

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era modern ini, intensitas persaingan dalam dunia usaha terus meningkat, sehingga mendorong untuk mempertinggi standar mutu produk mereka. Fenomena ini mengakibatkan kompetisi yang semakin sengit, tidak hanya di lingkup nasional tetapi juga internasional. Menghadapi siklus produk yang cepat dan persaingan ketat, perusahaan dituntut untuk mengembangkan strategi yang mumpuni guna mempertahankan daya saing mereka. Perusahaan yang menerapkan sistem pengawasan kualitas produk secara efisien cenderung lebih mampu bersaing, karena pada umumnya konsumen lebih memilih produk dengan kualitas yang baik. Rimantho dan Mariani (2017) menegaskan bahwa suatu produk dianggap berkualitas ketika mampu memuaskan kebutuhan konsumen secara sempurna, tanpa adanya kekurangan atau kelemahan apapun.

Kualitas produk yang unggul memiliki pengaruh signifikan terhadap tingkat kepuasan pelanggan, yang mengharapkan produk dalam kondisi baik dan sesuai dengan ekspektasi mereka. Di sisi lain, rendahnya kualitas produk dapat mengancam keberlanjutan usaha, bahkan berpotensi mengakibatkan kerugian finansial. Situasi ini mengharuskan produsen untuk meningkatkan standar kualitas produk mereka agar dapat memenuhi permintaan pasar dan diterima oleh pelanggan. Dengan demikian, upaya menjaga dan meningkatkan kualitas produk menjadi krusial bagi keberhasilan dan keberlanjutan suatu usaha atau bisnis. Tannady (2015:3) mendefinisikan kualitas sebagai usaha yang dilakukan oleh produsen untuk mencapai kepuasan pelanggan dengan memberikan apa yang menjadi kebutuhan, ekspektasi, dan bahkan harapan dari pelanggan, dimana usaha tersebut terlihat dan terukur dalam karakteristik produk yang mereka hasilkan. Dalam upaya memenuhi kebutuhan konsumen, pengendalian kualitas memegang peranan penting dalam menjamin konsistensi mutu produk. Irwan dan Haryono (2015) menjelaskan bahwa pengendalian kualitas adalah serangkaian proses yang berkaitan erat dengan output produksi, baik barang maupun jasa.

Tujuan utamanya adalah meminimalisir kesalahan dalam proses produksi, sehingga menghasilkan produk yang memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Pengendalian kualitas bukan sekadar tahap akhir dalam proses produksi, melainkan sistem yang terintegrasi di setiap tahapan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga produk siap dipasarkan. Dengan menerapkan pengendalian kualitas yang efektif, perusahaan dapat secara proaktif mengidentifikasi dan mengatasi potensi masalah sebelum produk mencapai konsumen. Hal ini tidak hanya meningkatkan kepuasan pelanggan, tetapi juga mengoptimalkan efisiensi produksi, mengurangi pemborosan, dan pada akhirnya meningkatkan daya saing perusahaan di pasar yang semakin kompetitif.

Masyarakat kini semakin kritis dalam memilih produk yang akan dibeli, terutama untuk kebutuhan pangan seperti beras. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya kesadaran akan pentingnya kualitas. Beras sendiri merupakan hasil pengolahan dari gabah atau bulir padi yang telah dihilangkan kulit luarnya. Di Indonesia, beras yang telah dimasak menjadi nasi merupakan makanan utama yang dikonsumsi oleh sebagian besar penduduk. Berdasarkan data konsumsi pangan pada tahun 2021, beras menempati posisi utama sebagai makanan pokok. Statistik menunjukkan bahwa hampir seluruh penduduk, tepatnya 97,66% dari total populasi, mengonsumsi beras secara rutin (Kementerian Pertanian, 2022). Menurut data Badan Pusat Statistik (2023), produksi padi nasional pada tahun 2022 mencapai 54,75 juta ton gabah kering giling (GKG), setara dengan 31,54 juta ton beras. Provinsi Jawa Timur, sebagai salah satu lumbung padi nasional, memiliki peran strategis dalam produksi beras. Menurut data Dinas Pertanian Jawa Timur (2023), produksi padi di provinsi ini mencapai 9,5 juta ton GKG pada tahun 2022. Kabupaten Situbondo, meskipun bukan penghasil beras terbesar di Jawa Timur, memiliki potensi yang cukup signifikan dengan produksi padi mencapai 200.000 ton GKG pada tahun yang sama. Konsumsi beras pada rumah tangga di Jawa Timur sebesar 4,37 juta ton beras pada tahun 2022 (Badan Pusat Statistik, 2022).

Konsumsi beras yang tinggi di Indonesia, terutama di Jawa Timur, mendorong meningkatnya permintaan akan beras bermutu tinggi. Karena itu UD Gotong Royong berkomitmen untuk secara konsisten menghasilkan beras berkualitas

unggul. UD Gotong Royong adalah perusahaan penggilingan yang memproduksi dan menjual beras berkualitas yang berlokasi di Desa Gunung Malang, Kecamatan Suboh, Kabupaten Situbondo. Perusahaan ini didirikan oleh Aryono (47 tahun) pada tahun 2003. UD Gotong Royong memproduksi dua jenis beras: beras medium (tanpa label) dan beras premium (berlabel). Beras premium mereka dipasarkan dengan dua merek, yaitu Beras Sultan Cap Putra A Bank dan Beras Super Cap Dua Petani. Kualitas beras tersebut dibedakan berdasarkan dua faktor yaitu pecah bulir dan tingkat keputihan beras. Menurut Kepala Gudang UD Gotong Royong, beras premium dengan merek 'Beras Sultan Cap Putra A Bank' merupakan salah satu produk yang permintaannya selalu tinggi di perusahaan tersebut. Beras ini memiliki tingkat beras pecah 18-20% dan dipilih sebagai populasi dalam penelitian ini. Penelitian ini berfokus pada upaya mencapai keseragaman dalam tiga variable yaitu pecah bulir, warna, dan Kebersihan beras. UD Gotong Royong memiliki kapasitas penggilingan beras hingga 10 ton per hari, dengan produksi khusus beras Premium merek 'Beras Sultan Cap Putra A Bank' sebanyak 3 ton per hari. Beras premium ini dipasarkan dalam tiga pilihan kemasan dengan *netto* yaitu 25 kg, 10 kg, dan 5 kg. Beras Premium merek "Beras Sultan Cap Putra A Bank" diproduksi sesuai pesanan. Pelanggan dapat memilih kemasan dengan *netto* ukuran 5 kg, 10 kg, atau 25 kg.

Tingkat beras cacat yang cukup tinggi mengindikasikan bahwa UD Gotong Royong masih perlu meningkatkan pengendalian kualitas beras yang dihasilkan. *Statistical Process Control* (SPC) merupakan salah satu metode pengendalian kualitas yang berfungsi untuk mengumpulkan dan menganalisis data kualitas. Tujuannya adalah mengawasi dan meningkatkan efisiensi proses produksi, sehingga menghasilkan produk yang memenuhi standar kualitas dan kebutuhan konsumen. Dalam penelitian ini, pengendalian kualitas dilakukan melalui empat alat analisis utama. Pertama, peta kendali NP yang memungkinkan pemantauan berkelanjutan proses produksi dari awal hingga produk akhir untuk menjamin konsistensi kualitas. Kedua, diagram pareto yaitu sebuah grafik batang yang mengilustrasikan frekuensi dan besarnya masalah, membantu mengidentifikasi permasalahan yang paling sering muncul sehingga dapat diprioritaskan untuk perbaikan. Ketiga, diagram sebab-akibat digunakan untuk mengidentifikasi akar

permasalahan dan faktor-faktor yang berkontribusi terhadap munculnya masalah. Terakhir, analisis kapabilitas proses dimanfaatkan untuk mengevaluasi kemampuan proses produksi dalam menghasilkan produk sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan. Melalui kombinasi alat-alat analisis ini, penelitian bertujuan untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan mengatasi masalah kualitas secara sistematis dan berkelanjutan

Berdasarkan permasalahan pengendalian kualitas yang dihadapi oleh UD Gotong Royong, khususnya terkait dengan tingginya tingkat beras pecah pada produk beras mereka, peneliti terdorong untuk melakukan studi mendalam mengenai proses produksi dan manajemen kualitas di perusahaan tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan meningkatkan kualitas produk beras. Oleh karena itu, peneliti memutuskan untuk melakukan penelitian dengan judul "**Analisis Pengendalian Kualitas Produk Beras Sultan Cap Putra A Bank Dengan Metode Statistical Process Control (SPC) (Studi Kasus Pada UD. Gotong Royong Kabupaten Situbondo)**". Pemilihan metode *Statistical Process Control* (SPC) didasarkan pada kemampuannya dalam mengidentifikasi, mengukur, dan menganalisis variasi dalam proses produksi secara sistematis. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang berharga bagi UD Gotong Royong dalam meningkatkan kualitas produk mereka, mengoptimalkan proses produksi, dan pada akhirnya meningkatkan kepuasan pelanggan serta daya saing perusahaan di pasar beras lokal. Selain itu, hasil penelitian ini juga berpotensi memberikan kontribusi pada pengembangan praktik manajemen kualitas dalam industri penggilingan beras di Kabupaten Situbondo secara umum.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengendalian kualitas beras Sultan Cap Putra A Bank pada UD Gotong Royong di Kabupaten Situbondo?

2. Apa saja faktor yang mempengaruhi kualitas dan kecacatan produk beras Sultan Cap Putra A Bank pada UD Gotong Royong di Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana *implementasi Statistical Process Control (SPC)* dalam pengendalian kualitas beras Sultan Cap Putra A Bank pada UD Gotong Royong di Kabupaten Situbondo?
4. Bagaimana nilai indeks kapabilitas proses (C_p) dalam produksi beras Sultan Cap Putra A Bank pada UD Gotong Royong di Kabupaten Situbondo?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis pengendalian kualitas beras Sultan Cap Putra A Bank di UD Gotong Royong
2. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas dan kecacatan produk beras Sultan Cap Putra A Bank pada UD Gotong Royong di Kabupaten Situbondo
3. Menganalisis implementasi *Statistical Process Control (SPC)* dalam proses produksi beras Sultan Cap Putra A Bank pada UD Gotong Royong di Kabupaten Situbondo
4. Menghitung dan menganalisis nilai indeks kapabilitas proses (C_p) produksi beras Sultan Cap Putra A Bank pada UD Gotong Royong di Kabupaten Situbondo

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian diatas, penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan pertimbangan dalam pengendalian kualitas produk beras agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan.

2. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman penelitian tentang pengendalian kualitas produk beras serta pemahaman tentang faktor-faktor yang mempengaruhinya.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi untuk penelitian lebih lanjut mengenai pengendalian kualitas produk beras.