

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan ekonomi di Indonesia semakin meningkat dengan pesat salah satunya di sektor industri. Industri hasil pertanian merupakan salah satu bentuk agroindustri yang menghasilkan berbagai macam produk olahan. Singkong merupakan salah satu tanaman pangan yang banyak dibudidayakan, singkong banyak diproses menjadi olahan makanan jadi dan makanan setengah jadi, makanan jadi olahan singkong seperti makanan tradisional yaitu gethuk dan tape, olahan makanan setengah jadi seperti tepung tapioka. Tepung tapioka ini dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk. Kabupaten Lumajang menjadi salah satu daerah dengan industri kerupuk yang besar. Kerupuk merupakan makanan ringan yang populer dan salah satu makanan khas Indonesia yang digemari oleh masyarakat. Kerupuk di beberapa negara disebut *kropoek*, *keropak*, *kropek*, *banh phong tom*, dan lainnya. Makanan selingan yang bertekstur garing ini termasuk dalam makanan pelengkap untuk berbagai jenis makanan utama. Kerupuk memiliki bentuk, ukuran, aroma, rasa, ketebalan, dan kerenyahan serta nilai gizi yang berbeda tergantung pada jenis bahan tambahan yang digunakan, tingkat kesukaan masyarakat terhadap bentuk dan ketebalannya, serta proses pembuatannya, sifatnya yang renyah, mudah disimpan dan tahan lama menjadikan kerupuk dapat dinikmati dimanapun, dan kapanpun (Jamaluddin 2018:29). Kerupuk dipasarkan dalam dua bentuk yaitu kerupuk mentah dan kerupuk goreng. Kerupuk mentah diperoleh dengan cara mencampurkan bahan berpati dengan bumbu-bumbu (garam, gula dan rempah-rempah) dan air kemudian dibuat adonan, dikukus, dicetak dan dikeringkan (Pakpahan, dkk. 2020).

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 (Irwan & Haryono, 2015:62). Tujuan dari pengendalian kualitas adalah menyidik dengan cepat sebab-sebab terduga atau pergeseran proses sedemikian hingga diselidiki terhadap proses itu dan tindakan pembetulan dapat dilakukan sebelum terlalu banyak unit yang tidak sesuai diproduksi. Tujuan akhir dari pengendalian kualitas adalah sebagai alat yang efektif dalam pengurangan variabilitas produk (Irwan & Haryono, 2015:69)

*Statistical Process Control* (SPC) atau sering disebut dengan pengendalian proses statistik merupakan penerapan metode metode statistik untuk pengukuran dan analisis variansi proses. Teknik ini menerapkan parameter parameter pada proses dan analisis proses, dengan menggunakan pengendalian proses statistik makadapat dilakukan analisis dan minimalisasi penyimpangan atau kesalahan, mengkuantifikasikan kemampuan proses, menggunakan pendekatan statistik dengan dasar six-sigma, dan membuat hubungan antara konsep dan teknik yang ada untuk mengadakan perbaikan proses. Tujuan utama adalah untuk mendeteksi adanya kesalahan proses melalui analisis data dari masa lalu maupun masa mendatang (Irwan dan Haryono. 2015:69-70).

Perusahaan produsen kerupuk mentah di Kabupaten Lumajang, salah satunya yaitu UD Sumber Rejeki, yang terletak di jalan Dieng no 158, Dsn Kerajan Dawuhan Lor, Kecamatan Sukodono, Kabupaten Lumajang, yang telah memproduksi kerupuk tongkol mentah, dengan kapasitas produksi mencapai 300 kg kerupuk tongkol mentah per hari. UD Sumber Rejeki didirikan pada tahun 2005 oleh Bapak Sutikno selaku pemilik perusahaan dan pada tahun 2021 diganti nama atas nama Prihara Flory Kurniawan yaitu putra dari bapak Sutikno .UD Sumber Rejeki memiliki karyawan sejumlah 15 orang dan tiap hari melakukan proses produksi di jam operasionalnya jam 07.30 WIB hingga pukul 15.30 WIB. Terdapat beberapa kompetitor yang memproduksi kerupuk mentah di Kabupaten Lumajang, diantaranya adalah UD Sri Rejeki, dan UD Sido Makmur. Perbedaan kualitas kerupuk mentah yang diproduksi UD Sumber Rejeki dengan produk kompetitor adalah terletak di jumlah produksi yang memproduksi dalam jumlah besar. UD Sumber Rejeki memiliki karyawan yang beranggotakan 15 orang yang

terdiri dari 2 orang dibagian pencampuran adonan, 2 orang dibagian pencetakan adonan, 4 orang di bagian pembentukan motif adonan, 1 orang di bagian pengukusan adonan, 2 orang di bagian penjemuran, 2 orang dibagian penyortiran, dan 2 orang dibagian pengemasan. UD Sumber Rejeki memproduksi kerupuk mentah dengan dua motif diantaranya motif rantai kotak dan motif rantai bulat. Pemasaran kerupuk tongkol mentah saat ini difokuskan di wilayah Lumajang, Jember, dan sekitarnya, yang menjadi pasar utama produk ini. Pemasaran kerupuk tongkol mentah juga juga telah merambah ke beberapa daerah di luar pulau, meskipun masih dalam skala terbatas. Kegiatan proses produksi di UD Sumber Rejeki sebagian prosesnya menggunakan tenaga kerja manusia yang sering kali ditemui kendala pada hasil akhir produksi kerupuk tongkol mentah yang kurang konsisten. UD Sumber Rejeki belum menerapkan pelaksanaan quality control secara khusus sehingga menyebabkan adanya kecacatan produk pada kerupuk tongkol mentah. Adapun kecacatan produk yang sering terjadi pada kerupuk tongkol mentah di UD Sumber Rejeki seperti keutuhan, ketebalan, dan warna kerupuk tidak merata. Kecacatan bisa terjadi dikarenakan tidak ada pencatatan dalam proses produksi. Kejadian ini membuat penurunan pendapatan untuk produk kerupuk mentah yang cacat akan membuat produksi lebih sedikit dari biasanya, yang menyebabkan konsumen beralih pada kompetitor lain. Pada kejadian yang dialami, UD Sumber Rejeki perlu melakukan pengendalian kualitas dengan standart yang sesuai dengan karakteristik perusahaan, dan memperhatikan kualitas produk perusahaan akan mampu bersaing dengan kompetitor lain.

Perusahaan UD Sumber Rejeki harus meningkatkan kualitas produk dengan mengukur seberapa besar tingkat kerusakan yang dihasilkan dan menentukan batas tolenransi dari kerusakan produk. Metode yang dilakukan untuk mengendalikan kualitas dalam penelitian ini adalah metode *Statistical Process Control* (SPC), dimana proses produksi kerupuk tongkol mentah 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 uraian latar belakang yang sudah diuraikan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian kualitas kerupuk tongkol mentah yang dilakukan oleh UD Sumber Rejeki?
2. Bagaimana penerapan peta kendali dan nilai kapabilitas proses pada kerupuk tongkol mentah pada UD Sumber Rejeki?
3. Bagaimana upaya – upaya perbaikan yang diperlukan UD Sumber Rejeki?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, adapun tujuan dari penelitian ini meliputi :

1. Untuk mengetahui penerapan peta kendali pada kerupuk tongkol mentah di UD Sumber Rejeki?
2. Untuk mengetahui nilai kapabilitas proses pada kerupuk tongkol mentah di UD Sumber Rejeki?
3. Mengetahui upaya-upaya perbaikan pada kecacatan produk kerupuk tongkol mentah pada UD Sumber Rejeki?

#### 1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang bisa didapatkan dari penelitian ini yaitu :

1. Bagi perusahaan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan rujukan dan masukan dalam mempertimbangkan apakah produk sudah sesuai dengan standart kualitas yang usdah 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