

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perekonomian Indonesia sebagian besar didorong oleh peningkatan konsumsi rumah tangga dan salah satu industri yang berkembang pesat adalah industri makanan dan minuman. Pertumbuhan penjualan didorong oleh peningkatan pendapatan pribadi dan pengeluaran untuk makanan dan minuman, terutama dari meningkatnya jumlah konsumen. Badan Pusat Statistik (BPS) mengatakan usaha penyediaan makanan dan minuman di Indonesia pada tahun 2023 berjumlah 4,85 juta usaha, meningkat sekitar 21,13 persen dibanding tahun 2016 sebesar 4,01 juta usaha. Berdasarkan pembagian kelompok usaha, terdapat sebanyak 24,75 persen merupakan usaha restoran dan rumah makan, 14,55 persen merupakan usaha penyediaan makanan minuman keliling, dan 3,48 persen merupakan usaha jasa boga.

KompasTV Jawa Timur Kabupaten Situbondo mengatakan bahwa jelang ramadhan, pesanan rengginang varian rasa di Situbondo meningkat. Makanan tradisional ini dibanjiri pembeli dari luar kota hingga luar negeri. Pemilik usaha, kewalahan hingga harus menaikkan jumlah produksi tiga kwintal setiap hari. Menurut Data Pemerintah Kabupaten Situbondo pada tahun 2022 hingga 2023 UMKM yang berada Di Kabupaten Situbondo mengalami stagnan, UMKM di Situbondo tercatat ada 13.818 UMKM yang terdata Di Kabupaten Situbondo, Potensi yang besar untuk meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat. Pemkab Situbondo berkomitmen untuk terus meningkatkan kualitas dan kuantitas UMKM di Situbondo, sehingga dapat memberikan manfaat yang lebih besar bagi masyarakat., tentu hal ini memiliki potensi UMKM yang besar dan beragam mulai dari kerajinan, makanan dan minuman dan beberapa industri kecil lainnya usaha mikro yang dapat berkembang dan menjadi peluang bagus adalah usaha rengginang. Salah satu perusahaan yang memproduksi rengginang Di Kabupaten Situbondo yaitu UD 3 Bintang.

UD 3 Bintang telah berdiri selama 19 tahun mulai dari 12 September 2005. UD 3 Bintang memproduksi rengginang dalam jumlah yang tergolong besar sebanyak 1 kwintal tiap hari. Produk yang diciptakan oleh UD 3 Bintang terdapat dua bentuk rengginang yaitu berbentuk bulat dan bulat pipih serta memiliki empat varian rasa mulai dari terasi, bawang, udang dan ikan. Rengginang adalah salah satu jenis makanan ringan tradisional Indonesia yang populer. Proses pembuatannya dimulai dengan menggunakan beras ketan atau beras klepon yang telah direndam dan dibersihkan. Setelah itu, beras ketan akan direbus hingga matang, kemudian dihaluskan atau diulek dengan bumbu-bumbu tradisional seperti garam, bawang putih, bawang merah, ketumbar, dan merica. Campuran bumbu ini kemudian diaduk rata dengan beras ketan yang sudah matang, dan adonan dibiarkan hingga sedikit mengering. Setelah cukup kering, adonan dipipihkan dan dipotong-potong sesuai dengan ukuran yang diinginkan. Potongan beras ketan ini kemudian digoreng dalam minyak panas hingga menghasilkan tekstur yang renyah dan berwarna kecoklatan.

Rengginang memiliki cita rasa yang gurih dan sedikit pedas karena bumbu yang digunakan. Selain itu, ada juga variasi rengginang yang ditambahkan dengan bahan tambahan seperti ikan teri, udang kecil, atau Terasi untuk menambahkan aroma dan rasa yang khas. Rengginang sering kali disajikan sebagai camilan atau makanan ringan di Indonesia, dan dapat disimpan dalam wadah kedap udara untuk menjaga kelezatannya dalam jangka waktu yang lebih lama. Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan owner UD 3 Bintang salah satu permasalahan yang menjadi keluhan dari konsumen adalah kualitas rengginang yaitu dari keseragaman bentuk dan kepadatan rengginang. Bentuk yang tidak seragam pada rengginang bisa bervariasi tergantung pada masalah yang muncul selama proses pembuatan atau penyimpanan. Perbedaan yang sering terjadi seperti produk yang terlalu kecil atau terlalu besar dibandingkan dengan ukuran standarnya berbentuk bulat pipih, serta kepadatan rengginang yang terlalu longgar bisa membuat rengginang mudah hancur saat penjemuran atau saat penggorengan dan untuk standart yang digunakan yaitu tingkat kepadatannya sedang tidak padat dan tidak

longgar pada UD 3 Bintang yang memproduksi rengginang. Oleh karena itu diperlukan pengendalian kualitas salah satunya menggunakan metode SPC.

Menurut Gasperz (1998:1), SPC (*Statistical Process Control*) merupakan metode sistematis untuk mengumpulkan dan menganalisis data kualitas, sekaligus menentukan serta menginterpretasikan hasil pengukuran yang menggambarkan proses dalam sistem industri, dengan tujuan meningkatkan mutu produk agar sesuai dengan kebutuhan dan harapan pelanggan. SPC dapat diartikan sebagai hasil pengendalian proses dengan menggunakan alat-alat manajemen dan tindakan perancangan. Kegunaan dari metode SPC ialah untuk mengurangi kesalahan proses agar dapat mengetahui penyebab terjadinya kesalahan tersebut. Penyebab dari kesalahan proses terdapat dua macam yakni penyebab umum yang pasti terjadi pada proses dan penyebab khusus yang berasal dari kesalahan berlebihan. Sebuah proses bisa dikatakan berada di dalam kendali statistik apabila tidak terdapat penyimpangan pada penyebab khusus. Penyebab tersebut dapat diketahui dengan bantuan alat pengendalian kualitas atau *quality tools*.

SPC merupakan salah satu metode untuk memantau dan mengendalikan proses-proses produksi agar beroperasi secara efisien dan menghasilkan produk atau layanan yang memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. SPC melibatkan pengumpulan data, analisis statistik, dan pengambilan tindakan berdasarkan hasil analisis untuk memastikan bahwa proses-proses tersebut tetap dalam kendali dan sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan. Pengendalian kualitas UD 3 Bintang ini masih dilakukan secara manual. Dalam upaya mengendalikan kecacatan produk yang dihasilkan pada penelitian ini, maka diperlukan alat bantu berupa diagram ishikawa, peta kendali, diagram pareto, dan kapabilitas proses. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui permasalahan proses produksi rengginang yang mengakibatkan cacat produk dari keseragaman bentuk dan kepadatan rengginang sehingga diperlukan pengendalian kualitas menggunakan metode SPC guna mengurangi kecacatan pada produk. Menentukan proses produksi yang ingin diperbaiki dengan tujuan mengurangi kecacatan produk sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan ketentuan perusahaan. Pada wawancara bersama pemilik perusahaan yaitu pak Riko mengatakan bahwa pada proses pembuatan rengginang

terjadi kecacatan sekitar 400-600 keping rengginang pada sekali produksi. Upaya pengendalian kualitas UD 3 Bintang ini diharapkan mengurangi kecacatan produk serta penggunaan metode SPC ini dapat mengidentifikasi penyebab yang menjadi kecacatan produk dan membantu UD 3 Bintang dalam menyelesaikan masalah dan memberikan rekomendasi perbaikan yang tepat guna meningkatkan kualitas produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang maka peneliti dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian kualitas produk rengginang pada UD 3 Bintang Di Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana penerapan dari *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas produk rengginang UD 3 Bintang Di Kabupaten Situbondo?
3. Apa saja yang menjadi faktor-faktor penyebab dari kecacatan produk rengginang pada UD 3 Bintang Di Kabupaten Situbondo?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi pengendalian kualitas produk rengginang pada UD 3 Bintang Di Kabupaten Situbondo.
2. Menganalisis dan menerapkan metode *Statistical Processing Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas produk rengginang pada UD 3 Bintang Di Kabupaten Situbondo
3. Menganalisis dan mengidentifikasi faktor-faktor penyebab dari kecacatan produk rengginang pada UD 3 Bintang Di Kabupaten Situbondo.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti
Diharapkan dapat menambah pengalaman, wawasan serta pengetahuan bagi peneliti. Khususnya pada pengendalian kualitas rengginang dengan

menggunakan metode SPC.

2. Bagi Perusahaan

Diharapkan menjadi pertimbangan dalam upaya perbaikan kualitas guna mengurangi terjadinya kecacatan/kerusakan pada produk rengginang UD 3 Bintang Di Kabupaten Situbondo.

3. Bagi peneliti yang akan datang

Penelitian yang dilakukan ini diharapkan menjadi referensi atau bahan informasi bagi peneliti yang akan datang dengan penelitian yang hampir sama.