

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Di Indonesia terutama Provinsi Jawa Timur, industri pengolahan setiap tahun terus bertambah. Hal ini terlihat dari semakin banyaknya jumlah perindustrian di Indonesia baik industri kecil hingga industri besar. Setiap industri membuat sebuah produk yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen yang sangat beragam. Persaingan yang ketat seiring berkembangnya zaman dan kemajuan ilmu teknologi saat ini menuntut pihak industri untuk lebih teliti dalam menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan.

Kualitas suatu produk adalah satu dari beberapa faktor yang dapat mempengaruhi sudut pandang dan perilaku konsumen dalam mengambil keputusan pembelian terhadap produk tersebut. Konsumen pada saat ini cenderung lebih mementingkan kualitas produk daripada harga suatu produk yang ditawarkan oleh konsumen sehingga sebuah industri harus mampu untuk menjaga kualitas produk yang akan dihasilkan sehingga produk dapat diterima oleh konsumen.

Tahu merupakan produk unggulan khas Propinsi Jawa Timur yang merupakan produk makanan asal China. Sebagian besar masyarakat mengkonsumsi tahu, baik sebagai lauk maupun sebagai camilan. Meskipun produk ini diminati, namun merupakan jenis makanan yang tidak tahan lama, karena tahu mengandung air dan protein tinggi yang merupakan media tumbuh yang potensial bagi bakteri. Tahu adalah gumpalan protein yang diperoleh dari hasil penyarian kedelai yang telah digiling dengan penambahan air (Sarwono dan Saragih, 2001:2)

Tahu diproduksi dengan memanfaatkan sifat protein, yaitu akan menggumpal bila bereaksi dengan asam. Penggumpalan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara cepat dan serentak diseluruh bagian cairan sari kedelai,

sehingga sebagian besar air yang semula tercampur dalam sari kedelai akan terperangkap didalamnya. Berdasarkan Sarwono dan Saragih (2001:4) menyatakan bahwa adanya kandungan protein yang cukup tinggi dan lemak, tahu termasuk produk yang mudah atau cepat busuk. Protein dan lemak tersebut merupakan media yang baik untuk pertumbuhan jasad renik pembusuk seperti bakteri. Dalam suhu ruang dan tanpa kemasan, umur simpan tahu hanya 1-2 hari. lebih dari waktu tersebut rasanya menjadi asam, lalu berangsur-angsur menjadi busuk. Dalam proses pembuatan tahu tersebut, membutuhkan berbagai banyak peralatan sehingga sering kali terjadi kesalahan atau kerusakan produk apabila pengendalian pada setiap proses tidak dilakukan dengan baik.

Di Kabupaten Jember terdapat berbagai macam usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan bahan makanan khususnya dari bahan baku kedelai yaitu tahu. UD. Saudara Jaya yang berada di Patrang merupakan salah satu dari sekian banyak usaha yang memproduksi tahu. Industri tersebut memiliki kapasitas produksi 200 kg untuk setiap proses produksinya. Sejak berdiri tahun 1991, usaha ini menghadapi berbagai macam kendala yang dimana salah satunya adalah tentang kualitas produk tahu tersebut.

UD. Saudara Jaya berusaha melakukan proses produksi semaksimal mungkin agar memperoleh hasil tahu yang sesuai dengan standart perusahaan yaitu dengan bentuk tahu yang utuh tidak terdapat tahu yang rompal atau hancur, tidak adanya kotoran yang terdapat pada tahu dan potongan tahu yang sama dan seragam atau tidak ada yang terlalu pipih, terlalu tebal, tercetak miring, dan terlalu kecil maupun besar ukurannya. Namun, tidak menutup kemungkinan kesalahan-kesalahan terjadi di dalam proses produksi dan ditambah pada UD. Saudara Jaya belum ada pengendalian kualitas yang dilakukan sehingga besar kemungkinan besar terjadi kesalahan-kesalahan yang menyebabkan produk tahu mengalami kecacatan. Kesalahan-kesalahan tersebut bisa terjadi karena bahan baku, tenaga kerja, atau peralatan yang digunakan sehingga perlu adanya perhatian dan pengawasan khusus agar produk yang dihasilkan sesuai. Kesalahan yang terjadi berdampak pada hasil tahu yang diproduksi termasuk dalam produk cacat seperti keutuhan tahu yang tidak utuh atau standart perusahaan yaitu dalam bentuk utuh

artinya tidak rompal dibagian pinggir dan tidak pecah, terdapat kotoran pada tahu dan potongan yang tidak sesuai.

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan, bahwa dalam penelitian pengendalian kualitas yang dilakukan untuk mengendalikan kualitas suatu produk adalah menggunakan metode SPC (*Statistical Procces Control*) Pada UD. Saudara Jaya di Kabupaten Jember.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan dan beberapa penjelasan yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan utama menjadi dasar dilakukannya penelitian ini antara lain :

1. Bagaimana pengendalian kualitas produk tahu putih yang dilakukan di UD. Saudara Jaya?
2. Bagaimana analisis pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC) yang dilakukan terhadap produk tahu putih di UD. Saudara Jaya?
3. Bagaimana nilai indeks kapabilitas proses produksi (Cp) produk tahu putih pada UD. Saudara Jaya?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penelitian tentang pengendalian kualitas tahu putih yang akan dilakukan ini, berdasarkan rumusan masalah yang telah disusun secara rinci antara lain :

1. Mengetahui dan menganalisis bagaimana pengendalian kualitas produk tahu putih yang dilakukan pada UD. Saudara Jaya.
2. Mengetahui dan menganalisis pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC) yang dilakukan terhadap produk tahu putih di UD. Saudara Jaya.
3. Mengetahui dan menganalisis nilai indeks kapabilitas proses produksi (Cp) produk tahu putih pada UD. Saudara Jaya.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan diatas, maka manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi pihak perusahaan, penelitian ini dapat dijadikan pertimbangan pihak manajemen perusahaan guna dapat meningkatkan kualitas produk tahu putih yang dihasilkan khususnya pada UD. Saudara Jaya.
2. Bagi pihak peneliti lain, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pengendalian kualitas produk dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC).
3. Bagi peneliti, penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan penerapan ilmu tentang pengendalian kualitas pada produk tahu putih.