

BAB I

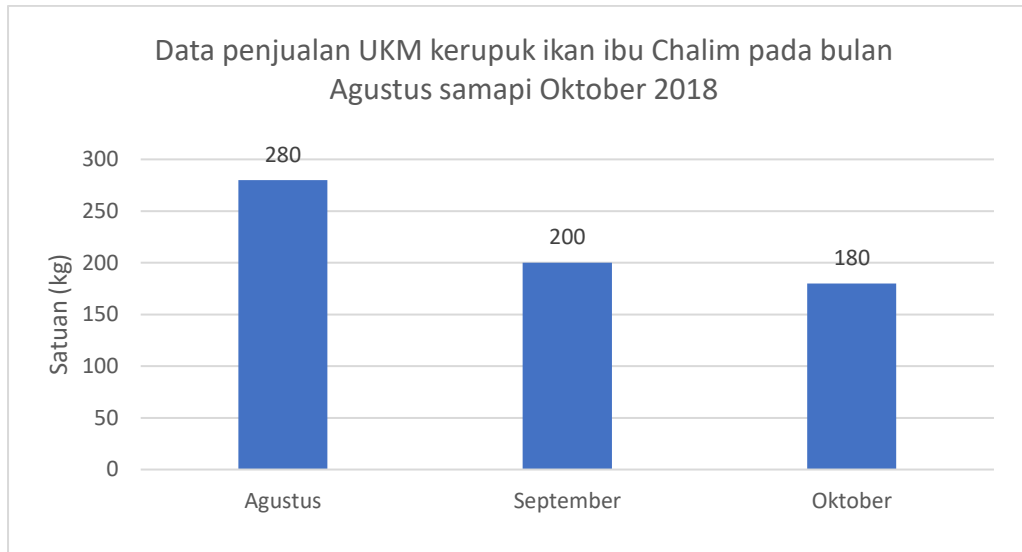
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era globalisasi yang semakin kompetitif ini, setiap pelaku bisnis yang ingin memenangkan persaingan akan memberikan perhatian penuh pada mutu dan kualitas produk dan jasa. Dalam dunia industri, kualitas barang yang dihasilkan merupakan faktor yang sangat penting dan merupakan faktor kunci yang membawa keberhasilan usaha dalam meningkatkan posisi bersaing. Perhatian penuh terhadap kualitas akan memberikan dampak langsung kepada perusahaan.

Kualitas merupakan prioritas utama untuk menampilkan keunggulan industri. Bagi pelanggan, kualitas merupakan desain yang bagus, kinerja yang bisa di andalkan, kiriman yang cepat, dan menyediakan barang atau jasa yang sesuai dengan yang diharapkan oleh konsumen dan tentunya dengan harga yang kompetitif. Sedangkan bagi suatu perusahaan, kualitas merupakan menjaga keefesienan dan proses agar tetap dalam keadaan sebaik-baiknya (Kurniawan,2010).

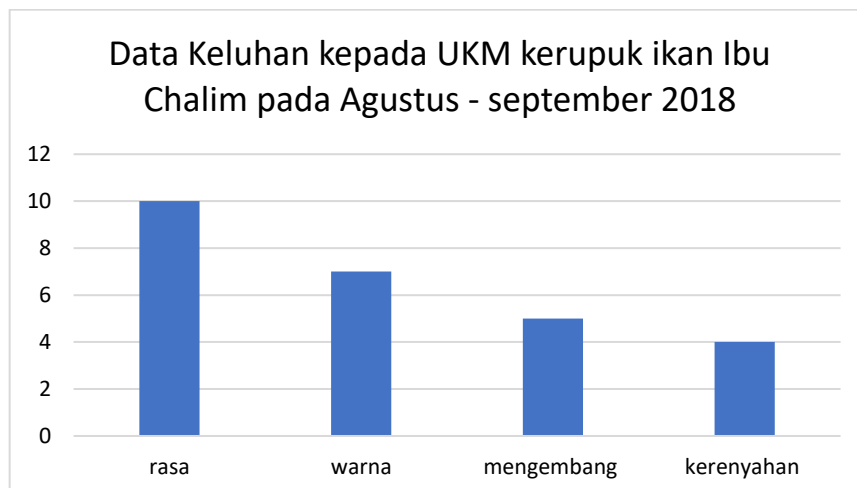
Sebagai contoh UKM kerupuk ikan Ibu Chalim yang mempunyai potensi untuk mengembangkan usahanya agar bisa lebih maju dibandingkan dengan UKM yang lain dikarenakan UKM kerupuk Ikan Ibu Chalim ini mempunyai ciri khas tersendiri terhadap rasa kerupuknya. UKM kerupuk ikan Ibu Chalim adalah salah satu industri yang mengelolah atau memproduksi kerupuk ikan. UKM kerupuk ikan Ibu Chalim ini terletak di daerah Mengare tepatnya di kecamatan manyar, kabupaten Gresik. Setiap bulannya UKM kerupuk ikan Ibu Chalim memproduksi kerupuk sebanyak 300kg setiap bulan akan tetapi, penjualan kerupuk setiap bulannya dapat dilihat pada Gambar 1.1



Gambar 1.1 Data penjualan

Sumber: hasil wawancara kepada pemilik UKM kerupuk Ikan Gambar

Kerupuk ikan ini banyak disukai oleh konsumen namun bayak juga yang mengeluh akan kerupuk ikan ini. Oleh karena itu perusahaan ini memerlukan pembaharuan dalam memproduksi kerupuk untuk menangani keluhan konsumen yang terjadi. Keluhan konsumen yang ada antara lain adalah dalah hal rasa, warna, kemampuan mengembang, dan tingkat kerenyahannya. Berikut ini adalah prosentase yang menunjukkan berbagai macam keluhan konsumen terhadap kerupuk ikan yang di buat oleh UKM kerupuk ikan Ibu Chalim.



Gambar 1.2 Data Keluhan Konsumen

Sumber: hasil wawancara kepada pemilik UKM kerupuk Ikan

Dari Gambar diatas dapat dilihat bahwa keluhan konsumen yang paling tinggi berada pada rasa yang menghasilkan sebanyak 10 keluhan, warna dari kerupuk sebanyak 7 keluhan, kemampuan mengembang 5 keluhan, dan dengan , kerenyahannya sebanyak 4 keluhan. Dari beberapa keluhan yang di keluhkan oleh konsumen adalah kebanyakan dari rasa kerupuk ikan yang terkadang rasa dari kerupuk ikan UKM Ibu Chalim ini masih kurang terasa ikannya, kurang terasa penyedap rasanya, terkadang kurang terasa gurih dan terkadang terlalu asin. Adapun faktor-faktor dalam pembuatan kerupuk ikan adalah garam, penyedap rasa, ketumbar, bawang putih, dan kaldu ikan. Sedangkan komposisi pembuatan kerupuk saat ini adalah tepung tapioka sebanyak 1 kg, garam sebanyak 3 gram, penyedap rasa sebanyak 4 gram, ketumbar sebanyak 3 gram, bawang putih sebanyak 10 gram, kaldu ikan sebanyak 500 gram, dan air sebanyak 500 mili liter. Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha perbaikan kualitas kerupuk ikan dengan menggunakan metode taguchi agar pembuatan kerupuk bisa sesuai dengan selera konsumen.

Salah satu metode eksperimen yang memberikan hasil yang luar biasa dalam desain eksperimen adalah metode taguchi. Pemilihan metode taguchi bertujuan untuk merancang produk menjadi produk berkualitas yang kokoh terhadap variasi komponen serta meminimalkan variasi sekitar target. Dimana metode taguchi memiliki keunggulan diantaranya adalah lebih efisien karena menggunakan matriks ortogonal sehingga dapat memberikan informasi sebanyak mungkin semua faktor yang mempengaruhi parameter yang didapat dari jumlah eksperimen yang ekonomis, memungkinkan diperolehnya suatu proses yang menghasilkan produk yang konsisten dan kokoh terhadap faktor yang tidak dapat dikontrol dan menghasilkan kesimpulan mengenai respon optimal (Isnanta,2015).

Berdasarkan dari penjelasan diatas penulis mengambil judul skripsi “ perbaikan kualitas rasa kerupuk ikan Ibu Chalim dengan pendekatan metode Taguchi pada UKM kerupuk ikan Ibu Chalim di Mengare”.

1.2 Perumusan Masalah

Adapun perumusan masalah pada penelitian ini adalah

1. Faktor apa saja yang paling berpengaruh dalam pembuatan kerupuk ikan pada UKM kerupuk ikan Ibu Chalim.
2. Bagaimana komposisi pembuatan kerupuk ikan Ibu Chalim yang sesuai dengan selera konsumen.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi faktor-faktor yang paling berpengaruh dalam pembuatan kerupuk ikan pada UKM kerupuk ikan Ibu Chalim.
2. Menentukan komposisi pembuatan kerupuk iakn ibu chalim yang sesuai dengan selera konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Pada penelitian ini, diharapkan dapat memberikan masukan yang bermanfaat bagi perusahaan, adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui faktor apa saja yang paling berpengaruh dalam proses pembuatan krupuk ikan. Ibu Chalim.
2. Mengetahui komposisi perbandingan faktor dan level yang digunakan untuk menghasilkan kerupuk ikan.

1.5 Batasan Masalah

Untuk membatasi permasalahan agar sesuai dengan tujuan penelitian, maka diterapkan batasan masalah sebagai berikut:

1. Urutan proses pembuatan kerupuk ikan disesuaikan dengan prosedur yang sudah di pakai perusahaan.
2. Data penilaian untuk respon digunakan uji organoleptik kepada pihak yang bersangkutan seperti konsumen tetapnya.

1.6 Asumsi – Asumsi

Asumsi yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Responden yang menilai produk kerupuk ikan dengan menggunakan uji organoleptik adalah orang yang mengerti dan memahami benar produk kerupuk ikan.

1.7 Sistematika Penelitian

Sistematika dalam penelitian skripsi ini terdiri dari 5 (lima) bab. Pada masing-masing bab terbagi menjadi beberapa sub bab, sehingga pembaca dapat mudah untuk mengetahui gambaran secara ringkas mengenai uraian dalam setiap bab.

BAB I PENDAHULUAN

Berisikan mengenai penjelasan umum yang terdiri dari latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, asumsi-asumsi dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Berisikan teori-teori yang berhubungan dengan objek penelitian, metode beserta perumusan yang akan digunakan dalam pengolahan data dan perancangan produk dalam Tugas Akhir ini yaitu teori metode Taguchi.

BAB III METODE PEMECAHAN MASALAH

Berisikan penjelasan mengenai model pemecahan masalah dan langkah-langkah yang diambil untuk menyelesaikan masalah dengan menggunakan metode Taguchi.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Berisikan tentang data-data yang diperoleh di lapangan yang sesuai dengan objek tugas akhir yang akan digunakan untuk memecahkan masalah yang sedang di teliti, sedangkan pengolahan data berisikan tentang proses perubahan data mentah menjadi suatu hasil yang bisa dipahami sehingga membantu didalam menganalisa.

BAB V ANALISA DAN PEMBAHASAN

Berisikan analisis dan pembahasan dari hasil pengolahan data, pada bagian ini akan dibahas analisis dari hasil pengolahan data tentang pembuatan kerupuk ikan.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Berisikan kesimpulan atas dasar pembahasan dari bab-bab sebelumnya yang mencerminkan jawaban atas permasalahan yang dirumuskan, dan juga memberikan saran yang berisikan saran yang merupakan tindak lanjut dari kesimpulan, berupa anjuran rekomendasi atas kesimpulan yang diambil.