

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kecap manis adalah produk berbentuk cair yang dibuat dari cairan hasil fermentasi kedelai atau bungkil kedelai ditambah gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan (SNI 2013). Kecap banyak dikonsumsi masyarakat karena beberapa alasan seperti mudah di dapatkan, mengandung banyak protein, dan harga terjangkau.

PT. Aneka Food Tatarasa Industri (AFTI) merupakan perusahaan yang telah memproduksi kecap selama lebih dari 120 tahun. Tepatnya di tahun 1888, cikal bakal kecap ini ditandai dengan berdirinya pabrik kecap yang dipunyai oleh Ong Tjien Boen di Probolinggo Jawa Timur. Secara komersial, produknya baru dipasarkan dengan merk Cap Orang Jual Sate sekitar tahun 1950an. Di tahun 1990 perusahaan keluarga ini dijual kepada PT Perkasa Sasra Dedaya, dan kini perusahaan tersebut mengganti namanya menjadi PT Aneka Food Tatarasa Industri (AFTI).

Kecap Cap Orang Jual Sate Hijau ini memiliki Tekstur dan Kekentalan yang berbeda dengan kecap manis yang populer 10 tahun belakangan ini yang cenderung bertekstur kental, kecap Cap Orang Jual Sate Hijau malah tidak terlalu kental. Keencerannya malah sering disangka kecap asin. PT. Aneka Food Tatarasa Industri (AFTI) memproduksi 5 merk kecap yaitu Kecap Cap Orang Jual Sate Hijau, Kecap Cap Orang Jual Sate Merah, Cap Kedele, Cap Rantang dan Cap Madura Baru dengan kandungan yang berbeda-beda pada tiap merknya. Salah satu kecap yang akan diperhatikan pengawasan mutunya yaitu kecap cap Orang Jual Sate Hijau, kecap ini diproduksi hingga 2800 Liter tiap produksinya, dengan perbandingan pencampuran sate asin dan gula caramel 2:1. Setiap produksi dapat menghasilkan kurang lebih 35.000 kemasan refill 80 ml. Kecap ini memiliki beberapa macam kemasan, yaitu kemasan refill 80 ml, refill 525 ml, *Polyethylene* (PET) 135 ml, PET 275 ml, botol 625 ml. Dengan produksi yang besar, PT. AFTI melakukan pengawasan mutu terhadap hasil akhirnya dengan melakukan

pengujian mutu fisik kecap yang telah memiliki standart,yaitu viskositas 240–300cps, brix 71,4–72,8, pH 4,0-4,5 dan warna 15-20 NTU, hasilnya dituliskan didalam form. Standart yang sesuai standart SNI pada sifat fisik kecap yaitu total gula (brix), pH sedangkan viskositas dan warna memiliki ciri khas tersendiri untuk menghasilkan kualitas yang diinginkan.

Pengendalian hasil uji fisik yang dilakukan perusahaan dengan menuliskan data pada form, agar dapat diketahui pengendalian prosesnya itu baik, maka diperlukan pengendalian statistik. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk memecahkan masalah tersebut adalah dengan adanya pengendalian mutu statistik atau *Statistical Quality Control (SQC)*.

Metode SQC yang digunakan yaitu berupa grafik kendali *Individual Moving Range*, dimana grafik kendali merupakan suatu teknik yang dikenal sebagai metode grafik yang digunakan untuk mengevaluasi apakah suatu proses berada dalam pengendalian statistik atau tidak sehingga dapat memecahkan masalah dan menghasilkan perbaikan kualitas. Dengan banyaknya hasil yang diperoleh pada tiap produksinya, sangat wajar apabila menggunakan metode *SQC* untuk mengolah *statistical* proses yang dihasilkan. Dengan metode SQC cenderung dapat dilihat kekurangan pada proses. Keuntungan dari grafik kendali adalah mengendalikan produksi secara *on process*, memantau proses secara terus menerus agar tetap stabil, meningkatkan produksi, pengendali efektif dalam pencegahan cacat, mencegah penyesuaian yang tidak perlu, dan memberikan informasi yang diagnostis. Grafik kendali adalah salah satu alat pengendali manajemen yang terpenting. Grafik ini sama pentingnya dengan pengendali biaya dan pengendali material. Penggunaan *Individual Moving Range* itu sendiri dikarenakan keterbatasan sampel variasi yang sedikit pada produksi kecap manis cap Orang Jual Sate Hijau tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian yang akan dilakukan adalah :

- a. Apakah pengawasan mutu fisik kecap manis Cap Orang Jual Sate Hijau di PT.AFTI berada dalam pengendalian statistical berdasarkan metode SQC menggunakan grafik *Individual Moving Range*?
- b. Bagaimana kapabilitas proses produksi kecap manis Cap Orang Jual Sate Hijau yang ada pada PT.AFTI ?
- c. Apakah Metode SQC menggunakan grafik *Individual Moving Range* dapat diterapkan untuk pengawasan mutu produk akhir di PT. Aneka Food Tatarasa Industri?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah :

- a. Mengetahui status pengawasan mutu sifat fisik kecap manis cap orang jual sate hijau di PT. AFTI berdasarkan metode SQC menggunakan grafik *Individual Moving Range*.
- b. Menghitung indeks kapabilitas proses untuk produk akhir kecap manis cap orang jual sate hijau di PT. AFTI.
- c. Mengetahui kelebihan dan kekurangan metode SQC menggunakan grafik *Individual Moving Range* untuk pengawasan mutu di PT. AFTI.

1.3.2 Manfaat

Adanya penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat antara lain :

- a. Mendapatkan status pengendalian mutu sifat fisik kecap manis cap orang jual sate hijau di PT. AFTI.
- b. Sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi dalam menetapkan standar-standar mutu perusahaan.
- c. Sebagai masukan bagi perusahaan untuk menerapkan metode SQC dalam pengawasan mutu produk.