

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dengan adanya persaingan bisnis yang sangat ketat dari tahun ke tahun, maka UMKM harus dapat bersaing dengan meningkatkan kualitas hasil produksinya. Karena saat ini konsumen sudah sangat pintar untuk membedakan produk yang berkualitas. Oleh sebab itu produsen di tuntut memberikan produk-produk yang berkualitas untuk dipasarkan agar dapat diterima oleh konsumen . Kualitas juga berarti kecocokan penggunaannya , kualitas merupakan kemampuan seluruh ciri dan karakteristik produk yang dapat memuaskan kebutuhan konsumen .

Pengendalian kualitas merupakan suatu teknik dan tindakan secara terencana untuk mengendalikan suatu hasil produksi. Salah satu cara untuk mengendalikan kualitas yaitu dengan menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*). Dengan menggunakan metode SPC ini diharapkan dapat bermanfaat dan meningkatkan kualitas suatu produk agar sesuai dengan standar yang telah di tetapkan dan dapat memenuhi kepuasan konsumen.

Pengendalian kualitas untuk meminimalisir jumlah kesalahan dan berguna untuk perbaikan serta mempertahankan mutu sesuai ketentuan. Sebelum banyak produk yang tidak sesuai dengan standar produksi atau kecacatan, perlu diadakan proses pembetulan dengan melakukan pengendalian kualitas dan penyelidikan terhadap proses produksi tersebut. Untuk menjamin kualitas produk yang diproduksi tepat seperti standar yang sudah di tetapkan maka perlu melakukan pengendalian kualitas agar citra UMKM tetap terjaga baik pada konsumen . Tujuan akhir dari pengendalian kualitas adalah sebagai alat yang efektif dalam pengurangan variabilitas produk (Irwan dan Haryono, 2015).

Pengendalian kualitas akan dilakukan oleh setiap UMKM dengan tujuan mampu meminimalisir kerusakan pada suatu produk. Seperti yang terjadi pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Cita Rasa Baru, kualitas produksi juga akan dilihat dari kerenyahan, keseragaman bentuk, keseragaman warna. Ketiga hal

tersebut akan menjadi objek utama produsen dalam pengendalian kualitas.

UMKM Cita Rasa Baru merupakan UMKM yang bergerak di bidang olahan makanan yakni keripik ubi jalar ungu, berdiri pada tahun 2014. Yang saya ambil sebagai penelitian saya yaitu produk olahan makanan yang berbahan baku ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas*) yakni dengan produk keripik ubi jalar ungu, karena pada keripik ubi jalar ungu ini paling banyak mengalami kerusakan produk. UMKM Cita Rasa Baru ini memproduksi keripik ubi jalar ungu kurang lebih 20 kg per produksi, dalam produksi keripik ubi jalar ungu ini dimulai dari bahan baku, barang setengah jadi, hingga barang jadi. Di UMKM Cita Rasa Baru ini khususnya pada produksi keripik ubi jalar ungu terdapat banyak faktor kecacatan produk seperti ketidakutuhan bentuk di karenakan pada saat mencetak adonan keripik ubi jalar ungu masih secara manual yang mengakibatkan bentuk tidak sama, ketidakseragaman warna biasanya pada saat penggorengan karena suhu kurang panas yaitu kurang dari 100 °C, dan juga pada ketidakrenyahan biasanya kurang lamanya pada saat penggorengan. Maka dari itu UMKM perlu adanya pengawasan dan pengendalian kualitas.

Metode SPC (*Statistical Process Control*) yang di terapkan di UMKM Cita Rasa Baru dapat mengetahui apakah produk tersebut berada pada batas toleransi atau tidak. SPC merupakan salah satu teknik untuk dapat mengontrol suatu produk agar menjadi produk yang berkualitas selama proses produksi. Untuk menerapkan penelitian ini, peneliti menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*) dengan alat bantu peta kendali, diagram pareto dan diagram sebab akibat.

Peta kendali digunakan untuk mengendalikan dan mengevaluasi suatu proses apakah proses tersebut dalam kondisi terkontrol atau tidak. Diagram pareto digunakan untuk menunjukkan suatu masalah berdasarkan urutan banyaknya jumlah kejadian. Menurut Ariani (2003), diagram sebab akibat dipergunakan untuk membantu mengidentifikasi akar penyebab dari suatu masalah dan membantu membangkitkan ide-ide untuk solusi suatu masalah.

Adanya suatu sistem pengendalian kualitas diharapkan dapat meminimalisir terjadinya kerusakan produk sampai dengan kerusakan nol, agar barang hasil produksi dapat mencapai standar mutu yang telah ditetapkan. Sehingga, perlu adanya analisis upaya pengendalian kualitas pada UMKM Cita Rasa Baru dan mencari solusi perbaikan dengan menggunakan alat bantu statistik sehingga presentase produk rusak bisa di tentukan menjadi sekecil mungkin.

Maka dengan berdasarkan dari uraian latar belakang , untuk meningkatkan perbaikan kualitas dan dapat mempertahankannya agar dapat bersaing dengan umkm lain perlu di adakan pengendalian kualitas produk. Oleh karena itu peneliti ingin melakukan penelitian yang berjudul “Pengendalian Kualitas Keripik Ubi Jalar Ungu Dengan Metode *Statistical Process Control* Pada UMKM Cita Rasa Baru Di Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengendalian kualitas produk keripik ubi jalar ungu yang di lakukan pada UMKM Cita Rasa Baru ?
2. Bagaimana penerapan menggunakan metode peta kendali atribut pada produk keripik ubi jalar ungu di UMKM Cita Rasa Baru ?
3. Apa saja faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk keripik ubi jalar ungu pada UMKM Cita Rasa Baru ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui dan menganalisis kualitas produk keripik ubi jalar ungu yang dilakukan UMKM Cita Rasa Baru.
2. Mengetahui dan menganalisis penerapan dengan metode peta kendali atribut pada produk keripik ubi jalar ungu pada UMKM Cita Rasa Baru.
3. Untuk mengetahui dan mengidentifikasi faktor-faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk keripik ubi jalar ungu pada UMKM Cita Rasa Baru.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi UMKM, dalam penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran pada perbaikan proses pengendalian kualitas keripik ubi jalar ungu agar menghasilkan produk akhir dengan kualitas yang sangat baik. Sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan. Selain itu juga dapat memberikan saran pada UMKM Cita Rasa Baru dalam penyelesaian masalah yang ada.
2. Bagi peneliti, dapat menambah wawasan peneliti dan juga dapat dijadikan rujukan terkait proses upaya pengendalian kualitas pada produk keripik ubi jalar ungu , serta untuk memenuhi syarat peneliti menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.

Bagi peneliti lain, dapat dijadikan wawasan dan sumber informasi atau referensi sebagai acuan untuk penulisan yang lebih mendalam mengenai pengendalian kualitas keripik ubi jalar ungu.