

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mayoritas masyarakat Indonesia memenuhi kebutuhan karbohidrat dengan mengonsumsi bahan pangan seperti beras dan jagung. Banyak bahan pangan yang merupakan sumber karbohidrat lain yang berasal dari umbi-umbian atau buah-buahan yang ada disekitar yang juga dapat dikonsumsi. Salah satu di antara sumber karbohidrat tersebut yaitu buah sukun yang pemanfaatannya relatif masih rendah dibanding bahan pangan sumber karbohidrat yang berasal dari umbi-umbian (Djaafar dan Rahayu 2007).

Buah sukun (*Artocarpus communis*) termasuk tanaman hutan yang berasal dari famili *Moraceae* dan mempunyai julukan *breadfruit* atau buah roti karena tekstur daging sukun yang empuk. Buah yang mirip dengan buah kluwih ini berpeluang menjadi tanaman pangan alternatif karena kandungan gizi buah sukun yang cukup tinggi. Berdasarkan penelitian diketahui bahwa dari setiap 100 gram buah sukun segar mengandung 27,12 gram karbohidrat, 108 kalori, 17 mg kalsium, 29 mg vitamin-C, dan 490 mg kalium. Selain kandungan karbohidrat yang tinggi, menurut Koswara dan Sutrisno (2006), waktu panen buah sukun tidak mengenal musim sehingga berpotensi menjadi bahan pangan alternatif.

Satu kelemahan dari buah sukun adalah bahwa kandungan airnya yang cukup tinggi, yaitu sekitar 69,3%, sehingga menyebabkan tidak tahan lama untuk disimpan. Oleh sebab itu dilakukan penanganan untuk meningkatkan daya simpan buah sukun dan meningkatkan nilai tambah pada buah. Upaya untuk meningkatkan nilai ekonomis buah sukun yaitu dengan mengolah buah sukun menjadi produk, salah satunya keripik sukun (Meilianti 2003).

Keripik sukun merupakan makanan ringan yang sudah tidak asing lagi bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Makanan ringan ini sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat. Pembuatan keripik sukun banyak diminati karena proses pembuatannya mudah dan membutuhkan alat yang sederhana. Hal ini menyebabkan keripik sukun cocok digunakan sebagai usaha industri skala rumah tangga. Proses produksi yang tepat pada pengolahan sukun sangat diperlukan untuk mempertahankan mutu.

UD Bunga Mutiara merupakan salah satu industri rumahan yang memproduksi berbagai macam camilan khas Madura termasuk keripik sukun. UD Bunga Mutiara selalu memperhatikan keinginan konsumennya, termasuk menghasilkan produk yang sesuai dengan permintaan konsumen. Oleh sebab itu perlu dilakukan pengendalian mutu baik pengendalian mutu pada bahan baku, proses produksi dan produk akhir keripik sukun.

Produk keripik sukun UD Bunga Mutiara dapat dikendalikan melalui proses produksi agar dapat menghasilkan keuntungan bagi perusahaan. Keinginan konsumen terhadap produk yang baik dan mempunyai mutu yang baik merupakan salah satu pentingnya perusahaan memenuhi dan menjaga mutu produknya. Selain itu pengendalian mutu terhadap produk yang diproduksi mampu meningkatkan mutu produk dan menentukan tingkat keberhasilan suatu perusahaan. Selama ini perusahaan tidak pernah memperhatikan bagaimana karyawan bekerja dan melakukan sebuah kesalahan dalam proses produksi sehingga menimbulkan banyaknya kecacatan pada produk yang akan merugikan perusahaan itu sendiri dan menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Bagaimana aplikasi tujuh alat pengendalian mutu dalam produksi keripik sukun di UD Bunga Mutiara?
2. Bagaimana cara meningkatkan mutu produk keripik sukun di UD Bunga Mutiara?

1.3. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui aplikasi tujuh alat pengendalian mutu dalam produksi keripik sukun di UD Bunga Mutiara
2. Mengetahui cara meningkatkan mutu produk keripik sukun di UD Bunga Mutiara

1.4. Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada penggunaan tujuh alat pengendalian mutu yaitu:

1. Lembar pengamatan (*check sheet*)
2. Stratifikasi
3. Histogram
4. Diagram pareto (*pareto chart*)
5. Diagram Tebar (*scatter diagram*)
6. Diagram sebab akibat (*cause and effect diagram*)
7. Grafik kendali (*control chart*)

1.5. Manfaat Penelitian

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