

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan bisnis yang semakin meningkat, ditandai dengan adanya persaingan usaha yang semakin ketat. Kondisi ini membuat para pelaku bisnis atau usaha dituntut agar memiliki kemampuan dalam menghadapi persaingan bisnis di pasaran. Para pelaku usaha yaitu produsen memiliki peran penting dalam keberlangsungan kegiatan usaha. Peran penting sekaligus tantangan yang harus dilakukan yaitu dalam meningkatkan dan menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Menurut Irwan dan Haryono (2015:35) kualitas merupakan segala sesuatu yang memenuhi keinginan atau memuaskan kebutuhan pelanggan, sehingga jelas bahwa memuaskan kebutuhan pelanggan merupakan tujuan utama dalam industri dan bisnis. Kualitas produk merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi konsumen dalam melakukan keputusan pembelian produk, sehingga agar mampu bersaing di pasaran seorang produsen harus mampu menghasilkan produk yang berkualitas.

Kualitas produk yang baik berdampak terhadap kepuasan konsumen, dengan harapan bahwa produk memiliki kondisi yang baik, terjamin dan sesuai dengan harapan. Kualitas produk yang buruk dapat berpengaruh terhadap keberlangsungan usaha hingga menyebabkan kerugian pada usaha atau bisnis. Kerugian yang dialami merupakan akibat dari ketidaksesuaian produk yang dihasilkan terhadap standar yang telah ditetapkan oleh suatu perusahaan. Kondisi ini menyebabkan produsen dituntut memberikan produk yang berkualitas untuk dipasarkan agar dapat diterima oleh konsumen. Menurut Tannady (2015:3) kualitas merupakan upaya produsen dalam memenuhi kepuasan pelanggan dengan memberikan apa yang menjadi kebutuhan, ekspektasi, dan harapan dari pelanggan, dimana upaya tersebut dapat terlihat dan terukur berdasarkan hasil akhir produk yang dihasilkan.

Usaha pada sektor agroindustri yang memiliki prospek potensial untuk dikembangkan adalah usaha agroindustri keripik pisang. Keripik pisang merupakan makanan olahan dari buah pisang yang melalui beberapa tahapan proses dalam pembuatannya. Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan (SNI 01-4315-1996). Menurut Haryanto, dkk (2013) manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan memperpanjang kemanfaatan buah pisang, selain itu keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan camilan.

UD. Diana Ayu merupakan usaha yang bergerak di bidang produksi makanan ringan atau oleh-oleh khas Banyuwangi yang berlokasi di Dusun Krajan RT.03 RW.03, Desa Barurejo, Kecamatan Siliragung, Kabupaten Banyuwangi. UD. Diana Ayu menghasilkan output produk seperti keripik pisang, keripik singkong, keripik talas dan sale pisang. Produk yang paling diminati yaitu keripik pisang dimana dapat dilihat dari banyaknya proses produksi yang dilakukan. UD. Diana Ayu dapat memproduksi kurang lebih 1 kwintal atau sama dengan 100 kg per hari dalam satu kali produksi per hari. Proses produksi yang dilakukan secara terus-menerus untuk memenuhi target produksi menyebabkan UD. Diana Ayu mengalami penurunan kualitas produk yang dihasilkan dimana ditandai dengan adanya produk yang tidak sesuai dengan standar perusahaan. Peran produsen dalam menjaga kualitas produk sangat penting untuk dilakukan dimana hal tersebut berkaitan dengan kepuasan para konsumen.

Keripik pisang merupakan produk hasil olahan buah pisang yang diolah menjadi keripik melalui beberapa proses atau tahapan diantaranya pengupasan perendaman, pencucian, perajangan, penggorengan, penirisan minyak, serta pemberian rasa dan warna. Keripik pisang yang dihasilkan pada umumnya berwarna kuning keemasan dan berbentuk bulat lonjong. Proses produksi keripik pisang pada UD. Diana Ayu sebagian besar masih dilakukan dengan memanfaatkan tenaga manusia, dimana tenaga manusia memiliki keterbatasan baik pada segi fisik, kemampuan dan lain-lain yang dapat berdampak pada produk keripik pisang yang dihasilkan. Dampak yang dihasilkan yaitu pada proses produksi keripik pisang UD.

Diana Ayu yang berlangsung dengan menghasilkan produk yang tidak sepenuhnya sempurna atau tidak sesuai dengan standar perusahaan. Kecacatan produk yang dihasilkan seperti, bentuk yang tidak utuh, gosong, dan terdapat kotoran yang menempel pada keripik pisang. Bentuk yang tidak utuh atau gosong secara tidak langsung mempengaruhi tampilan produk yang dihasilkan. Tingkat kebersihan pada proses produksi yang rendah dimana terdapat kotoran yang menempel pada keripik pisang dimana hal tersebut tentu berpengaruh terhadap kualitas produk maupun citra dari perusahaan.

Berdasarkan kondisi tersebut, proses pengendalian terhadap kualitas produk perlu dilakukan untuk menekan atau mengurangi volume kerusakan, kesalahan, ketidaksesuaian akan produk yang dihasilkan sebagai acuan untuk perbaikan dalam meningkatkan dan menjaga kualitas produk tetap optimal. Pengendalian kualitas adalah proses yang digunakan untuk menjamin tingkat kualitas dalam produk atau jasa. Pengendalian kualitas adalah kombinasi semua alat dan teknik yang digunakan untuk mengontrol kualitas suatu produk dengan biaya seekonomis mungkin dan memenuhi syarat pemesan (Irwan dan Haryono, 2015:62). Menurut Irwan dan Haryono (2015:69) pengendalian kualitas proses statistik (*Statistical Poces Control*) merupakan teknik penyelesaian masalah yang digunakan sebagai pemonitor, pengendali, penganalisis, pengelola, dan perbaikan proses dengan menggunakan metode statistik. Metode ini merupakan suatu metodologi pengumpulan dan analisis data kualitas serta penentuan dan interpretasi pengukuran-pengukuran yang menjelaskan tentang proses dalam suatu sistem industri untuk meningkatkan kualitas dari output guna memenuhi kebutuhan dan ekspektasi pelanggan (Gaspersz, 1998:1).

Berdasarkan pemaparan pada latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait pengendalian kualitas produk menggunakan penerapan metode yaitu *Statistical Process Control* (SPC) dengan judul Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang Dengan Menggunakan Metode *Statistical Process Control* (SPC) Pada UD. Diana Ayu di Kabupaten Banyuwangi. Alat bantu yang digunakan diantaranya yaitu peta kendali untuk mengetahui kualitas kerupuk pisang berada dalam pengendalian secara statistikal atau tidak.

Kapabilitas proses untuk mengetahui kemampuan proses pada perusahaan dalam menghasilkan produk yang memenuhi spesifikasi. Diagram pareto untuk menunjukkan tingkatan banyaknya kejadian yang berpotensi untuk diselesaikan. Serta diagram ishikawa atau sebab akibat untuk mengidentifikasi faktor-faktor penyebab dan akibat dari suatu masalah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, diperoleh rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian kualitas produk keripik pisang saat ini pada UD Diana Ayu di Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) pada keripik pisang UD. Diana Ayu di Kabupaten Banyuwangi?
3. Faktor-faktor apa saja yang paling berpengaruh terhadap kecacatan produk keripik pisang UD Diana Ayu di Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis pengendalian kualitas produk keripik pisang pada UD Diana Ayu di Kabupaten Banyuwangi
2. Untuk menganalisis penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) pada produk keripik pisang UD Diana Ayu di Kabupaten Banyuwangi.
3. Untuk mengidentifikasi faktor-faktor apa saja yang berpengaruh terhadap kecacatan produk keripik pisang UD Diana Ayu di Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan pada tujuan penelitian yang telah ditetapkan, maka dari penelitian ini diharapkan:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan peneliti mengenai pengendalian kualitas produk menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC), serta untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi serta masukan mengenai pengendalian kualitas produk menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC) dan menjadi bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan terhadap pengendalian kualitas produk di masa yang akan datang.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian-penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pengendalian kualitas menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC).