

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan ekonomi Indonesia beberapa tahun ini yang semakin ketat, membuat usaha dalam dunia bisnis semakin tinggi, sehingga kompetisi antar pelaku usaha semakin ketat dan tidak bisa dihindarkan lagi. Badan Pusat Statistik (BPS) mengatakan bahwa perekonomian Indonesia tumbuh 5,01% secara tahunan pada kuartal 2022. Presentase pertumbuhan itu didapat dari kenaikan nilai produk domestik bruto atas dasar harga konstan (PDB ADHK) Indonesia pada kuartal itu dibandingkan perolehan pada kuartal 2021. Dalam menghadapi persaingan tersebut perusahaan tidak cukup dengan memberikan kualitas pelayanan terbaik akan tetapi kualitas barang atau jasa yang ditawarkan juga harus mampu memberikan jaminan mutu agar mampu memenuhi kepuasan konsumen. Perusahaan yang tidak memiliki kualitas produk yang baik akan sulit bersaing dengan produk lainnya di pasar dan akan mengancam keuntungan serta keberlangsungan operasi perusahaan di masa mendatang. Setiap konsumen tentunya berharap produk yang dibelinya dapat memenuhi kebutuhannya dan tentunya dengan kualitas yang baik. Oleh karena itu perusahaan harus menjaga kualitas produk yang dihasilkan agar dapat diterima oleh perusahaan dan dapat bersaing dipasar.

Pengendalian kualitas merupakan proses yang digunakan untuk menjamin tingkat kualitas dalam produk atau jasa. Tujuan dasar pengendalian kualitas adalah untuk memastikan bahwa produk, jasa, atau proses yang disediakan memenuhi persyaratan tertentu dan dapat diandalkan dan memuaskan Irwan (2015:68). Pengendalian kualitas yang kurang baik di dalam perusahaan akan mengakibatkan banyaknya produk rusak yang dihasilkan dalam setiap kali produksi. Perusahaan perlu melakukan kegiatan pengendalian kualitas secara terus menerus terhadap proses produksi yang dilakukan untuk menjaga kualitas dari produk yang dihasilkannya. Pengendalian kualitas menjadi salah satu hal yang sangat penting bagi suatu perusahaan agar produk yang dihasilkan dapat terjaga kualitasnya dan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan.

Tempe merupakan makanan berbahan dasar kacang kedelai yang menjadi salah satu makanan tradisional Indonesia khususnya di Pulau Jawa. Proses pembuatan tempe yang kurang memperhatikan pengendalian kualitas, disebabkan karena pada proses pembuatannya masih dilakukan secara manual kecuali proses penggilingan dengan menggunakan mesin penggilingan. Proses produksi tempe masih dilakukan secara tradisional maka dimasa yang akan datang akan sulit bersaing dengan industri yang lebih besar, dan oleh karena itu dengan menerapkan system hygiene dan sanitasi yang benar agar menghasilkan produk tempe yang berkualitas.

UD Tempe Udang merupakan usaha rumah tangga yang beralamatkan di Jl. Kaliurang, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember yang sudah berjalan sejak tahun 2009 sampai dengan saat ini. UD Tempe Udang memproduksi tempe dengan kapasitas produksi rata-rata 2 kwintal dalam sehari dan menghasilkan \pm 835 bungkus tempe dengan harga yang berbeda beda, mulai dari harga Rp 1.500, Rp 2.000, Rp 4.000, Rp 5.000 sampai dengan harga Rp. 50.000 per bungkus. Pada proses produksinya UD Tempe Udang masih menemukan adanya produk cacat yang dihasilkan, kecacatan produk yang terjadi seperti warna, tekstur, maupun kebersihan pada produk tempe yang dihasilkan. Produk cacat yang dihasilkan pada UD Tempe Udang ini cenderung meningkat sehingga dapat mempengaruhi keuntungan pada perusahaan. Berdasarkan permasalahan tersebut tentu akan berpengaruh terhadap kualitas serta proses penjualan pada produk tempe. Berdasarkan hasil wawancara menurut Bapak Agus selaku pemilik, kecacatan produk terjadi karena perubahan cuaca dan suhu sehingga pada proses penjamuran pada tempe menjadi lambat. Apabila produk rusak terus dihasilkan maka dapat mempengaruhi keuntungan pada perusahaan.

Analisis pengendalian kualitas untuk produk tempe ini dilakukan dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* dalam upaya mengendalikan tingkat kerusakan produk. *Statistical Process Control* atau pengendalian proses statistik adalah teknik penyelesaian masalah yang digunakan sebagai pemonitor, pengendali, penganalisis, pengelola, dan perbaikan proses dengan menggunakan metode-metode statistik. Tujuan utamanya adalah mendeteksi adanya kesalahan

proses melalui analisis data dari masa lalu maupun masa mendatang Irwan (2015:70)

Pengendalian kualitas yang tepat dapat memberikan kualitas tempe yang di hasilkan oleh UD Tempe Udang dapat sesuai dengan standar dan mampu bersaing di pasaran. Berdasarkan permasalahan diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terhadap Pengendalian Kualitas Produk Tempe Dengan Metode *Statistical Process Control* Pada UD Tempe Udang Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember, dengan harapan dapat memberikan peningkatan Kualitas produk tempe agar dapat memenuhi kepuasan konsumen serta dapat bersaing dengan produk sejenis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penerapan pengendalian kualitas dengan metode *Statistical Process Control* (SPC) produk Tempe pada UD Tempe Udang Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Apa saja faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk tempe pada UD Tempe Udang Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimanakah penerapan pengendalian kualitas dengan metode *Statistical Process Control* (SPC) produk Tempe pada UD Tempe Udang Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis dan mengidentifikasi bagaimana pengendalian kualitas produk Agroindustri tempe pada UD Tempe Udang Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

2. Menganalisis dan mengidentifikasi faktor-faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk tempe pada UD Tempe Udang Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Menganalisis dan mengidentifikasi penerapan pengendalian kualitas dengan metode *Statistical Process Control* (SPC) produk Tempe pada UD Tempe Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas maka manfaat penelitian yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan bahan pertimbangan bagi produk tempe pada UD Tempe Udang Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember dalam melakukan pengendalian kualitas terhadap produk Agroindustri tempe yang dihasilkan untuk mengendalikan tingkat kerusakan produk.

2. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis mengenai pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC) sebagai implementasi dari teori yang telah di ajarkan, serta sebagai syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.

3. Bagi Peneliti Berikutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi dan referensi bagi kalangan akademisi untuk keperluan studi maupun penelitian selanjutnya