

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Persaingan bisnis merupakan hal yang wajar dalam dunia industri. Dalam persaingan pasar domestik memberikan ancaman bagi perusahaan lokal. Dalam kondisi persaingan yang ketat ini perusahaan dituntut untuk selalu dapat berkompetisi dengan perusahaan lain dalam satu bidang industri yang sama. Sehingga kondisi persaingan bisnis yang semakin ketat ini, menuntut perusahaan untuk membuat produk yang unggul dalam segi kualitas. Hal ini dikarenakan kualitas menjadi kriteria utama bagi konsumen dalam memilih suatu produk dan untuk mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan.

Permasalahan kualitas mengarah pada taktik dan strategi perusahaan untuk memiliki kemampuan daya saing dan bertahan dalam hal persaingan pasar dengan perusahaan lain. Kualitas produk merupakan salah satu indikator yang penting bagi perusahaan untuk terus dapat meningkatkan eksistensi dalam persaingan pasar. Perusahaan harus berusaha untuk selalu meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan untuk meningkatkan kualitas kepuasan dan loyalitas konsumen terhadap suatu produk yang dipilih. Indikator tersebut mencakup standart mutu produk dan keamanan pangan produk yang harus tetap dikendalikan. Dengan adanya pengendalian kualitas produk pada sebuah perusahaan dapat dijadikan faktor penguat daya saing dengan tujuan menghasilkan produk yang dapat memenuhi keinginan konsumen atau bahkan melebihi apa yang diinginkan oleh konsumen secara konsisten dan meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan perusahaan serta mengawasi tingkat efisiensi terjadinya ketidaksesuaian produk yang dihasilkan.

Salah satu metode yang dapat diterapkan untuk mengetahui atau meningkatkan performansi proses menghasilkan produk berkualitas hingga dapat meminimalkan ketidaksesuaian suatu produk adalah menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*). *Statistical Process Control* adalah suatu metodologi

pengumpulan dan analisis data kualitas, serta penentuan dan interpretasi pengukuran-pengukuran yang menjelaskan tentang proses dalam suatu sistem industri, untuk meningkatkan kualitas dari output guna memenuhi kebutuhan dan ekspektasi pelanggan (Gaspersz, 1998). Pengendalian proses statistik dapat diterapkan pada tiga tingkat, yaitu : proses (*process level*), output (*output level*), dan outcome (*outcome level*). Dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* ini diharapkan perusahaan mampu mengendalikan kualitas produk secara terus menerus untuk mencapai tingkat kegagalan nol.

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kakao di dunia. Tanaman kakao termasuk marga *Theobroma*, suku sari *Sterculiaceae* yang banyak dijadikan sebagai usaha budidaya perkebunan, baik perkebunan swasta dan perkebunan negara. Produksi kakao di Indonesia tahun 2015 sebesar 593.331 ton dan akan mengalami peningkatan setiap tahunnya (BPS, 2015). Sementara itu, harga referensi biji kakao pada Mei 2018 kembali mengalami peningkatan sebesar USD 192,69 atau meningkat sebesar 8,14% yaitu dari USD 2.368,40/MT menjadi USD 2.561,09/MT (Kemenperin, 2018).

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) didirikan pada 1 Januari 1911 dengan nama waktu itu *Besoekisch Proefstation*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia merupakan lembaga non profit yang memperoleh mandat untuk melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional, sesuai dengan Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia, No. 786/Kpts/Org/9/1981 tanggal 20 Oktober 1981. Kakao yang diolah pada Puslitkoka ini menjadi olahan produk primer (biji kakao), produk antara (pasta, lemak, bungkil kakao), bubuk kakao serta produk olahan lanjutan.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia ini memiliki proses pengolahan coklat yang dimulai dari pembibitan, pemanenan biji kakao yang digunakan sebagai bahan baku, serta proses produksi olahan coklat. Salah satu olahan produk yang perlu dikendalikan kualitasnya yaitu bubuk kakao (*cocoa powder*). Namun, pengembangan produk hilir kakao di Puslitkoka ini belum optimal, oleh karena itu untuk dapat berkembang perusahaan harus meraih nilai tambah melalui perbaikan kualitas produk yang dihasilkannya tersebut. Produk

bubuk kakao dapat dikatakan bermutu apabila produk bubuk kakao yang dihasilkan minimal sesuai dengan standart mutu yang telah ditentukan berdasarkan spesifikasi yang telah ditentukan. Spesifikasi yang dimaksudkan adalah seperti kadar air, tingkat kehalusan bubuk kakao, warna bubuk kakao yang sesuai, dan tingkat spesifikasi lainnya yang telah diatur dalam persyaratan standar kualitas bubuk kakao. Hal ini berarti perlu adanya pengendalian kualitas produk sehingga produk yang akan diluncurkan di pasar memiliki kualitas yang baik dan memperkecil tingkat penyimpangan-penyimpangan yang terjadi.

Berdasarkan paparan uraian di atas, untuk bersaing dalam dunia industri perlu adanya pengendalian kualitas produk guna meningkatkan perbaikan mutu dan mempertahankannya untuk terus bersaing dengan perusahaan yang lain dalam pasar. Selain itu perusahaan juga dapat mengetahui faktor-faktor penyebab penyimpangan selama proses produksi yang berimbas pada ketidaksesuaian produk yang dihasilkan sehingga dapat diusulkan perbaikan kualitas yang perlu dilakukan. Oleh karena itu, peneliti tergait untuk melakukan penelitian yang berjudul “ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS BUBUK KAKAO FORMULA “VICCO” DENGAN MENGGUNAKAN METODE *STATISTICAL PROCESS CONTROL* PADA PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA KABUPATEN JEMBER” dengan studi kasus terkait pengendalian mutu produk pada industri tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diketahui permasalahannya, yaitu :

- a. Seberapa efektif pengendalian kualitas produk bubuk kakao formula “vicco” pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember?
- b. Bagaimana bentuk penerapan peta kendali pada proses produksi bubuk kakao formula “vicco” melalui pendekatan *Statistical Process Control* pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember?

- c. Apa saja faktor- faktor yang mempengaruhi kualitas produk bubuk kakao formula “vicco” pada Pusat penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian berdasarkan perumusan masalah di atas adalah :

- a. Mengetahui seberapa efektif pengendalian kualitas produk bubuk kakao formula “vicco” yang dilakukan pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember.
- b. Menganalisis penerapan peta kendali melalui pendekatan *Statistical Process Control* pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember terhadap proses produksi bubuk kakao formula “vicco”.
- c. Mendeskripsikan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk bubuk kakao formula “vicco” pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian di atas, maka penelitian ini diharapkan :

- a. Bagi perusahaan
 Penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan pedoman dalam rangka memperbaiki kualitas produk untuk menghasilkan bubuk kakao formula “vicco” berkualitas dan memenuhi harapan konsumen.
- b. Bagi Peneliti
 Penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan terkait pengendalian kualitas produk bubuk kakao formula “vicco”.
- c. Bagi Peneliti Selanjutnya
 Penelitian ini sebagai bahan acuan atau referensi bagi peneliti selanjutnya tentang pengendalian kualitas produk dengan konteks yang lain.