

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era globalisasi saat ini telah terjadi banyak perubahan terutama pada produk makanan karena semakin banyaknya jenis makanan dengan bahan baku dan bahan tambahan yang berbeda. Dahulu yang tidak terlalu memperhatikan kualitas pangan yang akan dikonsumsi, kini telah berubah sebaliknya bahwa konsumen harus lebih berhati-hati dalam memilih jenis makanan. Oleh karena itu dalam memenuhi kepuasan konsumen, maka sebuah perusahaan harus lebih memperhatikan kualitas dari produk yang dihasilkan seperti tekstur, warna, rasa, ukuran, kemasan, maupun keamanan dari produk tersebut agar konsumen merasa puas dengan makanan yang telah dihasilkan perusahaan. Sehingga ketika semua keinginan konsumen tersebut terpenuhi maka konsumen akan melakukan pembelian ulang.

Badan Pusat Statistik (BPS) menyatakan bahwa jumlah produksi singkong atau ubi kayu di Kabupaten Jember pada tahun 2017 mencapai 36.288 ton dan banyak perusahaan yang mengolah singkong tersebut menjadi beberapa macam produk makanan. Salah satunya adalah produk suwar suwir yang telah disukai oleh banyak orang. Suwar suwir merupakan salah satu makanan olahan yang berbahan baku dari tape ubi kayu dan bahan tambahan yaitu gula, coklat, susu dan bahan tambahan lainnya. Suwar suwir ini berpotensi akan terus berkembang dikarenakan sudah menjadi makanan khas oleh-oleh dari Kota Jember yang tentu saja banyak masyarakat kota lain yang menginginkannya. Sehingga untuk mengatasi hal tersebut perlu meningkatkan kualitas suwar suwir.

Penelitian ini dilaksanakan di UD. Mutiara Rasa Jember yang merupakan salah satu usaha dagang yang bergerak dibidang agroindustri yang menghasilkan produk olahan suwar suwir dengan berbagai macam varian rasa yang berbahan dasar dari tape singkong. Setiap hari UD. Mutiara Rasa mampu mengolah 3

kuintal tape singkong yang menghasilkan 100 bungkus suwar suwir setiap 1 kuintalnya. Namun dalam hasil produksi yang dihasilkan sering mengalami kerusakan produk seperti tekstur lembek, ukuran tidak sesuai dan warna tidak seragam. Kerusakan tersebut disebabkan karena proses produksi suwar suwir yang dilakukan masih secara tradisional dengan menggunakan peralatan yang sederhana. Sehingga penulis ingin melihat lebih mendalam mengenai pengendalian kualitas yang dilaksanakan di UD. Mutiara Rasa yang belum pernah dilakukan penelitian. Hal ini dilaksanakan dengan tujuan agar dapat mengetahui permasalahan penyebab dari kerusakan produk suwar suwir dan bagaimana cara mengatasi kerusakan tersebut. Untuk meningkatkan kualitas suwar suwir ini, maka perusahaan harus melakukan pengendalian yang lebih baik. Pengendalian kualitas tersebut menggunakan bantuan alat analisis SPC (*Statistical Process Control*).

Pentingnya sebuah kualitas dari suatu produk harus selalu diutamakan oleh perusahaan dengan melakukan kegiatan pengendalian kualitas terhadap suatu produk. Pengendalian kualitas tersebut bertujuan untuk meminimalisir produk yang rusak atau cacat sehingga akan menghasilkan produk yang berkualitas sesuai dengan keinginan dan kepuasan konsumen. Selain itu, pengendalian kualitas juga berfungsi untuk mengetahui penyebab dari kerusakan sebuah produk serta untuk memperbaiki produk-produk yang cacat dimasa mendatang agar tidak terjadi lagi kecacatan atau kerusakan dari produk tersebut. Pengendalian kualitas adalah suatu langkah yang dilakukan untuk dapat mengendalikan kualitas suatu output produksi.

Salah satu alat pengendalian kualitas adalah dengan menggunakan SPC (*Statistical Process Control*) yang merupakan suatu teknik atau alat pemecahan masalah yang digunakan sebagai pemonitor, pengendali, penganalisis, pengelola dan perbaikan proses dengan menggunakan metode statistik (Irwan dan Haryono, 2015). Dengan menggunakan SPC diharapkan dapat bermanfaat untuk meningkatkan kualitas dari *output* yang dihasilkan oleh produsen guna memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen.

Pengendalian kualitas dengan metode SPC yang digunakan pada penelitian ini menggunakan alat bantu peta kendali, diagram ishikawa, diagram pareto, dan kapabilitas proses yang masing-masing mempunyai fungsi tersendiri. Pengendalian kualitas yang baik dapat meningkatkan kualitas produk suwar suwir agar dapat memenuhi kepuasan konsumen atau pelanggan sehingga volume penjualan suwar suwir juga semakin meningkat terutama di wilayah Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengendalian kualitas suwar suwir di UD. Mutiara Rasa Jember saat ini?
2. Faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas suwar suwir pada UD. Mutiara Rasa Jember?
3. Bagaimana pengendalian kualitas suwar suwir menggunakan alat bantu statistik pada UD. Mutiara Rasa Jember?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui dan menganalisis pengendalian kualitas suwar suwir di UD. Mutiara Rasa Jember saat ini
2. Untuk mengetahui dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas suwar suwir pada UD. Mutiara Rasa Jember
3. Untuk mengetahui dan menganalisis pengendalian kualitas suwar suwir menggunakan alat bantu statistik pada UD. Mutiara Rasa Jember

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan
Hasil penelitian ini dapat dijadikan pihak manajemen perusahaan guna dapat meningkatkan kualitas produk suwar suwir yang dihasilkan perusahaan.

2. Bagi Peneliti

Peneliti ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan penerepan ilmu tentang pengendalian kualitas pada produk suwar suwir

3. Bagi Pihak Lain

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan tambahan referensi dan informasi bagi penelitian selanjutnya