

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan ekonomi beberapa tahun ini yang semakin maju, membuat usaha dalam dunia bisnis semakin tinggi, sehingga kompetisi antar pelaku usaha juga semakin ketat dan tidak bisa dihindarkan lagi. Tidak hanya cukup dengan memberikan kualitas pelayanan terbaik akan tetapi kualitas barang atau jasa yang ditawarkan juga harus mampu memberikan jaminan mutu agar mampu memenuhi kepuasan konsumen. Perusahaan yang tidak memiliki kualitas produk yang baik akan sulit bersaing dengan produk lainnya di pasar dan akan mengancam keuntungan serta keberlangsungan operasi perusahaan di masa mendatang, sedangkan perusahaan yang memiliki kualitas produk yang baik akan mampu bersaing dengan produk lainnya dan akan tetap eksis dengan profitabilitas yang meningkat di masa mendatang (Putra, 2016 *dalam* Sari dan Purnawati, 2018:1567). Maka dari itu, para pengusaha harus bisa menghasilkan produk dengan kualitas yang terbaik agar dapat bersaing dengan pengusaha-pengusaha lainnya.

Pada saat ini berbagai industri merancang dan mengimplementasikan sistem pengendalian kualitas untuk mengantisipasi tuntutan persaingan yang semakin kompetitif serta dapat mengurangi kerugian dari biaya kualitas yang disebabkan oleh ketidaksesuaian produk. Tujuan dari pengendalian kualitas adalah untuk menghasilkan produk yang seragam dengan melakukan identifikasi terhadap faktor penyebab kecacatan produk, meningkatkan hubungan dengan pelanggan, kenaikan profit serta mengurangi biaya pengendalian kualitas (Gunawan, 2014 *dalam* Idris dkk, 2016:66).

Kualitas merupakan keseluruhan ciri dan karakteristik produk atau jasa yang kemampuannya dapat memuaskan kebutuhan, baik yang dinyatakan secara tegas maupun tersamar. Kualitas juga berarti kecocokan penggunaannya. Kualitas merupakan segala sesuatu yang memenuhi keinginan atau memuaskan kebutuhan pelanggan (Irwan dan Haryono, 2015:34-35).

Salah satu produk yang memiliki ciri khas serta mempunyai karakteristik yang berbeda dengan produk lain dan juga harus dijaga kualitasnya yaitu tempe. Tempe merupakan makanan berbahan dasar kacang kedelai yang menjadi salah satu makanan tradisional Indonesia khususnya di Pulau Jawa. Berdasarkan pra penelitian, setiap proses pembuatan tempe kurang memperhatikan setiap pengendalian kualitas, hal ini disebabkan oleh proses pembuatannya yang masih dilakukan secara manual, kecuali proses penggilingan tempe dengan menggunakan mesin penggiling, adapun proses pembuatan tempe dimulai dari perendaman, penggilingan, pemisahan antara ampas dengan kacang kedelai, lalu diinjak guna melunakkan kacang kedelai kemudian direbus dan didinginkan lalu pencampuran ragi ke kacang kedelai selanjutnya dikemas dan di fermentasi (Idris, dkk, 2016:67).

Usaha pembuatan tempe merupakan usaha yang bergerak dibidang produksi. Salah satunya yaitu CV. Araya Group yang terletak di JL. Kaliurang 40, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember. Usaha industri tempe ini sudah berdiri kurang lebih sejak tahun 2009. Dalam satu kali produksi, usaha industri tempe ini mampu memproduksi 1 kwintal kedelai dan menghasilkan \pm 500 bungkus tempe dalam setiap harinya. Pada proses produksinya CV. Araya Group masih menemukan adanya produk cacat yang dihasilkan, kerusakan yang terjadi seperti bentuk yang tidak seragam karena proses penataan yang tidak tersusun rapi, lalu adanya kotoran pada tempe seperti kerikil, serpihan kayu atau kulit kedelai yang masih terbawa setelah proses pencucian kemudian terdapat warna atau bintik hitam pada permukaan tempe. Adanya kendala tersebut karena proses produksi masih dilakukan secara manual hampir semua tahapan produksi dilakukan oleh tenaga manusia, mulai dari proses perebusan, pencucian, perendaman, pengeringan, peragian hingga pengemasan. Apabila produk rusak terus dihasilkan maka akan mempengaruhi keuntungan yang diperoleh perusahaan.

Oleh karena itu upaya pengendalian kualitas lebih lanjut perlu dilakukan oleh CV. Araya Group untuk mengendalikan kerusakan produk. Upaya pengendalian kualitas dapat dilakukan secara statistik. Penggunaan alat bantu statistik dapat membantu perusahaan dalam menentukan standar kerusakan produk serta mencari faktor-faktor penyebab kerusakan tersebut, sehingga perusahaan dapat menekan tingkat kerusakan dari produk yang dihasilkan dan dapat memproduksi secara optimal.

Analisis pengendalian kualitas untuk produk tempe ini dilakukan dengan menggunakan alat bantu statistik dengan metode SPC (*Statistical Process Control*) yaitu 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, 1998:1).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin mengetahui seberapa banyak produk yang gagal dan faktor apa saja yang mempengaruhi terhadap rendahnya mutu produk yang dihasilkan oleh CV. Araya Group. Dalam melakukan pengukuran kualitas tersebut, peneliti menggunakan empat alat bantu statistik, yang terdiri dari peta kendali, kapabilitas proses, diagram pareto dan diagram sebab akibat. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti mengambil judul “Analisis Pengendalian Kualitas Tempe Dengan Metode *Statistical Process Control* (SPC) Pada CV. Araya Group Di Kabupaten Jember”.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengendalian kualitas tempe yang dilakukan oleh CV. Araya Group?
- b. Bagaimana penerapan peta kendali dalam pengendalian kualitas tempe pada CV. Araya Group?
- c. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi rendahnya kualitas tempe pada CV. Araya Group?

1.3. Tujuan Penelitian

- a. Untuk menganalisis pengendalian kualitas tempe yang dilakukan oleh CV. Araya Group.
- b. Untuk menganalisis penerapan peta kendali dalam pengendalian kualitas tempe pada CV. Araya Group.
- c. Untuk mendeskripsikan dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi rendahnya kualitas tempe pada CV. Araya Group.

1.4. Manfaat Penelitian

- a. Bagi perusahaan
Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk dapat melakukan pengendalian kualitas dalam rangka mengurangi permasalahan terhadap kecacatan produk.
- b. Bagi peneliti
Penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas mengenai pengendalian kualitas pada suatu produk.
- c. Bagi pembaca.
Dapat digunakan sebagai referensi dalam melakukan penelitian selanjutnya serta untuk menambah wawasan dalam bidang pengendalian kualitas.