

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perindustrian di bidang pangan saat ini telah mengalami perkembangan dengan kemajuan yang pesat, hingga menyebabkan munculnya persaingan usaha dalam bidang makanan menjadi semakin ketat. Data Kementerian Perindustrian Republik Indonesia tahun 2022 menunjukkan pertumbuhan industri makanan dan minuman meningkat menjadi 3,57% jika dibandingkan tahun sebelumnya dimana hanya mencapai 3,49% pada periode yang sama. Hal ini menjadikan setiap perusahaan diharuskan memiliki keunggulan yang kompetitif dan sikap yang responsif supaya dapat bersaing dengan industri lain dalam bidang sejenis.

Faktor penting dalam usaha di bidang pangan adalah kualitas, dikarenakan kualitas merupakan suatu hal untuk memenuhi kebutuhan dan ekspektasi pelanggan. Permasalahan yang mempengaruhi suatu kualitas produk biasanya sering muncul dalam kegiatan produksi seperti adanya produk cacat atau rusak, sehingga memerlukan langkah perbaikan supaya kualitas sebuah produk yang didapatkan tetap baik dan maksimal. Salah satu cara untuk memperbaiki proses produksi dan kualitas produk yakni dengan melakukan pengendalian kualitas, cara ini dilakukan untuk memberikan jaminan terhadap kualitas atas produk yang akan dihasilkan (Hariyanto, 2017).

Setiap industri pengolahan makanan memiliki standar kualitas untuk setiap produk yang dihasilkan. Salah satu produk makanan yang perlu diperhatikan kualitasnya yakni kerupuk. Menurut Rufaidah & Rosyidi (2022), kualitas kerupuk perlu diperhatikan karena pada proses produksi seringkali terdapat produk yang mengalami kecacatan utamanya pada bentuk dan tekstur kerupuk. Masyarakat mengenal kerupuk terbagi menjadi dua jenis, yakni yang pertama terbuat dari bahan nabati, seperti puli, bawang, singkong, rempeyek, aci, gendar, kemplang, melinjo, rengginang, dan karak. Kedua terbuat dari bahan hewani, seperti ikan, udang dan rambak (Amertaningtyas, 2011).

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016, Kerupuk rambak adalah makanan ringan yang diproduksi dari kulit hewan melalui serangkaian tahapan. Proses dimulai dengan pembersihan bulu, dilanjutkan dengan perendaman kulit untuk pengembangan, perebusan kulit, pemotongan, dan penjemuran kulit yang telah dipotong. Setelah itu, kulit diproses dengan penggorengan singkat (alup-alup) untuk menghasilkan kerupuk kulit mentah. Kemudian, kerupuk kulit mentah tersebut digoreng lagi hingga matang untuk menjadi kerupuk kulit siap santap.

Salah satu sentra usaha kerupuk rambak berada di wilayah Kecamatan Bangsal, Kabupaten Mojokerto. Berdasarkan data dari Kementerian PPN/Bappenas tahun 2021, jumlah UMKM di Kecamatan Bangsal sebanyak 1.696 unit usaha dengan 571 diantaranya adalah usaha di bidang makanan. Menurut penjelasan Sampiono dalam artikel Arek Memo tahun 2021 yakni sekitar 100 unit usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di Kecamatan Bangsal bergerak di bidang produksi kerupuk/krecek rambak. Kerupuk rambak yang terdapat di wilayah ini termasuk usaha yang tergolong usaha olahan makanan khas daerah (Mufattiro, 2018).

UD Farid Jaya merupakan perusahaan yang memproduksi kerupuk rambak sapi siap goreng di wilayah Dusun Kauman, Desa Bangsal, Kecamatan Bangsal, Kabupaten Mojokerto. Perusahaan ini didirikan oleh H. Khomsun dan telah berdiri sejak 15 Maret 2001. Bentuk kerupuk rambak di UD Farid Jaya terdiri atas kerupuk stik dan kerupuk kotak. UD Farid Jaya setiap harinya menghasilkan sekitar 300-500 kg kerupuk. Kemasan produk terdapat dua ukuran yakni 500 gram dan 1000 gram dalam varian model kotak dan stik.

Pada proses pengolahannya UD Farid Jaya mengalami beberapa kendala seperti kendala utamanya pada varian kerupuk model stik seperti pada tingkat keseragaman warna, kendala tersebut disebabkan oleh faktor cuaca dikarenakan kerupuk perlu dijemur sehingga jika cuaca mendung dan kurang mendapat panas matahari akan berpengaruh kepada tingkat warna kerupuk sedangkan faktor penggunaan mesin oven belum terlalu dipertimbangkan karena belum dapat menemukan pengaturan yang pas agar penjemuran dapat maksimal. Selain faktor tersebut, pada proses produksi di UD Farid Jaya model stik masih ditemukan

beberapa produk cacat yang terjadi seperti bentuk kerupuk yang remuk dan patah akibat mesin peniris minyak (*spinner*) yang kurang sesuai dan masih ditemukan kerupuk yang lengket satu sama lain akibat tata cara penjemuran yang kurang pas dan kesalahan pemotongan. Tentunya, konsumen mengharapkan produk berkualitas tinggi, di mana kerupuk memiliki warna kuning kecoklatan yang merata, tidak ada bagian yang patah atau rapuh, serta tidak ada kerupuk yang saling melekat. Kondisi produk yang tidak memenuhi standar tersebut dapat berdampak negatif pada reputasi perusahaan dan mengurangi keuntungan jangka panjang.

Pengendalian kualitas yang dilakukan pada UD. Farid Jaya mulai dari proses awal produksi hingga akhir dengan cara pemantauan secara langsung oleh manajer. Produk yang rusak menunjukkan bahwa UD Farid Jaya belum melakukan pengendalian kualitas yang cukup pada produksinya. Dari hal tersebut, maka perlu dilakukan usaha tambahan untuk meminimalisir tingkat kerusakan atau kecacatan produk. Upaya pengendalian kualitas dapat dilakukan dengan cara statistik. Teknik ini digunakan sebagai alat bantu perusahaan atau industri dalam menentukan standar kecacatan produk dan alasan penyebab terjadinya kecacatan, sehingga perusahaan dapat mengurangi tingkat kecacatan produk dan menghasilkan produksi optimal.

Pengendalian kualitas kerupuk rambak di UD Farid Jaya ini dilakukan menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*) untuk mengendalikan kecacatan produk yang dihasilkan. Alat bantuan yang digunakan dalam penelitian ini yakni diagram pareto, diagram ishikawa, peta kendali dan kapabilitas proses. Diagram pareto berfungsi untuk mengetahui apa saja yang menjadi prioritas kecacatan paling dominan terjadi. Diagram Ishikawa atau sebab-akibat digunakan untuk menentukan faktor-faktor penyebab permasalahan yang muncul. Peta kendali digunakan sebagai alat untuk menentukan apakah proses yang berjalan berada dalam batas kendali statistik. Sedangkan Kapabilitas proses digunakan untuk mengendalikan sebuah proses dalam menghasilkan produk sebagai pemenuhan spesifikasi dari sebuah perusahaan.

Berdasarkan latar belakang diatas, didapatkan bahwa dengan teknik pengendalian kualitas yang sesuai, kualitas kerupuk rambak di UD Farid Jaya dapat

sesuai standar dan dapat bersaing di pasar global, sehingga peneliti mengambil judul penelitian yakni Pengendalian Kualitas Kerupuk Rambak dengan Metode *Statistical Process Control* (SPC) pada UD Farid Jaya Kabupaten Mojokerto.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka didapatkan rumusan masalah pada penelitian ini yakni sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian kualitas kerupuk rambak yang ada pada UD Farid Jaya di Kabupaten Mojokerto?
2. Bagaimana penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam proses pengendalian kualitas kerupuk rambak model stik pada UD Farid Jaya di Kabupaten Mojokerto?
3. Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk kerupuk rambak model stik pada UD Farid Jaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini yakni sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi dan menganalisis pengendalian kualitas kerupuk rambak pada UD Farid Jaya.
2. Menganalisis penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas kerupuk rambak model stik pada UD Farid Jaya di Kabupaten Mojokerto.
3. Mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk kerupuk rambak model stik pada UD Farid Jaya Kabupaten Mojokerto.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan penelitian, maka didapatkan bahwa manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini yakni sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan penulis tentang pengendalian kualitas dengan menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*) sebagai implementasi dari teori yang telah diajarkan, dan sebagai syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan masukan dan referensi bagi UD Farid Jaya dalam mempertimbangkan penerapan pengendalian kualitas terhadap produk kerupuk rambak yang diproduksi guna mengendalikan dan mengurangi tingkat kecacatan produk.

3. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi pembaca tentang pengendalian kualitas produk dan dapat digunakan sebagai referensi bagi akademisi untuk keperluan studi dan penelitian selanjutnya.