

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kualitas produk yang sesuai dengan harapan pelanggan merupakan peran penting dalam peningkatan kemampuan sumber daya manusia perusahaan, tetapi lebih dari itu, kualitas produk yang dihasilkan memainkan peran penting dalam keberhasilan bisnis dalam industri ini. Pengendalian kualitas dibutuhkan untuk mengukur dan menetapkan spesifikasi kualitas produk, membandingkan produk saat ini dengan spesifikasi yang telah ditetapkan, dan langkah terpenting adalah mengambil tindakan perbaikan jika kualitas produk berbeda dari penampilan sebenarnya dengan standar yang telah ditetapkan untuk menjaga kualitas produk (Kotler dan Keller, 2017).

Kualitas mencakup semua karakteristik produk dan jasa, termasuk pemasaran, ketelitian, pembuatan, dan perawatan, yang memastikan bahwa produk dan jasa tersebut digunakan sesuai dengan kebutuhan dan harapan pelanggan (Munjiati, 2019). Produk memiliki arti penting bagi perusahaan karena adanya produk, perusahaan tidak akan dapat melakukan apapun dari usahanya, pembeli akan membeli produk kalau merasa cocok. Karena itu produk harus disesuaikan dengan keinginan ataupun kebutuhan pembeli agar pemasaran produk berhasil.

Josep Juran berpendapat bahwa: "*Quality is fitness for use*" yang bila diterjemahkan secara bebas berarti bahwa kualitas produk berkaitan dengan enakunya untuk digunakan. Produsen menganggap bahwa kualitas yang baik adalah apabila produk yang dihasilkan oleh perusahaan memenuhi spesifikasi yang telah ditentukan oleh perusahaan, sedangkan kualitas yang buruk adalah apabila produk yang dihasilkan oleh perusahaan tidak memenuhi spesifikasi standar yang telah ditentukan (Nasution, 2019).

Pengendalian kualitas merupakan aktifitas mengukur karakteristik kualitas produk atau jasa, membandingkan hasilnya dengan spesifikasi produk yang diinginkan, dan mengambil tindakan peningkatan yang tepat apabila ada perbedaan kinerja aktual dan standar dikenal sebagai pengendalian kualitas (Shiyamy dkk., 2021).

Industri olahan makanan tahu Bang Anwar merupakan sebuah usaha bidang makanan yang terdapat di Desa Sukairamai 1 Kecamatan Seruway Kabupaten Aceh Tamiang. Industri tahu menjadi salah satu usaha yang digemari dikarenakan pembuatan tahu dilakukan dengan cara atau teknologi yang sederhana. UD. Tahu Bang Anwar didirikan pada tahun 2020 merupakan salah satu rumah industri tahu yang sudah berjalan selama 4 tahun, seiring perkembangannya UD. Tahu Bang Anwar mulai berkembang dan dikenali oleh masyarakat hingga saat ini.

UD. Tahu Bang Anwar masih terdapat kesalahan dan kecacatan produk di setiap proses produksi maupun pasca produksi. Hasil observasi awal peneliti, terdapat beberapa permasalahan pada UD ini yang mengganggu proses produksi sehingga menurunkan kualitas produk. Permasalahan utama yaitu tentang kecacatan produk. Kecacatan produk pada UD ini terbagi menjadi empat bagian yaitu tekstur tahu lembek, produk tahu yang kotor, dan berbau, kotor dan berbau. Jumlah produksi tahu di UD tersebut berkisar antara 1700-3000 dalam sehari produksi dengan jumlah kecacatan yang disebabkan oleh ketiga faktor tersebut antara 78-120 potong. Berdasarkan data tersebut diperoleh bahwa tingginya kecacatan produk yang terjadi pada proses produksi tahu perlu dilakukan analisis tentang pengendalian kualitas untuk meminimalisir kerusakan maupun kegagalan yang terjadi dan tentunya dapat meningkatkan kualitas produk tahu dan standart yang ditentukan oleh UD. Tahu Bang Anwar ialah 2,5%.

Beberapa penelitian yang membahas tentang kecacatan produk, metode yang digunakan adalah metode *Statistical Quality Control* yaitu teknik penyelesaian masalah yang digunakan untuk mengendalikan,

menganalisis dan memperbaiki produk dan proses menggunakan metode-metode statistik. Berdasarkan permasalahan tersebut, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui apakah proses produksi sudah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dengan mengangkat masalah dalam bentuk penelitian yang berjudul” **Analisis Pengendalian Kualitas Produk Cacat Tahu Goreng Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* pada UD. Tahu Bang Anwar ”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka rumusan masalah penelitian adalah sebagai berikut:

1. Apakah proses atau produk yang berkualitas sesuai dengan standart di UD. Tahu Bang Anwar?
2. Apa saja akar masalah yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk pada UD. Tahu Bang Anwar?
3. Bagaimana tindakan perbaikan untuk mengurangi produk cacat di UD. Tahu Bang Anwar?

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses atau produk yang berkualitas sesuai dengan standart di UD. Tahu Bang Anwar
2. Untuk mengetahui akar masalah yang menyebabkan terjadinya kecacatan produk pada UD. Tahu Bang Anwar.
3. Untuk mengetahui tindakan perbaikan mengurangi produk cacat di UD. Tahu Bang Anwar.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

- a. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan : Melalui penelitian ini, peneliti akan mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang analisis pengendalian kualitas produk tahu. Ini akan meningkatkan keahlian peneliti dalam bidang ini dan meningkatkan peluang karir di industri yang terkait.
 - b. Kontribusi terhadap ilmu Pengetahuan dan Penelitian: Penelitian ini akan memberikan kontribusi pada pengetahuan yang ada dalam bidang analisis penjadwalan. Dengan menerapkan metode, peneliti akan memberikan wawasan baru dan pemahaman yang lebih baik tentang bagaimana metode tersebut dapat diterapkan dalam industri pembuatan tahu. Hasil penelitian ini dapat berkontribusi pada perkembangan teori dan praktik dalam bidang analisis penjadwalan.
2. Bagi Jurusan Teknik Industri
Fakultas Teknik dapat meningkatkan mutu lulusannya dengan memadukan pengetahuan yang ada di dalam kampus dengan dunia industri.
 3. Bagi Perusahaan
Peningkatan Efisiensi Produksi penelitian ini akan membantu meminimalisir cacat produk dan meningkatkan kualitas produksi.

1.5 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah yang diberikan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini meliputi jenis kecacatan tahu yaitu tahu kotor, berbau, kotor dan berbau, tahu lembek di UD. Tahu Bang Anwar di Desa Sukaramai 1.
2. Data penelitian yang digunakan diambil pada tahun 2024.

1.6 Asumsi

Adapun asumsi pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. UD. Tahu Bang Anwar mempunyai bahan baku utama seperti kedelai tersedia secara cukup dan konsisten untuk memenuhi permintaan produksi tahu.
2. Alur proses produksi UD. Tahu Bang Anwar tetap berjalan secara normal selama penelitian berlangsung.