

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi kelautan dan perikanan yang cukup besar adalah provinsi Jawa Timur dengan luas perairan sebesar 208.138 km<sup>2</sup>, yang mana meliputi Selat Madura, Laut Jawa, Selat Bali dan Samudra Hindia dengan panjang garis pantai 1.600 km (Agustine *et al*, 2014). Kabupaten di Jawa Timur yang memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan terbesar, yaitu Kabupaten Banyuwangi. Berdasarkan Data Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyuwangi jumlah produksi ikan hasil dari penangkapan perikanan laut mengalami peningkatan mulai dari tahun 2016-2018, hal ini terlihat dari data produksi ikan laut pada tahun 2016 sebesar 44.182,65 ton, 44.382,50 ton pada tahun 2017 dan 73.864,40 ton pada tahun 2018. Berdasarkan data hasil produksi ikan tersebut, wilayah Kabupaten Banyuwangi memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah dan berpotensi untuk menghasilkan berbagai macam olahan hasil laut salah satunya terdapat di Kecamatan Muncar.

Kecamatan Muncar adalah salah satu penghasil ikan terbesar di Jawa Timur dan terbesar kedua di Indonesia setelah Bagansiapiapi. UD Riyan Putra merupakan salah satu industri pengolahan produk perikanan yang ada di Kecamatan Muncar. UD Riyan Putra terletak di Jalan Pindangan, Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi. Industri ini mengolah produk perikanan untuk meningkatkan harga jual serta mempertahankan daya simpan ikan supaya tidak cepat membusuk dengan cara pemindangan. Pemindangan menurut Adawyah (2018) merupakan upaya pengawetan sekaligus pengolahan ikan yang menggunakan teknik penggaraman dan pemanasan, pengolahan tersebut dilakukan dengan merebus atau memanaskan ikan dalam suasana bergaram selama waktu tertentu di dalam suatu wadah. Adapun jenis ikan yang digunakan dalam proses pemindangan pada UD Riyan Putra, yaitu ikan tongkol, ikan lemuru, dan juga ikan layang. UD Riyan Putra memiliki kapasitas produksi pindang ikan tongkol sebanyak 300 kg sampai 3000 kg perhari dengan

jangkauan pasar mencakup wilayah Banyuwangi, Jember, Bondowoso, Malang, Jombang, dan Surabaya.

UD Riyan Putra berdiri sejak tahun 2015 aktif beroperasi dengan tetap mempertahankan kualitas ikan pindangnya agar mampu berkompetisi dengan pesaing pindang. Utamanya di daerah Muncar terdapat banyak agroindustri pemindangan mengakibatkan setiap UKM harus tetap meningkatkan kualitas produknya agar dapat bersaing dipasaran. Permasalahan utama yang dihadapi UD Riyan Putra yaitu mengenai kualitas bahan baku ikan yang digunakan hasil tangkapan nelayan yang sudah tidak segar. Hal ini dapat mempengaruhi kualitas ikan pindang yang dihasilkan. Bahan baku ikan yang tidak segar dapat mengakibatkan kondisi ikan tidak utuh saat melalui proses pemindangan yang berpengaruh pada harga, kualitas, dan juga daya simpan ikan pindang.

Proses pemindangan ikan tongkol di UD Riyan Putra masih dilakukan secara tradisional sehingga tingkat kerusakan produk ikan pindang cukup besar. Namun UD Riyan Putra terus berusaha melakukan semaksimal mungkin untuk memperbaiki kualitas ikan pindang yang sesuai dengan standar yang ada dan memenuhi keinginan serta harapan konsumen. Standar ikan pindang yang baik dapat dilihat dari bentuk ikan pindang yang utuh tidak terdapat tubuh ikan yang patah, aroma yang khas ikan rebus tanpa bau busuk, tidak terdapat kotoran, permukaan kulit yang keset, dan juga rasa khas ikan pindang yang tidak terlalu asin. Pengendalian kualitas yang dilakukan oleh UD Riyan Putra masih termasuk pengendalian kualitas secara umum saja seperti melakukan sortasi atau pemilihan bahan baku ikan yang segar sebelum melalui proses pemindangan. Sedangkan untuk pengendalian kualitas secara spesifik dan menggunakan perhitungan angka belum pernah dilakukan oleh UD Riyan Putra.

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan pengendalian kualitas lebih lanjut oleh UD Riyan Putra untuk mengendalikan kerusakan produk. Upaya pengendalian kualitas dapat dilakukan dengan menggunakan alat bantu statistik dengan metode SPC (*Statistical Process Control*), yaitu suatu metodologi pengumpulan dan analisis data kualitas serta penentuan dan interpretasi pengukuran-pengukuran yang menjelaskan tentang proses dalam suatu sistem

industri untuk meningkatkan kualitas dari output guna memenuhi kebutuhan dan ekspektasi pelanggan (Gaspersz, 1998). Dalam melakukan pengendalian kualitas ini dapat menggunakan empat alat bantu statistik, yaitu diagram pareto, diagram sebab-akibat, peta kendali, dan kapabilitas proses (Cp). Penggunaan alat bantu statistik dapat membantu perusahaan dalam menentukan standar kerusakan produk serta mencari faktor-faktor penyebab kerusakan tersebut sehingga perusahaan dapat menekan tingkat kerusakan dari produk yang dihasilkan dan dapat berproduksi secara optimal.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk mengkaji dan melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pengendalian Kualitas Ikan Pindang Tongkol Dengan Metode *Statistical Process Control* (SPC) Pada UD Riyan Putra Di Kabupaten Banyuwangi”. Harapan peneliti dengan memanfaatkan metode SPC ini diharapkan mampu mengetahui pengendalian kualitas yang baik pada produk ikan pindang tongkol di UD Riyan Putra sehingga perusahaan akan mendapatkan keuntungan yang maksimal.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berikut merupakan rumusan masalah yang dapat dijabarkan dari uraian latar belakang diatas, antara lain:

1. Bagaimana pengendalian kualitas ikan pindang tongkol yang telah dilakukan pada UD Riyan Putra?
2. Bagaimana penerapan *statistical process control* (SPC) pada produk ikan pindang tongkol di UD Riyan Putra?
3. Bagaimana kapabilitas proses (Cp) produksi ikan pindang tongkol di UD Riyan Putra?