

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengalengan ikan adalah proses pengolahan dan pengawetan ikan secara modern yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan. Tujuan dari pengawetan yaitu untuk memperpanjang umur simpan bahan pangan hewani. Salah satu usaha untuk meningkatkan daya simpan adalah dengan cara diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Diversifikasi produk mempunyai tujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan dengan cara penganeekaragaman olahan hasil perikanan yang dikemas dalam kaleng. Pengemasan hermetis merupakan teknik penutupan kaleng secara rapat, sehingga tidak terkontaminasi dari luar. Pengalengan ikan lemuru memiliki beberapa tahapan seperti penerimaan bahan baku, penimbangan, *cold storage*, *thawing*, pengguntingan, pencucian ikan, pengisian ikan, pemasakan dan penirisan ikan, pemasakan media, pengisian media, penutupan kaleng, pencucian kaleng, sterilisasi, pendinginan, pencucian dan pengkodean kaleng, inkubasi, *Realise*.

Pada proses pengalengan ikan lemuru terdapat tahap inkubasi yang merupakan penyimpanan produk ikan kaleng selama 7 hari pada gudang penyimpanan untuk melihat apakah terdapat kecacatan atau penyimpangan pada produk pengalengan sebelum di distribusikan. Inkubasi berguna dalam pengecekan cacat produk yang tidak terlihat secara visual yang disebabkan oleh mikroorganisme. Cacat produk yang kemungkinan terjadi adalah kembung dan bocor yang disebabkan oleh CO₂ yang dihasilkan oleh mikroba di dalam kaleng selama waktu inkubasi berlangsung. Dalam hal inkubasi ini, Arini dan Sri Subekti (2019) mengatakan bahwa inkubasi adalah tempat seperti gudang dengan luas 6500 m² untuk pengumpulan produk sarden yang telah melalui proses sterilisasi dan ditata dan di-*pack* ke dalam pallet kardus produk besar yang siap dipasarkan.

Pengawasan mutu merupakan usaha dalam mempertahankan mutu atau kualitas dari produk yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk dan kebijakan yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pada pengawasan mutu ini setiap

proses akan dilakukan pengecekan menurut standar, dan semua penyimpangan yang terjadi akan dicatat serta dilakukan analisis serta penyimpangan yang terjadi dapat dipergunakan sebagai umpan balik bagi QC untuk melakukan tindakan perbaikan yang bermanfaat untuk produksi pada masa yang akan datang (Fitri, 2018). Pengawasan mutu adalah kegiatan mengenai pengawasan rutin mulai dari kualitas bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir. Pengawasan mutu memiliki tujuan untuk mencapai sasaran standar aturan pada proses sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan keinginan konsumen yang berpengaruh pada kepuasan konsumen (Lisnawati dkk. 2022).

Penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui pengawasan mutu produk pengalengan ikan lemuru terutama pada proses inkubasi di CV. Pasific Harvest Banyuwangi. Namun, pada judul “Penerapan *Statistical Quality Control* Pada Masa Inkubasi Pengalengan Ikan Lemuru di CV. Pasific Harvest Banyuwangi” belum dilakukan penelitian sehingga peneliti tertarik untuk melakukan studi ini. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan langkah preventif baru berupa kebijakan mengenai SOP (Standar Operasional Produksi) pada proses inkubasi yang berguna bagi perusahaan. Penelitian ini menggunakan metode statistik yaitu metode SQC. Metode ini merupakan metode analisis yang berfungsi untuk menganalisis penyebab terjadinya kecacatan produk. Penerapan metode ini untuk mencegah terjadinya penyimpangan pada proses produksi dan menjamin kualitas mutu produk pengalengan ikan. Pada penelitian yang dilakukan terdapat batasan penelitian berupa data yang digunakan merupakan data produksi dan jumlah kecacatan pada proses inkubasi pengalengan ikan lemuru dan penggunaan metode SQC dalam pengolahan data serta memberikan rekomendasi perbaikan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti terutama pada mengurangi risiko kecacatan produk pada proses inkubasi di CV. Pacific Harvest, Banyuwangi.

CV. Pasific Harvest salah satu perusahaan yang bergerak di bidang perikanan ini memiliki produk unggulan yaitu sarden kaleng dengan ukuran 125 gram, 155 gram dan 425 gram. Perusahaan ini selalu berupaya memberikan produk yang berkualitas dengan menjaga kualitas produk dan keamanan pangan, akan tetapi data di lapangan menunjukkan masih adanya *defect* pada produk yang dihasilkan sehingga produk tidak layak konsumsi dan tidak dapat dipasarkan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana metode *Statistical Quality Control* dapat digunakan dalam pengawaasan mutu produk pengalengan ikan lemuru pada proses inkubasi di CV. Pasific Harvest?
2. Apa saja faktor penyebab terjadinya kecacatan pada proses inkubasi pengalengan ikan lemuru di CV. Pasific Harvest?
3. Bagaimana upaya perbaikan yang dapat dilakukan untuk mengurangi kecacatan pada produk di CV. Pasific Harvest?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan
 - a. Mengetahui penerapan metode *Statistical Quality Control* (SQC) dalam pengawasan mutu produk pengalengan ikan lemuru pada proses inkubasi di CV. Pasific Harvest.
 - b. Menganalisis faktor penyebab kecacatan yang potensial terjadi selama proses inkubasi di CV. Pasific Harvest.
 - c. Merumuskan upaya perbaikan pada CV. Pasific Harvest.

2. Manfaat

- a. Membantu mengurangi risiko terjadinya kecacatan produk selama proses pengalengan ikan lemuru.
- b. Meningkatkan kualitas produk dan pengawasan mutu produk pengalengan ikan lemuru.