

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era globalisasi saat ini buah apel merupakan salah satu buah yang sangat populer dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas. Buah apel adalah salah satu buah yang sangat berguna bagi kesehatan tubuh manusia. Biasanya ciri-ciri buah apel yang masak atau siap dimakan itu kulitnya yang berwarna merah, namun bisa juga kulitnya yang berwarna hijau atau kuning. Apel yang mempunyai beragam warna kulit buahnya tersebut, sama pula dengan beragam manfaat berkualitas tinggi yang berimplementasikan pada kesehatan tubuh bagi masyarakat yang mengkonsumsinya. Sebenarnya sejak zaman romawi, apel sudah diyakini manfaatnya yang salah satunya mampu memperlancar pencernaan karena terdapat asam traktat yang bisa menghambat pertumbuhan penyakit yang disebabkan oleh bakteri dalam saluran pencernaan.

Seiring dengan perkembangan zaman, UD. Kholifah mulai berinovasi terhadap buah apel, salah satunya dengan melalui olahan produk buah apel. Buah apel yang awalnya hanya dikonsumsi secara buah utuh, saat ini UD. Kholifah berinovasi untuk membuat sari buah apel dalam bentuk minuman. Saat ini yang lebih banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai macam olahan buah apel yaitu minuman sari buah apel. Seperti adanya olahan buah apel ini, pengusaha dapat memiliki peluang lebih banyak untuk mengelolah buah apel menjadi minuman sari buah. Sari buah merupakan salah satu minuman penyegar bagi konsumen. Sari buah yang berkualitas harus didukung dengan pemilihan buah yang tepat yaitu buah apel yang masak optimal karena pada fase ini buah apel memiliki kandungan gula yang tinggi.

Untuk mencapai tujuan perusahaan, produk yang dihasilkan harus berkualitas tinggi. Pengendalian kualitas adalah alat penting bagi manajemen untuk meningkatkan kualitas produk bila perlu, menjaga kualitas tinggi dan mengurangi jumlah produk cacat (Reksohadiprojo, 2000). Kualitas produk adalah kondisi fisik, keistimewaan dan kegunaan produk, yang dapat memberikan kepuasan fisik dan psikologis kepada pelanggan sesuai dengan nilai uang yang dikeluarkan (prawirosentono, 2001).

Daerah Nongkojajar sendiri terdapat banyak perusahaan yang menekuni bidang produksi minuman sari buah apel. Salah satu perusahaan yang berhasil mengolah buah apel utuh menjadi minuman sari buah apel yang berada di Daerah Nongkojajar adalah UD. Kholifah dengan minuman sari buah apel merek “ATWAJUUS”, UD. Kholifah yang berdiri sejak tahun 2009 sudah menekuni bidang produksi minuman sari buah yang menciptakan berbagai varian sari buah seperti sari buah jambu, sari buah lemon, sari buah nanas, dan sari buah melon.

Sari apel menjadi produk khas Daerah Nongkojajar yang cukup membantu meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar. UD. Kholifah merupakan industri yang memproduksi minuman sari apel yang diolah langsung dari buah apel segar yang ditanam di daerah dataran tinggi dan diproses secara higienis dengan teknologi yang mengikuti perkembangan industri yang nantinya hasil proses produksi ini berupa minuman segar yaitu minuman sari apel. Berdasarkan survei awal yang dilakukan pada bulan Oktober – November 2022 dari produksi 7.310 cup sari buah apel ukuran 120 ml sebanyak 827 cup produk cacat, sedangkan jenis kecacatan yang terjadi pada minuman sari buah apel adalah kemasan bocor dan *sealer* cup kurang rapat.

Tabel 1 Produk cacat minuman sari apel

Minggu	Jumlah Produksi (cup)	Jumlah Defect (cup)	Prosentase Defect
1	850	111	13%
2	900	99	11%
3	870	122	14%
4	950	76	8%
5	980	79	8%
6	890	107	12%
7	880	124	14%
8	990	109	11%
Total	7.310	827	11,3%

Sumber: Hasil Pengolahan Data

Berdasarkan latar belakang, maka peneliti ingin mengetahui faktor apa saja yang menyebabkan produk cacat pada proses pengemasan sari apel dan mendapatkan solusi alternatif dalam menentukan rencana tindakan sebagai langkah pencegahan untuk menekan jumlah kecacatan serta mengetahui peningkatan besar nilai *sigma* level perusahaan.

1.2 Batasan Masalah

Penelitian ini memiliki batasan-batasan masalah agar mencapai sasaran penelitian yang diharapkan:

1. Penelitian ini dilakukan di UD. Kholifah
2. Produk yang diteliti merupakan produk minuman sari apel dalam kemasan 120ml.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana mengetahui penyebab cacat pada produk minuman sari apel kemasan 120ml.
2. Bagaimana meningkatkan nilai sigma dan DPMO pada produk minuman sari apel kemasan 120ml.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu, sebagai berikut:

1. Mengetahui penyebab cacat pada produk minuman sari apel kemasan 120ml.
2. Meningkatkan nilai sigma dan DPMO pada produk minuman sari apel kemasan 120ml.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dilakukan penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui hasil cacat pada produk minuman sari apel kemasan 120ml.
2. Mengetahui nilai sigma dan DPMO pada produk minuman sari apel kemasan 120ml.