

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha pangan di Indonesia mengalami perkembangan yang drastis seiring dengan peningkatan penduduk, daya beli, serta perubahan pola konsumsi. Masyarakat tidak hanya menuntut ketersediaan produk pangan, tetapi juga semakin memperhatikan aspek kualitas, keamanan pangan, konsistensi mutu, dan tampilan produk. Kondisi ini menyebabkan tingkat persaingan antar pelaku industri pangan, baik skala rumah tangga, usaha mikro kecil menengah (UMKM), hingga industri besar, menjadi semakin ketat. Persaingan yang semakin ketat mengharuskan perusahaan melakukan suatu hal untuk meningkatkan daya saingnya. Meningkatkan kualitas pelayanan sangat penting bagi perkembangan perusahaan, namun hal utama yang harus dilakukan perusahaan yakni meningkatkan kualitas produk yang akan sampai kepada konsumen.

Kualitas produk tidak hanya menjadi daya tarik awal bagi konsumen, tetapi juga menjadi faktor utama yang menentukan tingkat kepuasan. Produk yang berkualitas merupakan produk yang mampu memenuhi bahkan melampaui harapan konsumen. Ketika konsumen menerima produk yang sesuai dengan ekspektasi mereka, maka akan timbul persepsi positif terhadap produk. Persepsi tersebut menciptakan kepuasan dan kepercayaan yang membuat konsumen cenderung melakukan pembelian ulang dan memberikan peluang bagi perusahaan untuk merubah konsumen menjadi pelanggan loyal dengan terbentuknya hubungan jangka panjang antara konsumen dan perusahaan. Berbanding terbalik dengan pernyataan sebelumnya, produk dengan kualitas buruk akan berdampak negatif terhadap keberlanjutan perusahaan. Kualitas yang buruk akan menurunkan minat konsumen, merusak citra merek yang menimbulkan ketidakpercayaan pasar, dan menyebabkan kerugian finansial pada perusahaan. Perusahaan harus menerapkan sistem pengendalian kualitas yang tepat agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Kabupaten Banyuwangi merupakan salah satu daerah di Indonesia yang terletak di provinsi Jawa Timur dikenal sebagai salah satu daerah tujuan wisata unggulan di Indonesia dengan daya tarik yang meningkat pesat. Berbagai destinasi wisata alam, budaya, dan *event* berskala nasional maupun internasional menjadikan Banyuwangi sebagai daerah dengan tingkat kunjungan wisatawan yang terus meningkat. Kondisi ini memberikan dampak positif terhadap pertumbuhan sektor ekonomi kreatif dan industri pangan lokal, khususnya usaha produk oleh-oleh khas daerah.

Banyuwangi memiliki persaingan yang cukup ketat dalam sektor pusat oleh-oleh. Berbagai produk pangan tradisional saling bersaing untuk menarik minat wisatawan. Wisatawan umumnya menjadikan oleh-oleh sebagai bagian penting dari pengalaman berwisata, sehingga mereka cenderung memilih produk yang dengan kualitas baik, rasa yang konsisten, kemasan menarik, serta citra produk yang terpercaya. Persaingan pusat oleh-oleh di Banyuwangi tidak hanya terjadi antar produsen lokal, tetapi juga dengan produk dari daerah lain yang masuk ke pasar Banyuwangi. Produk oleh-oleh dari luar daerah yang diproduksi secara massal sering kali memiliki standar kualitas yang lebih seragam, sehingga menjadi tantangan tersendiri bagi pelaku usaha lokal. Wisatawan dapat beralih ke produk lain yang dinilai lebih konsisten dan menarik apabila kualitas produk lokal tidak terjaga dengan baik. Hal ini menuntut pelaku usaha oleh-oleh untuk mampu menjaga mutu produknya secara berkelanjutan.

UD Ardial merupakan salah satu pusat oleh-oleh khas Banyuwangi yang berlokasi di jalan Basuki Rahmat Kelurahan Singotrunan Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi. UD Ardial telah berdiri selama kurang lebih 20 (dua puluh) tahun dengan memproduksi beberapa produk seperti bagiak, sale pisang goreng, sale pisang molen, kripik pisang, pie, klemben, stik keju, dan kue kering lainnya. Salah satu dari beberapa produk oleh-oleh khas Banyuwangi yang menjadi produk unggulan di UD Ardial adalah kue bagiak. Bagiak merupakan produk pangan tradisional khas Banyuwangi yang berbahan dasar tepung sagu dengan tambahan gula dan rempah-rempah yang menghasilkan cita rasa khas serta tekstur kering dan renyah. Berbagai

varian rasa bagiak seperti keningar, susu, wijen, kacang, jahe, dan lainnya mampu diproduksi oleh UD Ardial sebanyak kurang lebih 30kg atau setara dengan 6000 biji dalam sehari. Bagiak keningar merupakan varian yang memiliki volume produksi lebih tinggi dibandingkan dengan varian lainnya. Tingginya volume produksi tersebut akan meningkatkan potensi ketidaksesuaian atau kecacatan produk, maka dari itu penelitian ini berfokus pada pengendalian kualitas produk bagiak dengan varian rasa keningar.

Kegiatan produksi yang dilakukan oleh UD Ardial masih tergolong semi tradisional karena sebagian besar mengandalkan kemampuan manusia. Pengendalian kualitas yang diterapkan oleh UD Ardial masih berupa pemeriksaan visual tanpa adanya pencatatan data yang sistematis. Pemeriksaan tersebut dilakukan oleh pemilik dengan mengunjungi langsung tempat produksi satu kali dalam seminggu untuk memonitoring proses dan hasil produksi serta pengecekan sampel hasil produksi yang dikirim oleh penanggung jawab proses produksi kepada pemilik pada hari tertentu. Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan jenis cacat bagiak yang sering terjadi selama pengamatan berupa bagiak tidak utuh atau hancur, gosong, dan bentuk yang tidak seragam yang berada pada kisaran 3-4% dari total produksi yang diamati. Bentuk keseragaman bagiak tidak diukur dari ketebalan karena tidak terdapatnya standar ketebalan bagiak dalam perusahaan, namun keseragaman bagiak diukur dari panjang 3,5cm yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan suatu pendekatan pengendalian kualitas yang lebih terstruktur dan berbasis data untuk menghasilkan produk bagiak yang sesuai standar. Proses pengendalian kualitas tersebut dapat dilakukan menggunakan pendekatan metode *Statistical Process Control* (SPC). Metode SPC merupakan alat dalam pengendalian kualitas yang memungkinkan perusahaan untuk memantau dan mengendalikan proses produksi secara statistik agar tetap berada dalam batas kendali yang telah ditentukan. Alat bantu berupa peta kendali np, peta kendali $\bar{X}$ dan R, diagram pareto, kapabilitas proses, dan diagram sebab akibat, dapat

membantu perusahaan dalam menciptakan solusi yang efisien untuk mencegah dan mengatasi ketidaksesuaian produk yang berlebih.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Penerapan Metode *Statistical Process Control* dalam Pengendalian Kualitas Produk Bagiak pada UD Ardial di Kabupaten Banyuwangi”. Peta kendali np digunakan untuk menghitung data atribut berupa kecacatan hancur dan gosong. Peta kendali $\bar{X}$ dan R digunakan untuk menghitung data variabel yang menghasilkan rata-rata dan variasi proses pada keseragaman ukuran panjang bagiak. Penggunaan mengetahui apakah kualitas bagiak terkendali secara statistik atau tidak. Diagram pareto digunakan untuk mengetahui prioritas tindakan perbaikan yang harus dilakukan sesuai dengan kecacatan tertinggi hingga terendah. Kapabilitas proses digunakan untuk memperhitungkan kemampuan perusahaan dalam menghasilkan produk yang berada pada batas spesifikasi dan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Diagram sebab akibat digunakan untuk mengidentifikasi penyebab utama terjadinya ketidaksesuaian atau kecacatan produk melalui beberapa faktor seperti faktor manusia, mesin, material, dan metode.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka diperoleh perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian kualitas produk bagiak di UD Ardial Banyuwangi?
2. Bagaimana penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas produk bagiak di UD Ardial Banyuwangi?
3. Apa saja faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya ketidaksesuaian produk bagiak di UD Ardial Banyuwangi?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan, maka diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi pengendalian kualitas produk bagiak di UD Ardial Banyuwangi.
2. Menganalisis penerapan metode *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas produk bagiak di UD Ardial Banyuwangi.
3. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya ketidaksesuaian produk bagiak di UD Ardial Banyuwangi.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan, maka manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan peneliti mengenai pengendalian terhadap suatu produk menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC).

2. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah masukan dan pertimbangan dalam peningkatan kualitas produk yang dihasilkan agar perusahaan dapat meningkatkan minat konsumen dan mempertahankan loyalitas pelanggan.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi pembelajaran dan bahan perbandingan bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penggunaan metode *Statistical Process Control* (SPC).