

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember merupakan salah satu kabupaten yang terdapat di provinsi Jawa Timur yang terdiri dari 31 kecamatan memiliki luas sebesar 3.306,689 km² (sumber : Badan Pusat Statistik, 2019:1), akan tetapi yang memiliki potensi sumber daya perikanan terdapat di kecamatan Ambulu , Puger, dan Kencong. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember jumlah produksi ikan hasil dari penangkapan perikanan laut mengalami peningkatan mulai dari tahun 2016-2018, terlihat dari data produksi ikan laut pada tahun 2016 sebesar 9.366,21 ton, 9.413,91 ton di tahun 2017, dan 9.541,30 ton pada tahun 2018. Berdasarkan data hasil produksi ikan tersebut Kabupaten Jember berpotensi untuk menghasilkan berbagai macam produk olahan hasil dari laut dari beberapa kecamatan salah satunya Kecamatan Puger. Sebagian besar Kecamatan Puger masyarakatnya bermata pencaharian sebagai nelayan dan berwirausaha dalam bidang perikanan. Banyak warga yang memanfaatkan peluang yang ada dengan berwirausaha dalam bidang perikanan karena bahan baku yang melimpah. Salah satu usaha yang memanfaatkan peluang di Kecamatan Puger ini yaitu UD Duta Perdana.

UD Duta Perdana merupakan suatu perusahaan yang mengolah produk perikanan dengan cara pemindangan untuk meningkatkan harga jual dan daya simpan ikan supaya tidak membusuk dengan cepat. Pemindangan menurut Adawyah (2018:57) merupakan upaya pengawetan sekaligus pengolahan ikan yang menggunakan teknik penggaraman dan pemanasan, pengolahan tersebut dilakukan dengan merebus atau memanaskan ikan dalam suasana bergaram selama waktu tertentu di dalam suatu wadah. UD Duta Perdana melakukan pemindangan dengan jenis ikan tongkol. Industri ini memiliki kapasitas produksi 200 kg sampai 5 ton setiap proses produksi dengan jangkauan pasar yang

mencakup wilayah Jember, Bondowoso, Banyuwangi, Sidoarjo, dan Madiun. Hal ini dikarenakan kebutuhan permintaan ikan pindang yang tinggi oleh konsumen. Ikan pindang memiliki kandungan omega 3 yang tinggi yang baik untuk kesehatan sehingga banyak sekali peminatnya.

UD Duta Perdana ini telah menghadapi berbagai macam kendala yang salah satunya adalah tentang kualitas ikan pindang. Permasalahan yang biasa terjadi pada pemindangan ikan di UD Duta Perdana yaitu bahan baku ikan yang sudah tidak dengan keadaan segar sehingga mengakibatkan kondisi ikan yang tidak utuh saat dipemasakan, dan ikan pindang yang tidak bersih terdapat benda asing atau kotoran lain sehingga hal ini berpengaruh pada kualitas, harga, daya simpan, dan jumlah ikan pindang yang dihasilkan berkurang dari masukan sebelumnya. Ketika kondisi ikan tidak utuh maka tidak akan lolos dalam seleksi/sortasi sehingga tidak dilakukan proses lebih lanjut. UD Duta Perdana telah berusaha melakukan proses produksi semaksimal mungkin agar memperbaiki ikan pindang yang sesuai dengan keinginan konsumen atau standar dengan bentuk ikan yang utuh tidak terdapat tubuh ikan yang patah-patah, aroma yang khas ikan rebus, warna ikan pindang putih keabu-abuan, permukaan kulit yang keset, tidak terlihat adanya lendir bakteri ataupun kapang, rasa yang khas ikan pindang, dan bersih dari kotoran. UD Duta Perdana ini proses produksinya masih secara tradisional sehingga tingkat kerusakan (cacat) produk ikan pindang besar. Pengendalian kualitas yang dilakukan oleh UD Duta Perdana masih pengendalian kualitas secara umum saja seperti pemilihan bahan baku ikan yang segar. Namun untuk pengendalian kualitas secara spesifik dan menggunakan perhitungan angka belum pernah dilakukan oleh UD Duta Perdana.

Dalam penelitian pengendalian kualitas yang dilakukan untuk mengendalikan kualitas suatu produk adalah menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*) yang digunakan pada penelitian ini adalah diagram pareto yang membantu perusahaan dalam memprioritaskan masalah banyaknya kecacatan produk dan diagram ishikawa yaitu diagram bentuk tulang ikan untuk mengetahui sebab akibat suatu masalah untuk diadakan perbaikan. Peta kendali yaitu untuk mengetahui produk yang tidak terkendali. Kapabilitas proses adalah

untuk mengukur kemampuan suatu produk apakah produk telah memiliki kualitas baik atau belum berfungsi untuk melakukan perbaikan. Pada UD Duta Perdana kesalahan dapat terjadi karena bahan baku, tenaga kerja, atau peralatan yang digunakan sehingga perlu adanya perhatian dan pengawasan khusus agar ikan pindang yang diproduksi tidak mengalami kecacatan. Pengendalian yang tepat dapat mengakibatkan peningkatan kualitas ikan pindang yang terdapat pada UD Duta Perdana. Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengkaji dan melakukan penelitian berupa analisis pengendalian kualitas ikan pindang tongkol (*euthynnus affinis*) dengan metode *Statistical Process Control* pada UD Duta Perdana di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. Dengan memanfaatkan metode SPC (*Statistical Process Control*) diharapkan mampu mengetahui pengendalian kualitas yang baik pada produk ikan pindang tongkol dan perusahaan akan mendapatkan keuntungan yang sesuai.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengendalian kualitas ikan pindang tongkol yang telah dilakukan UD Duta Perdana?
2. Bagaimana penerapan *Statistical Process Control* (SPC) pada ikan pindang tongkol di UD Duta Perdana?
3. Bagaimana kapabilitas proses produksi ikan pindang tongkol di UD Duta Perdana?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk menjelaskan pengendalian kualitas ikan pindang tongkol di UD Duta Perdana.
2. Untuk menganalisis penerapan *Statistical Process Control* (SPC) pada ikan pindang tongkol di UD Duta Perdana.
3. Untuk menganalisis kapabilitas proses produksi ikan pindang tongkol di UD Duta Perdana.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi pihak perusahaan, hasil penelitian ini dapat dijadikan pertimbangan pihak perusahaan agar dapat meningkatkan kualitas ikan pindang tongkol yang dihasilkan khususnya di UD Duta Perdana.
2. Bagi pihak peneliti, menambah wawasan mengenai pengendalian kualitas pada produk ikan pindang tongkol dan untuk memenuhi syarat penyelesaian studi di Politeknik Negeri Jember.
3. Bagi peneliti lainnya, diharapkan dapat menjadi landasan atau bahan informasi bagi peneliti yang akan datang dengan penelitian yang menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC).