

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan dunia bisnis yang semakin maju mengakibatkan persaingan antarusaha di berbagai bidang semakin ketat, termasuk pada bidang makanan. Oleh karena itu, agar suatu usaha dapat tetap berjalan ditengah persaingan, para pelaku usaha harus mempunyai strategi yang tepat untuk dapat diterapkan dalam menjalankan usahanya. Seorang pelaku usaha tidak cukup hanya memberikan kualitas pelayanan saja, akan tetapi juga diperlukan upaya peningkatan kualitas produk agar kepuasan konsumen dapat tercapai (Putro *et al.*, 2014:1). Hal ini dilakukan karena konsumen yang semakin selektif dalam memilih sebuah produk. Sebagian besar konsumen akan cenderung membeli produk-produk yang mempunyai kualitas tinggi. Oleh karena itu, untuk memastikan produk berkualitas dan sesuai dengan keinginan konsumen, sebuah perusahaan perlu menerapkan pengendalian kualitas yang dapat dimulai dari sebelum proses produksi dilaksanakan hingga proses pemasaran produk.

Pengendalian kualitas menjadi salah satu upaya yang dapat ditempuh oleh sebuah perusahaan untuk dapat menciptakan produk dengan kualitas yang baik dan memenuhi standar. Perusahaan yang mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi akan disukai oleh konsumen, sehingga diharapkan dapat bersaing dan bertahan ditengah persaingan pasar. Kepuasan konsumen merupakan faktor terpenting dalam kelangsungan sebuah usaha. Hal ini dikarenakan saat konsumen merasa puas, maka akan timbul kesetiaan atau loyalitas terhadap produk sehingga membuat mereka akan melakukan pembelian ulang di waktu mendatang. Adanya loyalitas konsumen ini diharapkan dapat meningkatkan keuntungan yang akan diterima oleh perusahaan nantinya. Namun sebaliknya, perusahaan yang tidak mampu menghasilkan produk dengan kualitas yang baik akan kalah bersaing di pasaran karena produk yang dihasilkan biasanya kurang disukai oleh konsumen. Hal ini dapat menjadi ancaman bagi keberlangsungan suatu usaha di masa depan akibat dari keuntungan yang terus menurun (Putra *dalam* Sari dan Purnawati, 2018:290).

Sebuah perusahaan harus melakukan upaya pengendalian kualitas karena meskipun dalam pelaksanaan proses produksinya sudah dilakukan dengan baik, tetapi tidak jarang tetap ditemukan adanya penyimpangan terkait dengan kualitas produk yang tidak sesuai dengan standar. Hal tersebut berarti bahwa produk yang dihasilkan mengalami kerusakan atau kecacatan. Adanya kecacatan produk ini dapat menyebabkan kerugian perusahaan akibat timbulnya biaya operasional yang berlebih. Biaya-biaya yang dapat timbul akibat adanya kecacatan produk ini antara lain biaya pengerjaan kembali atau bahkan produk yang mengalami kecacatan akan dibiarkan dan dibuang begitu saja. Adanya proses pengendalian kualitas diharapkan jumlah kecacatan produk dapat dikurangi melalui upaya-upaya perbaikan yang harus dilakukan, sehingga kualitas produk akan terjaga dan sesuai dengan standar perusahaan.

Pengendalian kualitas dapat diterapkan dimana saja, baik untuk usaha dengan skala kecil, menengah maupun besar. Salah satu tempat usaha yang dapat menerapkan pengendalian kualitas adalah usaha agroindustri tahu, seperti Pabrik Tahu Ikhsan. Pabrik Tahu Ikhsan merupakan industri tahu skala kecil yang berlokasi di Desa Sukoharjo, Kecamatan Plemahan, Kabupaten Kediri. Pabrik tahu ini sudah mulai beroperasi sejak tahun 1995 hingga saat ini tetap bertahan seiring dengan semakin ketatnya persaingan diantara para perajin tahu di Kabupaten Kediri. Proses produksi di Pabrik Tahu Ikhsan dimulai dari pembelian bahan baku kedelai hingga proses pemasaran produk tahu kepada konsumen. Bahan baku kedelai yang digunakan dalam proses pembuatan tahu di Pabrik Tahu Ikhsan merupakan kedelai impor. Penggunaan kedelai impor ini dipilih dengan alasan kualitasnya lebih bagus serta harganya yang lebih terjangkau jika dibandingkan dengan kedelai lokal. Sementara dalam proses pembuatannya, masih menggunakan metode dan peralatan yang bersifat tradisional oleh tenaga manusia. Tahu-tahu yang sudah jadi selanjutnya akan dijual ke beberapa pengecer atau pedagang keliling di sekitar tempat produksi.

Dari alur proses tersebut, tentu akan menimbulkan beberapa risiko yang dapat menyebabkan produk tidak sesuai dengan standar atau dapat dikatakan mengalami kecacatan. Standar tahu yang baik dapat dilihat dari bentuk tahu yang utuh tidak

terdapat bagian yang patah, aroma khas kedelai yang segar, tidak terdapat kotoran, tidak berlendir, dan warna putih bersih. Pabrik Tahu Ikhsan memiliki kapasitas produksi sebanyak ± 75 kg dalam sehari dan tahu yang dihasilkan sebanyak ± 1.100 buah dengan ukuran 10 cm x 6 cm x 4 cm. Jumlah tersebut telah mengalami penurunan dibandingkan sebelumnya yang dapat mencapai 150 kg per hari. Penurunan jumlah produksi ini disebabkan karena permintaan konsumen yang juga menurun akibat adanya kecacatan pada produk tahu seperti tahu yang tidak utuh, warna tahu kusam dan kekuningan, serta terdapat kotoran pada permukaan tahu.

Selama ini Pabrik Tahu Ikhsan belum melakukan pengendalian kualitas secara khusus menggunakan metode perhitungan. Oleh karena itu, diperlukan adanya upaya pengendalian kualitas untuk menekan jumlah kecacatan yang akan terjadi kedepan sehingga dapat meningkatkan kualitas produk. Upaya pengendalian kualitas pada produk tahu di Pabrik Tahu Ikhsan ini dapat dilakukan dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC). SPC adalah suatu metode yang dipakai dalam pengawasan standar, pengukuran serta pengambilan tindakan perbaikan pada saat produk tersebut sedang diproduksi (Heizer dan Render, 2006:268). Sedangkan Gaspersz (1998:1), menyatakan bahwa SPC merupakan metode yang digunakan untuk menghimpun, menganalisis, serta menginterpretasikan data kualitas pada suatu usaha untuk meningkatkan kualitas produk dan memenuhi keinginan konsumen. Metode SPC dapat membantu perusahaan dalam perbaikan faktor-faktor penyebab kecacatan berdasarkan standar, sehingga jumlahnya dapat segera ditekan dan proses produksi kembali berjalan dengan baik.

Berdasarkan permasalahan diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian sekaligus ingin membantu Pabrik Tahu Ikhsan dalam meningkatkan kualitas produk tahunya. Upaya meningkatkan kualitas produk ini dapat dilakukan melalui analisis penyebab dari kecacatan produk yang terjadi agar didapatkan upaya perbaikan yang tepat untuk diterapkan. Oleh sebab itu, peneliti akan melaksanakan penelitian dengan judul “Pengendalian Kualitas Produk Tahu dengan Metode *Statistical Process Control* pada Pabrik Tahu Ikhsan di Kabupaten Kediri”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka peneliti merumuskan permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana penerapan pengendalian kualitas produk tahu di Pabrik Tahu Ikhsan?
- b. Bagaimana penerapan pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* di Pabrik Tahu Ikhsan?
- c. Bagaimana kapabilitas proses produksi tahu yang dilakukan di Pabrik Tahu Ikhsan?
- d. Apa saja faktor-faktor yang menyebabkan munculnya kecacatan pada produk tahu di Pabrik Tahu Ikhsan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a. Menganalisis penerapan pengendalian kualitas produk tahu produksi Pabrik Tahu Ikhsan.
- b. Menganalisis penerapan pengendalian kualitas dengan metode *Statistical Process Control* pada produk tahu di Pabrik Tahu Ikhsan.
- c. Menganalisis kapabilitas proses produksi tahu di Pabrik Tahu Ikhsan.
- d. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan munculnya kecacatan produk tahu produksi Pabrik Tahu Ikhsan.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah:

- a. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan akan membantu dan memberikan dampak positif bagi usaha Pabrik Tahu Ikhsan di Kabupaten Kediri dalam perbaikan kualitas produk tahunya. Selain itu, melalui penelitian ini juga diharapkan dapat

memberikan alternatif solusi yang dapat digunakan dalam menyelesaikan permasalahan terkait dengan pengendalian kualitas tahu.

b. Bagi Akademisi

Dengan hasil penelitian ini, peneliti dapat menerapkan teori-teori pengendalian kualitas untuk diimplementasikan langsung pada sebuah industri. Selain itu, melalui penelitian ini juga dapat meningkatkan pengetahuan dan keahlian peneliti dalam pelaksanaan pengendalian kualitas terutama pada produk agroindustri seperti tahu.

c. Bagi Peneliti Berikutnya

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai rujukan dalam bidang pengendalian kualitas serta sebagai bahan studi empiris pada penelitian berikutnya, khususnya dengan metode *Statistical Process Control* pada produk tahu.