

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan pengolahan makanan tradisional yaitu gudeg. Gudeg merupakan makanan khas Yogyakarta yang terbuat dari gori atau nangka muda yang diberi bumbu dengan ciri khas manis yang berasal dari gula merah atau gula jawa (Saputra dkk., 2021). Tidak hanya gori namun terdapat bahan pelengkap yang terdapat dalam produk gudeg yaitu telur bebek, kacang tolo, daging ayam, krecek, dan areh yang melengkapi cita rasa dari produk tersebut. Pengolahan makanan ini menggunakan cara tradisional namun seiring berkembangnya teknologi, guna memperpanjang umur simpan produk digunakan pengemasan dalam kaleng menggunakan teknologi sterilisasi. Hal ini dikarenakan proses pengalengan pada saat sterilisasi mampu membunuh mikroorganisme patogen sehingga dapat memperpanjang umur simpan produk kaleng (Cesrany dkk., 2024).

Proses produksi gudeg kaleng CV. Buana Citra Sentosa memiliki banyak kendala dalam proses pengolahannya, terutama pada proses sterilisasi yang dapat menimbulkan kecacatan pada produk. Cacatan yang dapat terjadi pada proses sterilisasi antara lain terjadi kepenyokan, lipatan kaleng kurang rapat, dan terjadi penggembungan pada produk gudeg kaleng. Hal tersebut dapat mempengaruhi keuntungan yang diperoleh perusahaan CV. Buana Citra Sentosa sehingga diperlukan perbaikan untuk mengurangi kerugian yang dapat terjadi pada perusahaan.

Metode yang dapat dilakukan untuk mempertahankan kualitas produk yaitu *Statistical Process Control* (SPC) merupakan suatu terminologi yang mulai digunakan sejak tahun 1970-an untuk menjabarkan penggunaan teknik-teknik statistika dalam memantau dan meningkatkan performansi proses untuk menghasilkan produk berkualitas (Aristriyana, 2017). Oleh sebab itu pemilihan metode SPC merupakan pilihan yang tepat untuk mengendalikan kecacatan produk gudeg kaleng original karena metode ini lebih fokus pada pengendalian proses secara real time untuk mencegah kecacatan yang terjadi antara lain penyok,

kembung, dan lipatan tidak rapat. Metode SPC ini digunakan untuk tindakan korektif segera tanpa menunggu hasil akhir produksi. Hal ini dengan tujuan untuk mengendalikan dan meningkatkan proses produksi, sehingga dihasilkan produk yang stabil dan kualitas terjamin.

*Statistical Process Control* (SPC) merupakan metode yang digunakan untuk mengendalikan kualitas produk untuk mengendalikan atau memperbaiki menggunakan metode statistik (Desiana & Adistana, 2022). Menurut Refangga dkk (2018), metode statistik digunakan untuk mengetahui pengendalian yang dilakukan pada proses produksi. Pengendalian kualitas dengan metode SPC menggunakan alat bantu antara lain yaitu *check sheet*, histogram, diagram pareto, *fishbone* diagram, peta kendali, dan solusi kecacatan produk.

Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi faktor penyebab cacat produk gudeg kaleng original pada CV. Buana Citra Sentosa menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC), sehingga perusahaan dapat meningkatkan produktivitas, keuntungan, serta kualitas produk. Hal ini dikarenakan banyaknya produk cacat selama proses sterilisasi sehingga diperlukan penelitian menggunakan metode SPC untuk mengidentifikasi faktor penyebab kecacatan produk tersebut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun masalah yang terjadi dalam penelitian yang akan dibahas antara lain

1. Bagaimana mengetahui proporsi jumlah cacat produk?
2. Bagaimana penerapan metode *Statistical Proocess Control* (SPC) untuk mengatasi kecacatan yang terjadi dalam produk gudeg kaleng original selama proses sterilisasi di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta?
3. Faktor yang mempengaruhi terjadinya kecacatan pada produk gudeg kaleng original selama proses sterilisasi di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan pada penelitian ini antara lain :

1. Mengetahui proporsi jumlah kecacatan produk.

2. Mengetahui penerapan metode *Statistical Proocess Control* (SPC) untuk mengatasi kecacatan yang terjadi dalam produk gudeg kaleng original selama proses sterilisasi di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
3. Mengetahui faktor yang mempengaruhi terjadinya kecacatan pada produk gudeg kaleng original selama proses sterilisasi di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat pada penelitian ini antara lain :

1. Dapat memberikan pengetahuan mengenai proporsi jumlah kecacatan yang terjadi.
2. Dapat memberikan pengetahuan mengenai penelitian menggunakan metode *Statistical Proocess Control* (SPC) untuk mengendalikan kecacatan yang terjadi selama proses sterilisasi.
3. Dapat memberikan pengetahuan mengenai pengurangan resiko kecacatan produk saat proses sterilisasi maupun setelahnya.