

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri saat ini mengalami kemajuan yang sangat signifikan, baik di sektor jasa maupun manufaktur. Persaingan usaha yang semakin ketat menuntut setiap perusahaan untuk terus meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Kualitas menjadi faktor utama dalam menentukan tingkat kepuasan konsumen. Produk yang berkualitas mampu memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen, sehingga dapat mempertahankan loyalitas dan meningkatkan daya saing di pasar. Sebaliknya, produk dengan kualitas yang buruk akan sulit bersaing, berisiko kehilangan konsumen, dan pada akhirnya dapat mengancam kelangsungan bisnis perusahaan.

Kualitas merupakan suatu upaya dari produsen untuk memenuhi kepuasan pelanggan dengan memberikan apa yang menjadi kebutuhan, ekspektasi, dan bahkan harapan dari pelanggan, di mana upaya tersebut terlihat dan terukur dari hasil akhir produk yang dihasilkan. Kualitas produk yang baik pastinya akan berdampak positif terhadap tingkat kepuasan konsumen, bahwa apa yang dibutuhkan dan diharapkannya bisa terpenuhi. Begitupun sebaliknya, kualitas produk yang buruk akan mempengaruhi keputusan mereka untuk kembali lagi membeli produk yang sama. Ketika kualitas suatu produk buruk bisa mempengaruhi tingkat keuntungan dan kerugian bagi suatu bisnis. Hal tersebut disebabkan oleh standarisasi produk yang sudah ditetapkan dari awal oleh pelaku bisnis tidak tercapai sehingga mengakibatkan adanya produk yang gagal produksi, produk cacat dan produk tidak sesuai standarisasi yang telah ditetapkan. Oleh karena itu, perusahaan perlu menerapkan sistem pengendalian kualitas yang efektif untuk menjaga stabilitas mutu produk dan mencegah terjadinya produk gagal produksi.

Pengendalian kualitas adalah suatu proses untuk mengukur output secara relatif terhadap suatu standar produk dan melakukan tindakan perbaikan terhadap output yang tidak sesuai standar. Pengendalian kualitas yang kurang baik akan berdampak buruk pada suatu perusahaan karena dapat menimbulkan banyaknya produk rusak yang dihasilkan dalam setiap kali kegiatan produksi. Produk yang

rusak juga berpengaruh pada keuntungan yang diperoleh perusahaan, disebabkan dalam setiap kali produksi produk yang rusak telah menghabiskan biaya produksi dan tentunya tidak dapat dilakukan perbaikan kembali. Tujuan dari pengendalian kualitas adalah memeriksa secara langsung terhadap beberapa penyebab terduga atau pergeseran proses sedemikian sampai pemeriksaan terhadap proses tersebut selanjutnya dilakukan tindakan perbaikan sebelum terjadi banyaknya unit yang tidak sesuai untuk diproduksi.

Statistical Process Control (SPC) merupakan teknik pengendalian kualitas yang menggunakan data statistik untuk memantau dan mengendalikan proses produksi yang bertujuan untuk memastikan bahwa proses produksi tetap dalam batas yang ditetapkan dan dengan cepat mendeteksi penyimpangan dan perubahan proses sehingga tindakan perbaikan dapat diambil secara tepat waktu. Menurut Gaspersz, (1998:1) *Statistical Process Control* (SPC) adalah cara untuk mengumpulkan dan menganalisis data kualitas serta menemukan dan memahami pengukuran yang menjelaskan proses dalam suatu sistem industri untuk meningkatkan kualitas output untuk memenuhi kebutuhan dan ekspektasi pelanggan. Alat statistik yang umumnya digunakan dalam SPC yakni peta kendali, diagram pareto, diagram sebab akibat dan kapabilitas proses. Peta kendali digunakan untuk memantau proses dari waktu ke waktu, dengan batas kendali atas dan bawah yang membantu dalam mengidentifikasi apakah proses dalam kontrol atau tidak, diagram pareto yang digunakan untuk mengidentifikasi masalah yang paling sering terjadi atau penyebab utama dari masalah yang terjadi dalam proses, diagram sebab akibat alat untuk mengidentifikasi dan mengkategorikan potensi penyebab masalah atau variasi dalam proses dan kapabilitas proses yang digunakan untuk mengukur kemampuan proses untuk memenuhi spesifikasi yang diinginkan.

Kabupaten Jember, yang terletak di Provinsi Jawa Timur, memiliki potensi pertanian yang cukup besar dengan iklim tropis yang mendukung pertumbuhan berbagai tanaman, termasuk kacang tanah. Menurut data BPS Kabupaten Jember tahun 2020, luas panen kacang tanah tersebar di beberapa kecamatan dengan total luas panen mencapai 1.590 hektar dan produktivitas rata-rata sebesar 11,31 kuintal per hektar, menghasilkan total produksi sekitar 1.799 ton. Potensi produksi kacang tanah ini menjadi sangat penting karena kacang tanah tidak hanya sebagai

komoditas pertanian, tetapi juga sebagai bahan baku utama dalam agroindustri kue kacang yang berkembang di Jember. Agroindustri kue kacang skala rumah tangga di beberapa kecamatan seperti Mayang dan Tegal Rejo menunjukkan nilai tambah yang positif dan memberikan kontribusi ekonomi bagi pelaku usaha mikro. Oleh karena itu, pengelolaan produksi kacang tanah yang optimal dan pengendalian kualitas produk menjadi kunci dalam meningkatkan daya saing usaha kue kacang di Kabupaten Jember.

V-Bie Cookies merupakan salah satu *home* industri kue kering yang berlokasi di Desa Mayang, Kecamatan Mayang, Kabupaten Jember. Usaha ini didirikan oleh Ibu Veby Pristiyanti pada tahun 2017 dan telah beroperasi hingga saat ini. V-Bie Cookies menjual berbagai aneka produk kue kering seperti: kue kacang, kue nastar, dan kue sagu. Setiap hasil dari proses pembuatan produk kemudian didistribusikan ke berbagai toko dengan jumlah pengiriman produk yang bervariasi, yaitu antara sepuluh hingga dua puluh produk per toko. Usaha ini memasarkan produknya di beberapa daerah di wilayah Jember, seperti Toko Swalayan, Mayang dan Pakusari dan toko sekitarnya. Jumlah tersebut tidak bersifat tetap, melainkan disesuaikan dengan besarnya permintaan pasar yang diterima setiap harinya dari masing-masing lokasi penjualan.

Salah satu produk kue kering yang sering mengalami suatu kecacatan produk adalah kue kacang. Kue kacang tanah adalah sejenis kue kering yang berbahan dasar kacang tanah, kue kacang tanah dibuat dari adonan tepung terigu, telur, gula halus, mentega, dan bahan dasar kacang tanah yang telah dikupas kulitnya dan kemudian dipanggang di dalam oven hingga matang. Kue kacang tanah biasanya menjadi sajian khas pada hari raya, seperti Idulfitri, Natal, dan tahun baru Imlek. Kue kacang tanah biasanya dijual dalam kemasan stoples plastik di toko roti, toko kue, dan pasar swalayan (Wikipedia).

Kapasitas produksi perusahaan V-Bie Cookies menghabiskan 7 kg hingga 14 kg kacang mentah dalam sekali produksi. Setiap kali produksi, perusahaan dapat menghasilkan kue kacang sebanyak 2.000 hingga 10.000 biji kue. Kue tersebut dijual dalam dua varian kemasan: kemasan 1 kilogram yang berisi 32 kue, dan kemasan 500 gram yang berisi 16 kue. Kegiatan proses produksi kue kacang sering mengalami permasalahan pada hasil produksi. Kecacatan produk meliputi bentuk

kue kacang yang tidak bagus, tekstur kue kacang yang kurang pas dan juga warna kue yang tidak sesuai. Kecacatan tersebut bisa disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya manusia, material, metode, dan peralatan yang digunakan saat melakukan kegiatan proses produksi.

Permasalahan yang dihadapi perusahaan menjadikan peneliti menggunakan *Statistical Process Control* (SPC) dengan harapan dapat membantu perusahaan dalam meningkatkan kualitas produknya sesuai dengan standar dan mengurangi beberapa kecacatan yang terjadi pada produk kue kacang sehingga proses produksi dapat berjalan lebih efisien dan dapat memenuhi keinginan konsumen. Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Anaisis Pengendalian Kualitas produk Kue kacang Dengan metode *Satistical Process Control* (SPC) Pada Umkm V- Bie Cookies Di Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut

1. Bagaimana pengendalian kualitas produk kue kacang pada UMKM V-Bie Cookies?
2. Bagaimana penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) dalam proses produksi kue kacang di V-Bie Cookies dapat membantu mengidentifikasi dan mengurangi kecacatan produk yang terjadi?
3. Apa saja faktor-faktor penyebab terjadinya kecacatan pada produk kue kacang di UMKM V-Bie Cookies?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan beberapa rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis pengendalian kualitas produk kue kacang pada UMKM V-Bie Cookies.
2. Menganalisis penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) dalam proses produksi kue kacang di V-Bie Cookies dapat membantu mengidentifikasi dan mengurangi kecacatan produk yang terjadi.

3. Mengidentifikasi Faktor apa saja yang menjadi penyebab kecacatan produk kue kacang di UMKM V-Bie Cookies.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan memberikan manfaat bagi beberapa pihak sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan, wawasan dan mampu memahami implementasi dari pengendalian kualitas metode *Satistical Process Control* (SPC).

2. Bagi Perusahaan

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai pertimbangan bagi perusahaan dalam meningkatkan kualitas produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

3. Akademisi

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat menjadi refrensi bagi penelitian selanjutnya mengenai pengendalian kualitas produk dengan metode *Statistical Process Control* (SPC).