

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan sektor industri manufaktur yang semakin pesat mengakibatkan persaingan antar usaha diberbagai bidang semakin meningkat, terutama pada bidang produksi makanan. Ditengah ketatnya persaingan, pemilik usaha dihadapkan pada tuntutan untuk menyusun strategi sebagai landasan pelaksanaan oprasional agar keberlangsungan usaha tetap berkelanjutan. Persaingan yang ketat antar pelaku usaha salah satunya yaitu menjaga dan meningkatkan kualitas produk serta juga harus memiliki jaminan mutu yang terbaik agar mampu memenuhi kepuasan konsumen. Menurut Kotler dan Keller (2009) *dalam* (Herlambang & Komara, 2022:57) Kualitas produk ditandai oleh kemampuan produk untuk memberikan hasil yang tidak hanya memenuhi, tetapi juga mempunyai potensi untuk melebihi harapan pelanggan. Pelaku usaha memiliki produk kualitas rendah akan menghadapi tantangan untuk bersaing dengan produk yang sama dan dapat mengancam keuntungan. Sementara usaha yang menawarkan produk kualitas tinggi mampu bersaing dan bertahan di pasaran.

Saat ini, sejumlah sektor mulai merencanakan dan menerapkan mekanisme pengendalian mutu untuk memenuhi tuntutan persaingan yang semakin ketat serta diminimalkan oleh biaya kerugian yang timbul akibat ketidakcocokan produk. Pengendalian kualitas dapat dipahami sebagai rangkaian kegiatan teknis dan manajerial yang bertujuan untuk menilai karakteristik mutu suatu produk atau jasa. Proses ini dilakukan dengan cara membandingkan hasil pengukuran kualitas aktual terhadap standar atau spesifikasi yang telah ditetapkan, serta menetapkan langkah perbaikan yang diperlukan apabila terdapat ketidaksesuaian antara kinerja yang dicapai dan kriteria mutu yang diharapkan (Shiyamy dkk., 2021:32). Dengan menerapkan pengendalian kualitas dan pengawasan secara konsisten kualitas produk yang dihasilkan dapat terjaga dengan baik. Penerapan pengawasan kualitas yang tepat, dapat meminimalisir terjadinya produk cacat serta memastikan

kepuasan konsumen terjaga. Kualitas sangat penting dalam menjamin keberhasilan suatu produk di pasar.

Kualitas dapat dipahami sebagai keseluruhan ciri serta karakter produk maupun jasa yang mampu memenuhi kebutuhan pengguna, baik kebutuhan yang dinyatakan secara jelas maupun yang tidak diungkapkan. Istilah kualitas juga dapat dimaknai sebagai tingkat kesesuaian produk dengan tujuan penggunaannya. Dengan demikian, kualitas mencerminkan kemampuan suatu produk atau layanan dalam memuaskan harapan konsumen (Irwan & Haryono, 2015: 34-35). Kualitas tidak hanya mencerminkan keunggulan fisik dari suatu barang tetapi juga menampilkan seberapa baik produk dapat memenuhi kebutuhan, ekspektasi dan kepuasan konsumen. Kualitas mencakup keseluruhan aspek dan karakter yang melekat pada produk, baik yang dapat dilihat langsung maupun yang terasa setelah mengkonsumsi produk yang ditawarkan. Jadi, kualitas sangat penting bagi suatu produk contohnya pada kualitas produk tahu.

Tahu merupakan salah satu makanan sumber protein yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Kandungan protein nabati yang tinggi pada tahu dianggap dapat menggantikan protein hewani (Mayasari, dkk 2024:39). Dasar dari pembuatan tahu adalah melarutkan protein yang terdapat dalam kedelai dengan memanfaatkan air sebagai pelarut. Setelah protein larut, bahan pengendap ditambahkan kembali untuk mengendapkan kembali sehingga terbentuk gumpalan protein yang pada akhirnya akan menjadi tahu. Tahu menjadi salah satu jenis makanan yang masih banyak dikonsumsi oleh warga Indonesia, karena harga yang terjangkau bagi konsumen hampir semua lapisan masyarakat dapat membelinya. Bagi masyarakat Indonesia, sebutan tahu pasti sudah sangat familiar, karena tahu telah menjadi salah satu makanan pokok sebagai lauk pauk ataupun hanya dijadikan makanan cemilan sehari-hari.

Salah satu usaha pembuatan tahu yaitu UD Al-Jalil yang berlokasi di Rt 01/Rw 01 Dusun Krajan Kopang, Desa Darsono, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember. UD Al-Jalil sudah berdiri sejak tahun 2013 dan sudah memiliki banyak konsumen sehingga perusahaan harus selalu memperhatikan kualitas produknya. Proses produksi yang dilakukan oleh UD Al-Jalil masih dilakukan secara manual

dan terdapat 13 tenaga kerja. UD Al-Jalil memiliki kapasitas produksi 400 kg kedelai untuk setiap proses produksinya. Usaha ini sudah berjalan lama namun masih terdapat kendala terkait kualitas produk tahu putih yang berdampak pada penurunan jumlah penjualan. Berdasarkan data penjualan, pada tahun sebelumnya jumlah produksi dan penjualan tahu putih mencapai lebih dari 4.000 potong penurunan tersebut dipengaruhi oleh adanya kecacatan produk yang menyebabkan berkurangnya kepuasan konsumen. Dengan demikian produksi tahu sangat memerlukan kualitas mutu yang baik, maka perusahaan harus menjaga dan meningkatkan kualitas dari produknya, mulai dari bahan baku, proses pengolahan, maupun alat yang digunakan saat produksi.

Berdasarkan hasil observasi langsung terdapat contoh kecacatan produk tahu putih pada UD Al-Jalil yaitu bentuk keutuhan tahu yang tidak seragam dimana keutuhan tahu yang cuil atau tahu patah mudah hancur, terdapat kotoran pada permukaan tahu dan serta potongan bentuk yang tidak seragam atau tidak sesuai sehingga bentuk tahu miring, mengakibatkan bentuk tahu terlihat terlalu kecil atau terlihat terlalu besar bentuknya. Kecacatan produk tersebut disebabkan UD Al-Jalil belum menerapkan pengendalian kualitas, sistem pencatatan, dan pemeriksaan data yang sistematis. Oleh karena itu, untuk lebih meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk, diperlukan cara pengendalian kualitas yang lebih sistematis dan didasarkan pada data.

Metode *Statistical Process Control* (SPC) dipilih dalam penelitian ini karena metode tersebut sesuai untuk mengendalikan kualitas produk selama proses produksi berlangsung melalui pengamatan data kecacatan produk secara statistik. Selain itu, SPC lebih tepat digunakan pada UD Al-Jalil karena proses produksi tahu masih dilakukan secara manual sehingga kemungkinan terjadinya kecacatan produk cukup tinggi dan perlu dilakukan pengawasan proses produksi secara berkelanjutan. Berbeda dengan metode lain yang hanya berfokus pada evaluasi hasil akhir produk, SPC mampu membantu perusahaan mengetahui apakah proses produksi masih berada dalam batas kendali atau tidak serta dapat mengidentifikasi sumber penyebab kecacatan produk secara lebih sistematis.

Metode SPC dapat diterapkan guna mengawasi kualitas produk tahu di UD Al-Jalil dengan alat bantu yaitu peta kendali np digunakan untuk mengetahui jumlah produk cacat pada setiap proses produksi serta untuk melihat apakah proses produksi tahu putih di UD Al-Jalil masih berada dalam batas kendali statistik atau terjadi penyimpangan proses. Diagram pareto digunakan untuk mengetahui jenis kecacatan yang paling dominan sehingga perusahaan dapat memprioritaskan perbaikan pada masalah utama terlebih dahulu. Kapabilitas proses (C_p) digunakan untuk mengetahui kemampuan proses produksi dalam menghasilkan produk sesuai standar yang ditetapkan perusahaan. Diagram sebab akibat digunakan untuk mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kecacatan produk yang berasal dari manusia, mesin, metode, bahan baku, maupun lingkungan produksi.

Berdasarkan permasalahan yang ada pada UD Al-Jalil, peneliti terdorong untuk melakukan penelitian dengan judul : **“Analisis Pengendalian Kualitas Tahu Putih Dengan Pendekatan *Statistical Process Control* Pada UD Al-Jalil di Kabupaten Jember”** untuk menganalisis apakah proses produksi tahu putih masih dalam batas terkendali, serta untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan kecacatan pada produk tahu putih UD Al-Jalil.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana pengendalian kualitas tahu putih pada UD Al-Jalil di Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas tahu putih pada UD Al-Jalil di Kabupaten Jember?
3. Apa saja faktor- faktor yang menyebabkan kecacatan tahu putih pada UD Al-Jalil di Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi metode pengendalian kualitas tahu putih pada UD Al-Jalil di Kabupaten Jember.
2. Menganalisis penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas tahu putih pada UD Al-Jalil di Kabupaten Jember
3. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan kecacatan tahu putih pada UD Al-Jalil di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan, adapun manfaat dari hasil penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan lebih luas mengenai pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC) khususnya produk tahu putih.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini bisa dijadikan masukan dan acuan untuk memperbaiki dan meningkatkan pengendalian kualitas tahu putih yang dihasilkan, sehingga perusahaan mampu menarik lebih banyak minat melalui kualitas mutu tahu putih yang konsisten serta membangun kesetiaan pelanggan.

3. Bagi Pembaca

Hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk studi lanjutan dan memperkaya pengetahuan khususnya dalam penerapan pengendalian kualitas dengan pendekatan *Statistical Process Control* (SPC), khususnya dalam pengolahan produk tahu putih.