

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara dengan sumber daya alam yang melimpah. Salah satu sumber daya alam tersebut yaitu kacang-kacangan. Jenis kacang-kacangan seperti kacang panjang, kacang hijau, kacang mete, kacang kedelai dan lainnya. Pada umumnya kacang-kacangan kaya akan protein dan asam lemak tidak jenuh. Kandungan protein kacang terdiri dari asam amino esensial. Sedangkan kandungan lemak terdiri dari asam oleat dan linoleat, serta ergosterol atau fitosterol. Selain itu, kacang juga mengandung vitamin, mineral, dan serat yang tinggi. Kacang-kacangan tidak hanya bergizi, tetapi juga memberikan kontribusi penting bagi perkembangan sistem pangan berkelanjutan untuk menghilangkan kelaparan dan kemiskinan di dunia. Semua jenis kacang bisa diolah menjadi suatu produk. Salah satu olahan jenis kacang kedelai adalah tahu. Tahu merupakan makanan tradisional dan salah satu produk agroindustri yang terbuat dari endapan perasan biji kacang kedelai. Tahu biasanya diolah menjadi lauk pauk dan kudapan atau camilan. Perkembangan tahu di Indonesia semakin berkembang dengan pesat. Tahu sangat digemari masyarakat karena dapat dibuat dengan mudah tanpa harus memerlukan keahlian khusus dari seseorang. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2023, rata-rata konsumsi tahu dan tempe per kapita di Indonesia sebesar 0,295 kilogram (kg) setiap minggunya. Angka tersebut naik dibanding tahun sebelumnya yang sebesar 0,288 kg setiap minggu. Secara rinci, rata-rata konsumsi per kapita untuk tahu sebesar 0,152 kg setiap minggunya pada 2023. Jumlah tersebut naik dibanding 2022 yang sebesar 0,148 kg setiap minggu.

Jawa Timur merupakan provinsi dengan jumlah agroindustri tahu terbesar di Indonesia. Hal ini didukung berdasarkan data Outlook Kedelai 2020 oleh Kementerian Pertanian Republik Indonesia menyatakan bahwa Jawa Timur

merupakan sentra utama penghasil kedelai nasional. Salah satu Kabupaten dari Jawa Timur dengan agroindustri tahu terbanyak adalah Kabupaten Jember. Tercatat pada tahun 2010, kurang lebih hampir 35% kebutuhan kedelai Kabupaten Jember digunakan sebagai bahan baku agroindustri tahu. Terdapat 720 agroindustri tahu di Kabupaten Jember, yang berada di 20 kecamatan di Kabupaten Jember. Agroindustri tersebut meliputi agroindustri skala besar hingga skala rumah tangga di Kabupaten Jember (Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Jember, 2010 *dalam* Nugroho, 2016). Berdasarkan data tersebut diketahui bahwa ada cukup banyak agroindustri tahu di Kabupaten Jember. Hal ini bisa menjadi potensi untuk pengembangan produk agroindustri tahu.

Potensi tersebut menjadi peluang para pelaku usaha untuk berbisnis industri tahu. Industri tahu memiliki pangsa pasar yang luas. Proses produksi yang mudah, sederhana dan bahan baku yang mudah didapat menjadikan industri tahu pilihan yang tepat untuk berwirausaha. Dari banyaknya peminat tahu menyebabkan produsen semakin berlimpah di beberapa daerah. Jika produsen melimpah, maka persaingan di dunia industri tahu semakin ketat. Oleh karena itu, produsen harus mempertahankan kualitas dari produk agar konsumen tidak melirik produsen lain. Kualitas tersebut seperti harga, cita rasa, pelayanan bahkan aroma. Konsumen merupakan faktor penting dalam hal berbisnis. Jika tidak ada konsumen, maka perusahaan atau instansi tersebut akan mengalami kerugian terus menerus yang nantinya akan gulung tikar. Selain dari segi konsumen, produk tahu sendiri merupakan jenis produk yang mudah rusak karena memiliki kadar air yang tinggi sehingga mikroorganisme pembusuk mudah tumbuh. Hal ini bisa disebabkan karena proses produksi tahu yang tidak sesuai takaran dan tidak menerapkan pengendalian kualitas yang baik.

UD Jamhari adalah salah satu pabrik di Kabupaten Jember. Pabrik ini berlokasi di Darwo Timur, Gebang, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember. Usaha ini menghasilkan produk tahu berupa tahu mentah dan tahu goreng. Namun produksi yang paling dominan adalah tahu mentah. Perusahaan ini berdiri sejak 2002 dengan pemilik bernama Bapak Jamhari. Selama 22 tahun, usaha Bapak Jamhari sudah berkembang pesat. Setiap hari, UD Jamhari mengolah kacang

kedelai sebanyak 400-450 kilogram (kg). Pabrik tahu UD Jamhari memiliki 3 (tiga) tempat pemasakan yang masing-masing tempat memiliki alat untuk proses produksi tahu mentah. Tahu mentah dicetak dalam papan berukuran 65 x 57 cm dengan menghasilkan 130 - 170 tahu. Untuk harga 1 papan tahu dijual mulai harga Rp.36.000. Jika kecacatan terjadi pada tahu, maka tahu akan dijual dengan harga yang lebih murah. Kecacatan yang terjadi pada UD Jamhari, seperti pengukuran yang tidak sesuai, tekstur yang lembek dan tidak utuhnya tahu. Kecacatan bisa terjadi dikarenakan tidak ada pencatatan dalam proses produksi. Hal ini membuat penurunan pendapatan untuk produk tahu yang cacat. Selain itu, tahu yang cacat akan membuat produksi lebih sedikit dari biasanya. Hal ini bisa menyebabkan konsumen beralih pada kompetitor lain. Pada kejadian yang dialami UD Jamhari perlu dilakukan pengendalian kualitas dengan standar yang sesuai dengan karakteristik perusahaan. Dengan memperhatikan kualitas produk perusahaan akan mampu bersaing dengan kompetitor lain.

Dalam menghadapi persaingan, perusahaan harus meningkatkan kualitas produk dengan mengukur seberapa besar tingkat kerusakan yang dihasilkan dan menentukan batas toleransi dari kerusakan produk. Metode yang dilakukan untuk mengendalikan kualitas dalam penelitian ini adalah metode *Statistical Process Control* (SPC), dimana proses produksi tahu akan dikendalikan kualitasnya dari awal hingga menjadi produk jadi. Alat analisis pengendalian kualitas dalam metode *Statistical Process Control* (SPC) yang digunakan adalah Peta Kendali, Kapabilitas Proses, Diagram Pareto, dan Diagram Ishikawa.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian kualitas tahu mentah yang dilakukan oleh UD Jamhari?
2. Bagaimana implementasi peta kendali dan nilai kapabilitas proses pada tahu mentah di UD Jamhari?

3. Faktor-faktor apa saja yang menjadi penyebab kecacatan pada tahu mentah di UD Jamhari?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Menganalisa pengendalian kualitas tahu mentah yang dilakukan oleh UD Jamhari.
2. Mengimplementasikan peta kendali dan menentukan nilai kapabilitas proses pada tahu mentah di UD Jamhari.
3. Mengidentifikasi faktor-faktor apa yang menjadi penyebab kecacatan pada tahu mentah di UD Jamhari.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah dan tujuan penelitian yang diuraikan, maka hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian digunakan sebagai pemenuhan syarat untuk menyelesaikan pendidikan di perguruan tinggi program jenjang D4 Manajemen Agroindustri. Penelitian ini juga bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pengendalian kualitas tahu.

2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan dalam meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan agar mampu bersaing dengan kompetitor. Penelitian ini juga diharapkan membantu untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh perusahaan.

### 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu mereka untuk bahan informasi dan bahan perbandingan bagi peneliti selanjutnya tentang pengendalian kualitas tahu.