

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan ekonomi di Indonesia semakin meningkat dengan pesat salah satunya di sektor industri. Saat ini sektor industri memegang peranan penting dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat salah satunya adalah industri makanan dan minuman. Menurut Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (2022) industri makanan dan minuman berkontribusi sebesar 37,82% terhadap PDB industri pengolahan non migas sehingga menjadi subsektor dengan kontribusi PDB terbesar. Industri makanan dan minuman menjadi salah satu sektor manufaktur andalan dalam memberikan kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional karena jumlahnya cukup banyak tidak hanya perusahaan skala besar tetapi telah mencapai kelas industri kecil dan menengah (IKM).

Pengendalian Kualitas adalah aktivitas keteknikan dan manajemen, yang dengan aktivitas itu diukur dari ciri-ciri kualitas produk, membandingkannya dengan spesifikasi atau persyaratan dan mengambil tindakan penyehatan yang sesuai apabila ada perbedaan antara penampilan yang sebenarnya dan yang standar (Montgomery, 1995 *dalam* Irwan dan Haryono, 2015:62). Dalam pengendalian kualitas dari suatu produk yang dihasilkan agar memenuhi kebutuhan yang telah dispesifikasikan guna untuk meningkatkan kepuasan pelanggan. Oleh karena itu, pengendalian kualitas tidak terlepas dari pemenuhan kebutuhan dalam meningkatkan kepuasan konsumen (Irwan dan Haryono, 2015:63)

Industri hasil pertanian merupakan salah satu bentuk agroindustri yang menghasilkan berbagai macam produk olahan, baik sebagai makanan maupun bahan baku untuk industri lain. Penggunaan tepung tapioka sebagai bahan baku olahan makanan merupakan salah satu bentuk agroindustri dan dapat menunjang penganekaragaman konsumsi pangan lokal di Indonesia. Salah satu penganekaragaman tersebut adalah mengolah tepung tapioka menjadi makanan ringan seperti kerupuk. Banyak variasi yang dijadikan inovasi salah satunya

kedelai. Salah satu industri yang memproduksi kerupuk kedelai mentah adalah UD Bintang Mulia.

UD Bintang Mulia merupakan salah satu produsen kerupuk mentah yang berlokasi di desa Kepel Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. UD Bintang Mulia berdiri sejak tahun 2017 yakni usaha ini telah 7 tahun beroperasi memproduksi kerupuk mentah yaitu kerupuk kedelai. Setiap kali produksi UD Bintang Mulia mampu memproduksi kerupuk kedelai mentah sebanyak 600 kg dan produksi dilakukan setiap hari. Terdapat beberapa kompetitor yang memproduksi kerupuk kedelai diantaranya adalah UD Amel Jaya, UD Restu Jaya. Perbedaan kualitas kerupuk kedelai yang diproduksi UD Bintang Mulia dengan produk kompetitor adalah terletak di proses produksi yang masih memakai tenaga kerja manusia/manual. UD Bintang Mulia memiliki karyawan yang beranggotakan 10 orang yang terdiri dari 6 orang dibagian pengaduk adonan, 2 orang dibagian pengukusan, 2 orang di bagian pemotongan dan penjemuran kerupuk kedelai dilakukan seluruh karyawan. Pemasaran kerupuk kedelai 90% meliputi daerah jember dan luar pulau jawa. Harga per bungkus kerupuk kedelai adalah Rp. 65.000 dengan berat 5 Kg dan dapat melakukan pembelian langsung di pabrik tetapi pembelian ini jarang terjadi. Kegiatan proses produksi dalam skala rumah tangga seperti UD Bintang Mulia sebagian prosesnya menggunakan tenaga kerja manusia yang seringkali ditemui kendala pada hasil akhir produksi kerupuk kedelai yang kurang konsisten. UD Bintang Mulia belum menerapkan pelaksanaan *quality control* secara khusus sehingga kecacatan pada produk kerupuk kedelai. Adapun kecacatan produk yang sering terjadi pada kerupuk kedelai di UD Bintang Mulia seperti patah, ketebalan, dan warna kerupuk tidak merata. Maka perlu dibutuhkan pengendalian kualitas produk untuk mempertahankan kualitas dan meminimalisir resiko terjadinya kecacatan produk pada kerupuk kedelai mentah.

Adanya ketidaksesuaian pada hasil produksi menandakan bahwa pengendalian kualitas pada perusahaan belum optimal, oleh karena itu perlu dilakukan analisis terhadap tindakan pengendalian kualitas yang dilakukan oleh UD Bintang Mulia dan dicari penyebab terjadinya kecacatan serta dicari solusi perbaikannya

menggunakan alat statistik dalam meminimalkan proporsi produk cacat. Dengan itu peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Pengendalian Kualitas Kerupuk Kedelai dengan Pendekatan SPC (*Statistical Process Control*) Pada UD Bintang Mulia di Kabupaten Jember**”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti dapat merumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimana penerapan peta kendali pada kerupuk kedelai pada UD Bintang Mulia?
2. Bagaimana nilai kapabilitas proses pada kerupuk kedelai pada UD Bintang Mulia?
3. Bagaimana upaya-upaya perbaikan yang diperlukan UD Bintang Mulia?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan penelitian ini yaitu :

1. Menganalisis penerapan peta kendali pada kerupuk kedelai pada UD Bintang Mulia untuk mengurangi kecacatan produk.
2. Menganalisis nilai kapabilitas proses pada kerupuk kedelai di UD Bintang Mulia.
3. Mengidentifikasi dan menganalisis upaya-upaya perbaikan pada kecacatan produk kerupuk kedelai pada UD Bintang Mulia.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan diatas, maka manfaat penelitian yaitu :

1. Bagi perusahaan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan rujukan dan masukan dalam mempertimbangkan apakah produk sudah sesuai dengan standar kualitas yang sudah ditetapkan untuk mengurangi resiko kecacatan produk.

## 2. Bagi peneliti

Penelitian bermanfaat sebagai media belajar peneliti dan menambah pengetahuan peneliti tentang pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC)

## 3. Bagi akademisi

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya yang mengambil pokok bahasan yang sama dan dapat menambah wawasan serta pengetahuan terkait dengan pengendalian kualitas.