

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki banyak potensi sumber daya alam, salah satunya adalah tanaman hortikultura. Potensi tanaman hortikultura yang tinggi mendukung banyaknya pemanfaatan akan tanaman ini. Salah satu tanaman hortikultura yang banyak dimanfaatkan adalah kacang tanah, kacang tanah memiliki nilai ekonomi yang sangat tinggi, sehingga banyak yang menggunakan kacang tanah sebagai bahan industri. Hal tersebut dikarenakan kacang tanah banyak di manfaatkan pada industri pangan salah satunya adalah industri pengolahan kue kacang.

Kue kacang tanah adalah sejenis kue kering yang berbahan dasar kacang tanah dengan berbagai macam bentuk, seperti bentuk bulat, hati atau bulan sabit. Kue kacang tanah dibuat dari adonan tepung terigu, gula halus, telur, minyak goreng, dan bahan dasarnya kacang tanah yang telah dikupas kulitnya dan kemudian di panggang di dalam oven hingga matang. Kue kacang ini memiliki rasa yang renyah, gurih, dan tentunya ada rasa khas kacang tanah. Kue kacang tanah biasanya menjadi sajian khas pada hari raya, seperti idul fitri, hari natal, dan tahun baru imlek. Salah satu industri pengolahan kue kacang yang sudah berdiri sejak 2020 dan banyak memiliki pelanggan tetap adalah UD Kirana Cookies yang didirikan oleh Ibu Unik Hasanah.

UD Kirana Cookies adalah suatu industri pengolahan kue kacang yang berada di jalan PB. Sudirman Dusun Rowo Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember. Selain kue kacang, UD Kirana Cookies juga memproduksi kue monde dan kue lebaran lainnya sesuai dengan permintaan, akan tetapi pada penelitian ini akan hanya fokus pada olahan kacang yaitu kue kacang, karena kue kacang yang di produksi oleh UD Kirana Cookies merupakan kue yang paling banyak diminati dan selalu produksi. Jumlah produksi kue kacang pada UD Kirana Cookies bersifat fluktuatif, hal ini disesuaikan dengan banyaknya permintaan pelanggan. Rata – rata produksi kue kacang pada setiap bulannya yaitu sekitar 1.000 hingga 3.000 toples apabila pada musim lebaran atau natal. Berdasarkan data produksi tahun 2024, UD Kirana

Cookies telah memproduksi total 27.200 toples kue kacang sepanjang tahun dengan rata-rata produksi mencapai 2.267 toples per bulan. Produksi terbagi menjadi dua kategori ukuran kemasan yaitu toples ukuran 500 gram dengan total produksi 15.100 toples (rata-rata 1.258 toples per bulan) dan toples ukuran 1 kg dengan total produksi 12.100 toples (rata-rata 1.008 toples per bulan). UD Kirana Cookies telah memperoleh sertifikasi halal dan izin PIRT, namun hingga kini usaha ini belum memiliki media sosial yang lengkap sebagai sarana promosi. Promosi yang dilakukan hanya melalui WhatsApp dan penjualan langsung kepada pengecer, tanpa memanfaatkan platform media sosial secara optimal. Promosi memiliki peran penting dalam meningkatkan penjualan dan visibilitas merek, masalah utama yang dihadapi oleh UD Kirana Cookies terletak pada pengendalian kualitas produksi. Pelanggan menilai kualitas dan citarasa kue kacang dari UD Kirana Cookies baik, pada kenyataannya produk cacat masih ditemukan sebelum proses pengemasan, sehingga produk tersebut ditolak dan tidak dapat dikemas. Jenis kecacatan yang sering terjadi meliputi kue yang gosong, gupil, serta tekstur kue yang tidak sesuai standar kerenyahan. Warna kue juga menjadi indikator kualitas yang penting, di mana standar warna yang ditetapkan adalah kuning dengan bagian atas sedikit keemasan. Selain itu, bentuk utuh kue juga menentukan standar kualitas dari segi tampilan, di mana kue harus bulat sempurna dengan ketebalan 7 mm. Tepi kue yang tidak rata atau gupil dianggap sebagai bentuk cacat. Tekstur kue harus memenuhi standar kerenyahan yang ditetapkan, yaitu renyah namun tidak mudah patah, serta tidak keras.

Ketidaksesuaian ini umumnya terjadi akibat kesalahan selama proses produksi, meskipun proses tersebut telah mengikuti SOP yang berlaku. Kesalahan kecil ini dapat berdampak serius karena mengurangi jumlah produk jadi, yang pada akhirnya menurunkan hasil produksi dan merusak citra merek perusahaan. Oleh karena itu, identifikasi terhadap faktor-faktor penyebab ketidaksesuaian sangat penting dilakukan, sekaligus menentukan upaya perbaikan yang tepat untuk meningkatkan kualitas produk secara konsisten. Menurut (Fakih 2023), pengendalian kualitas adalah sebuah aspek yang penting untuk mengetahui bahwa suatu produk yang dihasilkan terhindar dari kegagalan dan secara efektif

mengurangi pemborosan. Pemilihan metode pengendalian kualitas yang tepat merupakan langkah yang harus dilakukan oleh perusahaan untuk mencapai efisiensi produksi dan menekan tingkat kecacatan produk (Maulana 2022).

Banyak metode pengendalian kualitas yang dapat digunakan untuk penyelesaian masalah seperti Six Sigma, PDCA, SPC, SQC. Salah satu metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Statistical Process Control* (SPC). *Statistical Process Control* (SPC) merupakan sebuah teknik statistik yang digunakan secara luas untuk memastikan bahwa proses telah memenuhi standar (Solihudin 2017). *Statistical Process Control* (SPC) atau pengendalian proses statistik dengan pendekatan dalam industri yang melibatkan pengumpulan dan analisis data untuk memantau, mengendalikan hingga meningkatkan proses produksi secara terus menerus. SPC berfungsi untuk memantau dan mengendalikan proses produksi secara sistematis, dimulai dari tahap awal hingga produk akhir terbentuk. Proses pemantauan ini dilakukan dengan memanfaatkan alat bantu statistik yang mampu menggambarkan kestabilan dan kapabilitas proses secara kuantitatif. Beberapa alat yang digunakan dalam SPC meliputi peta kendali (*control chart*) untuk memantau variasi proses, diagram pareto untuk mengidentifikasi sumber masalah dominan, diagram sebab-akibat (fishbone diagram) untuk menganalisis akar penyebab ketidaksesuaian, serta analisis kapabilitas proses untuk menilai sejauh mana proses mampu memenuhi spesifikasi produk. Penerapan SPC tidak hanya membantu UD Kirana Cookies dalam menjaga standar kualitas produk, tetapi juga meningkatkan efisiensi produksi dengan mengurangi jumlah produk cacat. Dengan demikian, pengendalian kualitas melalui pendekatan statistik menjadi elemen penting dalam strategi peningkatan mutu secara berkelanjutan. Dari latar belakang di atas, tertarik untuk mengambil judul “**Analisis Pengendalian Kualitas Produk Kue Kacang Melalui Penerapan Metode *Statistical Process Control* (SPC) Pada UD Kirana Cookies Kabupaten Jember**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengendalian kualitas produk kue kacang pada UD Kirana Cookies Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas produk Kue Kacang pada UD Kirana Cookies Kabupaten Jember ?
3. Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan kecacatan pada produk kue kacang UD Kirana Cookies Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di uraikan di atas, maka tujuan penelitian ini yaitu:

1. Menganalisis bagaimana pengendalian kualitas produk kue kacang pada UD Kirana Cookies Kabupaten Jember.
2. Menganalisis penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas produk kue kacang pada UD Kirana Cookies Kabupaten Jember.
3. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan kecacatan pada produk kue kacang UD Kirana Cookies Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah di uraikan di atas, maka manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan
Hasil penelitian ini memberikan informasi dan masukan mengenai pengendalian kualitas dengan *statistical process control* (SPC) serta dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam pengambilan Keputusan mengenai pengendalian kualitas produk di masa yang akan datang.

2. Bagi peneliti

Menambah wawasan peneliti mengenai pengendalian kualitas produk dengan menggunakan metode *statistical process control* (SPC), serta sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Jember.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Diharapkan dapat menjadi acuan/referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai pengendalian kualitas suatu produk.