

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Saat ini kebutuhan masyarakat cenderung semakin meningkat dari waktu ke waktu. Hal ini membuat manusia semakin selektif dalam memilih kebutuhan yang mereka butuhkan dan pada akhirnya akan membuat persaingan usaha semakin ketat. Dengan adanya persaingan usaha yang semakin ketat ini, tidak cukup bagi para pelaku usaha dalam memberikan pelayanan yang baik saja, namun juga harus melakukan peningkatan dari kualitas hasil yang diproduksinya agar dapat memenuhi apa yang diinginkan konsumen, karena konsumen saat ini sudah pintar dalam membandingkan produk sejenis yang mempunyai kualitas yang lebih baik. Maka dari itu, perlunya upaya pengendalian kualitas pada produk agar memiliki masa daya jual yang lebih panjang.

Pengendalian kualitas adalah suatu kegiatan (pengendalian perusahaan) yang perlu dijaga dan diarahkan dalam rangka menjaga mutu produk atau jasa suatu perusahaan yang sesuai dengan apa yang telah direncanakan oleh perusahaan (Ahyari, 2000:240). Perusahaan yang menciptakan produk dengan kualitas rendah, tentu akan mempengaruhi operasional dari perusahaan dan akan menyulitkan untuk bersaing dengan produk sejenis di pasar. Di sisi lain, perusahaan yang mampu menciptakan produk yang memiliki kualitas yang lebih baik, akan dapat bersaing dengan produk sejenis di pasar.

Tujuan dari pengendalian kualitas yaitu untuk memastikan produk yang dihasilkan tersebut memiliki standart kualitas yang sudah ditetapkan. Jika dalam proses produksi sudah mencapai kualitas yang sesuai dengan standart, maka konsumen akan menerima dengan baik produk yang telah dihasilkan. Selain itu, upaya pengendalian kualitas juga dapat meminimalisir adanya kerugian-kerugian yang disebabkan oleh hasil produk yang tidak memiliki kualitas yang bagus, sehingga biaya produksi yang dikeluarkan semakin rendah. Hal tersebut sangat membantu para pemilik usaha mengingat kualitas dari produk merupakan salah satu hal penting dalam kelanjutan hidup usaha dalam jangka panjang.

Ketidakcermatan suatu usaha dalam memperhatikan kualitas produk

yang dihasilkan akan berakibat fatal bagi usaha tersebut, karena akan berpengaruh terhadap daya jual produk yang semakin lama akan semakin menurun dan akan tersingkir dari persaingan produk yang sejenis. Oleh karena itu, pelaku usaha dipaksa untuk lebih teliti dalam hal kualitas produk yang dihasilkan agar presentase kecacatan produk tidak terlalu besar. Salah satu produk yang harus diperhatikan dan dijaga kualitasnya adalah Tahu. Tahu merupakan salah satu makanan tradisional yang terbuat dari endapan perasan biji kedelai. Saat ini, hampir semua masyarakat mengkonsumsi atau mengolah tahu menjadi camilan ataupun sebagai lauk karena tahu ini memiliki banyak kandungan yang berguna bagi tubuh manusia. Dengan banyaknya masyarakat yang mengkonsumsi tahu, semakin banyak juga para pesaing yang terus bermunculan untuk menguasai pasar tersebut.

UMKM Tahu Noval merupakan salah satu produsen Tahu yang berlokasi di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember dan sudah berdiri sejak tahun 1988. UMKM Tahu Noval melakukan proses produksi dimulai dari pembelian bahan baku kedelai hingga pemasaran produk tahu tersebut. Dari banyaknya alur proses produksi tersebut, memungkinkan terjadinya beberapa risiko-risiko yang muncul sehingga menyebabkan hasil produksi tersebut mengalami kecacatan. Untuk mempertahankan kualitas produk, pelaku usaha dituntut untuk memperhatikan setiap alur produksinya, mulai dari bahan baku sampai proses pengemasan. Dengan melakukan proses pengendalian kualitas yang baik, tentu akan mengurangi jumlah produk yang cacat dan meningkatkan mutu dari produk tahu tersebut.

Berdasarkan penjelasan dari pemilik dari UMKM Tahu Noval, kendala yang dialami oleh pemilik usaha yaitu dalam hal kualitas tahu yang dihasilkan. Pemilik usaha menjelaskan bahwa dalam 1 hari produksi, jumlah produk tahu yang dihasilkan mengalami kecacatan minimal sebanyak 5% dari total produksi. Jadi, minimal produk tahu yang mengalami kecacatan yakni mencapai 288 buah dari total 5.760 buah tahu yang dihasilkan. Dengan kondisi tersebut tentu akan merugikan pemilik usaha, dan tentunya akan berdampak pada respon konsumen setelah melakukan transaksi terhadap tahu tersebut. Adapun kecacatan produk

tahu yang terjadi di UMKM Tahu Noval yaitu keutuhan bentuk dari tahu, tekstur tahu, dan kebersihan tahu. Keutuhan bentuk yang dimaksud yaitu tidak seragamnya bentuk yang dihasilkan setelah melalui proses pemotongan. Kemudian untuk tekstur tahu yang dimaksud yaitu terdapat tahu yang memiliki tekstur padat dan kurang padat, sehingga akan berpengaruh terhadap hasil akhir produk tahu tersebut. Untuk kebersihan tahu, masih terdapat kotoran seperti pasir yang tercampur dengan adonan tahu.

Dengan kondisi tersebut, tentu akan berpengaruh terhadap tanggapan dari konsumen dalam hal kualitas dari produk tahu tersebut dan juga berpengaruh terhadap keberlangsungan hidup usaha untuk ke depannya. Oleh karena itu, pelaku usaha dituntut untuk melakukan upaya pengendalian kualitas produk tahu tersebut dengan baik. Dalam upaya melakukan pengendalian kualitas, terdapat beberapa alat analisis yang dipakai peneliti seperti peta kendali, kapabilitas proses, diagram pareto, dan diagram sebab akibat.

Berdasarkan dari uraian diatas, peneliti tertarik untuk membantu meningkatkan kualitas dari produk tahu dengan menerapkan pengendalian kualitas dengan metode SPC (*Statistical Process Control*). Dimana penggunaan metode SPC ini bertujuan untuk dapat meningkatkan kualitas hasil produksi dengan cara mengumpulkan dan menganalisis data yang berkaitan dengan kualitas, seperti dapat mengetahui jumlah kecacatan, jenis kecacatan, dan faktor-faktor penyebab dari kecacatan produk tahu tersebut. Sehingga dengan hasil penelitian ini dapat membantu mengatasi ataupun sebagai saran untuk perbaikan berupa alternatif pemecahan masalah dalam hal kecacatan produk tahu. Oleh karena itu, peneliti ingin mengambil judul penelitian “Analisis Pengendalian Kualitas Tahu Dengan Metode *Statistical Process Control* (SPC) Pada UMKM Tahu Noval Kabupaten Jember”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana penerapan peta kendali pada produk tahu di UMKM Tahu Noval ?
2. Bagaimana kapabilitas proses pada produk tahu di UMKM Tahu Noval ?

3. Apa saja faktor penyebab munculnya kecacatan pada produk tahu di UMKM Tahu Noval dan bagaimana alternatif solusinya ?

### **1.3 Tujuan**

1. Untuk menganalisis penerapan peta kendali pada produk tahu di UMKM Tahu Noval.
2. Untuk menganalisis kapabilitas proses pada produk tahu di UMKM Tahu Noval.
3. Untuk mengidentifikasi apa saja faktor penyebab munculnya kecacatan pada produk tahu di UMKM Tahu Noval serta memberikan alternatif solusi kepada UMKM Tahu Noval.

### **1.4 Manfaat**

1. Bagi perusahaan  
Hasil penelitian ini diharapkan mampu membantu perusahaan dalam mengatasi kecacatan pada produk tahu di UMKM Tahu Noval.
2. Bagi peneliti  
Hasil penelitian ini akan bermanfaat bagi peneliti karena dapat menambah wawasan serta pengetahuan tentang pengendalian kualitas dari produk.
3. Bagi pembaca  
Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya dalam bidang pengendalian kualitas produk.