

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki sumber daya yang melimpah, khususnya dalam bidang kelautan dan perikanan. Perairan Indonesia menjadi salah satu kawasan penangkapan ikan yang sangat potensial. Potensi sumber daya perikanan yang sangat beragam itu meliputi ikan pelagis kecil, kepiting, cumi-cumi, dan rajungan. Ketersediaan sumber daya tersebut sebaiknya ditunjang dengan penanganan yang sesuai baik dari hulu ke hilir, dan dari bahan baku hingga menjadi produk jadi (Kurnia *et al.*, 2014).

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan salah satu jenis organisme laut yang banyak terdapat di perairan Indonesia. Rajungan di Indonesia merupakan komoditas yang memiliki nilai ekonomis tinggi yang di ekspor terutama ke Amerika, mencapai 60% dari total hasil tangkapan. Amerika menjadi mitra dagang rajungan yang paling potensial. Permintaan ekspor rajungan di Indonesia pada tahun 2019 ke Amerika, Cina, Jepang, Singapura, dan Malaysia masing-masing sebesar 13.042 ton, 4.598 ton, 2.233 ton, 1.569 ton, dan 3.420 ton (Tiara & Bella, 2020). Diperkirakan perekonomian masyarakat, khususnya para pelaku industri dan perikanan domestik akan semakin kuat dengan adanya permintaan yang tinggi. Jika kualitas dan kesegaran rajungan dapat di pertahankan selama proses penanganan, terutama pada saat panen, transportasi, dan mini plant *processing*, keadaan ini dapat berhasil (Sahubawa, 2019).

Pengendalian kualitas merupakan proses atau tahapan yang menjadikan identitas sebagai peninjau kualitas dari semua proses yang melibatkan produksi dari awal sampai akhir. Standar yang digunakan pada pengendalian kualitas proses pengolahan rajungan adalah ISO 9001:2008 dan TQM (*Total Quality Management*). Bahan baku harus bersih, bebas dari bau yang mengindikasikan pembusukan, bebas dari tanda-tanda pembusukan dan pemalsuan, serta bebas dari sifat alami lainnya yang dapat menurunkan kualitas tanpa membahayakan kesehatan. Secara organoleptik, bahan baku harus tampak utuh, bersih, cemerlang, cangkang keras serta kuat dan kokoh. Selain itu, harus memiliki aroma yang segar. Untuk mempertahankan mutu bahan baku, rajungan harus cepat ditangani karena jika tidak langsung ditangani maka harus disimpan kedalam tempat yang benar dengan suhu mencapai 5°C serta higienis. Standar Nasional Indonesia (SNI 01-6929.2-2010). Mutu produk sebagian besar

ditentukan berdasarkan keseragaman, penampilan dan tidak adanya cacat (Supriadi *et al.*, 2019).

Kualitas pada industri pangan menekankan bahwa produk yang dihasilkan harus memperhatikan standart pada saat produksi, baik ketika penerimaan bahan baku hingga menjadi produk akhir. Hal tersebut disebabkan agar produk akhir menghasilkan produk yang bebas cacat sehingga tidak dapat pemborosan karena produk tersebut harus dibuang atau dilakukan pengerjaan ulang. Dengan demikian, apabila masih terdapat kesalahan pada saat produksi maka masih dapat diperbaiki. Agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas maka suatu industri pangan akan mengelola beberapa bisnis dengan mengawasi produksi. Untuk menghasilkan barang yang bermanfaat, proses produksi merupakan kegiatan yang melibatkan tenaga manusia, material, dan peralatan (Prihantoro, 2012).

UD Bintang Laut merupakan salah satu industri rumah tangga yang bergerak dalam usaha pengolahan yang memproduksi rajungan *cooked*. UD Bintang Laut ini berlokasi di daerah Sampang Kec. Sampang Kab. Sampang. UD Bintang Laut melakukan pengawasan langsung pada setiap proses produksi rajungan *cooked* agar produk tetap terjaga kualitasnya mulai dari bahan mentah sampai bahan jadi. Akan tetapi meskipun telah dilakukan pengawasan secara langsung masih terdapat cacat pada saat proses produksi rajungan *cooked*. Sebagai sebuah usaha yang sudah berkembang maka UD Bintang Laut tersebut harus mampu menjaga kualitas bahan baku dari awal mendapatkan bahan baku sampai masuk kedalam proses produksi, sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik.

Perlu adanya perbaikan yang lebih baik dan pengendalian kualitas untuk mengurangi produk cacat dan dapat bersaing dengan industri-industri yang lain. Oleh karena itu perlu adanya penelitian pengendalian kualitas pada produk rajungan *cooked* mulai dari mendapatkannya sampai masuk kedalam proses produksi, sehingga diambil tema mengenai pengendalian kualitas produk rajungan *cooked* dengan menggunakan *Statistical Quality Control*. Pentingnya metode ini untuk meningkatkan pemasukan UD Bintang Laut, hal ini dikarenakan dengan adanya metode *Statistical Quality Control* bisa mengetahui jenis cacat yang terjadi apakah masih dalam batas kendali atau tidak, dan bisa mengetahui penyebab terjadinya cacat tersebut. Dari kejadian ini UD Bintang Laut dapat

memperkecil terjadinya cacat sehingga semua hasil produksi masuk kedalam penjualan.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengendalian kualitas proses produksi rajungan *cooked* di UD Bintang Laut Sampang.
2. Apa saja jenis cacat dan penyebab kecacatan pada produk rajungan *cooked* di UD Bintang Laut Sampang.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengendalian kualitas proses produksi rajungan *cooked* di UD Bintang Laut Sampang menggunakan *Statistical Quality Control* (SQC).
2. Mengetahui jenis cacat dan penyebab kecacatan pada produk rajungan *cooked* di UD Bintang Laut Sampang.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis
Mengembangkan pengetahuan dan kreatifitas dalam menganalisis pengendalian kualitas bahan baku yang dialami perusahaan.
2. Bagi Perusahaan
Memberi masukan dan kontribusi terhadap UD Bintang Laut dalam upaya meningkatkan efektifitas dan efisiensi industri.
3. Bagi Pembaca
Sebagai informasi dan pengetahuan tentang analisis pengendalian kualitas bahan baku rajungan menggunakan *Statistical Quality Control* (SQC) pada UD Bintang Laut Sampang.