

BAB I

LATAR BELAKANG

1.1 Latar Belakang

Masalah kualitas merupakan hal yang menjadi perhatian bagi para pelaku usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) dalam memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Konsumen selaku pengguna tentu menginginkan produk yang bagus dari sisi kualitas dan fungsinya disamping harga dari produk tersebut (Susanti et al, 2022). Perusahaan yang memiliki produk dengan kualitas yang baik akan berpeluang dalam kompetisi persaingan di pasar dan menjaga keberlangsungan perusahaan dimasa mendatang.

Mutu atau kualitas menjadi tolak ukur tingkat kepuasan konsumen setelah membeli dan menggunakan suatu produk. Dalam proses produksi, bahan baku yang digunakan sangat berperan penting dalam menentukan kualitas produk dari hasil produksi (Askiyanto et al, 2022). Perusahaan dalam memproduksi suatu produk hendaknya memperhatikan tahapan – tahapan yang meliputi pemilihan bahan baku yang baik, pengawasan terhadap proses produksi berlangsung sampai menjadi produk akhir dan dipastikan sudah berjalan sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan (Gunawan, 2016). Industri ini dalam menciptakan produk yang baik sudah menerapkan SOP dan menggunakan teknologi selama proses produksi berlangsung. Namun, peluang menghasilkan produk yang tidak memenuhi standar atau cacat saat proses produksi masih terjadi.

Tempe adalah makanan khas Indonesia yang dapat ditemui pada setiap pelosok negeri. Tempe sangat mengandung banyak protein yang diperlukan tubuh dan menjadi pengganti lauk. Tempe dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan yang sangat digemari oleh masyarakat. Hampir disetiap sudut pasar tempe sangat mudah untuk ditemui.

Desa Beji atau dikenal dengan sebutan kampung tempe atau Omah Tempe merupakan desa yang mayoritas masyarakatnya memproduksi tempe dan olahan lainnya yang berbahan dasar tempe. Desa Beji terletak di kecamatan Junrejo, kota Batu, Jawa Timur. Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya merupakan UMKM produksi tempe yang ada di desa Beji. UMKM Rizky Jaya sendiri memproduksi tempe yang berbahan dasar kedelai dan tempe non kedelai. Selain sebagai produksi tempe, Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya juga menjadi tempat wisata edukasi pembuatan tempe langsung diajarkan oleh ownernya.

Setiap perusahaan tentunya memiliki standarisasi produksi yang telah ditentukan berdasarkan kebijakan dari pimpinan perusahaan. Novitasari, *et al* (2023) mengatakan sangat penting melakukan pengendalian secara ketat terhadap suatu barang yang akan diproduksi guna mempertahankan kualitas dari hasil produksinya. Pengendalian terhadap suatu produk merupakan usaha yang dilakukan untuk mempertahankan mutu atau kualitas dari barang yang akan produksi supaya barang yang dihasilkan sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan perusahaan. Dengan melakukan pengendalian mutu atau kualitas yang baik terhadap proses produksi, maka akan dapat menghasilkan barang – barang

yang baik dan dapat meminimalisir terjadinya kerusakan pada barang yang dihasilkan.

Dalam melakukan pengendalian mutu, penelitian ini menggunakan analisis metode *Statistical Quality Control* (SQC). Metode SQC sangat berguna dalam mendeteksi titik atau bagian yang menjadi penyebab kerusakan pada produk selama proses produksi dan dapat memberikan solusi atas permasalahan tersebut untuk dilakukan perbaikan (Nazia, 2023).

Berdasarkan yang sudah dipaparkan, maka peneliti tertarik untuk mengambil judul **“ANALISIS PENGENDALIAN MUTU PRODUK TEMPE NON KDELAI MENGGUNAKAN *STATISTICAL QUALITY CONTROL* (SQC)” (Studi Kasus Di UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya Kota Batu).**

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka masalah yang akan dirumuskan dalam penelitian ini yaitu :

- a Bagaimana sistem pengendalian mutu produk pada UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya ?
- b Bagaimana penerapan pengendalian mutu produk pada UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya menggunakan metode SQC ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu :

- a Untuk mengetahui sistem pengendalian mutu produk pada UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya
- b Untuk mengetahui bagaimana penerapan pengendalian mutu produk pada UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya menggunakan metode SQC.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Akademis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai pengendalian mutu produk melalui penerapan *quality control* dalam meningkatkan kualitas produk.

1.4.2 Manfaat Praktis

a Bagi Pemilik Usaha

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru untuk pemilik usaha dalam mengembangkan usahanya.

b Bagi peneliti

Dengan melakukan suatu penelitian, peneliti secara tidak langsung mendapatkan wawasan baru sekaligus melihat langsung proses produksi tempe pada UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya.

c Bagi Akademi

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang dibutuhkan dan menjadi referensi bagi pembaca.

1.5 Keterbatasan Penelitian

Berdasarkan pengalaman langsung peneliti dalam proses penelitian ini, terdapat beberapa keterbatasan yang dialami peneliti yang perlu diperhatikan bagi peneliti – peneliti yang akan datang dalam lebih menyempurnakan penelitiannya. Adapun keterbatasan dalam penelitian ini sebagai berikut :

- a. Penelitian ini menggunakan 3 alat dalam *Statistical Quality Control* (SQC) yaitu lembar pemeriksaan (*check sheet*), Peta Kendali P (*Control chart*), diagram sebab – akibat (*cause end effect diagram*). Maka dari itu diharapkan kepada penelitian yang akan datang untuk menggunakan alat ukur yang lain pada SQC untuk menyempurnakan penelitian ini.
- b. Alat pendukung (laptop) yang digunakan untuk penyusunan skripsi sering mengalami eror dan kekurangan penyimpanan sehingga pengolahan data hanya menggunakan menggunakan software *Microsoft Excel*.