

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Persaingan bisnis dari tahun ketahun semakin ketat. Setiap perusahaan dituntut untuk dapat ikut serta dalam persaingan tersebut. Salah satu yang dapat dilakukan perusahaan agar dapat bersaing adalah meningkatkan kualitas hasil produksinya. Perusahaan harus melakukan pengendalian kualitas serta menjaga agar kualitas produk yang dihasilkan terjamin serta diterima konsumen dan dapat bersaing. Dalam dunia industri saat ini, banyak perusahaan menyadari bahwa melakukan perbaikan dalam segi kualitas secara kontinyu sangatlah penting. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan nilai jual suatu produk dan memberikan kepuasan kepada pelanggan atas produk yang kita buat.

Pengendalian mutu merupakan teknik dan kegiatan operasional yang digunakan untuk memenuhi persyaratan mutu. Mutu sebuah produk bisa dijaga atau ditingkatkan, jika ada sistem prosedur yang baik. Agar dapat menghasilkan sistem prosedur yang baik perusahaan harus melakukan pengawasan atau pengendalian mutu terhadap produk yang akan diproduksi. Walaupun proses produksi telah dilaksanakan dengan baik, namun pada kenyataannya masih di temukan terjadinya kesalahan-kesalahan dimana mutu produk tidak sesuai dengan standar kualitas yang diharapkan oleh perusahaan, faktor-faktor yang menyebabkan suatu produk tidak sesuai dengan apa yang diharapkan perusahaan di sebabkan oleh bahan baku, tenaga kerja, dan mesin kerja (peralatan), oleh karena itu perusahaan harus lebih fokus terhadap mutu atau kualitas produk yang akan dihasilkan.

Perkembangan dunia industri makanan saat ini semakin maju dan kompetitif. Industri makanan yang saat ini banyak bermunculan salah satunya adalah industri tahu. *Home industry* yang bertempat di Desa Babadan, Patianrowo, Nganjuk adalah *home industry* yang bergerak di bidang industri makanan tahu. Tahu merupakan salah satu produk olahan kedelai selain

tempe, kecap, tauco yang di konsumsi hampir seluruh masyarakat Indonesia dan sangat potensial untuk dikembangkan mutunya. Meskipun produk ini diminati, namun tahu merupakan jenis makanan yang mudah rusak, karena mengandung kadar air dan kadar protein yang tinggi, maka tahu mudah mengalami pembusukan oleh bakteri. Produk tahu hanya memiliki umur simpan antara dua sampai tiga hari dan tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama. Hasil mutu dari tahu dipengaruhi oleh varietas kedelai, kualitas kedelai, dan kondisi proses produksi. Masalah yang dihadapi oleh *home industry* saat ini adalah timbulnya cacat produk yang mempengaruhi permintaan konsumen maupun keuntungan yang akan diperoleh.

Persaingan antara perusahaan tahu mengharuskan perusahaan ini harus menampilkan produk tahu yang berkualitas sehingga dapat bertahan atau *survive*. Salah satu cara untuk mencapai tujuan tersebut adalah perusahaan harus memiliki suatu sistem pengendalian mutu. Dalam pencapaian peningkatan kualitas mutu tersebut, diperlukan penerapan sistem jaminan keamanan pangan yang optimal mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk sampai ketangan konsumen. Konsumen selalu menginginkan produk memiliki mutu yang baik sesuai yang diharapkan dan selalu konsisten. Mutu yang baik dapat diperoleh dengan adanya pengendalian mutu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir yang dihasilkan.

Permintaan konsumen terhadap produk tahu saat ini cukup besar sehingga produksi tahu yang dihasilkan setiap harinya juga cukup besar. Untuk menjaga produk tahu yang baik sesuai dengan permintaan konsumen diperlukan adanya pengendalian mutu produksi tahu. Dalam melakukan pengembangan usaha khususnya di sektor *home industry*, perlu menganalisa apa yang menjadi kekurangan atau kelemahan dalam menciptakan suatu produk. Masalah yang dihadapi oleh *home industry* saat ini adalah timbulnya cacat produk yang mempengaruhi permintaan konsumen maupun keuntungan yang akan diperoleh.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik perusahaan, *home industry* “Tahu Mekar Sari” saat ini mendapat keluhan dari konsumen atas kualitas produk tahu yang buruk diantaranya tekstur lembek, perubahan warna, dan adanya bau asam. Dari ketiga jenis kerusakan tahu pada *home industry* “Tahu Mekar Sari”, tekstur lembek yang memiliki kerusakan paling tinggi dalam setiap produksinya dan yang sering banyak mendapat keluhan dari konsumen.

Tabel 1.1 Data Cacat Tahu

No	Tanggal	Jumlah produksi (biji)	Kecacatan			Total kecacatan (biji)	Persentase cacat (%)
			Tekstur lembek (biji)	Perubahan warna (biji)	Adanya bau asam (biji)		
1	6/Juli/2019	1450	15	9	7	31	3,14
2	7/Juli/2019	1360	6	3	8	17	2,25
3	8/Juli/2019	1350	11	6	3	20	2,48
4	9/Juli/2019	1370	9	3	4	16	2,17
5	10/Juli/2019	1390	5	8	11	24	4,04
6	11/Juli/2019	850	8	6	3	17	3,00
7	12/Juli/2019	840	13	11	6	30	3,57
8	13/Juli/2019	830	8	6	7	21	3,53
9	14/Juli/2019	810	7	5	2	14	2,73
10	15/Juli/2019	820	9	7	9	25	4,05
11	16/Juli/2019	780	15	9	4	28	3,59
12	17/Juli/2019	1200	25	12	11	48	4,00
13	18/Juli/2019	1250	20	8	12	40	3,20
14	19/Juli/2019	1230	14	10	4	28	3,28
15	20/Juli/2019	1250	34	16	12	62	4,96
16	21/Juli/2019	1160	25	13	6	44	3,79
17	22/Juli/2019	750	15	16	1	32	4,27
18	23/Juli/2019	1050	12	9	11	32	4,05
19	24/Juli/2019	1100	20	8	7	35	4,18
20	25/Juli/2019	1080	23	12	14	49	4,54
21	26/Juli/2019	1070	20	8	8	36	4,36
22	27/Juli/2019	1100	10	5	14	29	3,64
23	28/Juli/2019	1150	8	7	5	20	2,74
24	29/Juli/2019	1130	10	5	2	17	2,50
25	30/Juli/2019	1150	6	10	6	22	2,91
26	31/Juli/2019	1180	9	7	7	23	2,95

Sumber : Observasi *Home Industry*

Tabel 1.1 menunjukkan data produk cacat pada proses produksi tanggal 6 Juli – 31 Juli 2019.

Berdasarkan data observasi Tabel 1.1 cacat produk pada tahu disebabkan karena tekstur lembek, perubahan warna, dan adanya bau asam. Dari data diatas dilihat bahwa *home industry* "Tahu Mekar Sari" mempunyai masalah dengan kecacatan produk dalam setiap produksinya karena *home industry* "Tahu Mekar Sari" menetapkan batas cacat tidak lebih dari 3%. Untuk mengurangi terjadinya cacat produk *home industry* tersebut perlu melakukan perbaikan mutu agar produk cacat dalam setiap produksi bisa berkurang.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari penelitian pendahuluan diketahui permasalahan terjadi ketidaksesuaian produk yang dihasilkan oleh perusahaan sehingga tentunya masalah ini akan berdampak pada loyalitas dari konsumen serta perusahaan akan sulit mempertahankan keuntungan yang stabil, sehingga perlu adanya penelitian untuk melihat tingkat pencapaian kualitas proses produksi yang telah dilakukan oleh *home industry* Tahu Mekar Sari dengan melakukan perbaikan mutu.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah "Bagaimana perbaikan mutu produksi tahu pada *home industry* "Tahu Mekar Sari" di Desa Babadan, Patianrowo, Nganjuk?"

1.4 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperbaiki mutu produksi tahu pada *home industry* "Tahu Mekar Sari" di Desa Babadan, Patianrowo, Nganjuk.

1.5 Batasan Masalah

Karena luasnya permasalahan yang di hadapi di industri rumahan tahu ini, perlu diberikan batasan-batasan masalah, guna untuk memudahkan

pemahaman, maka batasan masalah ditekankan pada proses produksi tahu di *home industry* di Desa Babadan, Patianrowo, Nganjuk.

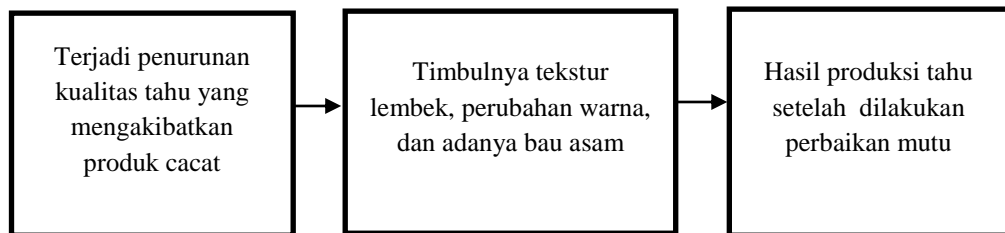
1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan pengetahuan bagaimana pengendalian mutu dapat bermanfaat untuk mengendalikan tingkat kerusakan/cacat pada produk yang terjadi di industri rumahan.
2. Memberikan manfaat bagi pihak *home industry* sebagai bahan masukan yang berguna, terutama dalam menentukan strategi pengendalian kualitas yang dilakukan industri dimasa yang akan datang sebagai upaya peningkatan kualitas produksi.

1.7 Kerangka berpikir

Untuk menyelesaikan masalah di *home industry* di Desa Babadan, Patianrowo, Nganjuk dapat dikemukakan kerangka berpikir sebagai berikut :



Gambar 1.1 Kerangka berpikir