

BAB 1 LATAR BELAKANG

1.1 Latar Belakang

Industri pangan skala kecil dan menengah memiliki peranan yang sangat penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat serta menompong perekonomian nasional. Seiring dengan perubahan pola konsumsi, inovasi produk, dan meningkatnya tuntutan konsumen terhadap mutu, industri pangan di Indonesia terus mengalami perkembangan yang dinamis. Sebagai salah satu subsektor strategis dalam sektor manufaktur, industri pangan tidak hanya menyediakan kebutuhan konsumsi harian, tetapi juga memberikan nilai tambah bagi produsen pangan lokal serta berkontribusi terhadap penyerapan tenaga kerja dan peningkatan efisiensi produk (Purba, 2025).

Meningkatnya minat masyarakat Indonesia terhadap konsumsi makanan ringan telah menjadi faktor pendorong penting dalam pertumbuhan industri pangan, khususnya pada segmen camilan. Konsumsi snack yang telah menjadi bagian dari pola makanan modern membuka peluang pasar yang luas bagi para pelaku usaha di sektor ini, terutama Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Peran UMKM dalam perekonomian nasional diatur dalam Undang-Undang Nomer 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah yang menjelaskan bahwa UMKM merupakan usaha produktif yang berdiri sendiri dan dijalankan oleh perorangan atau badan usaha. Ketentuan mengenai kriteria UMKM kemudian diperbarui melalui Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021, yang menjadi acuan bagi Badan Pusat Statistik (BPS) dalam pendataan dan penyusunan Statistik UMKM Indonesia tahun 2023.

Pengembangan industri pangan berbasis UMKM, Kabupaten Jember yang terletak di wilayah timur Pulau Jawa memiliki potensi yang besar dengan jumlah pelaku UMKM yang signifikan (BPS, 2023). UMKM di Provinsi Jawa Timur tercatat sebanyak 4.586.514 unit usaha. Dari jumlah tersebut, usaha mikro sebanyak 4.551.170 unit, diikuti usaha kecil sebanyak 31.670 unit, dan usaha menengah sebanyak 3.674 unit (Koperasi, 2024). Kondisi ini menunjukkan peluang strategis

bagi pengembangan produk pangan tradisional, seperti kerupuk rambak kulit, seiring dengan meningkatnya permintaan pasar terhadap produk makanan ringan di Indonesia (Amin, dkk 2022).

Kerupuk rambak merupakan salah satu produk pangan tradisional Indonesia yang dibuat dari kulit hewan, terutama kulit sapi atau kerbau, yang diolah melalui beberapa tahapan pengolahan hingga menghasilkan tekstur yang renyah dan cita rasa khas. Proses pengolahan kerupuk rambak meliputi pembersihan kulit dari kotoran dan bulu, perebusan untuk melunakkan jaringan kolagen, pemotongan sesuai ukuran, pengeringan hingga kadar air rendah, serta penggorengan untuk menghasilkan produk siap konsumsi. Tahapan pengolahan tersebut bertujuan untuk meningkatkan kualitas fisik dan sensori kerupuk rambak, seperti daya kembang, kerenyahan, dan cita rasa, yang menjadi faktor penting dalam penerimaan konsumen. Pemanfaatan kulit hewan sebagai bahan baku kerupuk rambak juga memberikan nilai tambah ekonomi karena mengolah limbah hasil pemotongan ternak menjadi produk pangan bernilai jual tinggi. Kerupuk rambak banyak dikembangkan oleh usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) karena proses produksinya relatif sederhana dan memiliki peluang pasar yang luas sebagai makanan ringan maupun pelengkap makanan tradisional.

UD Special Rambak merupakan usaha home industry milik Bapak Eko yang berdiri sejak tahun 1998 yang beralamat di Jl. Udang Windu, Mangli, Kabupaten Jember. Kapasitas produksi sekitar 100 kg kulit sapi per hari yang diproduksi setiap hari kecuali hari minggu. Proses produksi meliputi pengolahan kulit sapi, penjemuran yang bergantung pada kondisi cuaca, hingga penggorengan dan pengemasan, dengan dukungan 23 karyawan yang terbagi dalam beberapa bagian kerja. Satu kali produksi, usaha ini mampu menghasilkan sekitar 1.200 kemasan kerupuk rambak siap makan dengan berat bersih total 12 kg. Produk dipasarkan dalam bentuk rambak mentah dan siap makan, dengan pasar utama hingga luar daerah seperti Bali yang memiliki permintaan tinggi dan stabil yaitu 7.200 kemasan sepanjang tahun 2025. Untuk kerupuk rambak goreng, harga jual ditetapkan sebesar Rp 33.000 per ikat untuk penjualan grosir dan Rp 35.000 per ikat untuk penjualan eceran.

Pengelompokan UMKM ditentukan berdasarkan pendapatan usaha dalam satu tahun, yaitu usaha mikro dengan penjualan tahunan hingga Rp 2 miliar, usaha kecil dengan pendapatan di atas Rp 2 miliar sampai Rp 15 miliar, dan usaha menengah dengan pendapatan lebih dari Rp15 miliar hingga Rp 50 miliar per tahun (Kementerian Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, 2025). Berdasarkan kriteria tersebut, UD Special Rambak termasuk dalam kategori usaha kecil karena memiliki omzet tahunan lebih dari Rp 2 miliar, yang menunjukkan kapasitas dan kestabilan usaha dalam menjalankan kegiatan produksinya.

UD Special Rambak memiliki beberapa permasalahan kualitas dalam proses produksinya. Permasalahan utama adalah rambak yang tidak mekar sempurna saat digoreng sehingga teksturnya menjadi keras dan kurang menarik. Warna rambak yang dihasilkan juga belum seragam, yaitu ada yang terlalu pucat dan ada yang terlalu gelap akibat proses penggorengan yang belum konsisten. Produk cacat seperti kerupuk yang remuk dan patah masih sering terjadi karena penanganan dan proses pengemasan yang kurang baik. UD Special juga menerima keluhan dari pelanggan karena kerupuk rambak cepat bau tidak sedap yang disebabkan oleh penggunaan minyak goreng berbahan dasar minyak sawit secara berulang sehingga memengaruhi cita rasa dan daya simpan produk. Permasalahan tersebut menyebabkan penurunan kualitas produk, meningkatkan jumlah produk cacat, serta menimbulkan pengembalian produk dari pelanggan. Berdasarkan keterangan pemilik usaha, dari setiap pembelian produk kerupuk rambak senilai sekitar Rp20.000.000, kerugian akibat pengembalian produk mencapai sekitar Rp3.000.000 hingga Rp4.000.000 atau sekitar 15%–20% dari nilai pembelian bahan baku. Besarnya kerugian tersebut menunjukkan bahwa permasalahan kualitas masih menjadi kendala dalam proses produksi karena meningkatkan biaya yang harus ditanggung perusahaan, mengurangi pendapatan, serta berpotensi menurunkan kepuasan dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan suatu pendekatan pengendalian kualitas yang lebih terstruktur untuk produk kerupuk rambak. Proses pengendalian kualitas dapat dilakukan dengan pendekatan metode *statistical quality control*

(SQC). Metode *Statistical Quality Control* (SQC) adalah metode pengendalian kualitas yang menggunakan data dan alat statistik untuk mengawasi proses produksi. Metode ini bertujuan untuk mengetahui apakah proses produksi sudah berjalan dengan baik atau masih terjadi penyimpangan yang menyebabkan produk cacat. Dengan menggunakan alat seperti lembar periksa, diagram pareto, peta kendali, kapabilitas proses dan diagram sebab akibat. SQC membantu mengidentifikasi jenis cacat yang paling sering terjadi serta penyebabnya. Melalui penerapan SQC, perusahaan dapat melakukan perbaikan proses sehingga kualitas produk menjadi lebih konsisten dan jumlah produk cacat dapat dikurangi (Islamiyani dkk, 2022).

Berdasarkan masalah yang telah dijelaskan sebelumnya, Penelitian mengenai pengendalian kualitas dengan metode *Statistical Quality Control* (SQC) telah banyak dilakukan pada berbagai industri pengolahan kerupuk dan produk pangan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa metode SQC mampu mengidentifikasi jenis kecacatan produk serta faktor-faktor penyebabnya. Penerapan metode SQC pada industri kerupuk rambak, khususnya di UD Special Kabupaten Jember, masih terbatas. Selain itu belum terdapat penelitian yang menganalisis pengendalian kualitas di UD Special dengan menggunakan kombinasi alat analisis Lembar periksa, peta kendali np , diagram Pareto, dan diagram sebab akibat. Penelitian ini dilakukan untuk usulan perbaikan pengendalian kualitas yang sesuai dengan kondisi produksi di UD Special erupaya membantu UMKM Bapak Eko dalam meningkatkan mutu produknya. Langkah untuk memperbaiki kualitas produk kerupuk rambak yang dilakukan melalui analisis penyebab dari cacat produk yang terjadi, sehingga dapat diperoleh solusi perbaikan yang sesuai untuk diterapkan. Peneliti akan melaksanakan penelitian dengan judul “**Analisis Pengendalian Kualitas Kerupuk Rambak Dengan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) Pada UD Special Di Kabupaten Jember.**”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka didapatkan rumusan masalah pada penelitian ini yakni sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian kualitas kerupuk rambak yang ada pada UD Special di Kabupaten Jember?
2. Bagaimana penerapan metode *statistical quality control* (SQC) pada pengendalian kualitas produk kerupuk rambak di UD Special?
3. Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk kerupuk rambak pada UD Special?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumus masalah di atas, maka tujuan penelitian ini yakni sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi dan menganalisis pengendalian kualitas kerupuk rambak pada UD Special.
2. Menganalisis penerapan *Statistical Quality Control* (SQC) dalam pengendalian kualitas kerupuk rambak pada UD Special di Kabupaten Jember.
3. Mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk kerupuk rambak pada UD Special di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian yang telah diuraikan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan penulis tentang pengendalian kualitas dengan menggunakan metode *statistical quality control* (SQC).

2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan masukan dan pertimbangan bagi UD Special dalam mempertimbangkan penerapan pengendalian kualitas terhadap produk kerupuk rambak yang diproduksi guna mengendalikan dan mengurangi tingkat kecacatan produk.

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 quality control* (SQC).