

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia negara yang memiliki banyak sumber daya alam, salah satu sumber daya alamnya adalah tanaman kacang-kacangan. Macam-macam kacang seperti kacang merah, kacang tanah, kacang hijau, kacang mete, kacang kedelai dan masih banyak lagi. Kacang-kacangan sangat bermanfaat bagi tubuh seperti untuk antioksidan, sumber protein, sumber kalsium, sumber vitamin dan masih banyak lagi. Kacang kedelai di Indonesia sangat tinggi. Kebutuhan kedelai dalam negeri setiap tahunnya adalah 3 juta ton. Sementara budi daya dan suplai kedelai dalam negeri hanya mampu 500 hingga 750 ton per tahunnya. Untuk mencukupi kebutuhan nasional, pemerintah kemudian melakukan impor. selama tiga tahun terakhir, impor kedelai pun terus meningkat. Di tahun 2018 impor kedelai mencapai 2,58 juta ton, kemudian jumlahnya naik di tahun 2019 menjadi 2,67 juta ton. Januari-Oktober 2020, impor kedelai dari AS ke Indonesia. Jumlahnya mencapai 1,92 juta ton dengan nilai transaksi sebesar Rp 10,6 triliun. Kacang kedelai sendiri di Indonesia diolah menjadi tempe, tahu tauco, kembang tahu, oncom dan kecap. Tahu salah satu produk kedelai yang banyak diminati oleh banyak konsumen. Setiap daerah memiliki cara unik untuk mengelola tahu contohnya di daerah Sumedang yang memiliki tahu sumedang sebagai ciri khasnya.

Tahu banyak dijumpai dalam kehidupan sehari-hari, baik sebagai makanan pokok sebagai lauk pauk ataupun dijadikan cemilan sehari-hari. Tahu sendiri memiliki banyak manfaat seperti mengontrol gula darah, meningkatkan kekuatan tulang, memelihara fungsi dan kesehatan otak, menurunkan kadar kolesterol dan menghambat pertumbuhan sel kanker. Tahu memiliki banyak kandungan protein selain itu terdapat juga banyak nutrisi didalam tahu seperti karbohidrat, serat dan lemak. Oleh karena itu banyak konsumen yang mengkonsumsi tahu karena memiliki banyak manfaat, selain itu harganya yang murah sehingga dapat dijangkau

oleh semua kalangan masyarakat. Harga yang terjangkau tersebut merupakan salah satu faktor penyebab banyaknya minat konsumen dari produk tahu ini.

Banyaknya peminat tahu tersebut menyebabkan banyaknya produsen yang memproduksi tahu setiap daerahnya. Sehingga persaingan bisnis antar produsen di suatu daerah semakin kuat. Oleh karena hal tersebut produsen harus berusaha untuk mempertahankan konsumennya agar tidak tertarik kepada pesaing bisnisnya. Produsen harus memperbaiki kualitas tahu yang dijual sehingga dapat mempertahankan konsumennya. Selain memperbaiki kualitas juga memperhatikan beberapa hal seperti harga, cita rasa, kualitas pelayanan. Konsumen merupakan faktor terpenting dalam proses jual beli. Jika konsumen yang datang sedikit maka usaha tersebut akan mengalami banyak hal sulit seperti kekurangan modal. Kekurangan modal merupakan penyebab terbesar yang membuat suatu usaha gulung tikar. Hal ini tentu tidak diinginkan oleh para pemilik usaha.

Perbaikan kualitas digunakan untuk memperbaiki citra suatu usaha semakin baik kualitas yang dihasilkan maka konsumen akan semakin berminat untuk membeli produk tersebut. Perbaikan kualitas dapat dilakukan dengan mengendalikan kualitas produk yang dihasilkan. Mengendalikan kualitas ini bertujuan untuk mengetahui apakah produk yang telah dibuat sudah memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan untuk dipasarkan ke konsumen. Terkadang suatu usaha sudah melakukan proses produksi yang sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan namun masih ada saja sedikit kesalahan yang membuat cacat produk tersebut oleh karena itu pengendalian kualitas diperlukan untuk memeriksa produk yang akan dipasarkan.

Pabrik tahu di Kabupaten Jember cukup banyak terdapat 17 pabrik tahu yang berada di *maps* dan masih ada pabrik tahu yang masih belum terpantau di *maps*. Salah satu pabrik tahu yang terpantau di *maps* yaitu Pabrik Tahu “Saudara Jaya”, produsen tahu ini merupakan salah satu dari banyaknya produsen tahu di Kabupaten Jember. Pabrik tahu yang sudah berdiri sejak 1991 ini berada di di Jalan Teratai 16 Blok C-12, Gebang Tengah, Gebang, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember. Pabrik tahu ini memproduksi tahu putih dan tahu goreng lalu dipasarkan ke pasar-pasar yang berada di Kabupaten Jember dan juga dapat dibeli

di tempat produksinya langsung. Selama puluhan tahun ini pabrik tahu “Saudara Jaya” sudah melakukan banyak perbaikan dalam proses produksi mereka agar produk tahu mereka diminati oleh konsumen secara luas. Mereka mengevaluasi produksi mereka dan mencari solusi yang mereka hadapi dalam puluhan tahun ini sehingga dapat bertahan di pasar. Menurut wawancara yang telah saya lakukan kepada pemilik pabrik tahu “Saudara Jaya” yaitu Bapak Wahyudi bahwa selama proses produksi masih ada yang gagal ataupun cacat selama proses produksi berlangsung. Kegagalan dalam proses produksi ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti bahan baku yang kurang bagus atau terbatas, kerusakan dalam perendaman dan gagal dalam pemasakan. Bahan baku yang kurang bagus atau terbatas ini mengakibatkan tekstur dalam tahu berbeda dari biasanya seperti berubah menjadi lebih lembek. Kerusakan dalam perendaman ini seperti proses perendaman yang tidak sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan hal ini disebabkan oleh faktor bahan baku yang terlambat datang akibat dari permasalahan ini yaitu tekstur tahu yang lebih padat daripada biasanya. Gagal dalam pemasakan ini dikarenakan minyak masih belum panas namun sudah digoreng hal ini menyebabkan tahu yang dimasak menjadi terbelah sehingga ukuran antar tahu satu dan tahu yang lain berbeda. Jadi kegagalan yang berada di pabrik tahu “Saudara Jaya” mencakup cacat tekstur dan cacat ukuran. Untuk meminimalisir kecacatan dalam proses produksi maka diperlukan pengendalian kualitas untuk mengurangi hal tersebut. Walujo dkk (2020:2) berpendapat bahwa di abad kedupuluh ini dimana pasar penjualan sudah mulai bergerak ke pasar pembeli, peran kualitas tampak penting dan menentukan guna memenangkan persaingan, sedangkan di abad dua puluh satu mendatang yang dapat dikatakan sebagai era globalisasi yang sesungguhnya, peran kualitas tenting lebih penting dan menentukan lagi meskipun formatnya agak sedikit berbeda karena adanya pergeseran pasar dari pasar lokal dan regional ke pasar global.

Statistical Process Control (SPC) atau pengendalian proses *statistic* membantu dalam pengambilan keputusan dan menentukan apakah proses yang dilakukan berada pada level yang dapat diterima. SPC memperlihatkan bahwa suatu hasil proses ada didalam suatu kontrol statistik atau berada diluar *control*

statistic. Suatu proses yang ada didalam suatu kontrol statistic berarti variasi dari proses tersebut terbukti random atau acak. SPC berguna sebagai sebuah metode untuk mengaplikasikan perbaikan terus menerus dan pemeliharaan kualitas dan produktivitas sebuah proses. Di samping itu melalui SPC, proses yang kompleks dapat dikurangi di mana secara otomatis error pun dapat berkurang (Andriani & Kusuma, 2018:169). Pengendalian kualitas dapat dilakukan dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan metode SPC (*Statiscal Process Control*), metode ini digunakan untuk memecahkan masalah yang dihadapi sehingga dapat menstabilkan proses dan meningkatkan kualitas dari suatu produk. Pengendalian kualitas dengan metode SPC dalam penelitian ini menggunakan yaitu check sheet, histogram, peta kendali, kapabilitas proses, diagram pareto dan diagram sebab akibat.

1.2. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas maka peneliti dapat merumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimana penerapan peta kendali pada tahu putih dalam permasalahan yang dihadapi oleh pabrik tahu “Saudara Jaya” ?
2. Bagaimana nilai kapabilitas proses pada tahu putih dalam permasalahan yang dihadapi oleh pabrik tahu “Saudara Jaya” ?
3. Bagaimana permasalahan yang dihadapi oleh pabrik tahu “Saudara Jaya” ?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas mak tujuan penelutian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui penerapan peta kendali pada tahu putih dalam permasalahan yang dihadapi oleh pabrik tahu “Saudara Jaya”
2. Untuk mengetahui nilai kapabilitas proses pada tahu putih dalam permasalahan yang dihadapi oleh pabrik tahu “Saudara Jaya”
3. Untuk menerapkan solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh pabrik tahu “Saudara Jaya”