

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Era globalisasi pada saat ini terdapat banyak sekali perkembangan dan kemajuannya, salah satunya pada perusahaan tahu yang saat ini yang menyebar di Indonesia. Perkembangan dalam dunia industri, kepuasan pelanggan merupakan salah satu tujuan utama dalam suatu produksi. Sebuah perusahaan dituntut untuk mempertahankan dan meningkatkan kualitas dan kuantitas produk, serta perusahaan harus mampu bersaing dengan perusahaan lain.

Pengendalian kualitas pada perusahaan baik jasa maupun manufaktur sangatlah diperlukan. Untuk kualitas jasa ataupun barang yang dihasilkan tentunya perusahaan berharap dapat menarik konsumen dan dapat memenuhi kebutuhan serta keinginan konsumen. Pengendalian kualitas yang dilaksanakan dengan baik akan memberikan dampak terhadap mutu produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Kualitas dari produk yang dihasilkan oleh suatu perusahaan ditentukan berdasarkan ukuran-ukuran dan karakteristik tertentu. Walaupun proses-proses produksi telah dilaksanakan dengan baik, namun pada kenyataan masih ditemukan terjadinya kesalahan - kesalahan dimana kualitas produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar atau dengan kata lain produk yang dihasilkan mengalami kerusakan atau cacat pada produk.

Berkembangnya sektor perekonomian di Kabupaten Pamekasan, yang mana terdapat aktivitas industri kecil dan menengah yang mampu bersaing. Salah satunya terletak di Jl. R Abdul Aziz 140D, Kel. Jungcangcang, Kec. Pamekasan. Hingga saat ini kegiatan pengolahan tahu masih tetap eksis sejak didirikan tahun 1998, alat-alat yang digunakan masih tradisional, dengan alat pembakarannya menggunakan kayu bakar dari serbuk kayu mebel. Perusahaan memberikan peraturan batas maksimal dalam kerusakan produk pada suatu olahan untuk akhirnya dapat dipasarkan ke konsumen. Ambang batas kerusakan produk olahan yang diperbolehkan dari perusahaan yaitu diatas 3%. Penerapan suatu manajemen kualitas dalam suatu perusahaan sangat dibutuhkan. Dalam suatu produksi, meminimalkan produk yang rusak sangat penting, karena dalam hal itu, perusahaan juga dapat meminimalkan biaya dalam pengolahan dan pembuatan suatu produk, dan dapat dialokasikan menjadi biaya yang lain dalam suatu perusahaan. Olahan produk yang rusak merupakan hasil produksi yang tidak sesuai standar yang dimiliki perusahaan dan keinginan customer. Kerusakan produk tersebut dibagi menjadi dua, yaitu kerusakan total produk dan pada kemasan yang masih masuk dalam range maksimum yang diperbolehkan suatu perusahaan. Pada Pabrik Tahu Taqwa Organic

Pamekasan, salah satu bukti dari kerusakan produknya yaitu dapat dilihat dalam keseharian proses produksi tahu.

Melalui diagram dibawah akan diketahui penyebab dari beberapa persen kerusakan produk yang diproduksi pada pembuatan produk olahan tahu, serta tidak sesuai dengan standar SOP. Berdasarkan fenomena yang terjadi pada perusahaan, terdapat pengendalian kualitas yang belum optimal sehingga perlu adanya pengendalian kualitas untuk mengurangi kerusakan produk yang dihasilkan. Data tersebut dapat dilihat pada kerusakan produk tahu di Pabrik Tahu Taqwa Organic Pamekasan pada tabel 1.1 dibawah ini.

Tabel 1.1 Data kerusakan produk tahu per 15 hari pada desember 2021 Pabrik Tahu Taqwa Organic Pamekasan.

Bulan Desember (per hari)	Produksi Tahu (per balok)	Total Produksi (per biji)	Kerusakan Produk (per biji)	Kerusakan Produk % (per biji)
1	1047	2094	83,76	4%
2	1239	2478	99,12	4,25%
3	1015	2030	81,2	4,10%
4	529	1058	42,32	4,45%
5	625	1250	50	4,21%
6	451	902	36,08	3,25%
7	729	1458	58,32	3,40%
8	876	1752	70,08	4,50%
9	765	1530	61,2	3,54%
10	689	1378	55,12	3,70%
11	890	1780	71,2	3,60%
12	520	1040	41,6	3,80%
13	830	1660	66,4	3,90%
14	936	1872	74,88	3,79%
15	854	1708	68,32	4,15%
Total	11995	23990	959,6	4%

Sumber : Data kerusakan produk Pabrik Tahu Taqwa Organic Pamekasan

Dari tabel 1.1 menjelaskan bahwa perusahaan memerlukan pengendalian kualitas agar kerusakan produk pada suatu perusahaan dapat teratasi. Produk tahu yang diproduksi masih belum memenuhi standar kerusakan yang ditetapkan oleh perusahaan yaitu kurang dari 3% , serta perusahaan mengalami kerugian pada bahan baku. Berdasarkan hasil pengamatan secara langsung, produk tahu mengalami kerusakan karena proses produksi yang kurang optimal, atau tidak sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) sehingga mengakibatkan hasil kerusakan produk dengan kriteria kerusakan yang tidak mengembangnya tahu, tekstur tahu terlalu keras, tekstur lembek, dan terdapat kotoran.

Permasalahan yang terdapat tabel 1.1, perusahaan harus mampu menyusun, merancang, merumuskan suatu strategi yang tepat dan dapat mengimplementasikan agar mampu bersaing. Perusahaan juga harus mampu menjaga kualitas produk sesuai standar yang telah ditetapkan. Menurut penelitian yang dilakukan (Nurholiq, et al 2019) menjelaskan bahwa untuk menjaga kualitas produk agar berada dalam batas-batas Standar Operasional Prosedur (SOP), perlu dilakukan usaha agar mesin, material, manusia dan metode (4-M) yang digunakan dalam proses produksi tidak mengalami perubahan yang cukup berarti. Inti dari pengendalian kualitas ialah mengendalikan kualitas produk selama dalam proses pembuatan sampai produk jadi, dimana digunakan untuk mencegah adanya produk yang tidak memenuhi kualitas setelah produk selesai diolah.

Pengendalian kualitas yang dilakukan oleh (Sari & Sudiarta 2019). Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui seberapa optimal pengendalian kualitas yang dilakukan oleh perusahaan UD. Cipta Lestari dengan menggunakan metode Statistical Quality Control. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode Statistical Quality Control, Check Sheet, P-chart, Quality Cost, dan Fishbone Diagram. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian kualitas proses produksi yang dilakukan pada perusahaan masih belum dapat mencapai tingkat optimal. Hal yang dilakukan untuk dapat mencapai tingkat optimal perusahaan harus melakukan perbaikan pada empat faktor utama yang mempengaruhi jumlah kerusakan produk, yaitu faktor tenaga kerja, mesin, metode, serta faktor lingkungan.

Pengendalian kualitas diperlukan guna meminimalisir kerusakan produk agar dapat mengurangi jumlah kerusakan produk, maka dilakukan pengendalian kualitas menggunakan *Statistical Quality Control* (SQC) untuk mengetahui penyebab kerusakan produk serta dapat mengambil keputusan yang tepat agar kualitas produk tetap terjaga sehingga kerusakan produk berkurang (Ahmad, Resmawan, & Isa 2020)

Produk tahu Pabrik Tahu Taqwa Organic Pamekasan telah berhasil diproduksi dan dipasarkan ke seluruh Indonesia, namun terdapat beberapa produk yang mengalami kerusakan produk dikarenakan kurang memenuhi SOP dengan menggunakan alat bantu dari Statistical Quality Control menggunakan metode 4-M (material, mesin, metode dan manusia) dan pengaruh dari faktor lingkungan, maka dari itu perlu diadakannya penelitian lebih lanjut tentang peningkatan kualitas tahu yang dihasilkan di perusahaan tersebut agar ditemukannya solusi melalui diagram sebab akibat dan dapat diketahui penyebab dari beberapa kerusakan pada tahu. Dari pembahasan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengambil judul tentang “Pengaruh Pengendalian Kualitas Produk Pabrik Tahu Taqwa Organic Pamekasan”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah yang dapat diambil yaitu :

1. Faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya kerusakan produk Pabrik Tahu Taqwa Organic Pamekasan?
2. Jenis kerusakan apa yang mendominasi pada produk Pabrik Tahu Taqwa Organic Pamekasan?
3. Bagaimana pilihan lain yang digunakan untuk meminimalisir kerusakan produk pada Pabrik Tahu Taqwa Organic Pamekasan?

C. Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah pengendalian kualitas produk yang dihasilkan Pabrik Tahu Taqwa Organic Pamekasan. Hal ini dikarenakan faktor kerusakan tertinggi banyak terjadi pada proses akhir pada olahan produk.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk menggambarkan faktor apa saja yang menyebabkan kerusakan produk tahu pada Pabrik Tahu Taqwa Organic Pamekasan.
2. Untuk mengetahui jenis kerusakan yang mendominasi pada Pabrik Tahu Taqwa Organic Pamekasan
3. Untuk memberikan pilihan pemecahan masalah dalam meminimalisir kerusakan produk tahu pada Pabrik Tahu Taqwa Organic Pamekasan

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan diatas, manfaat penelitian ini yaitu :

1. Bagi Pemilik Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pemilik perusahaan dalam mengelola usaha, yang nantinya dapat dijadikan referensi dan masukan dalam melaksanakan quality control di dalam usahanya.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan quality control.