

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan tahu di Indonesia semakin berkembang dengan pesat. Ada berbagai jenis tahu impor masuk ke pasar Indonesia, baik di Indonesia dan di Jepang teknologi pembuatan tahu ini asal muasalnya dari Cina, kemudian berubah sesuai dengan situasi dan kondisi masing-masing daerah. Bagi masyarakat Indonesia Tahu merupakan makanan tradisional yang mempunyai sumber protein yang bermutu tinggi karena banyak terdapat asam amino esensial. Tahu memiliki kandungan protein nabati yang lebih baik dibandingkan protein hewani yang bersumber dari daging, susu maupun telur. Tahu mempunyai protein yang hampir setara dengan daging. Tahu sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat, selain itu tahu juga dapat dibuat dengan mudah tanpa harus memerlukan keahlian khusus dari seseorang dengan latar belakang ilmu pengetahuan tertentu.

Perkembangan produksi kedelai di Kabupaten Lumajang selama tahun 2014 - 2017 berfluktuatif. Pada tahun 2014 jumlah produksi adalah 3.933 ton, kemudian pada tahun 2015 naik menjadi 3.510 ton, tetapi pada tahun 2016 dan 2017 mengalami penurunan yaitu 1.348 ton dan 524 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur 2018). Usaha tahu yang ada di Indonesia terhitung mencapai angka 15.000 pengusaha, ini angka yang besar. Bahkan sangking besarnya, menurut BPS, permintaan kedelai lebih dari 90% di Indonesia digunakan sebagai bahan pangan olahan. Tahu dan tempe menyedot porsi yang paling besar hingga mencapai 88%. Sementara sisanya 10% untuk pangan olahan lain, dan 2% untuk benih.

Bisnis Tahu merupakan bisnis yang memiliki pangsa pasar luas. Proses produksi yang mudah, sederhana, bahan baku dan tenaga kerja yang mudah didapat, investasi rendah, menjadikan industri tahu menjadi pilihan yang tepat

untuk berwirausaha akan tetapi tahu merupakan jenis produk yang mudah rusak, karena memiliki kandungan kadar air yang tinggi dan protein sehingga mikroorganisme pembusuk mudah tumbuh. Apabila dalam proses produksi tahu terdapat kesalahan dan tidak menerapkan pengendalian kualitas yang baik, maka produk tahu akan rentan mengalami kerusakan.

UD. Kaisar merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang pengolahan kedelai yang mampu bertahan mulai tahun 1985 sampai sekarang. UD. Kaisar terletak di desa Kebon Agung, kecamatan Sukodono, kabupaten Lumajang. Salah satu jenis produk yang diolah dengan olahan kedelai yaitu tahu putih. Proses produksi tahu pada UD. Kaisar mengalami penurunan terus menerus sejak tahun 2001. Menurut Edi Susiyo (2019) sebagai pemilik perusahaan menyatakan bahwa “Industri tahu mengalami penurunan karena produk tahu yang dihasilkan terkadang mengalami kerusakan sehingga konsumen kecewa dan makin bertambahnya usaha produksi tahu di Kabupaten Lumajang setiap tahunnya membuat konsumen beralih kepada pesaing”. Setiap hari UD. Kaisar mampu mengolah kedelai sebanyak 6,5 kwintal – 10 kwintal . Kerusakan yang terjadi pada UD. Kaisar seperti perubahan warna setelah berada di tangan konsumen dan tekstur mudah hancur sehingga harus dikembalikan. Standar kualitas tahu putih di UD. Kaisar hanya menerapkan metode sederhana secara visual untuk mengukur kualitas produknya. Pada kejadian yang dialami ini perlu adanya pengendalian kualitas dengan standar yang sesuai dengan karakteristik perusahaan. Dengan memperhatikan kualitas produk perusahaan akan mampu bersaing dengan kompetitor lain.

Dalam melakukan persaingan, perusahaan harus meningkatkan kualitas produk, mengukur seberapa besar tingkat kerusakan yang dihasilkan, dan menentukan batas toleransi dari kerusakan produk. Pengendalian kualitas yang dilakukan UD. Kaisar belum maksimal khususnya dalam pengendalian tekstur, warna dan keutuhan tahu. Adapun cara yang bisa dilakukan dalam pengendalian kualitas tahu untuk menjamin kualitas tahu yang baik dengan menggunakan salah satu metode yang bisa digunakan dalam mengukur

kerusakan adalah *Statistical Process Control* (SPC), dimana proses produksi tahu akan dikendalikan kualitasnya dari awal produksi sampai dengan produk jadi. Alat pengendalian kualitas dalam metode *Statistical Process Control* (SPC) yang digunakan adalah peta kendali, kapabilitas proses, diagram pareto, dan diagram ishikawa.

Peta kendali digunakan untuk menentukan apakah proses sudah berada dalam batas kendali statistikal atau tidak. Kapabilitas proses berfungsi untuk mengetahui kemampuan dalam menghasilkan produk apakah sesuai standar atau tidak. Diagram pareto digunakan untuk menunjukkan banyaknya urutan kejadian. Diagram Ishikawa berguna untuk memperlihatkan faktor – faktor yang mempengaruhi kualitas produk.

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas maka peneliti melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pengendalian Kualitas Tahu Putih Dengan Metode SPC (*Statistical Process Control*) Pada UD Kaisar Kabupaten Lumajang”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian kualitas tahu yang dilakukan oleh UD. Kaisar?
2. Bagaimana implementasi peta kendali pada tahu di UD. Kaisar?
3. Faktor – faktor apa yang menjadi penyebab kerusakan pada tahu di UD. Kaisar?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengendalian kualitas tahu yang dilakukan oleh UD. Kaisar

2. Menganalisis implementasi peta kendali pada tahu di UD. Kaisar Lumajang
3. Mengidentifikasi faktor – faktor apa yang menjadi penyebab kerusakan pada tahu di UD. Kaisar

1.4 Manfaat

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti
Penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pengendalian kualitas tahu.
2. Bagi Perusahaan
Hasil Penelitian ini diharapkan untuk dijadikan referesnsi bagi perusahaan dalam meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan agar mampu bersaing dengan kompetitor.
3. Bagi Peneliti Lain
Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan perbandingan dan referensi untuk penelitian selanjutnya tentang pengendalian kualitas tahu.