

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu bahan makanan pokok di negeri ini, yang termasuk dalam makanan 4 (empat) sehat 5 (lima) sempurna. Tahu juga merupakan makanan yang mengandung sangat banyak gizi dan cukup mudah untuk diproduksi. Untuk memproduksi tahu bahan-bahan yang dibutuhkan hanya berupa kacang kedelai. Tidak heran jika saat ini kita dapat menemukan banyak sekali pabrik pembuatan tahu, baik dalam bentuk usaha kecil dan usaha menengah yang masih menggunakan cara konvensional ataupun usaha-usaha yang sudah cukup sukses dengan cara pembuatan yang lebih modern.

Perkembangan dunia usaha di Indonesia mulai menampakkan kemajuan yang cukup pesat. Hal ini dibuktikan dengan munculnya berbagai macam usaha yang tersebar diseluruh penjuru Indonesia, mulai dari usaha kecil yang dimiliki perseorangan sampai perusahaan yang telah mapan dengan memiliki anak cabang yang cukup banyak. Dengan demikian persaingan antara perusahaan tidak dapat di hindarkan, untuk itu setiap perusahaan harus pandai memutar otak agar dapat memenangkan persaingan dan mencapai tujuan perusahaan yang sebenarnya yaitu mencapai keuntungan yang maksimal. Selanjutnya perusahaan harus mampu meningkatkan kinerja, khususnya dalam proses produksi sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan memenuhi harapan konsumen. (Yamit Y, 1998).

Keberhasilan tahu membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses produksi kopi pengolahan dan pemasaran komoditas tahu. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu tahu terus dilakukan sehingga daya saing tahu di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia. Keamanan pangan (*food safety*) merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Kantor Menteri Negara Urusan Pangan). Winarno (1997) mengatakan Bahwa yang dimaksud keamanan makanan diartikan sebagai terbebasnya makanan dari zat-zat atau bahan yang dapat membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu secara

alami terdapat dalam bahan makanan yang digunakan, atau tercampur secara sengaja atau tidak sengaja ke dalam bahan makanan atau makanan jadi. Keamanan pangan dipengaruhi oleh lingkungan, sosial budaya dan ekonomi, sistem pangan dan distribusi pangan, saling ketergantungan antara gizi dan keamanan pangan. Makanan yang tidak aman kalau dipaksakan dikonsumsi akan timbul gangguan kesehatan dan bisa berakibat lebih jauh pada kematian.

Penanganan proses yang tepat pada pengolahan tahu bertujuan untuk menjaga mutu dan melindungi konsumen dari bahaya fisik maupun kimia. IKM SUMBER RIZKI telah menerapkan prinsip pengolahan tahu yang baik dan sebagian dari proses menggunakan alat yang modern, sehingga memiliki sistem keamanan pangan yang baik. Selain itu IKM SUMBER RIZKI memiliki pangsa pasar yang luas meliputi wilayah Lawang, Purwosari, Sukorejo/Wonorejo, Pandaan.

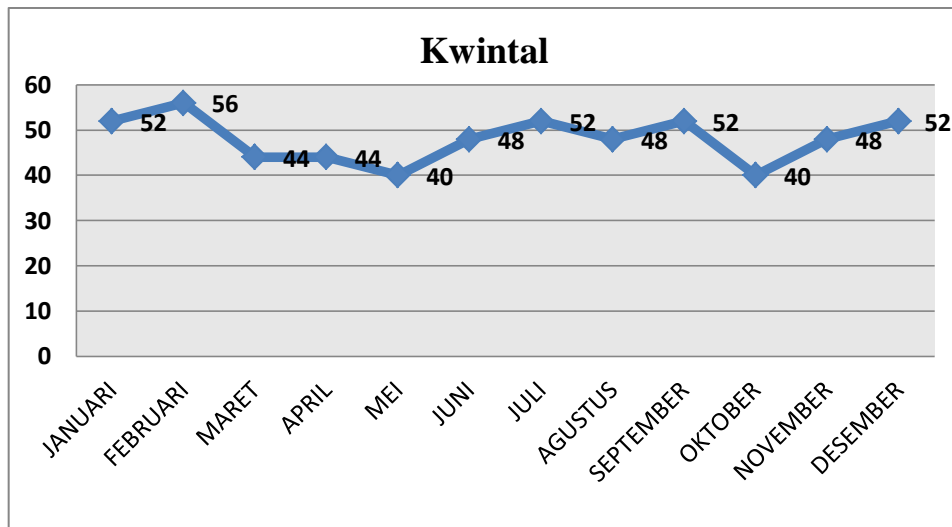
Berikut adalah beberapa data produksi dan penjualan Tahu di IKM Sumber Rezeki berikut tabelnya.

Tabel 1.1 Data Produksi Dan Penjualan Tahu di IKM Sumber Rezeki Tahun 2017

<b>No</b>	<b>Bulan</b>	<b>Bahan Baku (Kedelai)</b>	<b>Proses Produksi (Tahu)</b>	<b>Produk Cacat</b>
1	Januari	52 kwintal	41600	3900
2	Februari	56 kwintal	44800	4200
3	Maret	44 kwintal	35200	3300
4	April	44 kwintal	35200	3300
5	Mei	40 kwintal	32000	3000
6	Juni	48 kwintal	38400	3600
7	Juli	52 kwintal	41600	3900
8	Agustus	48 kwintal	38400	3600
9	September	52 kwintal	41600	3900
10	Oktober	40 kwintal	32000	3000
11	November	48 kwintal	38400	3600
12	Desember	52 kwintal	41600	3900

Sumber: ikm sumber rizeki 2017.

Maka dapat digambarkan dengan grafik sebagai berikut:



Gambar 1.2 Output dibulan januari 2017 sampai bulan desember 2017

Data di atas menunjukkan bahwa persentase kecacatan produk tahu ikm sumber rizeki yang dihasilkan diatas sebanyak 9,3%. Jumlah kecacatan ini melebihi nilai toleransi kecacatan yang telah ditetapkan UKM, untuk itu perlu dilakukan penelitian terhadap faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kecacatan produk tahu ikm sumber rizeki.

Penelitian terhadap kualitas produk dapat dilakukan dengan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas tahu ikm sumber rizeki untuk melihat interaksi antar faktor tersebut dan menentukan kombinasi faktor dan level faktor agar mengurangi jumlah produk cacat dengan menggunakan metode taguchi. juga dilakukan untuk menentukan faktor yang paling mempengaruhi kualitas tahu ikm sumber rizeki tersebut dengan melihat potensi kegagalan yang paling besar dan menganalisis efeknya serta memberikan rekomendasi tindakan perbaikan yang dapat mengeleminasi kegagalan. Maka metode Taguchi, digunakan untuk menganalisis faktor dan interaksi yang mempengaruhi kualitas tahu ikm sumber rizeki serta menentukan kombinasi faktor dan level faktor yang optimal serta penentuan kegiatan perbaikan prioritas yang dapat mengeleminasi tahu ikm sumber rizeki yang cacat.

Dari metode taguchi ini dapat diharapkan dan dapat diketahui kualitas dari produksi tahu ikm sumber rizeki. Maka dari permasalahan yang terjadi pada UKM

itu, peneliti melakukan penelitian dengan judul taguchi. Karena metode ini digunakan untuk menganalisis faktor dan interaksi yang mempengaruhi kualitas tahu ikm sumber rezeki.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Apakah produk Tahu yang diproduksi IKM Sumber Rezeki sudah memenuhi syarat dari ukm?
2. Faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas tahu di IKM Sumber Rezeki?
3. Bagaimana mengatasi produk cacat yang ada di IKM Sumber Rezeki?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan internasional dari praktik kerja lapangan di industri tahu IKM Sumber Rezeki Purwosari adalah:

- a. Untuk mengetahui produk tahu yang di produksi IKM Sumber Rezeki sudah memenuhi syarat dari ukm
- b. Mengetahui faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas tahu IKM Sumber Rezeki
- c. Mengetahui cara mengatasi produk cacat di IKM Sumber Rezeki

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Bagi Perusahaan
  - a. Menambah pengetahuan, wawasan dan pengalaman mahasiswa mengenai kondisi lapangan sistem keamanan pangan pengolahan tahu saat kerja di IKM Sumber Rezeki
  - b. Mengetahui Proses Pengolahan pangan yang sebelumnya hanya dalam teori Implementasi ilmu di tempat ke lokasi dan menambah masukan ke perusahaan tentang sistem keamanan pangan.
2. Bagi Peneliti
  - a. Produk IKM Sumber Rezeki yang saya pilih untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan jenjang pendidikan sarjana di Fakultas TEKNIK jurusan TEKNIK INDUSTRI Universitas Yudharta Pasuruan,

sehingga menghasilkan sistem pengolahan dan sistem keamanan pangan produk tahu

- b. Menerapkan teori yang didapat ketika masa perkuliahan dengan realita yang dihadapi ketika Praktek di tempat IKM Sumber Rezeki.

### **1.5 Ruang Lingkup**

Agar penulis proposal skripsi ini tidak menyimpang dan mengembang dari tujuan yang semula direncanakan sehingga mempermudah mendapatkan data dan informasi yang diperlukan, maka penulis menetapkan batasan-batasan sebagai berikut: peneliti terhadap kualitas produk dapat dilakukan dengan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas tahu ikm sumber rizeki untuk melihat interaksi tersebut dan menentukan kombinasi level faktor agar mengurangi jumlah produk cacat.

### **1.6 Sistematika Penulisan**

Pada dasarnya sistematika penyusunan laporan seminar proposal adalah hal yang sangat diperlukan di dalam pembuatana suatu karya tulis secara berurutan sehingga dapat terlihat dengan jelas mengenai masalah-maslah yang akan dibahas. Dalam hal ini, isi dari laporan seminar proposal adalah sebagai berikut:

#### **BAB I: PENDAHULUAN**

1. Latar belakang
2. Rumusan masalah
3. Tujuan dan manfaat
4. Ruang lingkup
5. Sistematika Penulisan

#### **BAB II: TINJAUAN PUSTAKA**

1. Penelitian terkait
2. Kajian Teoris
3. Kerangka Pemikiran

#### **BAB III: METODE PENELITIAN**

1. Tahapan Penelitian

2. Pengumpulan data
3. Diagram Alir Penelitian

#### BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum Perusahaan
2. Ketenagakerjaan
3. Pengolahan Data Histori

#### BAB V: PENUTUP

1. Kesimpulan
2. Saran

#### DAFTAR PUSTAKA

- Lampiran 1
- Lampiran 2
- Lampiran 3
- Lampiran 4