

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Seiring dengan perkembangan dunia industri era globalisasi serta tuntutan kemajuan teknologi, Indonesia memiliki berbagai macam sektor yang memiliki peran penting dalam perekonomian, antara lain usaha mikro, kecil dan menengah (Febrianto, 2023). Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) merupakan usaha yang mempunyai dampak pada perekonomian Indonesia, baik dari sisi penyerapan lapangan pekerjaan maupun sisi jumlah usaha. Semakin bertambahnya jumlah UMKM yang terus meningkat saat ini menyebabkan persaingan bisnis semakin ketat dan konsumen menjadi lebih kritis dalam memilih suatu produk (Julianty, 2019).

Dengan adanya kebutuhan akan suatu produk mendorong UMKM untuk selalu mengutamakan kebutuhan serta keinginan konsumen dengan terus menjaga kualitas produk. Kualitas produk adalah nilai penting bagi masyarakat untuk membeli suatu produk. Kualitas merupakan jaminan yang harus disediakan oleh perusahaan untuk memastikan kepuasan pelanggannya (Samudro et al., 2020). Suatu produk dinyatakan berkualitas jika produk tersebut memenuhi standar sesuai yang telah ditetapkan perusahaan dan sesuai dengan kebutuhan atau keinginan pelanggan. Maka dari itu, perusahaan perlu terus-menerus melakukan peningkatan terhadap sumber daya yang dimilikinya, mulai dari tenaga kerja hingga mesin, serta semua faktor lain yang mendukung proses produksi dan kualitas produk.

Dalam proses produksi tidak selalu berjalan dengan baik. Ketika hal ini terjadi, perusahaan akan mengalami kerugian karena produk yang dihasilkan cacat dan tidak dapat dijual di pasaran. Bahkan jika produk dapat terjual pun pelanggan akan merasa tidak puas akibat kualitas yang tidak sesuai atau bahkan bisa menurunkan kepercayaan pelanggan terhadap perusahaan. Oleh karena itu, agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas dengan melakukan pengawasan pengendalian disetiap proses produksinya. Kegiatan pengawasan sangat membantu perusahaan dalam mengetahui produk apa saja yang memenuhi standar yang ditetapkan perusahaan dan produk mana saja yang rusak atau cacat, sehingga dapat meminimumkan kerusakan produk.

Pengendalian Kualitas (*Quality Control*) sangatlah penting karena dapat menentukan berhasil atau tidaknya perusahaan dalam mencapai tujuan. Kegiatan pengendalian kualitas yang kurang efektif dan dilakukan secara terus menerus merupakan perlakuan negatif berkepanjangan dan mengganggu, sehingga dapat mengakibatkan banyaknya produk rusak atau cacat, target produksi tidak dapat tercapai baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Keadaan tersebut menghambat perusahaan dan sangat merugikan serta mengancam keberlangsungan perusahaan.

Suatu upaya untuk mengoptimalkan kualitas agar sesuai standar yang dimiliki adalah dengan menerapkan sistem pengendalian terhadap kualitas yang tepat, mempunyai tujuan dan tahapan yang jelas, serta memberikan inovasi dalam melakukan pencegahan dan penyelesaian masalah-masalah yang dihadapi perusahaan. Sebab itu, pengendalian kualitas sangat penting untuk direalisasikan, ketika perusahaan mampu melakukan pengendalian kualitas dengan baik, tentu hal

ini akan berdampak positif pada perusahaan seperti kepuasan konsumen terjaga. Standar kualitas tidak hanya dari produk jadi namun dapat juga dari bahan baku, proses produksi, baru pada produk jadi (Handayani, 2020).

Usaha pembuatan tempe merupakan usaha yang bergerak dibidang produksi. Salah satunya yaitu, Industri kecil dibidang manufaktur UMKM tempe Sugiarti yang terletak di Jl. Perum Kopti, Margahayu Utara, Kec. Babakan Ciparay, Kota Bandung. Usaha industri ini sudah berdiri kurang lebih sejak tahun 1970 yang dimana perusahaan melakukan proses untuk mengubah bahan mentah menjadi barang jadi dan memiliki nilai jual. Dalam proses produksi industri tempe diperlukan 2 kwintal kedelai untuk menghasilkan \pm 1.000 bungkus tempe dalam setiap harinya. Dalam proses produksi tempe Sugiarti banyak ditemukan produk yang belum sesuai harapan konsumen yaitu, terdapat adanya bentuk yang tidak seragam karena proses penataan tidak tertata rapi, lalu kerusakan dimakan oleh hewan kemudian terdapat warna atau bintik hitam pada beberapa permukaan tempe. Adanya kendala tersebut karena proses produksi masih dilakukan secara manual hampir pada semua tahapan produksi dilakukan oleh tenaga manusia, mulai dari proses perebusan, pencucian, perendaman, pengeringan, peragian hingga pengemasan. Maka jika terjadi produk rusak terus menerus yang dihasilkan dapat mempengaruhi profit yang diperoleh perusahaan.

Permasalahan dalam meningkatkan kualitas produk masih terjadinya ketidaksesuaian dalam penerimaan produk karena memungkinkan terjadinya kesalahan produksi, seperti tabel berikut ini:

Tabel 1. 1 Hasil Pengendalian Kualitas produk Tempe dan jumlah intensitas kesalahan pada Tempe Sugiarti Bandung Tahun 2023

Bulan	Jumlah Produksi	Intensitas kesalahan	Persentase (%)	Faktor Ketidaksesuaian		
				Cacat Dimakan Hewan	Bentuk Tidak Rata	Berwarna Kehitaman
Januari	26831	7	14	4	2	1
Februari	27237	5	10	3	0	2
Maret	28543	6	12	2	4	0
April	37608	9	18	2	5	2
Mei	26114	4	8	3	1	0
Juni	26401	6	12	2	3	1
Juli	26987	5	10	2	2	1
Agustus	28031	8	16	3	3	2
September	26553	5	10	1	3	1
Oktober	37773	13	26	4	3	6
November	26741	7	14	3	0	4
Desember	27054	6	12	1	3	2
Total	345873	81	162	30	29	22

Dari tabel 1.1 di atas menunjukkan bahwa setiap bulannya masih terdapat ketidaksesuaian dalam produksi produk Tempe Sugiarti. Data persentase tingkat kesalahan tertinggi berada dibulan Oktober, dimana presentase nya mencapai 26% sedangkan standar toleransi kecacatan atau kegagalan yang telah ditetapkan oleh perusahaan Tempe Sugiarti yaitu tidak lebih dari 25%. Penetapan batas toleransi tersebut mempertimbangkan harga bahan baku yang digunakan dalam olahan tempe, bahan baku utama Tempe Sugiarti Bandung menggunakan kacang kedelai yang didapatkan dari koperasi produsen tempe dan tahu Indonesia (KOPTI) sehingga presentase kerusakan diupayakan sekecil mungkin. Faktor ketidaksesuaian disebabkan oleh proses pengendalian kualitas (*Quality Control*) yang dilakukan masih secara manual tanpa dilengkapi alat pengecekan kualitas yang memadai, sehingga timbul ketidaksesuaian berupa kerusakan tempe karena dimakan hewan, bentuk yang dihasilkan tidak rata sehingga tidak sesuai ukuran dan

beberapa permukaan tempe ditemukan berwarna kehitaman. Untuk menjaga tingkat kecacatan produk maka perlu dilakukannya pengendalian kualitas yang memberikan dampak terhadap standar kualitas produk. Oleh karena itu faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pengendalian produksi, dari data di atas terdapat masalah seperti terlihat di tabel 1.1 yaitu:

1. *Man power* (tenaga kerja)

Pada faktor manusia sering terjadi kesalahan pada bagian proses tahapan pembuatan tempe, seperti pengolahan dan pengemasan, dilakukan secara manual. Kesalahan tenaga kerja seperti kurangnya kebersihan atau kelalaian dapat mengakibatkan kontaminasi produk.

2. *Methods* (metode)

Walaupun standar-standar kontrol telah ditetapkan oleh pemilik perusahaan, namun sering kali terjadi kesalahan dalam kegiatan proses produksi sehingga kualitas produk ada yang mengalami kegagalan yang cukup besar.

3. *Motivation* (motivasi)

Pemberian motivasi telah sering sekali diberikan oleh pemilik usaha kepada karyawannya, namun dikarenakan kurangnya pendidikan yang dimiliki oleh para pegawainya sehingga penerapan motivasi yang dilakukan pemilik usaha kurang dipahami oleh para pegawainya yang menyebabkan sering terjadi kelalaian kerja.

4. *Money* (uang) atau Modal

Dikarenakan sering terjadinya kegagalan produk diluar standar yang telah ditentukan tiap tahunnya, maka laba yang di dapat oleh perusahaan tersebut menjadi berkurang.

Untuk itu pentingnya untuk mempertahankan kualitas produksi (*Quality Control*) dengan menggunakan standarisasi yang efisien dan efektif. keadaan ini merupakan suatu hal yang wajar dan tidak dapat dihindari, karen setiap perusahaan memiliki tujuan untuk mencapai kestabilan, perusahaan harus berusaha agar tetap memenuhi fungsi dalam menunjang perkembangan dan kesuksesan terhadap persaingan perusahaan yang sejenis. Maka untuk mencapai hal tersebut perlu adanya pengendalian kualitas, karena kualitas merupakan preferensi yang utama bagi konsumen untuk dapat tetap dapat diterima dan konsumen akan merasa puas dengan usaha tersebut.

Berkaitan dengan hal-hal tersebut peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian lebih lanjut berkaitan dengan pengendalian kualitas dalam upaya meminimalisir ketidaksesuaian produk yang telah diterapkan. Ketertarikan tersebut peneliti tuangkan dalam judul : **“Pengendalian Kualitas Produk Pada UMKM Tempe Sugiarti Bandung”**

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka berikut ini adalah perumusan masalah yang mendasari penelitian:

1. Bagaimana gambaran umum pada UMKM Tempe Sugiarti Bandung?
2. Bagaimana pengendalian kualitas produk pada UMKM Tempe Sugiarti Bandung?
3. Apa saja faktor - faktor yang mempengaruhi pengendalian kualitas produk pada UMKM Tempe Sugiarti Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, tujuan dari penelitian yang dilakukan oleh peneliti diantara lain adalah:

1. Untuk mengetahui Gambaran umum pada UMKM Tempe Sugiarti Bandung
2. Untuk mengetahui analisis pengendalian kualitas produk pada UMKM Tempe Sugiarti Bandung?
3. Untuk mengetahui apa saja faktor - faktor yang mempengaruhi pengendalian kualitas produk pada UMKM Tempe Sugiarti Bandung

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan atau manfaat yang diperoleh setelah Penelitian ini diharapkan mempunyai beberapa nilai guna diantaranya:

a. Secara teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan ilmu dan referensi yang dapat berguna terhadap pengembangan tentang produksi terutama pengendalian kualitas produk pada UMKM tempe Sugiarti dan hasil penelitian ini juga dapat dipergunakan oleh akademik dalam hal ini jurusan Administrasi Bisnis Universitas Pasundan sebagai referensi perpustakaan.

b. Secara praktis

- 1) Bagi Perusahaan sebagai bahan pertimbangan yang diharapkan mampu memberikan saran dan masukan terhadap UMKM tempe Sugiarti khususnya mengenai langkah-langkah yang perlu diambil pada pengendalian kualitas produk.
- 2) Bagi peneliti merupakan sebagai bahan tambahan pengetahuan dan wawasan yang berharga karena dapat melihat penerapan ilmu secara nyata, dalam penelitian ini peneliti memahami, mengetahui serta mendalami yang berhubungan dengan pengendalian kualitas produk di suatu perusahaan.
- 3) Bagi pihak lain diharapkan penelitian ini dapat memberikan wawasan ataupun informasi bagi pembaca dan pihak-pihak lain mengenai pengendalian kualitas produk serta dapat menjadi bahan masukan untuk peneliti selanjutnya.

1.5 Lokasi dan Lamanya Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Lokasi Penelitian pada Tempe Sugiarti Bandung beralamat di Perum Kopti. Jalan Terusan Holis No.29 RT/RW 02/10 Margahayu Utara, Kecamatan. Babakan Ciparay, Kota. Bandung. Jawa Barat 40224.

1.5.2 Lamanya Penelitian

Dalam proses pelaksanaan penelitian ini pengumpulan data-data pengelolaan hingga pelaporan adalah selama 6 (enam) bulan terhitung dari bulan Oktober 2024 sampai bulan Maret 2025

Tabel 1. 2
Lokasi dan lamanya penelitian

No	Keterangan	Tahun 2024												Tahun 2025													
		Oktober				November				Desember				Januari				Februari				Maret					
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
TAHAP PERSIAPAN																											
1	Penjajakan	■																									
2	Studi Kepustakaan	■	■	■	■																						
3	Pengajuan Judul	■																									
4	Bimbingan	■	■	■	■																						
5	Penyusunan Usulan Penelitian	■	■	■	■	■	■																				
6	Seminar Usulan Penelitian											■															
TAHAP PENELITIAN																											
1	Pengumpulan Data											■	■	■													
	a. Observasi											■	■	■													
	b. Wawancara											■	■	■	■												
	c. Dokumentasi											■	■	■	■												
2	Pengolahan Data														■	■											
3	Analisis Data														■	■	■										
TAHAP PENYUSUNAN																											
1	Pembuatan Laporan																								■	■	■
2	Perbaikan Laporan																								■	■	■
3	Sidang Skripsi																									■	■
Sumber : Data Peneliti (2025)																											