

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia, dengan rata-rata tingkat konsumsi tempe masyarakat Indonesia sekitar 6,45 kg/orang per tahun (Pertanian, 2008). Di Indonesia diperkirakan terdapat lebih dari 100 ribu pengrajin tempe, dengan skala produksi yang sangat bervariasi. Keripik tempe adalah salah satu olahan dari tempe yang sangat digemari oleh masyarakat karena rasanya yang gurih, tahan lama, praktis dan siap dikonsumsi baik sebagai camilana ataupun lauk (Mustaniroh and Prabaningtias, 2022).

Griya Keripik Tempe merupakan salah satu UMKM di kota Batam yang memproduksi Keripik tempe. Griya Keripik Tempe ini berdiri sejak tahun 2015 dan memproduksi keripik tempe sebanyak 10 - 18 kg setiap produksi. Griya Keripik Tempe menghasilkan produk berupa keripik tempe. Pada proses produksi masih ditemukan produk cacat. Produk cacat pada keripik tempe seperti warna keripik tempe tidak merata dari hasil proses penggorengan. Selain itu, juga ditemukan produk cacat seperti tekstur produk yang tidak renyah yang disebabkan oleh ukuran potongan tempe yang tidak seragam dan tidak presisi. Produk dengan tekstur yang tidak renyah menyebabkan konsumen tidak puas dengan keripik tempe yang di hasilkan oleh UMKM Griya Keripik Tempe. Hal ini disebabkan ekspektasi produk oleh konsumen adalah warna dan tampilan yang menarik, tekstur yang renyah, dan rasa yang gurih. Setiap proses produksi diberikan target produk cacat yang diharapkan adalah tidak melebihi dari 2% dari jumlah

produksi. Kenyataannya adalah masih ditemukan produk cacat pada proses produksi melebihi batas yang telah ditentukan berdasarkan data sebelumnya yaitu pada bulan September 2022 sampai Februari 2023.

Griya Keripik Tempe akan kehilangan pelanggan apabila tidak segera mengatasi produk cacat yang dihasilkan pada proses produksi. Masih banyaknya hasil produksi yang cacat menunjukkan bahwa pengendalian kualitas produk yang dilakukan belum maksimal (Rinjani, Wahyudin, and Nugraha 2021). Berdasarkan latar belakang di atas penulis berusaha mencari faktor penyebab terjadinya produk cacat serta mencari solusi perbaikan sehingga persentase produk cacat dapat ditekan sekecil mungkin dibawah batas toleransi yang ditetapkan. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis ingin mengkaji mengenai analisis pengendalian kualitas produk pada Griya Keripik Tempe.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diidentifikasi masalah yang terjadi pada produk keripik tempe adalah ditemukan produk cacat yang melebihi dari batas toleransi yaitu 2% dari setiap proses produksi. Terdapat produk cacat pada keripik tempe seperti warna keripik tempe tidak merata dari hasil proses penggorengan dan tekstur produk yang tidak renyah yang disebabkan oleh ukuran potongan tempe yang tidak seragam dan tidak presisi.

1.3 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Penelitian ini menggunakan pendekatan DMAIC dan metode *p-chart*.
2. Penelitian ini merekomendasikan rancangan alat potong tempe sebagai upaya perbaikan pengendalian kualitas produk keripik tempe dengan metode QFD.
3. Penelitian dilakukan dengan menggunakan data produk cacat dari 1 September 2022 - 28 Februari 2023.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Apakah pengendalian kualitas pada UMKM Griya Keripik Tempe sudah sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan UMKM Griya Keripik Tempe?
2. Apa faktor-faktor yang menyebabkan produk cacat pada UMKM Griya Keripik Tempe?
3. Bagaimana upaya perbaikan pengendalian kualitas produk keripik tempe?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk menganalisis pengendalian kualitas pada UMKM Griya Keripik Tempe terhadap standar mutu yang ditetapkan UMKM Griya Keripik Tempe.
2. Untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan produk cacat pada UMKM Griya Keripik Tempe.

3. Untuk merancang perbaikan pengendalian kualitas produk keripik tempe bagi UMKM Griya Keripik Tempe.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis
 - a. Memberikan gambaran kepada pembaca dalam hal pengendalian kualitas dalam proses produksi.
 - b. Menerapkan antara teori yang di peroleh dalam pembelajaran sebagai metode pemecahan masalah di lapangan.
2. Manfaat Praktis
 - a. Bagi penulis, Memberikan wawasan teori dan pengetahuan penulis serta menjadikan sarana pengetahuan yang secara teori sudah didapatkan dengan kenyataan yang ada.
 - b. Bagi Universitas Putera Batam, penelitian ini diharapkan menjadi acuan karya ilmiah dan sebagai pembelajaran bagi mahasiswa untuk penelitian berikutnya.
 - c. Bagi Objek Penelitian, dengan adanya penelitian ini dapat diketahui faktor penyebab kecacatan produk yang di alami selama proses.