

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini perkembangan perekonomian di Indonesia dalam dunia usaha terus berkembang dan persaingan antar pelaku usaha semakin tidak terhindarkan. Perkembangan ekonomi terus mendorong persaingan usaha disegala bidang, salah satunya adalah sektor pangan dengan ukuran usaha mulai dari kecil, menengah hingga usaha besar. Selain dengan memberikan pelayanan kualitas terbaik, kualitas produk dan pelayanan yang diberikan juga harus mampu memberikan jaminan kualitas untuk memenuhi kepuasan konsumen. Perusahaan dengan kualitas produk yang buruk akan mengalami kesulitan bersaing dengan produk lain di pasar serta membahayakan keuntungan perusahaan di masa depan dan kelangsungan usaha, sedangkan perusahaan dengan kualitas produk yang baik dapat bersaing dengan produk lain sehingga dapat bertahan di pasar. Oleh karena itu, pelaku usaha harus mampu menghasilkan produk dengan kualitas terbaik agar dapat bersaing dengan pelaku usaha lain.

Memasuki milenium ketiga yang ditandai dengan pasar penjualan yang berorientasi kepada pembeli, peran kualitas tampaknya menjadi semakin penting dan menentukan. Pengendalian kualitas yang terarah dalam aktivitas usaha dapat memenangkan persaingan usaha. Titik tolak ini membawa seseorang pada kesimpulan bahwa kualitas merupakan dasar bagi pelaku usaha agar produk yang dihasilkan dapat memenuhi standar kualitas yang diharapkan (Adi Walujo et al., 2020:2). Pandangan mengenai kualitas dari produk terhadap kepuasan konsumen dipengaruhi oleh beberapa faktor yang terjadi selama waktu transaksi, penggunaan, dan setelah pembelian.

Kualitas merupakan suatu upaya dari produsen untuk memenuhi kepuasan pelanggan dengan memberikan apa yang menjadi kebutuhan, ekspektasi, dan bahkan harapan dari pelanggan, di mana upaya tersebut terlihat dan terukur dari hasil akhir produk yang dihasilkan (Tannady, 2015:3). Pengendalian kualitas

bertujuan untuk mengetahui produk yang dihasilkan dan prosesnya telah mencapai standar kualitas yang ada. Kualitas menjadi sangat penting bagi konsumen untuk membuat keputusan dalam menyeleksi produk yang akan dipilih. Oleh karena itu, untuk memenuhi keinginan konsumen terhadap kualitas, pelaku usaha harus terus berupaya untuk melakukan pengendalian kualitas dalam usahanya agar produk yang dihasilkan dapat memenuhi keinginan konsumen atau pelanggan.

SNI Tahu 01-3142-1998 menjelaskan bahwa tahu merupakan suatu produk makanan berbentuk padatan lunak yang dibuat dengan proses mengolah kedelai (*Glycine Species*) dengan cara mengendapkan proteinnya, beserta atau tanpa penambahan bahan lain yang diperbolehkan. Hampir seluruh kalangan masyarakat Indonesia dari bawah menengah hingga atas mengkonsumsi tahu karena mudah di dapat dan memiliki kandungan yang baik. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Tahun 2021, di tingkat rumah tangga perkembangan konsumsi tahu selama tahun 2002-2020 cenderung naik turun. Pada tahun 2002-2020 rata-rata konsumsi tahu adalah sebesar 7,46 kg/kapita/tahun. Jawa Timur menjadi provinsi yang mengkonsumsi tahu tertinggi selama tahun 2018-2020, dimana tahun 2020 sebesar 4,59 kg/kapita/tahun.

UD Sindang Kasih merupakan sebuah usaha yang bergerak pada bidang produksi tahu. UD Sindang Kasih terletak di Desa Karang Sentul, Kecamatan Gondangwetan, Kabupaten Pasuruan. Usaha produksi tahu ini sudah berdiri sejak tahun 1992. Dalam sehari, UD Sindang Kasih dapat memproduksi hingga 4,2 kuintal kedelai dengan 15 kg dalam sekali tahap pembuatan untuk tahu putih. Usaha ini dapat menghasilkan sekitar kurang lebih 225 papan tahu putih dengan total kurang lebih 8.100 potong tahu putih ukuran tahu 8×8×6 cm dalam sehari sesuai dengan permintaan konsumen. Selama puluhan tahun perusahaan harus mampu menjaga dan meningkatkan kualitas produknya untuk mempertahankan kualitas produk baik dari bahan baku, proses pembuatan, dan alat yang digunakan dalam produksi. Kegiatan produksi tahu di UD Sindang Kasih masih menggunakan cara tradisional sehingga sering ditemukan ketidaksesuaian antara produk yang dihasilkan dengan yang diinginkan. Kecacatan produk tahu yang sering ditemui yaitu ketidakutuhan tahu, tekstur terlalu lembek, dan terdapat

kotoran pada tahu. Kecacatan produk ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti dari bahan baku, tenaga kerja, maupun alat-alat yang digunakan saat proses produksi. Hasil produk yang mengalami kecacatan tentu mempengaruhi keuntungan maupun nilai perusahaan dan keinginan konsumen atau pelanggan. Oleh karena itu, pengendalian kualitas dapat membantu meminimalisir kecacatan produk yang terjadi, sehingga dapat menjaga kualitas produk untuk memenuhi standar kualitas dan memenuhi harapan konsumen.

Pengendalian kualitas perlu dilakukan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan melalui perbaikan kualitas. Salah satu cara yang digunakan dalam pengendalian kualitas yaitu menggunakan alat bantu statistik metode *Statistical Process Control (SPC)*. Metode *Statistical Process Control (SPC)* merupakan suatu metodologi yang memiliki tujuan untuk meningkatkan kualitas hasil produksi guna memenuhi kebutuhan serta keinginan konsumen dengan cara mengumpulkan dan menganalisis data yang berkaitan dengan kualitas, serta melakukan pengukuran-pengukuran yang memuat mengenai proses dalam suatu sistem industri (Gaspersz, 1998:1). Alat pengendalian kualitas dalam metode *Statistical Process Control (SPC)* yang akan digunakan adalah peta kendali, kapabilitas proses, diagram pareto, dan diagram sebab akibat.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pengendalian kualitas produk tahu putih dengan harapan penerapan metode *Statistical Process Control (SPC)* dapat membantu perusahaan dalam meningkatkan kualitas produknya sesuai dengan standar dan mengurangi variasi kecacatan yang terajadi pada produk tahu putih sehingga proses produksi dapat berjalan lebih efisien dan mampu bersaing di pasar serta dapat memenuhi keinginan konsumen. Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pengendalian Kualitas Produk Tahu Putih Dengan Metode *Statistical Process Control (SPC)* Pada UD Sindang Kasih Di Kabupaten Pasuruan”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah:

- a. Bagaimana pengendalian kualitas tahu putih yang dilakukan oleh UD Sindang Kasih?
- b. Bagaimana penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) pada pengendalian kualitas produk tahu putih di UD Sindang Kasih?
- c. Apa saja faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk tahu putih di UD Sindang Kasih?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan maka tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Menganalisis pengendalian kualitas tahu putih yang dilakukan oleh UD Sindang Kasih.
- b. Menganalisis penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas produk tahu putih di UD Sindang Kasih.
- c. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk tahu putih di UD Sindang Kasih.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari hasil penelitian ini yaitu sebagai berikut:

- a. Bagi Peneliti
Hasil penelitian diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan, wawasan dan mampu memahami implementasi dari pengendalian kualitas metode *Statistical Process Control* (SPC).
- b. Bagi Perusahaan
Hasil penelitian diharapkan dapat memberi manfaat sebagai pertimbangan bagi produsen dalam meningkatkan kualitas produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan pasar.

c. **Bagi Peneliti Selanjutnya**

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai pengendalian kualitas produk dengan metode *Statistical Process Control* (SPC).