

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe tergolong produk agroindustri yang berbahan baku utama kedelai yang memiliki manfaat gizi yang baik. Tempe adalah olahan fermentasi yang paling populer di Indonesia. (Handoyo dan Morita, 2006; Radiati dan Sumarto, 2016) menyatakan bahwa tempe adalah kedelai dengan tekstur padat dan presisi yang diselimuti miselium *Rhizopus* berwarna putih. Beberapa macam tempe antara lain: tempe gembus (dibuat dari ampas tahu), tempe lamtoro, tempe bengkok (dari biji koro bengkok), tempe koro, tempe bongkrek (dari ampas kelapa), tempe gude (dari kacang gude), tempe bungkil (dari ampas pembuatan minyak kacang), dan tempe kedelai. Berbagai jenis tempe tersebut, tempe kedelai adalah yang paling populer dari berbagai jenis tempe (Astawan, 2013).

Mayoritas masyarakat Indonesia mengonsumsi tempe kedelai dan merupakan makanan pokok yang banyak digemari dengan harga yang ekonomis, enak, dan banyak mengandung nutrisi yang baik bagi tubuh sehingga banyak peminat pada tempe kedelai. Indonesia merupakan pasar kedelai terbesar di Asia dan penghasil tempe terbesar di dunia. (Rosalina, 2011) menyatakan lebih dari 100.000 petani tempe di Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat, NTB, Aceh, dan Lampung termasuk di antara wilayah Indonesia dengan lebih dari 100.000 petani terdaftar di KOPTI pada tahun 2011. Produksi tempe mengonsumsi 1,2 juta ton kedelai setiap tahun, atau 60% dari total konsumsi Indonesia (SUSENAS, 2009). Banyaknya produsen tempe yang ada di Indonesia yang menjadikan usaha untuk modal keuntungan dalam kehidupan mereka. Produsen tempe para konsumen dapat menentukan produk tempe mana yang baik untuk dikonsumsi sehingga para produsen perlu adanya pengendalian kualitas pada produksi. Tempe yang baik yaitu tempe yang mempunyai kualitas dari bahan baku sampai dengan pengemasan

agar hasil yang diperoleh serta dapat menjamin kepuasan kepada konsumen dengan hal itu perlunya pengendalian kualitas pada proses produksi.

Persaingan bisnis dalam dunia industry yang sangat ketat mengharuskan para perusahaan melakukan perkembangan dari sumber daya manusia dan produk yang dihasilkan . Persaingan industri mempengaruhi kinerja bisnis, sehingga perusahaan harus beradaptasi dengan perubahan lingkungan untuk mempertahankan posisi bersaing (Prihatiningrum dkk, 2020). Kualitas produk adalah faktor terpenting penentu kepuasan konsumen. Produk yang memiliki kualitas tinggi dapat menjadi daya tarik untuk konsumen membeli barang tersebut dengan menjaga dan mengembangkan kualitas produk perusahaan tidak akan kalah dalam persaingan dipasaran. Menurut Kotler dan Armstrong (2001), menjelaskan kualitas secara strategis dapat digunakan untuk mengalahkan saingan. Kualitas terbaik akan berhasil dalam jangka panjang dan mengalahkan para pesaingnya. (Danar, 2017).

Pengendalian kualitas sangat penting dilakukan untuk meminimalkan kesalahan proses produksi dan produk yang cacat atau rusak, sehingga perusahaan memperoleh pencapaiannya. Proses produksi merupakan langkah awal dalam tahapan pengendalian kualitas. Adanya produk yang rusak merupakan permasalahan yang sering muncul selama proses pembuatan dan mempengaruhi kualitas. Upaya yang perlu dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut yaitu dengan menjaga kualitas produk dengan baik (Prihatiningrum, Rahmawati dan Ariandi, 2020). Pengendalian kualitas produk dapat mempengaruhi keputusan konsumen dalam membeli produk. Semakin baik kualitas suatu produk semakin tinggi juga peminat untuk membeli produk yang di tawarkan dan memberikan kepuasan pada konsumen. Menurut Kotler dan Amstrong, (2011) menjelaskan kualitas produk adalah keyakinan pembeli dan penutupan pada penegasan klien. Hal ini menunjukkan bahwa persepsi pelanggan merupakan fondasi dari citra positif (Harahab, 2019).

Metode *statistical quality control* merupakan pengendalian kualitas yang dapat membantu perusahaan dalam mengendalikan produk gagal. Metode statistik yang dikenal sebagai pengendalian kualitas statistik (SQC) digunakan untuk

memeriksa kualitas berdasarkan kumpulan data yang dianalisis selama pengamatan. Tujuan metode *Statistical Quality Control* (SQC) adalah untuk menentukan apakah proses produksi menghasilkan hasil yang dapat diterima. (Supardi dan Dharmanto, 2020). Hairiyah dkk. (2020), menjelaskan bahwa Check Sheets merupakan alat statistik yang digunakan dalam metode *Statistical Quality Control* untuk mendapatkan data disabilitas; *Fishbone Graph*, yang digunakan untuk mengenali penyebab yang berbeda dari suatu masalah; histogram, yang digunakan untuk menampilkan data dengan cara yang memudahkan analisis; Bagan kendali, yang digunakan untuk menyaring dan menilai perubahan informasi sesekali namun dapat menentukan penyebab penyimpangan; dan Tabel Kontrol, yang digunakan untuk menyajikan data dalam format grafis agar mudah dianalisis (Putri dkk, 2021).

Home industry tempe bunda merupakan usaha rumah tangga yang sudah berjalan sejak kurang lebih 20 tahun. Berlokasi di Dusun Bedadung kulon desa Kaliwining kecamatan Rambipuji kabupaten Jember. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi pemilik Home industri tempe bunda. Produksi tempe bunda untuk skala penjualannya dapat memenuhi konsumen lokal dan konsumen luar negeri. Bahan baku yang di pakai yaitu kedelai import dan dalam sekali produksi tempe bunda membutuhkan 2 kwintal atau 200 kg perhari. Total produksi 2 kwintal dapat menghasilkan 1150 produk kemasan dan dalam satu kali produksi kecacatan bisa mencapai 25% apabila terjadi perubahan suhu dingin maka terjadi peningkatan kecacatan bisa mencapai 45% produk dan jika proses produksi tidak sesuai maka akan terjadi kegagalan pada produk tempe. Banyak varian bentuk yang dimiliki tempe bunda dari harga Rp.2000 sampai dengan harga Rp.20.000. Kegagalan yang sering terjadi pada proses produksi mengakibatkan banyak hasil produk yang cacat dan profit yang dihasilkanpun menurun. Metode *Statistical Quality Control* diperlukan untuk mengurangi risiko konsekuensi cacat produk dan dapat mengoptimalkan kualitas produk, serta perencanaan jadwal jangka panjang sehingga dapat membantu dalam pengendalian kualitas produk pada usaha.

1.2 Rumusan Masalah

1. Faktor - faktor apa saja yang dapat menyebabkan cacat berlebih pada produk tempe?
2. Bagaimana penerapan metode statistical quality control (SQC) dalam pengendalian kualitas produk tempe?
3. Bagaimana solusi perusahaan dalam memperbaiki produk tempe yang cacat?

1.3 Tujuan

1. Menganalisis faktor – faktor penyebab kecacatan produk tempe.
2. Mengidentifikasi pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *statistical quality control* (SQC) dalam mengurangi resiko cacat produk tempe.
3. Memberikan solusi yang dilakukan perusahaan dalam permasalahan produk cacat tempe dari perolehan hasil diagram fishbone.

1.4 Manfaat

1. Bagi Perusahaan Penelitian
Diharapkan dapat memberikan informasi dan pertimbangan untuk pengambilan keputusan terkait pengendalian mutu produk melalui penerapan metode *statistical quality control* (SQC) guna menekan jumlah produk cacat hasil.
2. Bagi Akademisi Penelitian
Penambahan wawasan dan pengetahuan tentang penerapan pengendalian kualitas produk menjadi sumber berguna bagi peneliti dan menjadi referensi bagi mereka untuk melakukan penelitian selanjutnya.
3. Bagi Peneliti Selanjutnya
Bagi yang ingin meneliti tentang pengendalian kualitas produk dengan metode *statistic quality control* (SQC), penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber informasi.