

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan bisnis saat ini semakin meningkat pesat ditengah-tengah kondisi perekonomian Indonesia yang cenderung tidak stabil. Hal tersebut memberikan dampak terhadap persaingan bisnis yang semakin ketat, yang mengharuskan perusahaan berskala kecil, menengah hingga berskala besar untuk bisa tetap mempertahankan eksistensinya didunia industri.

Permintaan terhadap pangan atau lebih spesifiknya yaitu jajanan saat ini semakin tinggi yang merupakan dampak dari tingkat konsumsi masyarakat yang semakin banyak dan juga beragam. Hal tersebut memicu persaingan antar industri makanan yang semakin padat. Semakin maraknya bermunculan berbagai jenis jajanan dengan berbagai inovasinya serta pengaruh lingkungan membuat selera konsumen semakin beragam, sehingga membuat para konsumen melakukan perbandingan terhadap beberapa produk yang sama atau sejenis untuk mendapatkan produk yang lebih baik bukan hanya dari sisi penampilan atau *packaging* saja melainkan dari keseluruhan aspek, termasuk didalamnya adalah kualitas produk. Penting bagi perusahaan untuk memperhatikan dan memperbaiki kualitas produk dengan cara menerapkan pengendalian kualitas produksi yang tepat dan optimal, agar kualitas produk semakin meningkat.

Kualitas suatu produk yang tidak dikendalikan tidak hanya memberikan dampak terhadap meningkatnya biaya produksi namun juga terhadap keputusan pembelian oleh konsumen atas kepercayaan yang telah diberikan untuk mengkonsumsi atau menggunakan produk tersebut. Salah satu aktifitas dalam menciptakan kualitas produk agar sesuai standar perusahaan adalah dengan menerapkan sistem pengendalian kualitas yang tepat, terstandarisasi sesuai tujuan perusahaan. Kegiatan pengendalian kualitas selain bertujuan untuk menemukan kesalahan, kerusakan atau ketidak sesuaian suatu produk atas proses yang dijalankan dalam pemenuhan fungsi juga diharapkan dapat menemukan sebab

akibat terjadinya kesalahan tersebut dan menemukan alternatif penyelesaian masalah yang timbul.

Tingkat konsumsi jajanan di Indonesia semakin tinggi beriringan dengan munculnya berbagai industri yang memproduksi jajanan, selain merupakan makanan yang banyak digemari jajanan yang salah satunya berupa pia basah merupakan makanan sehat dengan berbagai macam bahan yang kaya akan vitamin, pia basah merupakan salah satu makanan yang praktis dan mudah didapat, untuk di Kabupaten Jember sendiri sudah banyak kompetitor yang memproduksi jajanan berupa pia basah baik yang telah lama eksis maupun yang baru merintis usahanya

Pia Basah produk Donny Pia yang berlokasi di Dusun Pondok Lalang, Desa Wonojati, Jenggawah merupakan salah satu industri di Kabupaten Jember yang memproduksi jajanan yaitu pia basah yang berdiri sejak 1996. Pia Basah produksi Donny Pia dalam setiap harinya mampu memproduksi pia basah dengan pemanfaatan tepung sebanyak 30 sak atau setara dengan 750 kg, dimana dalam satu kali produksi Donny Pia mampu menghasilkan pia basah sebanyak 1400 biji. Untuk pemasaran pia basah Donny Pia ini sudah cukup luas mampu menjangkau konsumen yang tak hanya dilingkungan Jenggawah saja melainkan sampai ke luar kota, namun hal tersebut bukan merupakan sebuah ukuran yang dapat menjamin setiap produk pia basah yang diproduksi telah sesuai dengan standart kualitas yang ditetapkan oleh usaha pia basah Donny Pia walau dalam upayanya untuk dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang baik tanpa cacat produk. Pengendalian kualitas yang diterapkan pada Donny Pia terhadap produk pia basah masih berupa pengecekan produk yang belum ditetapkan standarnya secara keseluruhan. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari produsen diketahui bahwa terdapat cacat produk yang sering didapati pada produk pia basah yang di produksi Donny Pia yaitu gosong pada permukaan kulit pia basah, terpotongnya pia basah saat proses *packing* membuat pia basah menjadi tidak utuh dan ketidakseragaman ukuran pia basah, dimana hal tersebut dapat disebabkan karena kesalahan pada proses produksi serta kelalaian pekerja. Akibat dari ketiga kecacatan produk tersebut membuat produk pia basah tidak dapat dipasarkan

kepada konsumen, karena apabila masih terdapat kecacatan pada produk yang akan dipasarkan atau dijual kepada konsumen dapat memicu komplain dan mempengaruhi terhadap menurunnya selera konsumen untuk mengkonsumsi pia basah Donny Pia.

Metode yang dapat digunakan dalam pengendalian kualitas suatu produk yaitu menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*) menurut Dorothea dalam Irwan dan Haryono (2015:69) menyatakan pengendalian kualitas statistik (*Statistical Process Control*) merupakan teknik penyelesaian masalah yang digunakan sebagai pemonitor, pengendali, penganalisis, pengelolaan, dan perbaikan proses dengan metode-metode statistik. Dalam metode SPC terdapat alat-alat yang dapat digunakan sebagai pengendalian kualitas beberapa diantaranya adalah peta kendali yang akan menunjukkan apakah proses berada dalam pengendalian statistik, diagram pareto yang akan menunjukkan masalah berdasarkan urutan banyaknya kejadian yang berupa diagram batang dan diagram sebab akibat akan menunjukkan faktor-faktor penyebab suatu permasalahan serta membangkitkan ide-ide untuk solusi suatu masalah.

Dengan memanfaatkan tiga alat bantu pada pengendalian kualitas statistik diupayakan mampu mencapai tujuan penelitian yang berjudul “Analisis Pengendalian Kualitas Pia Basah Menggunakan Metode SPC (*Statistical Process Control*) Pada Produk Donny Pia Di Jenggawah Kabupaten Jember” agar kualitas produk yang dihasilkan mampu diperbaiki dan dikendalikan sesuai standar kualitas pia basah yang ditetapkan perusahaan dan keinginan konsumen. Sehingga tidak ada lagi produk pia basah yang tidak dapat dipasarkan kepada konsumen secara keseluruhan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan pengendalian kualitas Pia Basah pada produk Donny Pia ?

2. Bagaimana penerapan pengendalian kualitas Pia Basah pada Donny Pia menggunakan peta kendali ?
3. Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan kecacatan Pia Basah pada produk Donny Pia ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Mengetahui pengendalian kualitas Pia Basah yang dilakukan oleh Donny Pia
2. Menganalisis kualitas Pia Basah dengan menggunakan peta kendali
3. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan kecacatan produk pada Donny Pia

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan yang di diperoleh dari rumusan masalah maka di harapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti
Menambah pengetahuan dan wawasan serta sebagai salah satu bentuk pengaplikasian terhadap ilmu yang telah dipelajari dalam membantu mengendalikan kualitas produk Pia Basah yang diproduksi Donny Pia.
2. Bagi Perusahaan
Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi referensi dan salah satu pedoman bagi perusahaan dalam perbaikan pengendalian kualitas produknya.
3. Bagi Peneliti Selanjutnya
Hasil penelitian diharapkan menjadi referensi dan dapat menambah wawasan peneliti yang berkaitan dengan pengendalian kualitas.