

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pertumbuhan industri pangan tidak terlepas dari adanya pengembangan teknologi, kemampuan dalam menghasilkan produk baru, serta pemahaman dan pengendalian kualitas dalam proses yang diinginkan. Seiring dengan adanya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) maka sistem perdagangan dikalangan pasar domestik maupun pasar global semakin kompetitif terhadap produk. Permintaan konsumen bukan mengenai harga produk saja yang murah melainkan produk tersebut juga harus berkualitas. Kualitas suatu produk menunjukkan bahwa produk tersebut memiliki kemampuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Semakin tinggi kemampuan produk dalam memenuhi kebutuhan konsumen maka akan semakin berkualitas produk tersebut.

Kualitas pada industri pangan menekankan bahwa produk yang dihasilkan harus memperhatikan standar pada saat produksi, baik ketika penerimaan bahan baku hingga menjadi produk akhir. Hal tersebut disebabkan agar pada saat produk akhir dihasilkan produk yang bebas cacat sehingga tidak terdapat pemborosan karena produk tersebut harus dibuang atau dilakukan pengerjaan ulang (*rework*). Dengan demikian, apabila masih terdapat kesalahan pada saat produksi maka masih dapat diperbaiki. Agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas maka suatu industri pangan akan melakukan berbagai usaha dengan melakukan pengawasan pada proses produksi. Proses produksi adalah suatu kegiatan dengan melibatkan tenaga manusia, bahan serta peralatan untuk menghasilkan produk yang bermanfaat (Prihantoro *et al.* 2012).

UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan berupa kerupuk. Salah satu jenis yang diproduksi adalah kerupuk udang. Dengan banyaknya permintaan akan kerupuk udang, menjadikan produk kerupuk udang sebagai salah satu produk unggulan yang dimiliki UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan sehingga industri tersebut harus bekerja keras untuk memenuhi permintaan konsumen. Akan tetapi, masih terdapat beberapa kesalahan didalam proses pembuatan kerupuk udang yang menyebabkan kualitas yang dihasilkan kurang baik. Selain itu, produk kerupuk udang juga menghasilkan *defect* atau cacat lebih banyak dibandingkan dengan

produk olahan kerupuk lainnya. Salah satu hal yang berperan dalam penentuan suatu kualitas produk adalah pada saat proses produksi. Suatu metode yang dapat digunakan untuk menjamin produk dalam kondisi baik dan sesuai standar adalah *seven tools* yang merupakan alat bantu pengendalian kualitas menggunakan SQC (*Statistical Quality Control*) (Kaban 2014).

Berdasarkan latar belakang masalah yang akan dibahas dan dicari solusinya adalah strategi pengendalian kualitas produk kerupuk udang pada UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan dengan menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC). Pengendalian kualitas dengan metode SQC ini akan dilakukan dengan mengidentifikasi jenis-jenis kerusakan produk dan menentukan besarnya toleransi yang diijinkan pada setiap jenis kerusakan produk kerupuk udang.

1.2. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Menganalisis pengendalian kualitas pada proses produksi kerupuk udang di UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan menggunakan alat bantu berupa *checksheet*, histogram, peta kendali p, dan diagram sebab-akibat.
2. Menganalisis jenis cacat pada setiap proses produksi kerupuk udang di UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan.

1.3. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apa saja jenis cacat yang terdapat pada proses produksi kerupuk udang di UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan?
2. Apakah tingkat kerusakan produk kerupuk udang di UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan masih dalam batas kendali?
3. Apa saja faktor-faktor yang menjadi penyebab kerusakan produk kerupuk udang yang dihasilkan UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan?
4. Apa saja usaha yang harus dilakukan terhadap faktor-faktor penyebab kerusakan produk kerupuk udang?

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Menentukan jenis cacat yang terdapat pada produk kerupuk udang di UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan.

2. Mengetahui tingkat kerusakan produk kerupuk udang di UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan dalam batas kendali atau tidak.
3. Menganalisis dan menentukan faktor-faktor yang menjadi penyebab kerusakan produk kerupuk udang yang dihasilkan UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan.
4. Menentukan upaya-upaya yang dilakukan untuk mengurangi tingkat kerusakan pada produk kerupuk udang yang dihasilkan UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti

Bagi peneliti penelitian ini adalah mendapatkan informasi tambahan tentang proses pengendalian kualitas pada saat proses produksi produk kerupuk udang pada UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan, mengetahui faktor-faktor yang menjadi penyebab kerusakan produk kerupuk udang pada UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan dan mengidentifikasi usaha-usaha pengendalian kualitas terhadap kerusakan produk kerupuk udang pada UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan.

2. Bagi industri

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi atau masukan tentang pengendalian kualitas menggunakan SQC (*Statistical Quality Control*) pada produk kerupuk udang yang diproduksi UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan dan menjadi bahan pertimbangan dalam merencanakan strategi pengendalian kualitas yang dilakukan industri tersebut pada masa yang akan datang.

3. Bagi pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan pembaca, dan dapat dijadikan acuan atau perbandingan dalam melakukan studi lanjutan khususnya mengenai pengendalian kualitas industri.