

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Kabupaten Lumajang merupakan sebuah kabupaten di Jawa timur dengan julukan Kota Pisang. Menurut data Badan Pusat Statistik tahun 2020, jumlah produksi pisang Indonesia mampu mencapai 8.182.756 ton, dengan provinsi penghasil pisang terbesar adalah Jawa Timur sebesar 2.618.795 Ton. Sentra penghasil pisang di Jawa Timur salah satunya adalah Kabupaten Lumajang dengan total produksi pisang pada tahun 2020 sebesar 1.106.399 ton. Sentra penghasil pisang Kabupaten Lumajang merupakan Kecamatan Pasrujambe sebanyak 277.000 ton dan Kecamatan Senduro sebanyak 273.209 ton. Tiga desa penghasil pisang terbesar di Kecamatan Senduro adalah Senduro, Sarikemuning dan Burno (Badan Pusat Statistik Kabupaten Lumajang, 2021). Keripik pisang merupakan salah satu olahan buah pisang yang dihasilkan di Kabupaten Lumajang. Produk keripik pisang adalah salah satu oleh-oleh khas Kabupaten Lumajang. UD. Burno Sari merupakan produsen keripik pisang yang berada di Desa Burno Kecamatan Senduro Kabupaten Lumajang. Dengan adanya pandemi COVID-19 yang melanda, saat ini UD. Burno Sari mengalami penurunan dalam jumlah produksi. Selain dikarenakan kondisi pasar yang kurang baik akibat pandemi namun juga akibat semakin ketatnya persaingan yang terjadi, bahkan terdapat produsen keripik pisang lain yang lokasinya bersebelahan dengan UD. Burno Sari yakni merk Raja Rasa. Kemudian di Kecamatan Senduro, UD Burno Sari juga harus bersaing dengan merk Gunung Harta. Di Kabupaten Lumajang, setidaknya terdapat beberapa merk keripik pisang yang sudah ternama. Contohnya, merk SAAS, Jati Arum, Bola Dunia, Guci Emas, Mahameru dan Dwi Tunggal. Dengan banyaknya merk yang beredar, tentu tingkat persaingan menjadi semakin tinggi. Mengingat keripik pisang sendiri merupakan produk oleh-oleh khas dari Kabupaten Lumajang. Sebuah proses produksi yang baik adalah proses produksi yang memiliki manajemen pengendalian kualitas yang baik dengan

memiliki standar produksi. Produk makanan seperti keripik pisang harus memiliki *Quality Control* (QC) yang baik guna menjamin kualitas dan keamanannya, terlebih lagi dengan posisi keripik pisang menjadi produk oleh-oleh khas daerah Lumajang.

Pengendalian kualitas atau *Quality Control* (QC) menurut Montgomery (1995) dalam Irwan dan Haryono (2015:62) merupakan sebuah aktivitas untuk mengendalikan kualitas produk melalui kombinasi alat dan teknik dengan efisiensi pada biaya yang dikeluarkan. *Quality Control* (QC) bertujuan untuk mengurangi tingkat kesalahan/kecacatan produk hingga batas minimal dan sekaligus menjadi instrumen dalam perbaikan proses produksi. Salah satu metode pengendalian kualitas yang dapat diterapkan oleh UD. Burno Sari adalah dengan metode *Statistical Process Control* (SPC). Menurut Gaspersz (1998) dalam Fauzi (2021), *Statistical Process Control* (SPC) merupakan jenis 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.

SNI 01-4315-1996 menjelaskan bahwa keripik pisang merupakan produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Jenis buah pisang yang dapat dibuat menjadi keripik adalah jenis pisang olahan yang sudah matang seperti pisang Kepok, Tanduk, Nangka, dan beberapa jenis pisang olahan lainnya. Menurut Haryanto dkk. (2013), pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang selain memanfaatkan segala nutrisi yang terkandung dalam buah pisang juga untuk memberikan nilai tambah bagi buah pisang serta memperpanjang masa konsumsinya.

UD. Burno sari merupakan sebuah usaha yang berjalan pada bidang makanan dan oleh-oleh. UD. Burno Sari berlokasi di Desa Burno Kecamatan Senduro Kabupaten Lumajang. Saat ini UD. Burno Sari memproduksi dua jenis produk yakni keripik pisang dan sale pisang. Seiring berjalannya waktu dan disertai dengan pandemi yang mengakibatkan turunnya permintaan pasar, fokus

utama UD. Burno Sari saat ini adalah memproduksi keripik pisang dengan jenis pisang Agung dan pisang Embug. Pisang Embug sendiri merupakan hasil dari persilangan antara jenis pisang Raja dengan pisang Kepok. Sedangkan jenis pisang Agung sendiri merupakan jenis pisang yang menjadi ikon Kabupaten Lumajang. Alur produksi keripik pisang di UD. Burno Sari secara berturut-urut adalah pembelian bahan baku buah pisang di pasar, sortasi buah pisang, pengupasan, perajangan, pencucian, pewarnaan (*optional*), penggorengan pertama, sortasi keripik pisang pertama, penyimpanan, penggulaan, penggorengan kedua, penirisan, sortasi keripik pisang kedua, pengemasan. Dengan alur produksi yang cukup panjang tersebut, terdapat risiko-risiko yang muncul sehingga berujung pada kecacatan produk yang dihasilkan.

Berdasarkan penjelasan Ibu Ani selaku pemilik dari UD. Burno Sari, permasalahan/hambatan yang dihadapi selain kondisi pasar yang buruk adalah pada bidang pengendalian kualitas. Ibu Ani menuturkan bahwa dalam satu kali produksi, jumlah minimal keripik pisang yang mengalami kecacatan adalah sebanyak 5% dari total produksi. Artinya, minimal keripik pisang yang cacat mencapai 2,5 kg dari total 50 kg. Apabila dikonversikan menjadi uang, dengan harga 100 gram keripik pisang adalah Rp. 9.750. maka minimal kerugian yang didapatkan UD. Burno Sari adalah sekitar Rp. 243.750. Jumlah ini merupakan minimal kecacatan yang mampu disortir oleh pegawai UD. Burno Sari. Sedangkan pemilik menuturkan bahwa masih terdapat keripik pisang cacat yang lolos dari proses sortasi. Hal ini dibuktikan dengan adanya komplain dan retur barang oleh konsumen. Sehingga masih terdapat potensi presentase kecacatan dan kerugian yang lebih besar dihadapi oleh UD. Burno Sari. Bu Ani menjelaskan bahwa pegawai terkadang sulit untuk menerapkan nasihat yang diberikan. Sebagai contoh, dalam melakukan proses sortasi terkadang dilakukan secara asal-asalan apabila tidak diawasi oleh pemilik. Kecacatan produk keripik pisang tersebut terbagi menjadi beberapa jenis kecacatan. Jenis kecacatan yang umum ditemui adalah keripik yang tidak utuh seperti remuk dan lengket. Dua jenis kecacatan tersebut menyebabkan UD. Burno Sari mendapat komplain dan juga pengembalian produk. Selain kecacatan tersebut, pemilik juga menjelaskan

adanya kecacatan berupa ketidakseragaman warna seperti keripik gosong akibat penggorengan yang tidak optimal dan juga warna pucat akibat pewarnaan yang kurang merata. Pada kegiatan observasi awal yang peneliti lakukan, terdapat jenis kecacatan lain yakni kebersihan keripik yang lupa disebutkan pada saat wawancara. Kebersihan yang dimaksud adalah tampilan keripik terdapat kotoran berupa bintik-bintik hitam dan remahan keripik yang gosong akibat penggorengan menempel pada keripik. Oleh karena itu, penentuan variabel dari penelitian ini adalah jenis kecacatan yang disebutkan oleh pemilik usaha. Dengan kondisi demikian, maka UD. Burno Sari tentu menghadapi permasalahan yang akan merugikan nama baik usaha dan jalannya usaha.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk menerapkan pengendalian kualitas dengan metode SPC (*Statistical Process Control*) dan memilih UD. Burno Sari sebagai tempat penelitian saya. Hal ini didasarkan pada kondisi perusahaan dimana masih terdapat keripik pisang cacat yang lolos dari *Quality Control* (QC) perusahaan. Artinya, dibutuhkan sebuah perbaikan proses QC dengan menerapkan metode yang tepat agar proses QC yang dilakukan menjadi lebih optimal. Metode SPC dipilih karena metode ini dinilai relatif sederhana penerapannya, namun dapat membawa hasil yang cukup optimal melalui pendekatan secara statistik. Selain itu, SPC juga dapat menunjukkan faktor-faktor penyebab kecacatan serta dapat menentukan prioritas perbaikan. Sehingga, harapan penulis kepada UMKM seperti UD. Burno Sari adalah dapat menerapkan *Statistical Process Control* secara mandiri kedepannya. Dengan menggunakan metode SPC, peneliti ingin mengetahui jumlah kecacatan, jenis kecacatan yang menjadi prioritas untuk dipecahkan, dan juga faktor-faktor apa yang mempengaruhi kecacatan tersebut. Sehingga, hasil penelitian ini berupa saran perbaikan proses dan masukan berupa alternatif pemecahan masalah kecacatan. Guna mewujudkan hal tersebut, peneliti menggunakan alat bantu statistik berupa peta kendali dan kapabilitas proses sebagai alat pengukuran proses produksi yang dilakukan UD. Burno Sari sudah dalam kendali atau belum. Serta diagram pareto dan diagram sebab-akibat yang akan peneliti gunakan untuk menemukan akar penyebab masalah kecacatan beserta solusinya. Peneliti berharap dengan

menggunakan metode SPC dapat membantu UD. Burno Sari dalam menjaga kualitas produk, memastikan keseragaman produk, menambah efisiensi biaya produksi, dan juga mengurangi jumlah produk yang dikembalikan sehingga mampu mendongkrak nama baik UD. Burno Sari menjadi lebih baik lagi. Dengan latar belakang tersebut, peneliti bermaksud untuk mengambil judul penelitian “Analisis Pengendalian Kualitas Keripik Pisang dengan Metode *Statistical Process Control* (SPC) di UD. Burno Sari Kabupaten Lumajang”.

1.2. Rumusan Masalah

- 1) Bagaimana *Quality Control* (QC) produk keripik pisang yang dilakukan di UD. Burno Sari?
- 2) Bagaimana penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) dengan alat bantu peta kendali pada produk keripik pisang di UD. Burno Sari?
- 3) Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan munculnya kecacatan produk keripik pisang di UD. Burno Sari dan bagaimana alternatif solusinya?

1.3. Tujuan Penelitian

- 1) Untuk mengetahui dan menganalisis *Quality Control* (QC) produk keripik pisang yang dilakukan di UD. Burno Sari.
- 2) Untuk mengetahui dan menganalisis penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) dengan alat bantu peta kendali pada produk keripik pisang di UD. Burno Sari.
- 3) Untuk mengetahui dan melakukan identifikasi faktor-faktor yang menyebabkan munculnya kecacatan produk keripik pisang di UD. Burno Sari serta memberikan alternative solusi kepada UD. Burno Sari.

1.4. Manfaat Penelitian

- 1) Manfaat bagi perusahaan, penelitian ini diharapkan membawa dampak baik bagi UD. Burno Sari melalui perbaikan pengendalian kualitas produk keripik pisang serta memberikan masukan berupa solusi dalam pemecahan masalah pengendalian kualitas.
- 2) Manfaat bagi peneliti, dapat menambah pengalaman dalam bidang penerapan pengendalian kualitas khususnya produk keripik pisang. Serta

untuk memenuhi syarat peneliti dalam menyelesaikan pendidikan program studi Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember.

- 3) Manfaat bagi masyarakat umum dan peneliti lain, menjadi referensi/literature dalam bidang pengendalian kualitas serta sebagai bahan studi empiris dalam penelitian selanjutnya, khususnya dengan metode *Statistical Process Control* (SPC) dan juga produk keripik pisang.