

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berkembangnya teknologi membuat persaingan antar perusahaan semakin meningkat dimana persaingan yang meningkat membuat perusahaan sadar akan pentingnya kualitas dari sebuah produk. Kualitas merupakan salah satu komponen yang dapat menjadimodal dan alat yang tangguh bagi perusahaan manapun agar dapat bertahan dan bahkan menjadi unggul dalam kompetisi pada era kapanpun (Tannady, 2015). Ketika suatu perusahaan sama sekali tidak memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan sama saja akan terlihat seperti tidak memperdulikan masa depan perusahaan tersebut. Oleh karena itu perusahaan membutuhkan cara agar dapat menghasilkan suatu produk yang berkualitas di semua produk yang akan perusahaan buat. Salah satu cara bagi perusahaan untuk menjaga konsistensi kualitas sesuai dengan kebutuhan pasar dan menghasilkan kualitas yang baik maka perusahaan perlu menerapkan sistem pengendalian kualitas.

Pengendalian kualitas adalah proses yang digunakan untuk menjamin tingkat kualitas dalam produk atau jasa (Irwan dan Haryono, 2015). Ketika suatu perusahaan sama sekali tidak memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan sama saja akan terlihat seperti tidak memperdulikan masa depan perusahaan tersebut. Pengendalian dan pengawasan pada saat proses memproduksi produk sangat penting dilakukan oleh perusahaan agar mutu produk yang akan dihasilkan tetap terjaga kualitasnya serta dapat sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan (Akbar, 2018). Apabila pengendalian dan pengawasan kualitas dilakukan secara baik maka akan memberikan dampak baik bagi perusahaan diantaranya yaitu kerusakan atau cacat produk dapat terminimalisir atau bahkan dapat dihilangkan

Salah satu produk yang perlu dilakukan pengendalian kualitas yaitu tahu. Tahu adalah suatu produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat melalui

proses pengolahan kedelai (*Glycine sp.*) dengan cara pengendapan proteinnya, dengan atau tidak ditambah bahan lain yang diizinkan (Badan Standarisasi Nasional, 1998). Tahu merupakan salah satu produk yang memiliki karakter fisik produk yang berbeda dengan produk lainnya dimana tahu memiliki bentuk fisik yang mudah retak atau hancur. Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan oleh peneliti, terdapat faktor yang menyebabkan terjadinya cacat produk salah satunya yaitu penggunaan bahan baku yang tidak memenuhi syarat mutu yang baik dikarenakan adanya penurunan kualitas bahan baku kedelai, selain itu ketika melakukan kegiatan produksi perusahaan kurang memperhatikan pengendalian kualitas yang disebabkan proses pembuatan tahu masih dilakukan secara manual.

UMKM Agus Tahu merupakan usaha mikro yang bergerak dalam industri pengolahan kacang kedelai berupa tahu putih yang berlokasi di Desa Jambewangi, Kecamatan Sempu, Kabupaten Banyuwangi. UMKM Agus Tahu berdiri sejak tahun 1995 yang dirintis oleh Bapak Agus. UMKM Agus Tahu mampu mengolah 100 kg kacang kedelai dalam satu kali produksi yang mana dapat menghasilkan tahu sebanyak 5.600 potong tahu dalam setiap harinya. Pada proses produksi pengolahan tahu pada UMKM Agus Tahu masih terbilang tradisional, sehingga tidak sedikit terdapat adanya cacat produk disetiap kali produksi. Kecacatan yang sering terjadi pada UMKM Agus Tahu yaitu tekstur tahu dimana tekstur tahu lembek yang disebabkan pekerja kurang memperhatikan waktu pengepresan. Selanjutnya kecacatan yang sering terjadi yaitu keutuhan tahu yang tidak sesuai dengan standar perusahaan. Hal tersebut disebabkan alat potong yang digunakan pada saat proses pemotongan kurang tajam sehingga proses pemotongan kurang sempurna dan tahu tidak memiliki bentuk fisik utuh sempurna. Kecacatan terakhir yang sering terjadi yaitu kebersihan tahu yang terjadi karena karyawan kurang memperhatikan kebersihan pada saat proses produksi dan faktor lingkungan yang kurang mendukung.

Apabila produk yang dihasilkan terus mengalami adanya cacat produk ditakutkan dapat mempengaruhi keuntungan yang akan diperoleh perusahaan. UMKM Agus Tahu memerlukan adanya pengendalian kualitas untuk mengurangi

atau mengendalikan adanya cacat produk. Pengendalian produk cacat pada UMKM Agus Tahu dapat menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*) yang berfungsi untuk membantu perusahaan dalam menentukan standar kerusakan pada produk serta dapat membantu untuk mencari faktor-faktor apa saja yang menyebabkan kerusakan terhadap produk, sehingga tingkat kerusakan produk dapat ditekan oleh perusahaan dan produksi tahu dapat dilakukan secara optimal.

Perusahaan dalam melakukan pengendalian kualitas pada produk dapat menggunakan alat bantu statistik dengan metode SPC (*Statistical Process Control*). Pengendalian Proses Statistik (SPC) adalah suatu metodologi yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas hasil produksi dan memenuhi kebutuhan serta keinginan konsumen dengan cara mengumpulkan dan menganalisis data yang berkaitan dengan kualitas, serta melakukan pengukuran-pengukuran yang memuat mengenai proses dalam suatu sistem industri (Gaspersz, 1998). Penggunaan metode SPC diharapkan dapat membantu perusahaan dalam menyelesaikan masalah terkait pengendalian kualitas produk serta dapat membantu dalam pengambilan keputusan yang sebaiknya dilakukan untuk memperbaiki adanya kecacatan pada produk, sehingga upaya pengendalian kualitas produk pada perusahaan dapat terlaksana dengan baik.

Berdasarkan fenomena yang terjadi pada UMKM Agus Tahu dimana masih terdapat adanya kerusakan atau cacat produk, untuk itu peneliti terdorong untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Pengendalian Kualitas Tahu Dengan Metode *Statistical Process Control* (SPC) Pada UMKM Agus Tahu Di Kabupaten Banyuwangi**” dalam penelitian ini peneliti akan menggunakan empat alat bantu statistik berupa peta kendali, kapabilitas proses, diagram pareto, dan diagram tulang ikan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah proses produksi tahu masih dalam keadaan terkendali serta untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi terjadinya cacat pada produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diperoleh beberapa rumusan masalah yang akan dibahas lebih lanjut oleh peneliti yakni:

- a. Bagaimana pengendalian kualitas tahu yang dilakukan oleh UMKM Agus Tahu di Kabupaten Banyuwangi?
- b. Bagaimana penerapan peta kendali dalam pengendalian kualitas tahu pada UMKM Agus Tahu di Kabupaten Banyuwangi?
- c. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi kecacatan produk tahu pada UMKM Agus Tahu di Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut:

- a. Mengidentifikasi dan menganalisis pengendalian kualitas tahu yang dilakukan oleh UMKM Agus Tahu di Kabupaten Banyuwangi
- b. Menguji dan menganalisis penerapan peta kendali dalam pengendalian kualitas tahu pada UMKM Agus Tahu di Kabupaten Banyuwangi
- c. Mendiskripsikan dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kecacatan tahu pada UMKM Agus Tahu di Kabupaten Banyuwangi

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah dijelaskan, maka manfaat yang ingin dicapai pada penelitian ini, yaitu:

- a. Bagi Peneliti
Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas mengenai pengendalian kualitas pada suatu produk
- b. Bagi Perusahaan
Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi perusahaan mengenai arti penting pengawasan kualitas untuk menjamin kualitas produk yang akan dihasilkan dan dapat dijadikan bahan pertimbangan perusahaan dalam pengambilan keputusan mengenai penentuan standar kualitas

c. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan dalam penelitian yang berhubungan dengan pengendalian kualitas serta sebagai sumber informasi bagi penelitian selanjutnya, dan dapat memberikan kontribusi dalam menambah wawasan keilmuan kepada pihak akademik.

d. Bagi Peneliti Berikutnya

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian tentang topik sejenis yaitu pengendalian kualitas dengan menggunakan metode SPC.