

BAB. 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia salah satu produk pangan yang menggunakan kedelai sebagai bahan baku adalah tempe. Tempe merupakan salah satu produk pangan yang terbuat dari fermentasi biji kedelai dan sudah banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia baik sebagai lauk maupun sebagai cemilan. Sebagian besar tempe diproduksi oleh industri skala kecil atau menengah. Industri kecil atau menengah memilih untuk memproduksi tempe karena produk tempe mempunyai pangsa pasar yang besar, hal ini terlihat dari banyaknya masyarakat Indonesia yang mengkonsumsi tempe. Selain itu, proses produksi tempe tidak memerlukan biaya atau modal yang besar sehingga cocok untuk industri kecil maupun menengah.

Home industri tempe Ibu Hasanah merupakan salah satu industri kecil yang mengolah kedelai menjadi produk tempe segar dengan kapasitas produksi minimal 50 kg per hari. Home industri tempe Ibu Hasanah merupakan usaha turun temurun sejak tahun 1996 yang terletak di desa Kalipang Pengarengan, Kecamatan Grati, Kabupaten Pasuruan. Usaha tersebut dikelola langsung oleh pemilik Home Industri yaitu Ibu Hasanah dan pekerja sebanyak 2 orang. Untuk mempertahankan kelangsungan usaha, Home industri tempe Ibu Hasanah selalu berupaya untuk menjaga kualitas produk agar sesuai dengan standar. Namun, tidak menutup kemungkinan kesalahan-kesalahan dapat terjadi didalam proses produksi yang mengakibatkan cacat pada produk.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan dengan pemilik Home industri tempe Ibu Hasanah, pada proses produksi tempe tidak selalu berjalan lancar karena tempe merupakan produk olahan makanan yang mudah rusak. Beberapa hal yang memberi pengaruh sangat signifikan terhadap kualitas tempe yang dihasilkan antara lain kualitas kedelai, kebersihan air, kualitas ragi tempe, proses produksi, sarana dan prasarana proses serta pekerja. Pada proses produksi tempe, home industri tempe Ibu Hasanah mengalami kendala-kendala seperti terdapat warna tempe yang tidak putih normal atau terdapat warna kehitaman pada beberapa bagian tempe, hal ini dapat disebabkan suhu tempat

fermentasi yang lembab atau karena kandungan air yang terlalu tinggi pada kedelai. Kendala lain yang terjadi pada proses produksi tempe adalah tekstur tempe yang tidak padat, hal ini dapat disebabkan kurang maksimalnya pada saat proses pemberian ragi tempe yang kurang merata atau kurang lamanya waktu proses fermentasi.

Produk tempe yang tidak sesuai standar dapat berpengaruh pada penurunan keuntungan yang diterima oleh home industri tempe ibu hasanah dikarenakan untuk tempe yang masih layak dikonsumsi akan dijual dengan harga yang lebih rendah sedangkan untuk tempe yang sudah tidak layak dikonsumsi akan langsung dibuang. Untuk itu dalam mempertahankan kualitas tempe agar tetap terjaga selama proses produksi diperlukan pengendalian kualitas untuk menghindari kerugian dari produk tempe yang rusak. Teknik pengendalian kualitas yang dapat digunakan adalah dengan menggunakan metode SQC (*Statistical Quality Control*) dan SPC (*Statistical Process Control*).

Metode SQC (*Statistical Quality Control*) dan SPC (*Statistical Process Control*) merupakan salah satu metode analisis yang mempunyai kemampuan untuk menggambarkan penyebab terjadinya kecacatan yang terjadi, baik dari segi kualitas produk maupun dari segi kualitas proses produksi hingga dapat melakukan suatu perbaikan atau tindakan pencegahan sebelum permasalahan terjadi. Tujuan dari kedua metode tersebut adalah agar dapat mengetahui akar dari penyebab terjadinya penurunan kualitas produk sehingga dapat meningkatkan kinerja proses produksi dan kualitas produk yang dihasilkan (Siregar, 2019). Berdasarkan latar belakang diatas maka penelitian ini mengambil judul “Analisis Pengendalian Kualitas Produk Tempe dengan Metode SQC dan SPC pada Home Industri Tempe Ibu Hasanah di Kabupaten Pasuruan”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka peneliti merumuskan permasalahan yang akan diteliti adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimanakah penerapan pengendalian kualitas tempe di Home Industri Tempe Ibu Hasanah?

- b. Apakah yang menjadi penyebab timbulnya kecacatan pada produk dalam kegiatan produksi tempe di Home Industri Tempe Ibu Hasanah?
- c. Bagaimanakah penerapan pengendalian kualitas dengan menggunakan Metode SQC (*Statistical Quality Control*) dan SPC (*Statistical Process Control*) di Home Industri Tempe Ibu Hasanah?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Mengetahui penerapan pengendalian kualitas tempe di Home Industri Tempe Ibu Hasanah.
- b. Mengidentifikasi penyebab timbulnya kecacatan pada produk tempe dalam kegiatan produksi tempe di Home Industri Tempe Ibu Hasanah.
- c. Menganalisis penerapan pengendalian kualitas dengan menggunakan Metode SQC (*Statistical Quality Control*) dan SPC (*Statistical Process Control*).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagi Perusahaan
 - 1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi Home Industri Tempe Ibu Hasanah mengenai jenis kecacatan pada produk dan faktor penyebab timbulnya kecacatan pada produk.
 - 2. Dapat digunakan sebagai upaya perbaikan dalam mengurangi kecacatan produk tempe dan dapat menjadi usulan dalam meningkatkan kualitas tempe yang dihasilkan.
- b. Bagi Peneliti

Dengan hasil penelitian ini peneliti dapat mengetahui sejauh mana teori-teori yang diperoleh selama ini untuk diimplementasikan dalam suatu perusahaan. Selain itu juga dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam dunia usaha.

c. **Bagi Pihak Lain**

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi atau bahan informasi bagi peneliti selanjutnya yang berkaitan dengan pengendalian kualitas pada suatu usaha.