

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan produk kering yang merupakan produk olahan dari beberapa tepung seperti tepung tapioka dan juga tepung lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya sesuai dengan jenis dari kerupuk tersebut (Schoott *et al.*, 2010). Kerupuk merupakan makanan yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Kerupuk hanya merupakan makanan selingan atau sering juga dijadikan sebagai lauk karena rasanya yang gurih (Rosiani *et al.*, 2015). Di Indonesia kerupuk sangat mudah dijumpai di berbagai toko atau warung-warung makan. Salah satu kerupuk yang sering dijumpai yaitu kerupuk puli karena pengolahannya yang cukup mudah sehingga banyak sekali UKM yang memproduksi kerupuk tersebut (Annuriyah & Rum, 2021).

UKM kerupuk Puli Fitri ini merupakan usaha kecil menengah penghasil kerupuk puli atau kerupuk beras. UKM ini memproduksi kurang lebih 175 kg per harinya. UKM kerupuk puli Fitri ini bertempat di Kaliwari, Kedungrejo, Kec Jabon, Sidoarjo. UKM ini memiliki 5 orang pegawai yang di mana setiap pegawai memiliki tugasnya masing-masing. Kerupuk puli yang diproduksi merupakan produk setengah jadi, dimana kerupuk dipasarkan dalam keadaan mentah tanpa digoreng. Kecacatan yang terjadi biasanya yaitu ukuran kerupuk yang tidak sesuai standar, bentuk kerupuk yang tidak sesuai standar, dan kerupuk yang terlalu tebal. Sebelum dilakukannya penelitian ini kecacatan produk setiap harinya 5% hingga 10%. Pengawasan kualitas pada UKM ini dilakukan pada saat proses pengemasan. Tetapi dari setiap kecacatan yang ada tidak dilakukannya pencatatan sehingga dapat dikatakan pengendalian kualitas pada UKM kerupuk puli Fitri ini belum sempurna.

Kualitas pada suatu industri penghasil kerupuk sangat penting untuk dilakukan dengan tepat. Agar kualitas produk yang diinginkan tercapai maka diperlukannya pengawasan serta pengendalian kualitas secara berkala untuk menghasilkan produk yang memiliki kesesuaian dengan standar yang berlaku. Produk yang memiliki kualitas baik akan sangat diterima oleh konsumen (Satria & Sidharta, 2017). Kualitas kerupuk puli yang baik dari segi organoleptik adalah memiliki warna, dan aroma yang khas.

Pengendalian kualitas pada produksi kerupuk puli perlu dilakukan di titik kritis yang sangat beresiko dalam proses produksi. Pengendalian kualitas merupakan suatu tindakan pengukuran kinerja produk dengan cara

membandingkannya kualitas produk dengan standar yang ada, serta melakukan tindakan koreksi apabila terjadi ketidaksesuaian pada produk. (Fitriana & Kurniawan, 2020). Pengendalian kualitas sangat penting dilakukan karena dapat mempengaruhi tingkat kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Menurut Salantoni *et al.*, (2020) dalam menghasilkan kualitas produk yang tinggi dan sesuai dengan standar yang ada, maka suatu perusahaan diharuskan menetapkan standar kualitasnya sendiri dalam melakukan kegiatan produksi. Dengan diterapkannya pengendalian kualitas yang baik maka akan terciptanya produk-produk yang memiliki kualitas tinggi.

Menurut Hamdani & Fakhriza (2019), terdapat salah satu metode pengendalian kualitas yaitu *Statistical Quality Control* (SQC) yang merupakan salah satu alat penentuan serta alat interpretasi pengukuran-pengukuran yang menjelaskan suatu proses dalam industri dalam upaya meningkatkan kualitas *output*. *Statistical Quality Control* dapat diartikan sebagai teknik mengendalikan dan mengelola produk yang di dihasilkan dengan mengendalikan kualitas dari proses penerimaan bahan baku hingga proses akhir sebelum dilakukannya distribusi produk. *Statistical Quality Control* bermanfaat pula untuk mengawasi tingkat efisiensi dalam kegiatan produksi sehingga meminimalisir tingkat kerusakan pada produk (Arianti *et al.*, 2020). Kelebihan dari metode ini adalah bekerja berdasarkan fakta atau data dan bukan berdasarkan opini yang objektif serta dapat mengetahui penyimpangan-penyimpangan kualitas yang terjadi dan dapat memberikan pencegahan untuk mengurangi penurunan kualitas (Vikri & Dyah, 2018).

Beberapa peneliti sebelumnya juga membahas penggunaan *Statistical Quality Control* (SQC) sebagai pengendalian dan perbaikan kualitas produk tortilla di UD. Noor Dina Group (Meldayanoor *et al.*, 2018). Penelitian lain yaitu Pengendalian mutu dengan menggunakan *Statistical Quality Control* (SQC) pada PT. Pratama Abadi Industri (JX) di Sukabumi (Andespa, 2020). Jadi penelitian sebelumnya sama-sama menganalisis pengendalian kualitas dengan metode SQC tetapi dengan tujuan spesifik dan objek yang diteliti berbeda. Secara umum penelitian ini juga membahas tentang pengendalian kualitas menggunakan metode SQC tetapi dengan objek yang diteliti yaitu kerupuk puli atau kerupuk beras.

1. 2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini diantaranya sebagai berikut:

1. Bagaimana implementasi pengendalian kualitas pada UKM kerupuk puli Fitri dengan menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC) ?
2. Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya produk cacat sehingga berpengaruh dalam tingkat kualitas produk ?

1. 1 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini diantaranya sebagai berikut:

1. Menentukan dan menganalisis pengimpletasian pengendalian kualitas pada UKM kerupuk puli Fitri dengan menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC).
2. Menentukan faktor-faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya produk cacat sehingga berpengaruh dalam tingkat kualitas produk.

1. 2 Batasan Penelitian

Batasan masalah dari penelitian ini hanya difokuskan pada proses pencetakan serta pengangkatan setelah penjemuran yang mengalami cacat produk yaitu ketebalan produk dan juga ukuran yang tidak sesuai standar akibat kerupuk patah. Mengenai proses produksi kerupuk puli dan proses lainnya merupakan diluar batas penelian ini.

1. 5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini diantaranya sebagai berikut:

1. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi masukan pada perusahaan dalam pengendalian kualitas untuk menjaga kualitas dari produk kerupuk puli
2. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan pemahaman lebih terkait pengendalian kualitas menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC).