

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam usaha mengembangkan suatu usaha dijamin yang semakin maju dan banyaknya persaingan, setiap perusahaan tentunya harus terus menerus meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan mengurangi tingkat kecacatan produk yang dihasilkan. Meningkatkan kualitas produk bukanlah hal yang mudah, harus dilakukan berbagai proses yang tepat untuk menjaga kualitas produk dengan hasil terbaik agar tidak terjadi kecacatan produk pada proses produksi. Suatu produk yang mengalami kecacatan atau kerusakan pada proses produksinya maka dapat menimbulkan menurunnya *profit* perusahaan, mengurangi kualitas produk, dan menurunnya jumlah produksi yang ada.

Kerusakan atau kecacatan pada suatu produk dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor-faktor tersebut dapat dilihat dari berbagai sudut pandang, antara lain pengoperasional mesin, operator atau tenaga kerja, lingkungan, material, serta metode yang digunakan. Untuk dapat mengambil tindakan pencegahan dalam mengatasi kecacatan produk, pelaku bisnis harus memperhatikan faktor-faktor tersebut untuk mengurangi cacat saat proses produksi.

PT. Samaco Karkasindo Utama merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang industri pemotongan dan pendistribusian ayam negeri. Produk yang dihasilkan PT. Samaco Karkasindo Utama adalah karkas ayam negeri. Proses produksinya dimulai pada bagian area kotor yaitu dari ayam hidup digantung pada mesin *T-Track Conveyor* kemudian menuju proses pemingsanan (*stunning*) dengan alat *stunner*. Ayam yang pingsan tersebut disembelih urat nadi, saluran pernafasan, dan saluran pencernaan. Proses selanjutnya perendaman dengan air panas atau *scalding* untuk mempermudah proses pencabutan bulu. Proses pencabutan bulu dilakukan dengan mesin *plucker* dan dilanjutkan dengan

pemotongan bagian kepala, kaki, dan organ dalam ayam oleh pekerja secara manual. Setelah itu dilakukan pencabutan sisa bulu secara manual oleh pekerja.

Pada area bersih ayam akan direndam oleh air dingin dan klorin untuk pencucian karkas, penurunan suhu karkas dan menghambat pertumbuhan bakteri. Selanjutnya dilakukan penirisan dan *packing*. *Packing* dilakukan manual oleh pekerja dan dilakukan pemilahan sesuai bobot dan *grading* kualitas produk oleh pihak *quality control*. Kelas atau *Grade* untuk produk karkas ayam ada 3 jenis, yaitu *Grade A*, *Grade B*, *Grade C*. *Grade A* untuk produk yang tidak terdapat kriteria cacat pada produk. *Grade B* untuk produk yang memiliki kriteria cacat berupa warna kuning (10%), kulit ayam sobek (< 3 cm), memar dada (>1cm-5cm), terdapat bulu (maksimal 2%). *Grade C* untuk produk yang memiliki kriteria berupa warna kuning (>10%), kulit ayam sobek (> 3cm), memar dada (> 5cm), terdapat bulu (> 2%), Patah sayap atau rusak bagian karkas ayam.

Dalam proses produksi karkas ayam tersebut hasil yang didapatkan tidak semuanya bagus. Dimana hasil tersebut masih terdapat banyak cacat pada produk karkas ayam tersebut. Cacat produk yang dihasilkan pada proses pemotongan ayam antara lain badan ayam memar, empedu pecah, kulit sobek berlebihan, patah pada bagian sayap, dan bulu kurang bersih yang nantinya akan dipilih sesuai kriteria *Grade A*, *Grade B*, atau *Grade C*. Berikut ini merupakan data produksi karkas ayam untuk *Grade A*, *Grade B* dan *Grade C* Tahun 2019 :

Tabel 1. 1 Data Produksi Karkas Ayam Tahun 2019

| Bulan | Minggu | Grade A | | Grade B | | Grade C | | Total Produksi (ekor) | Total Grade B dan C (ekor) |
|----------|--------|---------|-------|---------|------|---------|------|--------------------------|-------------------------------|
| | | ekor | % | Ekor | % | ekor | % | | |
| Januari | 1 | 86940 | 97.38 | 966 | 1.08 | 1373 | 1.54 | 89279 | 2339 |
| | 2 | 93564 | 97.28 | 1523 | 1.58 | 1090 | 1.13 | 96177 | 2613 |
| | 3 | 107123 | 97.24 | 1708 | 1.55 | 1333 | 1.21 | 110164 | 3041 |
| | 4 | 79687 | 95.09 | 2131 | 2.54 | 1983 | 2.37 | 83801 | 4114 |
| Februari | 5 | 94653 | 96.61 | 1422 | 1.45 | 1901 | 1.94 | 97976 | 3323 |
| | 6 | 110924 | 97.23 | 1398 | 1.23 | 1764 | 1.55 | 114086 | 3162 |
| | 7 | 105832 | 96.76 | 1890 | 1.73 | 1657 | 1.51 | 109379 | 3547 |
| | 8 | 79732 | 97.65 | 1029 | 1.26 | 892 | 1.09 | 81653 | 1921 |
| Maret | 9 | 78506 | 97.22 | 1293 | 1.60 | 955 | 1.18 | 80754 | 2248 |
| | 10 | 81953 | 97.15 | 1182 | 1.40 | 1221 | 1.45 | 84356 | 2403 |

Tabel 1.1 Data Produksi Karkas Ayam Tahun 2019 (Lanjutan)

| | | | | | | | | | |
|-----------|----|-----------|-------|--------|------|--------|------|-----------|---------|
| Maret | 11 | 100641 | 96.39 | 1849 | 1.77 | 1921 | 1.84 | 104411 | 3770 |
| | 12 | 95979 | 96.85 | 1475 | 1.49 | 1646 | 1.66 | 99100 | 3121 |
| April | 13 | 121542 | 96.68 | 2029 | 1.61 | 2140 | 1.70 | 125711 | 4169 |
| | 14 | 90288 | 97.25 | 1234 | 1.33 | 1323 | 1.42 | 92845 | 2557 |
| | 15 | 86153 | 97.16 | 1132 | 1.28 | 1387 | 1.56 | 88672 | 2519 |
| | 16 | 88641 | 97.60 | 1038 | 1.14 | 1139 | 1.25 | 90818 | 2177 |
| Mei | 17 | 77471 | 97.42 | 995 | 1.25 | 1053 | 1.32 | 79519 | 2048 |
| | 18 | 93679 | 96.60 | 1344 | 1.39 | 1951 | 2.01 | 96974 | 3295 |
| | 19 | 99153 | 97.15 | 1565 | 1.53 | 1342 | 1.31 | 102060 | 2907 |
| | 20 | 108655 | 96.80 | 1622 | 1.45 | 1966 | 1.75 | 112243 | 3588 |
| Juni | 21 | 83077 | 96.79 | 1018 | 1.19 | 1738 | 2.02 | 85833 | 2756 |
| | 22 | 79313 | 97.55 | 1086 | 1.34 | 902 | 1.11 | 81301 | 1988 |
| | 23 | 102622 | 97.07 | 1511 | 1.43 | 1585 | 1.50 | 105718 | 3096 |
| | 24 | 78874 | 97.80 | 907 | 1.12 | 864 | 1.07 | 80645 | 1771 |
| Juli | 25 | 116443 | 96.68 | 2103 | 1.75 | 1897 | 1.58 | 120443 | 4000 |
| | 26 | 87262 | 96.82 | 1323 | 1.47 | 1540 | 1.71 | 90125 | 2863 |
| | 27 | 85020 | 97.42 | 1039 | 1.19 | 1210 | 1.39 | 87269 | 2249 |
| | 28 | 83758 | 96.92 | 1221 | 1.41 | 1443 | 1.67 | 86422 | 2664 |
| Agustus | 29 | 68199 | 97.46 | 977 | 1.40 | 799 | 1.14 | 69975 | 1776 |
| | 30 | 92237 | 96.13 | 1920 | 2.00 | 1791 | 1.87 | 95948 | 3711 |
| | 31 | 112039 | 96.32 | 2270 | 1.95 | 2010 | 1.73 | 116319 | 4280 |
| | 32 | 70422 | 96.56 | 1053 | 1.44 | 1454 | 1.99 | 72929 | 2507 |
| September | 33 | 79484 | 96.81 | 1392 | 1.70 | 1229 | 1.50 | 82105 | 2621 |
| | 34 | 113924 | 96.37 | 2011 | 1.70 | 2281 | 1.93 | 118216 | 4292 |
| | 35 | 103472 | 96.36 | 1928 | 1.80 | 1977 | 1.84 | 107377 | 3905 |
| | 36 | 83320 | 96.81 | 1424 | 1.65 | 1323 | 1.54 | 86067 | 2747 |
| Oktober | 37 | 88099 | 97.48 | 1029 | 1.14 | 1251 | 1.38 | 90379 | 2280 |
| | 38 | 99321 | 97.18 | 1338 | 1.31 | 1542 | 1.51 | 102201 | 2880 |
| | 39 | 94457 | 96.49 | 1595 | 1.63 | 1839 | 1.88 | 97891 | 3434 |
| | 40 | 85436 | 96.91 | 1233 | 1.40 | 1492 | 1.69 | 88161 | 2725 |
| November | 41 | 102990 | 97.56 | 1445 | 1.37 | 1135 | 1.08 | 105570 | 2580 |
| | 42 | 89005 | 97.57 | 928 | 1.02 | 1285 | 1.41 | 91218 | 2213 |
| | 43 | 91124 | 96.81 | 1232 | 1.31 | 1766 | 1.88 | 94122 | 2998 |
| | 44 | 96733 | 97.26 | 1476 | 1.48 | 1254 | 1.26 | 99463 | 2730 |
| Desember | 45 | 113141 | 96.66 | 1799 | 1.54 | 2113 | 1.81 | 117053 | 3912 |
| | 46 | 86532 | 96.87 | 1532 | 1.71 | 1267 | 1.42 | 89331 | 2799 |
| | 47 | 79288 | 97.26 | 1103 | 1.35 | 1134 | 1.39 | 81525 | 2237 |
| | 48 | 78133 | 97.47 | 1044 | 1.30 | 982 | 1.23 | 80159 | 2026 |
| Total | | 3.687.895 | 96,91 | 67.762 | 1,48 | 71.140 | 1,56 | 4.563.743 | 138.902 |

Sumber : PT. Samaco Karkasindo Utama

Penelitian ini difokuskan pada produk karkas ayam karena pada produk karkas ayam memiliki klasifikasi kelas atau *Grade* untuk kecacatan produk dan paling dominan terdapat cacat produk di perusahaan tersebut. Dalam data produksi karkas ayam pada tahun 2019 ditemukan rata-rata presentase *Grade A* sebanyak 96,91% dengan total produk sebesar 3.687.895 ekor, rata-rata persentase produk *Grade B* sebanyak 1,48% dengan total produk *Grade B* sebesar 67.762 ekor dan rata-rata persentase produk *Grade C* sebesar 1,56% dengan total produk *Grade C* sebesar 71.140 ekor, yang berarti masih terjadi cacat produk pada karkas ayam serta karkas belum bisa masuk ke *Grade A* semua, dan perusahaan belum dapat mencapai enam sigma. Selama ini di PT. Samaco Karkasindo Utama sendiri belum memiliki standar presentase maksimal cacat produksi karkas yang bisa ditoleran akan tetapi perusahaan berharap agar semua produk karkas dapat masuk ke *Grade A*. Produk karkas *Grade B* dan *Grade C* dapat dijual akan tetapi dengan harga yang lebih rendah dari produk karkas *Grade A* karena turunnya kualitas pada produk, sehingga hal tersebut dapat mengurangi keuntungan penjualan produk oleh perusahaan dan tidak dapat memenuhi standar keinginan *costumer*.

Untuk mengurangi produksi karkas *Grade B* dan *Grade C* dan agar semua produk karkas bisa masuk *Grade A* dan dapat menjadikan perusahaan mencapai enam sigma, maka diperlukan teknik perbaikan kualitas yang tepat dan efektif untuk mengidentifikasi cacat pada karkas dan memperbaiki kualitas produk karkas ayam agar dapat mengatasi masalah cacat pada karkas, mengurangi kerugian perusahaan, dan meningkatkan kepuasan konsumen.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, maka didapat rumusan masalah yaitu masih banyak terjadi kecacatan pada produk karkas ayam di PT. Samaco Karkasindo Utama.

1.3 Pembatasan Masalah

Agar tujuan awal penelitian tidak menyimpang maka dilakukan pembatasan masalah, yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian dilaksanakan selama 4 bulan terhitung sejak tanggal 1 Maret 2020 - 31 Juli 2020.
2. Penelitian hanya dilakukan di PT. Samaco Karkasindo Utama.
3. Analisa yang dilakukan tidak menggunakan biaya apapun.
4. Pengaplikasian perbaikan hanya berupa usulan perbaikan kualitas dan verifikasi, tidak ada penerapan dan validasi dari perbaikan kualitas.
5. Data yang digunakan merupakan data hasil penelitian dari perusahaan yang terdiri dari dokumentasi, observasi, *interview* atau wawancara, yang dilakukan di PT. Samaco Karkasindo Utama.
6. Data yang diperoleh dari PT. Samaco Karkasindo Utama adalah data harian produksi karkas untuk *Grade A*, *Grade B*, *Grade C* selama Bulan Januari 2020.
7. Analisa pengendalian kualitas tidak sampai pada tahap penerapan dan kontrol dikarenakan keterbatasan waktu, dan privasi perusahaan.

1.4 Tujuan

Adapun tujuan dilakukannya penelitian adalah sebagai berikut menganalisa jenis-jenis kecacatan yang ada pada produk karkas ayam, menganalisa tingkat kecacatan pada cacat produk karkas ayam, menganalisa akar penyebab terjadi kecacatan produk karkas ayam, memberikan usulan-usulan atau rekomendasi perbaikan kualitas di PT. Samaco Karkasindo Utama.

1.5 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian tersebut adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan

Dengan adanya penelitian ini diharapkan perusahaan dapat meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan sehingga dapat mengurangi jumlah cacat produksi yang dihasilkan serta menambah keuntungan bagi perusahaan tersebut.

2. Bagi Peneliti

Dengan adanya penelitian ini mahasiswa diharapkan dapat memberikan informasi dan mengaplikasikan keilmuan yang dipelajari pada perguruan tinggi pada dunia kerja nyata, sekaligus dapat menambah pengalaman serta wawasan bagi mahasiswa untuk menghadapi dunia kerja.

3. Bagi Universitas

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menambah relasi universitas dengan perusahaan serta dapat mempromosikan universitas agar dapat dikenal oleh masalah luas.

1.6 Sistematika Penulisan

Berikut ini adalah sistematika penulisan yang digunakan dalam penulisan laporan tugas akhir :

BAB I PENDAHULUAN

Pendahuluan pada bab I membahas tentang latar belakang, perumusan masalah, pembatasan masalah, tujuan penelitian, manfaat, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

Pada bab ini membahas tentang referensi dari buku, jurnal, penelitian terdahulu yang dijadikan pedoman penelitian ini berupa tinjauan pustaka, landasan teori, hipotesis dan kerangka teoritis.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab metode penelitian membahas tentang pengumpulan data, teknik pengumpulan data, pengujian hipotesa, metode analisis, pembahasan, penarikan kesimpulan, diagram alir.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini membahas tentang hasil penelitian dan pembahasan yang berupa pengumpulan data, pengolahan data, analisa dan interpretasi, pembuktian hipotesa.

BAB V PENUTUP

Pada bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan dan saran untuk usulan perbaikan perusahaan.

