

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan dunia industri telah banyak mengalami kemajuan, baik pada inovasi, proses, maupun teknologi. Kemajuan yang cukup pesat mendorong persaingan antar perusahaan menjadi semakin meningkat. Fenomena tersebut menuntut para pelaku usaha untuk dapat bersaing guna menciptakan produk yang lebih unggul dan dapat diterima oleh konsumen. Produk yang memiliki kualitas tinggi menjadi poin utama untuk dapat memenangkan persaingan. Menurut Putra (2016) dalam (Sari & Purnawati, 2018), apabila perusahaan tidak dapat menghasilkan produk yang memiliki mutu baik, hal tersebut akan membuat perusahaan sulit bersaing melawan produk dari perusahaan lain dan dapat membahayakan keberlangsungan operasi dan keuntungan perusahaan kedepannya. Sedangkan apabila suatu perusahaan dapat menghasilkan produk dengan mutu yang baik, perusahaan diyakini mampu melawan produk lain dan dapat bertahan serta meningkatkan keuntungan perusahaan di masa mendatang.

Dalam dunia industri, kualitas atau mutu suatu produk merupakan aspek yang memiliki peran penting bagi setiap perusahaan. Kualitas produk mencerminkan bagaimana perusahaan menyajikan produk sesuai keinginan dan kebutuhan pelanggan atau konsumen. Apabila mampu menghasilkan produk yang sesuai akan keinginan dan kebutuhan pelanggan, hal tersebut dapat meningkatkan loyalitas pelanggan menjadi semakin tinggi. Oleh sebab itu, perlunya pengendalian kualitas agar produk tetap dapat mempertahankan kualitasnya dan memenuhi kebutuhan serta keinginan konsumen.

Pengendalian kualitas perlu diterapkan pada perusahaan untuk memperbaiki kecacatan suatu produk yang tidak memenuhi standar perusahaan. Selain itu, pengendalian kualitas juga berguna menekan jumlah produk cacat atau rusak. Upaya perusahaan dalam memperbaiki kerusakan atau kecacatan produk dan meminimalisir kecacatan produk pada saat proses produksi hingga tingkat

kecacatan nol (*zero defect*), mencegah produk yang cacat tidak lolos ke tangan konsumen, dan menjaga kualitas produk agar tetap memenuhi standar perusahaan salah satunya yaitu melaksanakan kegiatan pengendalian serta perbaikan kualitas (Ratri dkk, 2018).

Pengendalian kualitas diperlukan untuk semua produk tak terkecuali pada produk makanan salah satunya yaitu kecap. Kecap merupakan salah satu makanan hasil fermentasi kedelai yang berfungsi sebagai makanan pelengkap bagi sebagian masyarakat Indonesia. Selain berfungsi sebagai makanan pelengkap, kecap juga berfungsi sebagai penyedap masakan yang berguna untuk meningkatkan citarasa masakan. Prinsip-prinsip pengolahan kecap dengan cara fermentasi diantaranya yaitu penguraian karbohidrat, protein, serta lemak dengan cara menggunakan kegiatan enzim seperti ragi, kapang, serta bakteri hingga berubah ke bentuk fraksi-fraksi sederhana (Widowati, 2016).

Industri kecap di Indonesia sudah mulai merebak hampir di seluruh wilayah Indonesia. Terdapat dua jenis kecap yang beredar di Indonesia, yakni kecap manis dan kecap asin. Hampir di setiap daerah memiliki produk kecap lokal yang rata-rata masih menggunakan metode tradisional dalam proses pembuatannya. UD. Bintang Jaya merupakan salah satu perusahaan agroindustri yang memproduksi kecap manis yang terbuat dari kedelai hitam dengan campuran gula kelapa. UD Bintang Jaya terletak di Dusun Sukodadi, Desa Sraten, Kecamatan Cluring, Kabupaten Banyuwangi. Merek dari kecap manis yang diproduksi oleh UD Bintang Jaya yaitu kecap “Bintang”. Usaha kecap manis ini sudah berdiri dan berkembang kurang lebih sejak tahun 2004. Sedangkan pemasaran kecap manis UD Bintang Jaya sudah hampir di seluruh wilayah Banyuwangi. Satu kali produksi, UD Bintang Jaya dapat menghasilkan kurang lebih 480 botol dengan kemasan 325 ml dan 400 botol dengan kemasan 650 ml. Sedangkan pada kemasan plastik, satu kali produksi mampu menghasilkan kurang lebih 1.300 kemasan plastik dengan isi 400 gram.

Produk kecap manis lokal di Banyuwangi tidak hanya kecap “Bintang”. Terdapat beberapa produk kecap manis lokal di Banyuwangi seperti kecap “Meliwis”, kecap “Dua Burung”, dan kecap “Bentoel”. Selain itu, terdapat beberapa produk kecap manis yang berasal dari luar kota seperti kecap “Jangkar”

yang telah memasuki wilayah pasar Banyuwangi, terlebih produk tersebut memiliki keunggulan yang lebih dibandingkan dengan kecap manis lokal di Banyuwangi. Hal tersebut memicu perusahaan-perusahaan agroindustri kecap manis harus dapat bersaing dengan meningkatkan kualitas produknya, tidak terkecuali perusahaan UD Bintang Jaya. Namun, masih ditemukan produk cacat pada proses produksi di UD Bintang Jaya.

Dalam proses produksi di UD Bintang Jaya masih terdapat kecacatan produk, seperti produk kotor karena masih terdapat sisa bumbu produk, kebocoran kemasan produk, dan berat produk yang tidak sesuai. Munculnya masalah tersebut dikarenakan sebagian dilaksanakan dengan manual pada alur proses produksi yaitu dengan tenaga manusia. Mulai dari tahapan proses fermentasi, perebusan hingga penyaringan dilakukan oleh tenaga manusia. Apabila produk terus mengalami kerusakan, hal ini akan berpengaruh pada keuntungan yang didapatkan perusahaan. Perlunya adanya pengendalian kualitas produk pada perusahaan agar kerusakan dapat dikendalikan.

Upaya pengendalian kualitas pada UD Bintang Jaya dapat dilaksanakan dengan cara statistik. Pengendalian kualitas pada perusahaan dengan menggunakan alat analisis statistik memudahkan untuk menetapkan batas atau standar pada kecacatan produk. Selain itu, alat analisis statistik berguna dalam menemukan beberapa faktor penyebab terjadinya kecacatan pada produk. Hal ini membantu dalam memperkecil jumlah kecacatan produk pada setiap produksi sehingga perusahaan dapat melakukan proses produksi dengan maksimal.

Pengendalian kualitas untuk kecap manis di UD Bintang Jaya dibantu dengan menerapkan alat analisis statistik yaitu metode *Statistical Process Control* atau SPC. Metode *Statistical Process Control* adalah suatu teknik atau cara dalam menyelesaikan permasalahan yang memiliki kegunaan seperti penganalisis, perbaikan, pengelola, pemonitor, dan pengendali dalam proses yang menggunakan beberapa metode statistik. Selain itu, implementasi beberapa metode statistik dalam analisis dan pengukuran variansi proses juga merupakan arti lain dari pengendalian proses statistik (Irwan & Haryono, 2015:69).

Berdasarkan uraian di atas, peneliti berkeinginan mengetahui jumlah produk cacat atau rusak dan faktor yang dapat berpengaruh pada kualitas dari kecap manis yang diproduksi UD Bintang Jaya, serta solusi yang tepat dalam pengendalian kerusakan pada produk yang dihasilkan. Alat pengendalian kualitas pada metode *Statistical Process Control* (SPC) yang digunakan dalam pengendalian mutu kecap manis di UD Bintang jaya yaitu peta kendali, kapabilitas proses, diagram pareto, dan diagram sebab akibat. Sesuai dengan latar belakang di atas, peneliti memutuskan membuat judul “Penerapan Metode *Statistical Process Control* (SPC) Dalam Pengendalian Kualitas Kecap Manis Cap “BINTANG” di Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka diperoleh beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian kualitas kecap manis yang dilakukan oleh UD Bintang Jaya?
2. Bagaimana implementasi peta kendali dan kapabilitas proses dalam pengendalian kualitas kecap manis di UD Bintang Jaya?
3. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi rendahnya kualitas kecap manis pada UD Bintang Jaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian yang akan dilakukan sebagai berikut:

1. Mengetahui pengendalian kualitas kecap manis yang dilakukan oleh UD Bintang Jaya.
2. Menganalisis implementasi peta kendali dan kapabilitas proses dalam pengendalian kualitas kecap manis di UD Bintang Jaya.
3. Mengidentifikasi dan mendeskripsikan faktor-faktor yang mempengaruhi rendahnya kualitas kecap manis pada UD Bintang Jaya.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, manfaat yang dapat diberikan pada penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan pertimbangan untuk dapat melakukan pengendalian kualitas pada produk.

2. Bagi peneliti

Hasil ini diharapkan dapat berguna dalam memperbanyak ilmu dan pengetahuan yang lebih luas tentang pengendalian kualitas pada suatu produk.

3. Bagi pembaca

Hasil ini diharapkan dapat digunakan menjadi alternative referensi untuk melaksanakan penelitian kedepannya dan berguna meningkatkan pengetahuan pembaca pada pengendalian kualitas.