

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki kekayaan luar biasa dalam sumber daya alam hayati dan keberagaman budaya, termasuk berbagai jenis pangan lokal beserta olahannya yang unik. Pangan lokal ini harus diposisikan secara strategis dalam sistem pangan nasional, mengingat potensinya yang besar untuk mendukung ketahanan pangan serta peningkatan gizi masyarakat secara berkelanjutan. Beragamnya pangan lokal yang digemari masyarakat, mudah diakses di berbagai wilayah, dan berpotensi dikembangkan secara industri, salah satunya adalah tempe sebagai protein nabati tradisional yang telah menjadi ikon kuliner Nusantara (Tamam, 2022:42).

Tempe merupakan salah satu produk pangan hasil fermentasi biji kedelai. Tempe diyakini sebagai jenis pangan yang mengandung protein nabati dengan harga relatif murah dan mudah ditemui, karena sebagian besar tempe di produksi oleh industri skala kecil atau menengah. Usaha kecil dan menengah tertarik memproduksi tempe karena tempe memiliki pangsa pasar yang luas, terbukti dari tingginya konsumsi tempe di kalangan masyarakat Indonesia, serta proses produksinya tidak memerlukan modal atau biaya yang besar, sehingga sangat sesuai untuk skala industri kecil maupun menengah (B Sinaga dkk, 2025:373). Produksi tempe di Indonesia pada tahun 2022 mencapai 2,8juta ton, meningkat 3,7% dibandingkan tahun 2021 yang hanya mencapai 2,7 juta ton. Peningkatan produksi ini menunjukkan bahwa permintaan akan tempe di Indonesia terus meningkat seiring dengan pertambahan penduduk (Pertanian, 2020) *dalam* (Dwiane dkk, 2025:5610). Tingginya produsen tempe dapat menciptakan persaingan yang ketat sehingga konsumen kini memiliki banyak pilihan produk dengan kualitas dan harga yang bervariasi, secara tidak langsung menuntut produsen untuk terus meningkatkan mutu pada produknya. Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kualitas yaitu melakukan pemantauan dan pengendalian proses produksi secara berkala, sehingga dapat mengatasi ketidakkonsistenan tersebut yang beresiko pada penurunan konsumen dan beresiko menurunkan citra produk di pasaran.

Salah satu produsen tempe yang sedang mengalami persaingan pasar yaitu usaha tempe super “Sumber Mas” yang dikelola oleh Bapak H. Moch Saleh sejak tahun 1989 yang berlokasi di Jl. Ciliwung Gg. 01 No. 70, Kelurahan Jember Lor, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember. Untuk memenuhi permintaan atau tuntutan serta menjaga loyalitas dari pelanggan pada usaha Tempe Super “Sumber Mas” mengharuskan produsen selalu mempertahankan standar kualitas produk yang tinggi. Usaha Tempe Super “Sumber Mas” dalam satu hari dapat mengolah biji kedelai sebanyak 500–1.200kg per hari hingga menghasilkan kurang lebih 1.000–2.500 papan tempe dengan ukuran berat yang beragam antara lain: 160gr, 320gr, 460gr, 615gr, 765gr dan 1.150gr.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pengelola usaha Tempe Super “Sumber Mas”, terdapat permasalahan kualitas produk yang sering terjadi pada produk tempe dengan ukuran berat 615gr seperti tingkat kematangan yang tidak merata, kurangnya kebersihan permukaan tempe, keseragaman bentuk, dan kemasan rusak. Kondisi cacat produk ini berdampak langsung pada hubungan kemitraan perusahaan, di mana usaha "Sumber Mas" kerap menerima pengembalian barang (retur) dari mitra perhotelan. Berdasarkan catatan atau evaluasi berkala, angka retur dari sektor perhotelan untuk varian 615gr ini mencapai rata-rata 3% hingga 5% dari total pengiriman per bulan (atau setara dengan sekitar 12–20 papan tempe yang dikembalikan karena dianggap tidak memenuhi standar dapur hotel). Hal ini disebabkan dalam proses produksi usaha Tempe Super “Sumber Mas” belum menerapkan pengendalian kualitas secara sistematis, sehingga sering mengalami permasalahan dalam kualitas produknya, khususnya pada produk dengan berat 615gr. Oleh karena itu, dalam menghadapi persaingan dan tuntutan kualitas dari pasar, produsen perlu menerapkan pendekatan pengendalian mutu yang lebih terurukur dan sistematis.

Permasalahan tersebut membutuhkan penanganan yang tepat dan terarah. Salah satu metode yang dapat membantu mendeteksi terjadinya penyimpangan dalam proses produksi dan pemantauan akhir produk yaitu metode *Statistical Quality Control* (SQC). *Statistical Quality Control* (SQC) adalah metode pengendalian mutu yang

memanfaatkan data kuantitatif yang dikumpulkan selama proses produksi. Teknik penyelesaian masalah yang digunakan untuk memonitor, menganalisis, mengelola, mengontrol dan memperbaiki produk dan proses menggunakan metode-metode statistik. Konsep terpenting dalam pengendalian kualitas statistik adalah variabilitas, di mana semua prosedur pengendalian kualitas statistik membuat keputusan berdasar sampel yang diambil dari populasi yang lebih besar. Sasaran pengendalian proses statistik dititikberatkan pada upaya pengurangan terhadap variasi dan ketidaksesuaian proses. (Ariani, 2020:9.4)

Pemilihan metode *Statistical Quality Control* (SQC) pada usaha Tempe Super “Sumber Mas” karena kualitas produk merupakan kunci atau prioritas dalam mempertahankan kepercayaan konsumen di tengah persaingan yang ketat. Dengan metode ini dapat dilakukan pendekatan secara ilmiah, relevan, dan bermanfaat bagi UMKM yang ingin berkembang dan bersaing di pasar yang luas.

Berdasarkan hasil uraian yang diperoleh di atas dapat dijadikan bahan referensi atau pertimbangan dalam menganalisis suatu proses produksi untuk menjaga kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan (tempe) serta mengidentifikasi perilaku usaha dalam penerapan pengendalian kualitas menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC). Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan kegiatan penelitian dengan judul “Analisis Pengendalian Kualitas Dengan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) Pada Tempe Super “Sumber Mas” di Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengendalian kualitas tempe pada usaha Tempe Super “Sumber Mas” di Kabupaten Jember?
2. Bagaimana penerapan pengendalian kualitas tempe dengan metode *Statistical Quality Control* (SQC) pada usaha Tempe Super “Sumber Mas” di Kabupaten Jember?

3. Apa saja faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas produk tempe pada usaha Tempe Super “Sumber Mas” di Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Mengidentifikasi dan menganalisis penerapan pengendalian kualitas tempe pada usaha Tempe Super “Sumber Mas” di Kabupaten Jember.
2. Menganalisis penerapan pengendalian kualitas tempe dengan menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC) pada usaha Tempe Super “Sumber Mas” di Kabupaten Jember.
3. Mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya permasalahan kualitas produk tempe pada usaha Tempe Super “Sumber Mas” di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

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

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan lebih luas mengenai pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC) khususnya pada produk tempe.

2. Bagi Perusahaan

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi masukan dan pertimbangan dalam pengambilan keputusan terkait pengendalian mutu produk, sehingga permasalahan kualitas dapat terselesaikan dan minat serta loyalitas konsumen meningkat sehingga mendorong peningkatan penjualan.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk studi lanjutan dan bahan perbandingan bagi penelitian selanjutnya khususnya dalam penerapan pengendalian kualitas dengan pendekatan *Statistical Quality Control* (SQC), pada pengolahan produk tempe.