

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara agraris merupakan negara yang sebagian besar penduduknya bekerja di sektor pertanian. Indonesia disebut sebagai negara agraris karena luas perairan dan daratan yang strategis untuk pengembangan potensi di sektor pertanian. Pertanian merupakan kegiatan pemanfaatan sumber daya yang ada bumi. Pertanian di Indonesia memiliki potensi yang besar didukung oleh kondisi iklim tropis, tanah yang subur dan curah hujan yang tinggi. Pertanian berkembang pesat diikuti oleh penggunaan teknologi pertanian berupa peningkatan sistem pada pertanian dan peningkatan sumber daya manusia dalam penggunaan teknologi. Teknologi yang digunakan dengan maksimal dapat meningkatkan produktivitas pertanian terutama tanaman singkong.

Singkong merupakan buah yang memiliki nama latin *Manihot esculenta*. tanaman tropis ini banyak ditemukan di kawasan Asia dan banyak digemari oleh masyarakat karena pandangan mereka terhadap singkong yang baik. Singkong sangat bermanfaat bagi masyarakat, umumnya dimanfaatkan sebagai bahan makanan pokok dalam kehidupan sehari-hari masyarakat di pedesaan. Saat ini berbagai manfaat singkong telah berhasil ditemukan, antara lain manfaat singkong bagi kesehatan, manfaat singkong juga dikenal sebagai umbi yang memiliki khasiat antioksidan, antikanker, antitumor, dan dapat meningkatkan nafsu makan (Sumiratin, 2022).

Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal, (2020) Perkembangan produktivitas ubi kayu di Indonesia selama 1980-2019 cenderung mengalami peningkatan, laju pertumbuhan rata-rata meningkat sebesar 2,66% per tahun yaitu produktivitas 97,51 kw/ha di tahun 1980 menjadi 260,23 ku/ha di tahun 2019. Produktivitas yang berkembang selama lima tahun terakhir cenderung naik sebesar 3,23%. Rata-rata luas panen ubi kayu tahun 2015-2019, di empat (4) provinsi sentra ubi kayu berkontribusi sebesar 58,34%. Provinsi tersebut adalah provinsi Lampung

(25,02%), Banten (12,30%), Yogyakarta (12,12%) dan Jawa Tengah (8,89%) Demikian juga produksinya di tiga provinsi sentra telah mencapai 62,59%. Provinsi tersebut adalah Lampung (31,82%), Jawa Tengah (16,75%) dan Jawa Timur (14,02%).

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian tahun (2023) juga menegaskan Pada periode 2018-2022, sentra produksi ubi kayu terdapat di tujuh provinsi di Indonesia. Provinsi sentra utama adalah Lampung dengan kontribusi sebesar 39,74% dari total produksi ubi kayu Indonesia atau sebanyak 5,95 juta ton di tahun 2022. Provinsi sentra lainnya adalah Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, Sumatera Utara, DI Yogyakarta, dan Nusa Tenggara Timur. Dan sebesar 12,71% produksi ubi kayu Indonesia tahun 2022 disumbang oleh provinsi lain.

Menurut data yang diperoleh pada Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember, (2023), pembaruan data, Kabupaten Jember dengan total luas panen singkong sebesar 542 Ha dengan produktivitas singkong sebanyak 175.17 Kw/Ha, dan jumlah produksi singkong yang dihasilkan sebesar 9,492 ton. Singkong juga dapat dijadikan varian olahan yang banyak ditemukan adalah singkong goreng, singkong coklat/keju dan keripik singkong sebagai cemilan yang lezat dan bergizi.

Keripik merupakan camilan yang unik berupa irisan tipis dari singkong, umbi – umbian, dan sayuran yang memiliki tekstur yang unik apabila dikunyah akan berbunyi “kres”. Menurut (Badan Standardisasi Nasional, 2018), Keripik singkong adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah singkong dan digoreng. Keripik singkong menjadi olahan singkong yang populer dan banyak digemari, sehingga menciptakan banyaknya industri pengolahan keripik singkong di Indonesia.

Pengendalian kualitas merupakan kegiatan analisa dan perbaikan untuk meningkatkan mutu produk dengan standar yang sudah ditentukan oleh perusahaan, Kualitas sendiri merupakan keterampilan dalam bentuk isi pada produk dengan tujuan mempraktikkan kegunaannya (Wicaksono, 2023). Produk dengan kualitas yang kurang baik akan membuat persaingan dengan produk perusahaan lain akan mengalami kesulitan atau terhambat. Permasalahan yang dapat menghambat pada

kualitas tersebut biasanya disaat pelaksanaan proses produksi contohnya produk cacat, rusak atau hancur, sehingga kejadian tersebut perlu adanya tindakan perbaikan dan peningkatan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen.

UD Bima merupakan salah satu industri makanan ringan yang mengolah bahan baku singkong menjadi olahan keripik singkong dengan pemilik bernama Ibu Sri Elastri yang beralamatkan di Perum. Bumi Mangli Permai, Blok FB 15, Dusun Krajan, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68136. Usaha keripik singkong ini berdiri sejak tahun 2015 dan sempat terhenti pada tahun 2018 hingga 2019 karena pemilik memiliki kesibukan lain sehingga usaha keripiknya tidak dapat berjalan dengan baik, kemudian pada awal pandemi tahun 2020 pemilik melanjutkan kembali usaha keripiknya hingga pada saat ini. UD Bima memiliki karyawan sebanyak 14 orang produksinya menghasilkan 150 kg keripik singkong. Keripik singkong yang diproduksi memiliki varian ukuran 250 g dan 500 g dan rasa original, balado dan cokelat. Bahan baku dibeli sebanyak 3 kali dalam seminggu dengan memiliki satu mitra langganan yang berlokasi di Desa Seputih Kecamatan Mayang. UD Bima melakukan pembelian bahan baku sebanyak 800 kg setiap kali pemesanan/pembelian dan langsung diolah. UD Bima melakukan pemasaran Produknya melalui reseller-reseller yang tersebar diberbagai kota.

UD Bima merupakan perusahaan yang selalu berusaha dalam memaksimalkan kualitas produknya. UD Bima Melakukan proses produksi menggunakan peralatan dan proses produksi yang masih sederhana atau tradisional. Produksi keripik singkong yang dilakukan selama 6 hari berturut-turut , membuat selalu ada keripik singkong yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan seperti bahan baku dengan kualitas yang baik putih bersih dan tidak berjamur sehingga pada saat penggorengan tidak terjadi kecacatan kenampakan tidak seragam dan keutuhan yang baik, kualitas yang kurang baik mengakibatkan kerugian material, finansial dan waktu,. Kerusakan/kecacatan yang dihasilkan dapat mencapai 1 toples dengan berat 3-5 kg perbal, dengan berat perbal sebesar 15 kg. Faktor-faktor kecacatan tersebut dapat ditemukan mulai dari bahan baku yang digunakan, kesalahan tenaga kerja pada saat produksi dilakukan, kurang telitinya pada saat sortasi, pada saat proses penggorengan dan proses pengemasan. Apabila

kerusakan besar terus terjadi mengakibatkan gagalnya dalam memenuhi standar kualitas serta semakin meningkatnya biaya produksi namun, penjualan keripik singkong berkurang.

Metode SPC (*Statistical Process Control*) diharapkan dapat mengendalikan kualitas pada UD Bima untuk mengurangi atau meminimalisir kecacatan pada produk keripik singkong tersebut. SPC merupakan sebuah teknik statistik yang digunakan secara luas untuk memastikan bahwa proses memenuhi standar, dengan kata lain *Statistical Process Control* merupakan sebuah proses yang digunakan untuk mengawasi standar, membuat pengukuran dan mengambil tindakan perbaikan selagi sebuah produk atau jasa sedang diproduksi. SPC merupakan kumpulan dari metode–metode produksi dan konsep manajemen yang dapat digunakan untuk mendapatkan efisiensi, produktifitas dan kualitas untuk memproduksi produk yang kompetitif dengan tingkat yang maksimum (Sitepu *et al.*, 2023).

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa perusahaan UD Bima perlu dilakukan analisis dalam pengendalian kualitasnya yang telah terjadi pada perusahaan, melihat tingginya tingkat kecacatan yang terjadi dan juga UD Bima belum melakukan pencacatan terhadap data kecacatan dan diharapkan penggunaan Metode SPC (*Statistical Process Control*) dapat memberi masukan kepada perusahaan untuk menganalisis langkah selanjutnya yang bisa diambil oleh perusahaan agar dapat mengurangi kecacatan dan meningkatkan kualitas keripik singkong pada UD Bima kedepannya, sehingga kegiatan pengendalian kualitas menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*) ini perlu dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang terjadi, maka di rumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian kualitas keripik singkong pada UD Bima?
2. Apa saja faktor – faktor yang menyebabkan kecacatan keripik singkong pada UD Bima ?
3. Bagaimana penerapan metode SPC (*Statistical Process Control*) pada pengendalian kualitas keripik singkong pada UD Bima ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis pengendalian kualitas keripik singkong pada UD Bima.
2. Faktor-faktor yang menyebabkan kecacatan keripik singkong pada UD Bima.
3. Menganalisis penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas keripik singkong pada UD Bima.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan untuk menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC) serta dapat mengimplementasikannya.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan untuk memberikan usulan atau masukan sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan kualitas terhadap produk keripik singkong.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat sebagai bahan informasi dan referensi bagi kalangan akademisi tentang pengendalian kualitas produk menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC)