

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada era globalisasi dan kemajuan teknologi saat ini, persaingan bisnis mengalami perkembangan yang semakin kompetitif, diukur dengan peningkatan jumlah pelaku usaha khususnya dalam Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Menurut Kementerian Koperasi dan UKM RI, jumlah UMKM meningkat dari 64.194.057 pada tahun 2018 menjadi 65.465.497 pada tahun 2019. Tren pertumbuhan ini juga terlihat di Provinsi Jawa Timur, di mana jumlah UMKM mencapai 1.153.576 unit UMKM pada Tahun 2023.

Salah satu daerah yang memiliki peluang unggul dalam pengembangan UMKM di Jawa Timur adalah Kabupaten Jember yang didukung oleh ketersediaan sumber daya manusia dan sumber daya alam yang dapat dikembangkan sebagai kota industri berbasis agrobisnis. Perkembangan perekonomiannya sebagaimana tercermin dalam data Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kabupaten Jember. Pertumbuhan perekonomian yang di alami oleh Kabupaten Jember di dorong oleh kontribusi dari beberapa sektor unggulan di antaranya sektor industri pengolahan. Menurut data BPS (tahun 2024) bahwa PDRB Menurut Lapangan Usaha Industri Pengolahan di Kabupaten Jember pada Tahun 2022 atas dasar harga berlaku sebesar Rp. 18.333,99 miliar mengalami peningkatan pada Tahun 2023 sebesar Rp. 19.904,82 miliar.

Peningkatan sektor industri pengolahan dalam PDRB Kabupaten Jember menunjukkan pertumbuhan perkembangan berbagai usaha di bidang tersebut, Salah satu industri pengolahan yang berpotensi untuk dikembangkan dalam sektor agroindustri adalah usaha agroindustri keripik pisang. Keripik pisang merupakan makanan ringan yang dibuat dari buah pisang yang diiris tipis, kemudian digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan (SNI 01-4315-1996). Manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan memperpanjang kemanfaatan buah pisang, selain itu keripik pisang

juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan camilan (Haryanto.dkk. 2013:132). Salah satu UMKM yang memproduksi keripik pisang di Kabupaten Jember adalah Usaha Rumah Organik yang berlokasi di Jl. Singosari Gg. III No.17, Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. Usaha Rumah Organik sudah memiliki izin PIRT, dan sertifikat halal sehingga dapat menjamin keamanan konsumen ketika mengonsumsi produk. Usaha Rumah Organik memproduksi beberapa jenis produk yakni keripik pisang, sale pisang, keripik tempe dan keripik singkong. Keripik pisang merupakan produk yang memiliki tingkat permintaan tertinggi, yang tercermin dari volume produksinya yang relatif tinggi. Keripik pisang pada Usaha Rumah Organik memiliki berbagai varian rasa seperti manis, asin, coklat, tiramisu, *greentea*, keju, *choco vanilla* dan balado.

Usaha Rumah Organik mampu mengolah bahan baku sebanyak 250 sisir pisang atau setara dengan 325 kg menjadi 100 kg keripik pisang matang dalam sekali produksi, dengan hasil rendemen sebesar 30,77%. Proses produksi harian belum mencapai target penjualan akibat penurunan kualitas produk, yang ditandai dengan keluhan terkait keripik yang melempem dan banyaknya keripik yang tidak utuh, sehingga berdampak pada menurunnya kepuasan konsumen. Kondisi ini diperkuat dengan adanya keluhan dari tiga distributor keripik di daerah Jember mengenai penurunan kualitas keripik pisang yang mereka terima. Berdasarkan data penjualan pada bulan November 2024, total penjualan adalah 1.950 kg, kemudian menurun menjadi 1.725 kg pada Desember 2024, dan terus berkurang hingga 1.470 kg pada Januari 2025. Dilihat dari data tersebut, penjualan produk pada Usaha Rumah Organik bersifat fluktuatif. Produsen memiliki peran penting dalam menjaga kualitas produk, karena hal tersebut secara langsung mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen.

Permasalahan yang sering timbul dalam proses produksi keripik pisang dan berpotensi menurunkan kualitas produk antara lain berupa kerusakan fisik seperti bentuk yang tidak utuh, tingkat kerenyahan keripik tidak merata dan warna hasil penggorengan tidak seragam. Permasalahan tersebut disebabkan karena proses produksi yang sebagian besar masih dilakukan secara manual, diantaranya tahapan pengupasan, pencucian, pengirisan, hingga penggorengan, sehingga berdampak

pada ketidakkonsistenan kualitas produk. Proses pemberian varian rasa juga masih dilakukan secara manual, dimana tenaga manusia masih memiliki keterbatasan baik pada segi fisik dan kemampuan yang dapat mempengaruhi produk keripik pisang yang dihasilkan oleh Usaha Rumah Organik, sehingga produk yang dihasilkan masih belum sempurna atau tidak sesuai dengan standar Perusahaan.

Adanya ketidaksesuaian produk tersebut menunjukkan bahwa pengendalian kualitas di Usaha Rumah Organik masih belum stabil. Pengendalian kualitas yang telah dilakukan sebelumnya di Usaha Rumah Organik seperti pemeriksaan kualitas bahan baku pisang yang baik untuk dijadikan keripik pisang, menentukan dan menerapkan standar ketebalan irisan keripik pisang, serta pengecekan visual yang dilakukan terhadap produk jadi untuk memastikan bentuk dan warna sesuai standar. Meskipun langkah-langkah tersebut telah diterapkan, ketidaksesuaian produk masih terjadi dan menunjukkan bahwa pengendalian kualitas perlu ditingkatkan lebih lanjut. Melalui penerapan pengendalian kualitas, perusahaan dapat mengontrol dan memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak mengalami kerusakan atau memiliki tingkat cacat yang minimal. Untuk mengatasi masalah tersebut, Usaha Rumah Organik perlu melakukan perbaikan untuk mengurangi kemungkinan kecacatan pada produk keripik pisang agar tidak terulang kembali. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengevaluasi apakah produk yang dihasilkan berada dalam batas kendali secara statistik adalah dengan menerapkan metode *Statistical Process Control* (SPC). Menurut Gaspersz (1998) dalam Fauzi (2021), *Statistical Process Control* (SPC) merupakan suatu metodologi yang digunakan untuk mengumpulkan dan menganalisis data kualitas, serta menentukan dan menginterpretasikan hasil pengukuran yang menggambarkan proses dalam suatu sistem industri untuk meningkatkan kualitas output agar sesuai dengan kebutuhan dan harapan pelanggan.

Penggunaan metode *Statistical Process Control* (SPC) pada penelitian ini dengan menggunakan beberapa alat bantu analisis, yaitu diagram pareto, diagram Ishikawa, peta kendali dan kapabilitas proses. Diagram pareto berfungsi menentukan dan mengidentifikasi prioritas permasalahan yang akan diselesaikan untuk dilakukan Tindakan perbaikan. Diagram Ishikawa berfungsi untuk

mengidentifikasi dan menganalisis akar penyebab permasalahan. Kemudian peta kendali berfungsi untuk menentukan proses yang berjalan apakah masih berada dalam batas kendali atau tidak secara statistika. Sedangkan kapabilitas proses berfungsi untuk mengendalikan suatu proses dalam menghasilkan produk sebagai pemenuhan spesifikasi dari sebuah perusahaan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana pengendalian proses Kualitas Keripik Pisang Sang Raja pada Usaha Rumah Organik di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Apa saja yang menjadi faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk Keripik Pisang Sang Raja pada Usaha Rumah Organik Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian Kualitas Keripik Pisang Sang Raja pada Usaha Rumah Organik Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi bagaimana pengendalian Kualitas Keripik Pisang Sang Raja pada Usaha Rumah Organik di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk Keripik Pisang Sang Raja pada Usaha Rumah Organik Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Menganalisa bagaimana penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian Kualitas Keripik Pisang Sang Raja pada Usaha Rumah Organik Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diharapkan dari peneliti yakni sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan peneliti mengenai pengendalian kualitas suatu produk menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC).

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan menjadi usulan perbaikan bagi perusahaan untuk mengurangi terjadinya kerusakan/kecacatan pada proses produksi Keripik Pisang Sang Raja.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan atau referensi bagi peneliti selanjutnya khususnya penelitian pada suatu industri pengolahan dengan metode *Statistical Process Control* (SPC).