

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kualitas produk yang dihasilkan oleh suatu perusahaan ditentukan berdasarkan ukuran-ukuran dan karakteristik tertentu. Suatu produk dikatakan berkualitas baik apabila dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan atau dapat diterima oleh pelanggan sebagai batas spesifikasi, dan proses yang baik yang diberikan oleh produsen sebagai batas kontrol. Barang yang kualitas atau prosesnya jelek menurut produsen belum tentu ditolak oleh pelanggan, dan sebaliknya barang diluar batas kontrol produsen, karena merupakan barang yang rusak atau cacat tetapi oleh konsumen masih diterima. Sedangkan barang yang dikatakan baik oleh produsen tetapi sudah ditolak oleh konsumen karena di luar batas spesifikasi (Fakri, 2010).

Produk yang berkualitas akan memberikan keuntungan bisnis bagi produsen, dan tentunya juga dapat memberikan kepuasan bagi konsumen dan menghindari banyaknya keluhan para pelanggan setelah menggunakan produk yang dibelinya. Dengan memberikan perhatian pada kualitas akan memberikan dampak yang positif kepada bisnis melalui dua cara yaitu dampak terhadap biaya produksi dan dampak terhadap pendapatan. Dampak terhadap biaya produksi terjadi melalui proses pembuatan produk yang memiliki derajat konformasi yang tinggi terhadap standar-standar sehingga bebas dari tingkat kerusakan. Dampak terhadap peningkatan pendapatan terjadi melalui peningkatan penjualan atas produk berkualitas yang berharga kompetitif. Dengan memperhatikan aspek kualitas produk, maka tujuan perusahaan untuk memperoleh laba yang optimal dapat terpenuhi sekaligus dapat memenuhi tuntutan konsumen akan produk yang berkualitas dan harga yang kompetitif (Alijahbana, 2005).

UD Sumber Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri makanan. UD Sumber Makmur adalah perusahaan tahu (*tofu*) yang terletak di Desa Banyuajuh Kecamatan Kamal Kabupaten Bangkalan. Menggunakan bahan baku utama kedelai, perusahaan yang berdiri sejak tahun 2000 ini mampu memproduksi

hingga rata-rata 1000-2000 kg/hari pada tahun 2012 dan rata-rata 3000 kg/hari pada tahun 2014. UD Sumber Makmur mulai memproduksi dari jam 07.00 s/d 16.00 wib dengan tenaga kerja kurang lebih 40 orang perhari. Perusahaan ini memiliki *market share* di daerah Bangkalan sebagian pasar utama, meliputi Kamal, Socah, Jeddih, Bangkalan, Kwanyar, Labang, Patemon, Tanah merah, Galis, Blega, Arosbaya, Geger, Klampis dan Sepuluh serta di daerah Sampang sebagai distributor yaitu Omben dan Karangpenang.

Kualitas tahu sangat ditentukan oleh bahan baku yang berkualitas pula, selain itu proses produksi pembuatan tahu juga berperan penting dalam meningkatkan mutu dari tahu. Kualitas menentukan berkembangnya suatu perusahaan, sehingga kualitas sangat berpengaruh terhadap kemajuan perusahaan. Proses produksi yang dilakukan oleh UD Sumber Makmur sudah dilaksanakan dengan baik. Namun, meskipun proses produksi sudah dilakukan dengan baik, sering kali ditemukan ketidak sesuaian produk tahu yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar yang diharapkan, atau dengan kata lain produk tersebut mengalami kerusakan/cacat. Hal ini disebabkan oleh adanya faktor yang menyimpang dari yang ditentukan, baik dari faktor bahan baku, tenaga kerja maupun kinerja dari fasilitas-fasilitas mesin yang digunakan dalam proses produksi tahu. Kecacatan yang sering ditemui dalam proses produksi tahu di UD Sumber Makmur adalah tahu hancur, tahu lembek, dan ukuran tahu tidak sama.

Penelitian bertujuan untuk menguraikan permasalahan kualitas produk tahu yang mengalami banyak kerusakan yang tidak sesuai dengan standar yang ditentukan oleh UD Sumber Makmur Kamal Bangkalan dengan menggunakan *statistical proses control* (SPC), karena metode ini salah satu metode yang digunakan untuk menganalisis kualitas dari suatu produk. *SPC* adalah metode statistik yang memisahkan variasi yang dihasilkan sebab akibat (variasi buatan) dan variasi ilmiah untuk menghilangkan sebab khusus, membangun dan mempertahankan konsistensi dalam proses serta menampilkan proses perbaikan. Kelemahan metode *SPC* ini adalah kurangnya kesempatan untuk melakukan inspeksi terhadap setiap tahapan proses, sehingga kesalahan mungkin baru terdeteksi produk akhir.

Keunggulan dari metode *SPC* ini adalah dapat menstabilkan proses dan mengurangi variasi, sehingga menghasilkan biaya mutu yang lebih rendah serta memperbaiki dan meminimalkan produk yang mengalami kerusakan. Sehingga penulis mengambil judul penelitian “Analisis Karakteristik Kerusakan Tahu Dengan Menggunakan Metode *SPC* Studi Kasus UD Sumber Makmur Kamal Bangkalan”.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Apa saja faktor yang menyebabkan kerusakan tahu di UD.Sumber Makmur tidak layak untuk dijual?
2. Bagaimana penerapan alat kendali mutu agar dapat memperkecil tingkat kerusakan pada tahu di UD Sumber Makmur?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian yang di laksanakan ini adalah:

1. Mengetahui faktor apa saja yang menyebabkan kerusakan tahu pada saat proses produksi dan produk jadi di UD Sumber Makmur.
2. Menerapkan alat bantu kendali mutu dalam proses produksi tahu di UD Sumber Makmur.

1.4 BATASAN MASALAH

Batasan untuk penelitian yang di laksanakan ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian hanya di lakukan pada proses produksi tahu.
2. Penerapan alat kendali mutu hanya menggunakan 5 komponen yaitu: lembar periksa, histogram, diagram pareto, peta kendali P dan peta kendali U, *fish bone* atau tulang ikan.

1.5 MANFAAT PENELITIAN

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah agar perusahaan mampu menghasilkan produk dengan tingkat kerusakan tahu yang semakin kecil dan mutu produk yang dihasilkan lebih terjaga, serta perusahaan mampu untuk meminimalisir penyebab kerusakan produk.