

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan potensi bidang peternakan yang sangat besar. Salah satu potensi yang dimiliki yaitu pemenuhan akan susu, karena sebagian besar penduduk Indonesia khususnya daerah pedesaan dalam menginvestasikan sebagian harta dengan beternak sapi perah. Sapi perah merupakan salah satu hewan ternak penghasil susu. Produksi susu yang dihasilkan mampu menyuplai sebagian besar kebutuhan susu di dunia dibanding jenis hewan ternak penghasil susu yang lain seperti kambing, domba dan kerbau, maka dari itu sapi perah memiliki kontribusi besar terhadap pemenuhan kebutuhan susu nasional. Susu merupakan salah satu minuman yang baik untuk kesehatan tubuh karena memiliki banyak kandungan bergizi.

Berdasarkan data yang didapatkan dari Badan Pusat Statistik, produksi susu segar di Jawa Timur selama periode 2014 – 2018 mengalami peningkatan setiap tahun. Produksi pada tahun 2014 sebanyak 426.254 ton, tahun 2015 sebanyak 472.212,76 ton, tahun 2016 sebanyak 492.460,62 ton, tahun 2017 sebanyak 498.915 ton, tahun 2018 sebanyak 508.894 ton. Dengan meningkatnya produksi susu segar setiap tahun, maka perusahaan harus dapat mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Pengujian kualitas susu yang sering digunakan sebagai tolak ukur adalah berdasarkan uji alkohol, uji berat jenis, uji MBRT (*Methylen Blue Reductase Time*), uji kadar lemak, dan uji organoleptik (bau, rasa, dan warna). Pada dasarnya standar untuk kualitas susu yang baik diperoleh dari susu sapi yang berkualitas dan didapatkan dari sapi yang berkualitas juga. Salah satu permasalahan yang terjadi yaitu perbedaan kualitas susu sapi dari para peternak. Perbedaan kualitas susu dari para peternak sapi membuat sulitnya menjamin kualitas susu yang dikirim ke industri pengolahan susu sapi.

Kualitas dapat diartikan sebagai tingkat atau ukuran kesesuaian produk dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Kualitas suatu produk merupakan salah satu dari faktor – faktor yang dapat mempengaruhi perilaku konsumen dalam pengambilan keputusan pembelian dari suatu produk. Untuk mencapai kualitas yang baik dapat dilakukan dengan mempertahankan maupun meningkatkan pengendalian kualitas yang telah ditetapkan oleh suatu perusahaan. Pengendalian kualitas dapat dilakukan dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC). Alat ukur yang digunakan dalam metode *Statistical Process Control* (SPC) untuk dapat mengendalikan kualitas produk susu segar ini yaitu peta kendali, kapabilitas proses, dan diagram sebab akibat.

KUD. Argopuro merupakan salah satu koperasi unit desa yang bergerak di bidang budidaya sapi perah yang memproduksi susu kurang lebih sebanyak 35.000 liter per hari. KUD. Argopuro telah berperan penting dalam menyerap susu dari para petani peternak yang berada di lingkungan sekitar. KUD. Argopuro memproduksi berbagai macam produk yaitu susu segar, susu pasteurisasi, yoghurt, ice cream, stick susu, permen susu, nugget susu, dan kopi susu. Pada produk susu segar oleh KUD. Argopuro didistribusikan ke PT Nestle Indonesia, para pengepul susu sapi, dan dipasarkan di Rumah Susu KUD. Argopuro Krucil.

KUD. Argopuro memiliki permintaan produk susu segar lebih banyak dibandingkan dengan produk yang lain selama beberapa tahun ini, sehingga koperasi berusaha untuk melakukan proses produksi sebaik mungkin agar menghasilkan kualitas produk yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Produk susu segar yang dipasarkan harus sesuai dengan standar SNI 3141.1:2011 agar layak di konsumsi. KUD. Argopuro telah melakukan pengendalian kualitas pada produk susu segar yang dihasilkan agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, namun masih ditemukan adanya kerusakan produk yang dihasilkan perusahaan. Kriteria kerusakan produk susu segar seperti berat jenis, kadar lemak, uji MBRT (*Methylen Blue Reductase Time*) dan uji alkohol. Perusahaan dapat memperbaiki maupun meningkatkan kualitas produk dengan melakukan pengendalian kualitas dengan alat bantu statistik yang menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC). Hal ini dilakukan untuk dapat menghasilkan

produk yang berkualitas tinggi selama proses produksi, sehingga dapat mengurangi maupun menghindari adanya kecacatan dari produk susu segar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat ditentukan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana analisis pengendalian kualitas susu segar yang dilakukan KUD. Argopuro?
2. Bagaimana analisis penerapan pengendalian kualitas dengan menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*) pada susu segar di KUD. Argopuro?
3. Bagaimana analisis nilai kapabilitas proses pada susu segar di KUD. Argopuro?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka dapat ditentukan tujuan sebagai berikut :

1. Mengetahui dan menganalisis pengendalian kualitas susu segar yang dilakukan KUD. Argopuro.
2. Mengetahui dan menganalisis penerapan pengendalian kualitas dengan menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*) pada susu segar di KUD. Argopuro.
3. Mengetahui dan menganalisis nilai kapabilitas proses pada susu segar di KUD. Argopuro.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan tujuan penulisan diatas, maka dapat ditentukan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan pertimbangan dalam upaya memperbaiki dan meningkatkan kualitas untuk menghasilkan produk susu segar yang berkualitas.

2. Bagi Akademis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan rujukan dalam upaya pengendalian kualitas dan memberikan kontribusi ilmiah pada pengendalian kualitas produk susu segar.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat menjadi sumber informasi dan referensi untuk pengembangan ilmu lebih lanjut terkait dengan pengendalian kualitas susu segar.