

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dijuluki sebagai negara agraris yang memiliki kekayaan alam sangat melimpah. Hal tersebut diakibatkan karena Indonesia hanya memiliki 2 musim, yakni musim kemarau dan musim penghujan. Curah hujan yang tinggi mengakibatkan sebagian besar komoditas tanaman di Indonesia dapat tumbuh subur dan berkualitas unggul. Mengingat seiring bertambahnya zaman dari waktu ke waktu, mengakibatkan kebutuhan pangan manusia semakin meningkat. Pangan merupakan kebutuhan primer yang wajib dipenuhi oleh setiap individu. Untuk melengkapi gizi masyarakat Indonesia, diperlukan sumber karbohidrat yang mudah didapat serta memiliki harga yang relative murah. Salah satunya ialah singkong.

Singkong merupakan salah satu komoditas hasil pertanian yang dapat dijadikan makanan pokok pengganti nasi dan sering dikonsumsi bagi masyarakat sehari-hari. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Jember, pada tahun 2020 hasil produksi singkong mencapai 2.453 ton dari total luas lahan sebesar 87 Ha. Sejauh ini, banyak yang mengolah singkong menjadi produk turunan yang bernilai tambah salah satunya keripik. Keripik singkong merupakan makanan ringan yang terbuat dari irisan tipis singkong yang kemudian digoreng dengan menggunakan minyak goreng. Keripik singkong termasuk kedalam produk makanan ringan yang renyah dan memiliki harga yang relatif murah. Biasanya keripik singkong disajikan sebagai alternatif camilan yang tepat di waktu santai maupun ditengah kesibukan beraktivitas. Proses pembuatan keripik singkong dimulai dari tahap pengupasan kulit singkong, pencucian, penirisan, pemotongan, penggorengan, pembumbuan, dan pengemasan.

Seiring semakin ketatnya persaingan didunia bisnis membuat pelaku usaha untuk selalu mempertahankan serta meningkatkan kualitas produk mereka. Perusahaan yang memiliki kualitas baik akan memberi citra positif terhadap nama

perusahaan itu sendiri. Produk olahan keripik singkong merupakan salah satu usaha agroindustri yang memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan. Sebab, permintaan pasar yang semakin tinggi dapat membantu meningkatkan pendapatan pelaku usaha maupun daerah setempat.

Suatu produk dikatakan berkualitas baik apabila produk akhir yang dihasilkan telah sesuai dengan standar kualitas suatu perusahaan. Namun, pada dasarnya meskipun perusahaan telah menerapkan proses produksi yang sesuai dengan standar kualitas, tidak dipungkiri bahwa masih sering ditemukan produk yang dihasilkan tidak sesuai standar atau mengalami kegagalan. Oleh sebab itu, perusahaan perlu melakukan kegiatan pengendalian kualitas terhadap produk yang dihasilkannya agar lebih optimal. Menurut Ahyari (2000) dalam (Syarif, 2017) berpendapat bahwa pengendalian kualitas adalah suatu aktivitas yang khususnya dilakukan oleh manajemen perusahaan untuk mengendalikan serta menjaga dan mengarahkan kualitas produk suatu perusahaan dapat dipertahankan sesuai yang telah direncanakan. Dengan adanya pengendalian kualitas, perusahaan dapat mengontrol dan menjamin bahwa produk yang dihasilkan tidak mengalami kerusakan atau tingkat kecacatan produk berskala rendah.

Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah di Provinsi Jawa Timur yang sebagian besar penduduknya gemar mengkonsumsi makanan ringan berupa keripik singkong. Hal tersebut menyebabkan sebagian penduduk Kabupaten Jember memproduksi keripik singkong. Jumlah unit industri keripik singkong di Kabupaten Jember terbilang cukup besar, sebab hampir diseluruh wilayah terdapat industri keripik singkong. UD Tiga Putra merupakan produsen penghasil keripik singkong di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember. UD Tiga Putra terletak di Jalan Teratai XVI No.22 RT 002 RW 006, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember. Pabrik ini berdiri sejak 22 tahun terakhir yang didirikan oleh Bapak Malik dan Ibu Inayah. Dalam sehari UD Tiga Putra dapat memproduksi keripik singkong sebanyak 50 kg dengan bahan baku berupa singkong sebanyak 200 kg. Intensitas waktu dalam satu kali penggorengan keripik singkong pada UD Tiga Putra selama 2-3 jam dengan suhu 150°C. Keripik singkong UD Tiga Putra dikemas dengan menggunakan plastik dan dilengkapi dengan label produk. UD

Tiga Putra menghasilkan keripik singkong dengan berbagai varian rasa seperti original, manis dan pedas. Kegiatan produksi di UD Tiga Putra tentu mengalami beberapa kendala pada produk yang dihasilkannya. Kendala tersebut berupa kerusakan yang terjadi terhadap produk keripik singkong. Kerusakan yang sering dialami oleh UD Tiga Putra adalah bentuk yang tidak utuh, tingkat kerenyahan keripik tidak merata dan warna hasil penggorengan tidak seragam. Adanya kendala tersebut disebabkan karena proses produksi keripik singkong seluruhnya masih dilakukan secara manual pada seluruh tahapannya. Mulai dari tahapan pengupasan singkong, pencucian, pengirisan/pemasatan, perendaman, perebusan, penjemuran, penggorengan, pembumbuan hingga pengemasan.

Adanya ketidaksesuaian produk tersebut menandakan bahwa pengendalian kualitas yang ada di UD Tiga Putra belum stabil. Cara untuk mengatasi permasalahan tersebut, UD Tiga Putra perlu melakukan upaya perbaikan untuk meminimalisir terjadinya kecacatan pada produk keripik singkong terulang kembali. Salah satu cara yang dapat digunakan untuk mengukur apakah produk yang dihasilkan sudah dalam batas kendali secara statistika (*statistics in control*) atau belum yakni dengan penggunaan metode *Statistical Process Control* (SPC). Menurut Heizer dan Render (2014) dalam (Riadhi, 2019) *Statistical Process Control* (SPC) adalah proses kegiatan yang dilakukan untuk ditujukan sebagai upaya mengontrol standar produk, melakukan pengukuran dan tindakan pada saat produk atau layanan sedang di produksi. Sedangkan Awaj (2013) dalam (Riadhi, 2019) juga berpendapat bahwa penggunaan metode *Statistical Process Control* (SPC) sangat penting, sebab dianggap dapat meningkatkan performa perusahaan dengan mengurangi ketidaksesuaian produk dan dapat meningkatkan efisiensi produksi.

Penggunaan metode *Statistical Process Control* (SPC) pada penelitian ini diperlukan alat bantu berupa diagram pareto, diagram ishikawa, peta kendali dan kapabilitas proses. Diagram pareto berfungsi untuk mengetahui permasalahan yang paling dominan terjadi dan ketidaksesuaian mana saja yang menjadi prioritas untuk diperbaiki terlebih dahulu. Diagram ishikawa atau yang bisa disebut sebagai diagram sebab akibat berfungsi untuk menentukan faktor-faktor

yang menjadi akar penyebab timbulnya permasalahan. Kemudian peta kendali berfungsi untuk menentukan proses yang berjalan apakah masih berada dalam batas kendali atau tidak secara statistika. Sedangkan kapabilitas proses berfungsi untuk mengendalikan suatu proses dalam menghasilkan produk sebagai pemenuhan spesifikasi dari sebuah perusahaan.

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan diatas, maka dilakukan penelitian dengan judul “Pengendalian Kualitas Keripik Singkong Dengan Pendekatan *Statistical Process Control* (SPC) Pada UD Tiga Putra Kecamatan Patrang Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang tersebut, maka peneliti dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian kualitas keripik singkong pada UD Tiga Putra di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Apa saja yang menjadi faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk keripik singkong pada UD Tiga Putra Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas keripik singkong pada UD Tiga Putra Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Menganalisa dan mengidentifikasi bagaimana pengendalian kualitas keripik singkong pada UD Tiga Putra di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Menganalisa dan mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk keripik singkong pada UD Tiga Putra Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

3. Menganalisa bagaimana penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas keripik singkong pada UD Tiga Putra Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diharapkan dari penelitian ini yakni sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini berguna untuk menambah wawasan mengenai pengendalian kualitas suatu produk menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC).

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan menjadi usulan perbaikan bagi perusahaan untuk mengurangi terjadinya kerusakan/kecacatan pada proses produksi keripik singkong.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan atau referensi bagi peneliti selanjutnya.