan yang ada.

Bab 3 Metodologi penelitian

3.1 *Flow chart* penelitian

Berisi tentang *flowchart problem solving* dimulai dengan identifikasi masalah, tujuan penelitian, pengumpulan dan pemopresan data, analisis, kesimpulan serta saran.

3.2 Langkah-langkah penelitian

Berisi tentang bagaimana cara *problem solving* yang ada

Bab 4 Pengolahan data

4.1 Mengumpulkan data

Berisikan data yang terkait dengan perusahaan yang nantinya akan diolah pada pengolahan data.

4.2 Pengolahan data

Berisikan tentang mengolah data berdasarkan pengumpulan data guna menyelesaikan permasalahan yang ada pada perusahaan menggunakan metode *Lean six sigma*

Bab 5 Analisis

Berisi analisis berdasarkan olahan data yang sudah di buat.

Bab 6 Kesimpulan dan saran

Berisi kesimpulan yang berkaitan dengan hasil olah data serta saran saran yang perlu dilaksanakan untuk tindakan yang lebih baik dari hasil penyelesaian masala