

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jombang merupakan salah satu daerah di Provinsi Jawa Timur yang memiliki potensi besar dalam sektor pertanian, terutama pada komoditas buah pisang. Kecamatan Megaluh menjadi wilayah yang sangat potensial dalam pengembangan pisang karena memiliki curah hujan tinggi dan suhu yang relatif stabil (BPS Kabupaten Jombang, 2021). Berdasarkan data BPS, produksi pisang di Kecamatan Megaluh pada tahun 2019 mencapai 4.162 kuintal, menurun menjadi 1.875 kuintal pada tahun 2020, lalu turun lagi menjadi 930 kuintal pada tahun 2021, dan meningkat menjadi 1.770 kuintal pada tahun 2023 (BPS Kabupaten Jombang, 2024). Meskipun terjadi fluktuasi, potensi pisang sebagai komoditas unggulan tetap tinggi. Potensi tersebut membuka peluang besar dalam pengembangan produk olahan seperti keripik pisang, yang mampu memberikan nilai tambah dan mendukung pertumbuhan UMKM di sektor agroindustri. Peluang ini perlu dioptimalkan melalui penguatan kualitas produk agar dapat bersaing secara berkelanjutan di pasar.

Salah satu pelaku usaha yang memanfaatkan potensi tersebut adalah UD. Manalagi Jombang, yang berlokasi di Dusun Pulodadi RT 05 RW 03, Desa Pulodadi, Kecamatan Megaluh. Perusahaan ini memproduksi keripik pisang berbahan dasar pisang raja nangka dengan kapasitas produksi mencapai 25.000 gram setiap proses. Produk keripik pisang merupakan oleh-oleh khas Jombang yang cukup diminati oleh konsumen. Proses pengolahan dilakukan secara rutin menggunakan bahan baku lokal yang mudah diperoleh di sekitar wilayah produksi. Keberadaan UD. Manalagi menunjukkan bahwa pengembangan sektor hilir dari komoditas pisang telah berkembang, namun konsistensi mutu produk menjadi tantangan utama yang harus dihadapi agar usaha dapat berkembang secara berkelanjutan.

Mutu produk menjadi kunci penting dalam mempertahankan daya saing usaha, terutama untuk produk olahan seperti keripik pisang. Aspek keutuhan, warna, dan kebersihan menjadi indikator penting yang menentukan kesesuaian

produk dengan harapan konsumen. Ketidakkonsistenan dalam mutu dapat menurunkan citra produk dan kepercayaan pasar, yang pada akhirnya berdampak pada kelangsungan usaha. Produk makanan ringan seperti keripik pisang sangat bergantung pada persepsi visual dan kualitas fisik yang terlihat langsung oleh konsumen. Oleh sebab itu, pengendalian mutu secara menyeluruh menjadi kebutuhan yang tidak dapat diabaikan, terlebih dalam upaya menjaga reputasi dan memperluas jangkauan pasar.

Pengendalian kualitas proses produksi dapat dilakukan dengan pendekatan statistik melalui *Statistical Process Control* (SPC). SPC merupakan teknik yang digunakan untuk memantau, mengendalikan, dan memperbaiki proses produksi agar tetap berada dalam batas kendali yang ditetapkan, sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu (Norawati & Zulher, 2019). Metode ini memungkinkan identifikasi dini terhadap variasi proses dan memberikan dasar yang objektif dalam pengambilan keputusan mutu. Hingga saat ini, UD. Manalagi Jombang belum pernah menerapkan metode SPC dalam pengendalian mutunya dan belum terdapat studi sebelumnya yang secara khusus mengkaji penerapan SPC di perusahaan ini. Kondisi ini menunjukkan adanya celah penelitian (*research gap*) yang relevan untuk dikaji lebih lanjut. Penelitian ini menjadi penting karena dapat memberikan gambaran tentang kondisi proses produksi yang berjalan, serta menawarkan pendekatan pengendalian kualitas yang lebih efektif dan sistematis guna mendukung pencapaian mutu produk yang konsisten dan berdaya saing tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan dan uraian pada latar belakang, sehingga dapat dirumuskan permasalahan penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengendalian kualitas pada keripik pisang di UD. Manalagi Jombang?
2. Faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas pada proses produksi keripik pisang pada UD. Manalagi Jombang?
3. Bagaimana pengendalian kualitas keripik pisang menggunakan alat *Statistical Process Control* pada UD. Manalagi Jombang?

1.3 Tujuan Penelitian

Agar peneliti mempunyai arah yang jelas, maka ditetapkan tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Menganalisis proses pengendalian kualitas keripik pisang di UD. Manalagi Jombang
2. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas keripik pisang pada UD. Manalagi Jombang
3. Menganalisis penerapan pengendalian kualitas keripik pisang menggunakan alat bantu statistik pada UD. Manalagi Jombang

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari pelaksanaan penelitian ini diharapkan dapat dirasakan oleh berbagai pihak, antara lain:

1. Bagi Akademisi
Hasil penelitian berpotensi berkontribusi pada pengembangan teori atau praktik pengendalian kualitas di industry makanan.
2. Bagi Peneliti
Menyediakan pemahaman yang lebih dalam mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas keripik pisang di UD. Manalagi Jombang dan memungkinkan pengembangan metode pengendalian kualitas yang lebih efektif
3. Bagi Industri
Upaya ini bertujuan untuk meningkatkan mutu produk keripik pisang yang diproduksi oleh UD. Manalagi Jombang serta memfasilitasi identifikasi permasalahan dan perumusan solusi yang lebih efektif dalam pengendalian kualitas.