

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Ikan tuna merupakan salah satu hasil bagian kelautan yang kaya manfaat dan kandungan gizi. Ikan tuna termasuk dalam jenis *Scombroidae*, tubuhnya seperti cerutu, memiliki dua sirip punggung, sirip depan yang biasanya pendek dan terpisah dari sirip belakang. Mempunyai jari-jari sirip tambahan (*finlet*) dibelakang sirip punggung dan sirip dubur. Sirip dada terletak agak ke atas, sirip perut kecil, sirip ekor bercagak agak ke dalam dengan jari-jari penyokong menutup seluruh ujung hipural. Tubuh ikan tuna tertutup oleh sisik-sisik kecil, berwarna biru tua dan agak gelap pada bagian atas tubuhnya, sebagian besar memiliki sirip tambahan yang berwarna kuning cerah dengan pinggiran berwarna gelap (Surani, 2001).

Petis ikan merupakan produk olahan yang mirip kecap, hanya lebih kental, dibuat dari pemekatan air rebusan ikan dalam pembuatan tuna. Petis merupakan bahan makanan yang biasanya digunakan sebagai perangsang makanan (bumbu masak) yang sedap, bergizi dan mempunyai nilai tinggi. Khususnya masyarakat madura yang menggemari produk petis ikan tuna yang sejak lama hingga sekarang. Industri rumah tangga di daerah kota Sampang memproduksi produk pangan yang sejenis dan variatif.

Konsumen memberikan apresiasi yang tinggi terhadap produk yang bermutu bagus. Mutu ikan tuna merupakan salah satu yang menentukan keinginan konsumen untuk membeli ikan tuna sebagai hasil pengolahan. Standar mutu ikan tuna yang digunakan sebagai bahan baku yaitu ikan tuna yang masih dalam kondisi segar, ikan tuna tidak dalam keadaan hancur dan tak ada bau asing (Wibowo, 1998).

Berkembangnya industri yang pesat ini semakin membuka peluang bersaing yang sangat lebar. Setiap dalam berusaha adanya persaingan menuntut untuk selalu berkompetisi dengan usaha industri lain yang sejenis. Salah satu cara agar bisa memenangkan kompetisi atau paling tidak dapat bertahan di dalam kompetisi tersebut adalah dengan memberikan perhatian penuh terhadap kualitas

produk yang dihasilkan oleh usaha industri sehingga mengungguli produk yang dihasilkan oleh pesaing.

Persaingan di pasar makanan semakin ketat dengan munculnya banyak produk yang sama yaitu berupa makanan olahan petis ikan. Para pesaing makanan berlomba menerapkan berbagai strategi dalam memenangkan persaingan. Hal ini menunjukkan dengan banyaknya industri yang masuk dalam industri makanan. Beragam merk dilihat dari kemasan, produk, rasa dan harga yang ditawarkan sehingga memberikan berbagai pilihan bagi konsumen.

UD. SR. Hj. Diya Food Sampang Madura merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam pengolahan petis ikan tuna. Dalam waktu dua hari berproduksi petis ikan tuna menghasilkan 200 kg sudah siap dipasarkan. Penjualan mulai dengan harga termurah Rp 500/sachet sampai berbentuk kaleng dan toples Rp 60.000/kg sehingga menghasilkan omzet Rp 150 juta/bulan. Untuk hasil yang sesuai konsumen menjaga mutu kualitas petis ikan tuna dilakukan setiap tahapan proses menggunakan konsep pengendalian mutu. Oleh sebab itu, pada penelitian ini dilakukan penerapan pengendalian mutu pada setiap tahapan proses dengan melihat faktor-faktor yang mempengaruhi terutama cacat kemasan produk .

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Apa faktor-faktor penyebab cacat kemasan produk petis ikan tuna yang ada di UD. SR. Hj. Diya Food Sampang Madura?
2. Bagaimana pengendalian mutu di UD. SR. Hj. Diya Food Sampang Madura berdasarkan aplikasi peta kendali *np*?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan permasalahan yang dirumuskan maka tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab cacat kemasan produk petis ikan tuna yang ada di UD. SR. Hj. Diya Food Sampang Madura
2. Mengetahui pengendalian mutu di UD. SR. Hj. Diya Food Sampang Madura berdasarkan aplikasi peta kendali *np*.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan pengetahuan tentang bagaimana pengendalian mutu produk dengan menggunakan alat bantu statistik dapat bermanfaat untuk mengendalikan tingkat kecacatan produk pada proses pengemasan yang terjadi di UD. SR. Hj. Diya Food.
2. Memberikan manfaat bagi pihak manajemen UD. SR. Hj. Diya Food dalam menentukan strategi pengendalian mutu produk yang dilakukan oleh perusahaan di masa yang akan datang sebagai upaya peningkatan kualitas produk.