

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan bisnis yang semakin meningkat, ditandai dengan adanya persaingan usaha yang semakin kompetitif. Kondisi ini membuat para pelaku bisnis atau usaha dituntut agar memiliki kemampuan dalam menghadapi persaingan bisnis di pasaran. Para pelaku usaha yaitu produsen memiliki peran penting dalam keberlangsungan kegiatan usaha. Peran penting sekaligus tantangan yang harus dilakukan yaitu dalam meningkatkan dan menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Kualitas produk adalah salah satu faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian. Sebuah perusahaan harus memperhatikan kualitas produk yang diciptakannya, karena kualitas produk merupakan suatu faktor penting yang mempengaruhi keputusan para konsumen dalam melakukan pembelian sebuah produk atau jasa (Ernawati., 2019:19). Apabila produk jasa yang ditawarkan memiliki kualitas yang lebih rendah dari harapan pelanggan, maka pelanggan akan merasa tidak puas, namun apabila produk jasa yang ditawarkan memiliki kualitas yang sama dengan apa yang diharapkan, maka pelanggan akan merasa puas (Putri dkk., 2021:1270). Dalam hal ini, proses pengendalian terhadap kualitas produk perlu dilakukan untuk menekan atau mengurangi volume kerusakan, kesalahan, ketidaksesuaian akan produk yang dihasilkan.

Pengendalian kualitas merupakan suatu kegiatan yang dilakukan terhadap produk yang dihasilkan, untuk melihat apakah produk tersebut sesuai standar yang diharapkan serta melakukan perbaikan jika produk yang dihasilkan tidak memenuhi standar yang telah ditetapkan perusahaan (Supardi & Dharmanto, 2020:201). Penerapan pengendalian kualitas di perusahaan perlu diwujudkan untuk menjaga produk agar sesuai standar kualitas yang diinginkan, hal ini dilakukan untuk menghindari produk yang cacat dan menghasilkan produk yang berkualitas (Chandra, 2022:370). Menurut Sumantika dkk.,(2025:101) menjalankan proses produksi perusahaan harus menetapkan standar kualitas, tetapi dalam kenyataannya proses produksi kadang tidak berjalan sempurna yang menunjukkan bahwa produk yang dibuat memiliki kemungkinan kesalahan, kerusakan, atau cacat yang tidak

sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dikarenakan adanya risiko yang belum teridentifikasi.

Salah satu sektor industri yang memerlukan identifikasi risiko dalam proses produksinya adalah industri keripik tempe. Keripik tempe salah satu produk olahan pangan berbahan dasar kedelai yang banyak diminati oleh masyarakat karena cita rasanya yang khas, nilai gizi yang tinggi, serta daya simpannya yang relatif lama (Tarmizi, 2021:1). Industri keripik tempe pada pengolahan keripik tempe, salah satunya adalah UD Rumah Organik yang berperan sebagai pelaku usaha mikro kecil menengah (UMKM) dalam memproduksi keripik tempe. UD Rumah Organik merupakan usaha yang bergerak di bidang produksi makanan ringan yang berlokasi di Jl. Singosari No.3 No.17, Kelurahan Kebonsari, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember. UD Rumah Organik memproduksi keripik tempe 100 kg dalam satu kali produksi per harinya, dimana proses produksi dilakukan setiap hari. Menurut Octavia dkk., (2024:168) Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) menjadi persyaratan dasar bagi industri pangan atau Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) makanan sebelum mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Selain itu, penerapan CPPB dapat dijadikan sebagai persyaratan minimal bagi produsen dalam memproduksi makanan. Menjaga kualitas produk keripik tempe agar sesuai dengan standar yang ditetapkan, UD Rumah Organik telah melakukan berbagai upaya pengendalian kualitas pada setiap tahapan proses produksi dimulai dari melakukan seleksi terhadap kualitas tempe yang digunakan, menggunakan mesin pemotongan, memisahkan keripik tempe yang mengalami cacat serta melakukan evaluasi selesai proses produksi.

UD Rumah Organik dalam proses produksinya tidak terlepas dari berbagai masalah yang dihadapi. Menurut Irawan dkk.,(2017:88) proses produksi keripik tempe, sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti kualitas bahan baku, ketebalan irisan, serta waktu penggorengan. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Prasetyawan selaku pemilik usaha permasalahan yang sering timbul dalam proses produksi keripik tempe pada UD Rumah Organik yang dapat menyebabkan terjadinya produk cacat, seperti keripik tempe yang gosong, patah dan hancur serta ketebalan tidak seragam. Apabila kondisi ini tidak dikendalikan dengan baik, maka

dapat menurunkan kualitas produk serta meningkatkan jumlah produk cacat yang dihasilkan.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengendalikan dan meningkatkan kualitas produk adalah *Statistical Proses Control* (SPC). *Statistical Proses Control* (SPC) merupakan sebuah proses yang digunakan untuk mengawasi standar, membuat pengukuran dan mengambil tindakan perbaikan selagi sebuah produk atau jasa sedang diproduksi (Solihudin, 2017:3). Penerapan SPC pada proses produksi keripik tempe di UD Rumah Organik Kabupaten Jember diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai stabilitas proses produksi serta tingkat kualitas produk yang dihasilkan. Selain itu, hasil penerapan SPC dapat menjadi dasar bagi pihak perusahaan dalam mengambil keputusan terkait pengendalian mutu, efisiensi proses, dan upaya peningkatan kualitas produk secara berkelanjutan.

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka UD Rumah Organik perlu melakukan pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *Statistical Proses Control* untuk mengetahui tingkat ketidaksesuaian dengan standar yang ditetapkan. Dengan latar belakang permasalahan yang dihadapi, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian di UD Rumah Organik dengan judul “Penerapan *Statistical Proses Control* Dalam Pengendalian Kualitas Keripik Tempe Pada UD Rumah Organik di Kabupaten Jember”. Penelitian ini dapat digunakan untuk mengetahui faktor faktor apa saja yang menyebabkan adanya ketidaksesuaian produk sehingga dapat di usulkan alternatif perbaikan kualitas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka, diperoleh rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian kualitas produk keripik tempe pada UD Rumah Organik di Kabupaten Jember?
2. Bagaimana penerapan metode *Statistical Proses Control* dalam pengendalian kualitas produk keripik tempe pada UD Rumah Organik di Kabupaten Jember?

3. Apa saja faktor-faktor yang menjadi penyebab terhadap kecacatan produk keripik tempe pada UD Rumah Organik di Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi pengendalian kualitas produk keripik tempe pada UD Rumah Organik di Kabupaten Jember.
2. Menganalisis penerapan metode *Statistical Proces Control* dalam pengendalian kualitas keripik tempe pada UD Rumah Organik di Kabupaten Jember.
3. Menganalisis faktor-faktor apa saja yang menjadi penyebab terhadap kecacatan produk keripik tempe pada UD Rumah Organik di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan pada tujuan penelitian yang telah ditetapkan, maka dari penelitian ini diharapkan:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan peneliti mengenai pengendalian kualitas produk menggunakan metode *Statistical Proces Control* khususnya pada produk keripik tempe.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi serta masukan mengenai pengendalian kualitas produk menggunakan metode *Statistical Proces Control* dan menjadi bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan terhadap pengendalian kualitas produk.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pengendalian kualitas menggunakan metode *Statistical Proces Control*, khusus pada produk keripik tempe.