

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan ekonomi beberapa tahun ini mulai mengalami kemajuan, membuat persaingan dalam dunia bisnis semakin tinggi, sehingga dapat membuat persaingan antar pelaku usaha semakin meningkat dan tidak terhindarkan. Salah satu bentuk dari persaingan antar pelaku usaha adalah dengan menjaga dan meningkatkan kualitas pelayanan dan kualitas produk maupun jasa. Tidak hanya cukup memberikan kualitas pelayanan yang terbaik akan tetapi kualitas produk atau jasa yang ditawarkan juga harus memiliki jaminan mutu yang berkualitas agar mampu memenuhi kepuasan konsumen. Kualitas produk adalah salah satu dari beberapa faktor yang memengaruhi sudut pandang dan perilaku konsumen terhadap pengambilan keputusan konsumen dalam pembelian terhadap produk tersebut. Maka dari itu, pengusaha harus bisa menghasilkan produk yang berkualitas agar dapat bersaing.

Saat ini berbagai industri mulai merencanakan dan mengimplementasikan sistem pengendalian kualitas untuk menerima tuntutan persaingan yang semakin kompetitif serta dapat mengurangi biaya kerugian dari biaya kualitas yang disebabkan ketidaksesuaian produk. Pengendalian kualitas merupakan suatu aktivitas pengelolaan pengukuran karakteristik kualitas produk, membandingkan dengan standar kualitas produk yang telah ada dan mengambil tindakan perbaikan sesuai dengan standar jika ada perbedaan kualitas antara cara, proses serta penampilan yang tidak sesuai dengan standar yang ada (Montgomery, 1995 dalam Irwan dan Haryono, 2015:35).

Kualitas merupakan keseluruhan ciri dan karakteristik dari sebuah produk atau jasa yang mampu untuk memuaskan kebutuhan, baik dinyatakan secara tegas maupun tersamarkan. Kualitas juga dapat diartikan nilai barang dan kecocokan. Kualitas diartikan sebagai upaya dari produsen untuk memenuhi kepuasan pelanggan dengan memberikan apa yang menjadi kebutuhan, ekspektasi, dan

bahkan harapan dari pelanggan, di mana upaya tersebut terlihat dan terukur dari hasil akhir produk yang dihasilkan (Tannady, 2015:3). Jadi kualitas merupakan hal yang sangat penting bagi suatu produk untuk memenuhi kepuasan pelanggan, salah satu produknya adalah tahu.

Tahu adalah gumpalan protein yang diperoleh dari hasil penyarian kedelai yang telah digiling dengan penambahan air (Sarwono dan Saragih, 2001:2). Tahu merupakan sebuah produk makanan yang sangat dekat dengan masyarakat. Sebagian besar masyarakat Indonesia dari kalangan kelas bawah sampai kalangan menengah ke atas mengkonsumsi tahu karena memiliki kandungan yang baik. Dalam proses pembuatan tahu, membutuhkan berbagai banyak peralatan sehingga sering kali terjadi kesalahan atau kerusakan produk apabila pengendalian pada setiap proses tidak dilakukan dengan baik. Selama ini banyak dari industri UMKM yang bergerak pada bidang usaha pangan di Indonesia terutama di Kabupaten Banyuwangi hanya melakukan pengendalian kualitas secara konvensional tidak menggunakan metode atau teknik khusus sehingga masih banyak ditemukan tahu yang kondisinya kurang baik atau cacat, seperti tidak utuh, kotor, dan tidak seragam bentuknya.

Usaha pembuatan tahu merupakan usaha yang bergerak pada bidang pangan. Salah satunya adalah UD. Jarno Tahu yang terletak di Dusun Jatimulyo, RT.05 RW.02, Desa Glagahagung, Kecamatan Purwoharjo, Kabupaten Banyuwangi. Usaha pembuatan tahu ini sudah berdiri sejak tahun 2006. UD. Jarno Tahu mampu memproduksi 1,1 kwintal tahu atau kurang lebih sebanyak 7260 potong tahu setiap harinya, dengan rincian 5 kg dalam 1 kali produksi dan menghasilkan 330 potong tahu dalam 1 kali produksi. Sebuah produksi tahu memerlukan kualitas mutu yang baik. Mempertahankan mutu produknya maka perusahaan harus menjaga dan meningkatkan kualitas dari produknya, mulai dari bahan baku, proses pengolahan atau alat yang digunakan untuk produksi. Pengendalian kualitas yang tepat memberikan dampak positif pada produk seperti dapat meningkatkan permintaan dari pelanggan. Selain dapat meningkatkan kualitas produk, pengendalian kualitas juga dapat mengurangi atau menghilangkan kecacatan produk saat proses produksi. Contoh kecacatan produk

tahu pada UD. Jarno Tahu yaitu bentuk dan ukuran tahu tidak seragam seperti tahu tidak berbentuk persegi dan terlalu miring, tahu yang tidak utuh, terdapat kotoran pada tahu seperti kerikil dan kulit kedelai. Menganalisis aspek-aspek mutu tahu tersebut diharapkan dapat dievaluasi adanya penyimpangan mutu dan segera dilakukan tindakan perbaikan mutu.

Mempertahankan kualitas produk diperlukan teknik pengendalian untuk menjaga kualitas produknya. Salah satu cara yang dapat digunakan adalah dengan teknik pengendalian kualitas menggunakan alat bantu statistik yaitu metode *Statistical Process Control (SPC)*. Metode *SPC (Statistical Process Control)* adalah 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, 1998:1). Mengetahui adanya ketidaksesuaian kualitas tersebut maka tindakan yang dapat dilakukan adalah menggunakan diagram pareto, diagram ishikawa, peta kendali p dan kapabilitas proses (C_p).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin mengetahui bagaimana penerapan pengendalian kualitas pada UD. Jarno Tahu. Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti melakukan penelitian analisis pengendalian kualitas tahu menggunakan metode *Statistical Process Control (SPC)* pada UD. Jarno Tahu di Kabupaten Banyuwangi.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengendalian kualitas tahu yang terjadi pada UD. Jarno Tahu di Kabupaten Banyuwangi ?
- b. Bagaimana penerapan pengendalian kualitas tahu menggunakan *statistical process control (SPC)* pada UD. Jarno Tahu di Kabupaten Banyuwangi ?
- c. Bagaimana nilai indeks kapabilitas proses produksi (C_p) produk tahu pada UD. Jarno Tahu di Kabupaten Banyuwangi ?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Menganalisis pengendalian kualitas tahu yang terjadi UD. Jarno Tahu di Kabupaten Banyuwangi.
- b. Mengamati dan menganalisis penerapan pengendalian kualitas tahu menggunakan *statistical process control* (SPC) pada UD. Jarno Tahu di Kabupaten Banyuwangi.
- c. Menganalisis dan mengetahui nilai indeks kapabilitas proses produksi (C_p) produk tahu pada UD. Jarno Tahu di Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Bagi perusahaan
Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk dapat melakukan pengendalian kualitas dalam rangka mengurangi permasalahan terhadap kecacatan produk khususnya pada produk tahu.
- b. Bagi peneliti
Penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas mengenai pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC) pada suatu produk khususnya pada produk tahu.
- c. Bagi pembaca.
Dapat digunakan sebagai referensi dalam melakukan penelitian selanjutnya serta untuk menambah wawasan dalam bidang pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC) khususnya pada produk tahu.