

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan makanan yang populer di Indonesia. Kerupuk adalah suatu jenis makanan ringan yang terbuat dari bahan yang mengandung pati cukup tinggi. menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai desitas rendah selama proses penggorengan. Kerupuk yaitu sering di jumpai dikalangan masyarakat dan sering dikonsumsi dengan menggunakan lauk saat makan atau dikonsumsi hanya kerupuk saja. Demikian juga produk kerupuk akan mengalami pengembangan pada saat penggorengan (Fitriyanti, 2022).

Kerupuk udang memiliki banyak manfaat bagi masyarakat sebagai usaha rumahan. Hasil udang yang melimpah, munculah sebuah ide dalam pemanfaatan udang sebagai olahan, kerupuk merupakan olahan pangan yang sering dijadikan camilan serta disukai berbagai kalangan selain itu, kerupuk juga banyak digemari dan menjadi teman makanan dalam santapan dimasyarakat (Batu bara & Nasution, 2023). Manfaat kerupuk udang terhadap kalangan masyarakat dalam usaha rumah tangga sangat berpengaruh. Pentingnya pendapatan yang meningkat tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi keluarga petani udang, tetapi juga mendukung pertanian berkelanjutan secara luas (Harliani *et al.*, 2024). Udang ini memiliki kaya akan gizi, terutama protein, serta berbagai vitamin dan mineral yang sangat penting.

Kualitas suatu teknik dan kegiatan atau tindakan yang terencana yang dilakukan untuk mencapai, mempertahankan serta meningkatkan kualitas suatu produk serta jasa supaya sesuai dengan baku yang sudah ditetapkan dan dapat memenuhi kepuasan konsumen (Ansyah & Sulistiyowati, 2022). Kualitas kerupuk sangat diinginkan yang terbaik untuk para konsumen supaya menjadikan daya tarik yang lebih meningkat, oleh sebab itu, perusahaan kerupuk tersebut menetapkan biaya yang ditawarkan produsen yang sesuai dengan pelanggan namun tetap mempertimbangkan biaya produksi.

Pengendalian kualitas berupaya untuk menekan jumlah produk yang rusak dan menjaga agar produk akhir yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas perusahaan. Pengendalian kualitas sangat diperlukan agar bisa terus bersaing dengan perusahaan lain dan meningkatkan nilai jual, dan yang paling penting adalah

mendapat kepercayaan penuh dari pelanggan (Damayant *et al.*, 2022). teknik yang harus diperhatikan dari awal proses produksi selama proses produksi sampai akhir produksi dengan menghasilkan berupa produk yang memenuhi standar yang diinginkan dan diharapkan serta untuk meningkatkan kualitas terhadap produk kerupuk udang tersebut. Selain itu tujuan utama pengendalian kualitas untuk mencapai jaminan bahwa kualitas produk sesuai dengan yang diharapkan.

Penggunaan metode seven tools tujuh alat dasar yang digunakan untuk memecahkan masalah, menganalisis proses, dan meningkatkan kualitas produk dan layanan. Pada tujuh metode tersebut memiliki kegunaan yang berbeda mulai dari check sheet yaitu mencatatkan frekuensi cacat pada produk per hari atau per produksi, histogram menampilkan jumlah cacat produksi berdasarkan ukuran atau jenis cacat, pareto chart menentukan jenis cacat yang paling sering terjadi, diagram sebab akibat yaitu menelusuri penyebab kerupuk udang tidak mengembang. Keunggulan dari penggunaan Seven tools juga berguna untuk mengetahui ketidakteraturan dalam proses produksi dan menyebabkan semakin besar kesalahan yang terjadi di ruang produksi (Zendrato *et al.*, 2022).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah terdapat ukuran kerupuk udang yang tidak seragam. Hal ini dapat berpengaruh pada hasil produksi akhir yang cacat, seperti tidak mengembang, ketebalan tidak seragam, tidak matang dan gosong. Oleh sebab itu perlu dilakukan upaya pengendalian kualitas agar produksi yang cacat semakin berkurang.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan dari rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini dilakukan sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi kecacatan saat produksi kerupuk udang
2. Memberikan usulan terkait pengendalian kualitas pada kerupuk udang.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang didapat dari penelitian tersebut antara lain yaitu:

1. Mengurangi produk cacat dari kerupuk udang.
2. Menambah pengetahuan proses pembuatan kerupuk udang.