

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pisang adalah sektor hortikultura sebagai buah-buahan yang sangat diperhitungkan. Peningkatan produksi pisang menjadi fokus utama untuk memenuhi permintaan konsumsi buah yang terus bertambah seiring dengan pertumbuhan populasi dan meningkatnya kesadaran akan pentingnya asupan gizi. Potensi pengembangan tanaman pisang sangat menjanjikan, mengingat hampir di seluruh dunia, masyarakat mengonsumsi buah ini (Komaryati dan Suyatno. A, 2012:53). Menurut data Badan Pusat Statistik (2025), rata-rata konsumsi buah pisang perkapita seminggu di Kabupaten Jember tahun 2023 mencapai 0,095 dan pada tahun 2024 mencapai 0,100. Tingkat konsumsi buah pisang yang semakin tinggi, menjadi peluang usaha di Kabupaten Jember.

Kabupaten Jember menjadi sebagian daerah dengan jumlah UMKM yang cukup tinggi dengan total 514.859 UMKM di seluruh wilayah Jember (Statistik Data Dinas Koperasi, 2024). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2025), Kabupaten Jember menunjukkan performa ekonomi yang mengesankan di wilayah Kawasan Tapal Kuda, dengan mencatatkan pertumbuhan ekonomi tertinggi pada tahun 2024 sebesar 4,86%. Keripik pisang merupakan salah satu UMKM yang dikembangkan di Kabupaten Jember. Keripik pisang adalah hasil produksi dari buah pisang. Keripik pisang, sebuah camilan khas Indonesia, telah lama memikat lidah masyarakat dengan kelezatannya. Rasanya yang gurih berpadu dengan tekstur renyah menjadikannya pilihan favorit, bukan hanya sebagai teman bersantai, tetapi juga sebagai suguhan istimewa di berbagai acara. Popularitas keripik pisang melintasi batas usia dan kalangan, dari anak-anak hingga orang dewasa, menjadikannya camilan yang selalu hadir dalam berbagai kesempatan. Keripik pisang juga mudah dibuat dan bahan bakunya yang mudah diperoleh menjadikannya sebagai salah satu peluang usaha yang menjanjikan. Bagi para

produsen keripik pisang, usaha ini bukan sekadar hobi, melainkan sumber penghasilan utama untuk memenuhi kebutuhan hidup. Dalam persaingan pasar yang ketat, produsen dituntut untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi agar dapat bersaing dan memenangkan hati konsumen. Penerapan pengendalian kualitas yang ketat dalam proses produksi keripik pisang menjadi sebuah keharusan. Keripik pisang yang berkualitas baik dimulai dari pemilihan bahan baku yang segar dan bermutu, hingga proses pengemasan yang higienis dan menarik. Setiap tahap produksi harus diawasi dengan cermat.

Kualitas produk yang ideal merupakan cerminan dari keselarasan antara proses produksi dan standar yang ditetapkan oleh perusahaan. Produk dengan kualitas baik menunjukkan bahwa ia berhasil memenuhi kriteria yang telah ditentukan, sedangkan produk dengan kualitas buruk mencerminkan ketidakmampuannya dalam memenuhi standar tersebut. Para produsen menggunakan berbagai parameter internal sebagai pedoman untuk menilai kualitas produk. Parameter ini mencakup berbagai aspek, dimulai dengan material, produksi, hingga hasil akhir yang dihasilkan. Semakin sesuai produk dengan parameter-parameter tersebut, semakin tinggi pula kualitas yang dimilikinya (Tannady, 2015:93). Pengendalian kualitas adalah fondasi penting dalam setiap proses produksi atau penyediaan jasa. Proses ini dimulai dengan mengukur karakteristik kualitas produk atau jasa secara cermat, menggunakan metode yang tepat dan terukur. Hasil pengukuran tersebut dibandingkan dengan spesifikasi produk atau layanan yang telah ditetapkan sebelumnya. Tujuannya adalah untuk mengidentifikasi adanya penyimpangan atau perbedaan antara kinerja aktual dan standar yang diharapkan. Jika ditemukan deviasi, langkah-langkah perbaikan segera diambil untuk mengoreksi masalah dan mencegahnya terulang kembali di masa mendatang. Pengendalian kualitas bukan hanya tentang mendeteksi kesalahan, tetapi juga tentang mencegahnya. Ini melibatkan penerapan praktik terbaik, penggunaan teknologi yang tepat, dan pelatihan karyawan (Ramlawati, 2020:13)

Kualitas produk yang memenuhi ekspektasi konsumen memegang peranan krusial dalam pengembangan kapabilitas sumber daya manusia suatu perusahaan. Signifikansi kualitas produk melampaui aspek tersebut, karena kualitas produk merupakan faktor penentu keberhasilan bisnis dalam lanskap industri yang kompetitif. Kualitas adalah ciri pada produk yang mencerminkan kekuatan dalam mencukupi keperluannya (Kotler & Keller, 2018:284). Pengendalian kualitas adalah serangkaian aktivitas sistematis yang diterapkan untuk memastikan bahwa standar kualitas yang telah ditetapkan dapat terpenuhi (Handoko, 2017:133).

UMKM yang cukup berkembang adalah usaha keripik pisang. Permintaan pasar yang tinggi untuk keripik pisang menciptakan peluang bagi UMKM untuk mengembangkan bisnis mereka (Kementerian Koperasi dan UKM, 2022). UMKM yang mengembangkan usaha keripik pisang salah satunya UMKM Keripik Pisang Shavira. UMKM Keripik Pisang Shavira adalah UMKM yang memproduksi keripik pisang, yang berlokasi di Jalan Yos Sudarso No 130 Desa Semboro, Kecamatan Semboro, Kabupaten Jember. Dipimpin oleh Ibu Wahyuningsih sejak awal tahun 2019, UMKM Keripik Pisang Shavira telah menjelma menjadi primadona camilan bagi para pecinta kuliner, baik di Jember maupun kota-kota lain. Buah pisang yang digunakan untuk keripik pisang adalah pisang kepok. Penggunaan buah pisang kepok dalam satu kali produksi sebanyak 8 tandan, namun yang akan diproses menjadi keripik piang hanya 4-5 sisir bagian atas saja. Hal ini bertujuan untuk memaksimalkan kualitas akhir pada keripik pisang. Proses produksi di UMKM Keripik Pisang Shavira masih dilakukan secara manual, hanya menggunakan alat sederhana dan tanpa mesin pembuat keripik pisang. Ibu Wahyuningsih dengan penuh semangat mengolah pisang menjadi keripik yang lezat, menghasilkan 20kg per produksinya atau sekitar 44-45 pcs kemasan keripik pisang dengan netto 450gr. Harga per pcs keripik pisang dijual Rp35.000,- Proses produksi dalam satu bulan dapat dilakukan sebanyak 10 kali. Kegigihan Ibu Wahyuningsih membuahkan hasil manis, omset yang didapatkan mencapai Rp14.000.000,- per bulan menjadi bukti nyata kegigihan dan ketekunannya.

Proses produksi keripik pisang di UMKM Keripik Pisang Shavira terdapat beberapa kendala yang seringkali muncul dan berakibat pada kualitas produk yang

tidak konsisten. Permasalahan utama terletak pada variasi bentuk yang tidak seragam, warna yang tidak serupa, dan ketebalan yang tidak sesuai pada keripik pisang yang dihasilkan. Permasalahan ini menyebabkan produk tidak memiliki standar kualitas yang seragam, sehingga berpotensi menurunkan kepuasan konsumen. Kurangnya kontrol dan standarisasi pada beberapa tahap penting dalam proses produksi, seperti pemilihan pisang, pemotongan, penggorengan, dan pengemasan, menjadi faktor utama yang mendasari munculnya permasalahan ini. Perubahan kualitas bahan baku, ketidaktepatan teknik pengolahan, dan variasi temperatur penggorengan dapat menyebabkan keripik pisang memiliki bentuk yang tidak seragam, warna yang tidak konsisten, dan ketebalan yang bervariasi. Penerapan pengendalian kualitas yang lebih ketat dan terukur pada setiap tahap produksi menjadi kunci untuk meningkatkan konsistensi kualitas keripik pisang Shavira.

Metode pengendalian kualitas yang dapat diterapkan pada keripik pisang adalah *Statistical Quality Control* (SQC). SQC yaitu seperangkat alat statistik yang diterapkan agar mengarahkan serta memerintah proses produksi. Penerapan SQC bertujuan untuk mengawasi kualitas produksi, maka mampu menciptakan produk dengan kualitas yang tetap. Melalui analisis statistik, SQC memungkinkan identifikasi variasi dalam proses produksi, baik yang terkendali maupun tidak terkendali, yang dapat memengaruhi kualitas bahan baku dan produk akhir secara keseluruhan (Gaspersz, 1998:78). SQC berfungsi sebagai instrumen pemecahan kesulitan yang diterapkan dalam rangka memantau, menyelidiki, mengoreksi, mengarahkan, dan mengatur kualitas melalui penerapan SQC. Metode ini memungkinkan identifikasi anomali pada produksi yang menyebabkan ketidaksesuaian produk, sehingga memungkinkan perusahaan untuk mengambil tindakan korektif yang tepat guna mengatasi akar permasalahan yang menyebabkan produk mengalami kerusakan. Alat statistik yang dipakai pada metode SQC adalah lembar periksa, peta kendali, diagram pareto, serta diagram *fishbone*. SQC dapat membantu UMKM keripik pisang agar memahami serta mengatur aspek yang berdampak pada keunggulan produk, sehingga dapat menambah kualitas produk dan kepuasan konsumen (Irwan dan Haryono, 2015:32). Studi ini diharapkan dapat

membantu UMKM Keripik Pisang Shavira dalam pengambilan keputusan terkait pengendalian kualitas pada produk keripik pisang. Menerapkan standar yang jelas dan melakukan pengawasan yang lebih menyeluruh, Ibu Naning dapat meminimalisir munculnya kerusakan produk dan menghasilkan keripik pisang dengan kualitas yang lebih terjamin, sehingga memuaskan para pelanggan setia mereka. Judul penelitian yang digunakan peneliti yaitu “Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* Pada UMKM Keripik Pisang Shavira Kabupaten Jember” memiliki tujuan yang sama dengan pemilik UMKM Keripik Pisang Shavira sehingga sesuai dengan permasalahan yang terjadi di UMKM Keripik Pisang Shavira.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Menurut latar belakang berikut sehingga didapatkan rumusan masalah, diantaranya:

1. Bagaimana pengendalian kualitas pada produk keripik pisang di UMKM Shavira sebelum menerapkan metode *Statistical Quality Control*?
2. Bagaimana penerapan metode *Statistical Quality Control* (SQC) pada pengendalian kualitas produk keripik pisang di UMKM Shavira?
3. Bagaimana solusi UMKM dalam memperbaiki produk keripik pisang yang cacat?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Menurut rumusan masalah berikut, tujuan pada studi ini yaitu:

1. Mengidentifikasi pengendalian kualitas produk keripik pisang pada UMKM Shavira sebelum menerapkan metode *Statistical Quality Control*.
2. Mengidentifikasi pengendalian kualitas menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC) agar mampu meminimalisir resiko cacat produk keripik pisang di UMKM Shavira.
3. Memberikan solusi yang dilakukan UMKM dalam permasalahan produk cacat keripik pisang dari perolehan hasil diagram *fishbone*.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Dengan adanya studi ini, diharapkan dapat memberi manfaat pada berbagai pihak yang bersangkutan, diantaranya:

##### 1. Bagi UMKM

Studi ini diharapkan mampu memberikan kontribusi signifikan dalam menyediakan informasi yang relevan serta menjadi landasan pengambilan keputusan yang tepat terkait kualitas produk. Ketika fokus pada penerapan metode *Statistical Quality Control* (SQC), Studi berikut berupaya agar secara efektif meminimalisir jumlah produk cacat yang dihasilkan. Studi berikut diinginkan mampu menjadi panduan bagi UMKM agar dapat mengidentifikasi dan menyelesaikan akar permasalahan yang menyebabkan timbulnya produk cacat.

##### 2. Bagi Akademisi

Studi ini diharapkan mampu memberikan partisipasi secara signifikan untuk memperluas wawasan dan ilmu terkait penerapan pengendalian kualitas produk. Studi ini diinginkan mampu menjadi referensi yang relevan untuk peneliti lain.

##### 3. Bagi Peneliti

Studi ini merupakan syarat menyelesaikan pendidikan serta mendapatkan contoh nyata dari penerapan metode *Statistical Quality Control* (SQC) dalam pengendalian kualitas.