

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia terdiri dari ribuan gugusan pulau dengan garis pantai sepanjang 81.000 km menjadikan Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia. Sebagian besar wilayah Indonesia berupa perairan dengan luas wilayah laut mencapai 5,8 juta km², yang terdiri dari perairan kepulauan dan teritorial seluas 3,1 juta km². Dengan demikian, luas perairan Indonesia hampir lebih luas dari daratan. Kondisi ini tentunya menyediakan peluang ekonomi yang sangat besar bagi Indonesia melalui pemanfaatan hasil alam yang tersedia, salah satunya dari sektor perikanan.

Sumber daya ikan yang hidup di wilayah perairan Indonesia dinilai memiliki tingkat keragaman hayati (*bio-diversity*) paling tinggi. Sumber daya tersebut paling tidak mencakup 37% dari spesies ikan di dunia. Indonesia pun memiliki potensi besar dalam bidang perikanan budidaya. Berikut adalah tabel data produksi perikanan budidaya :

Tabel 1. Data Produksi Perikanan Budidaya

NO	KOMODITAS	2010		2011		2012		2013		2014		Kenaikan Tahun 2010-2014 (%)	
		TARGET	CAPAIAN	TARGET	CAPAIAN	TARGET	CAPAIAN	TARGET	CAPAIAN	TARGET	CAPAIAN*		CAPAIAN (%)
JUMLAH		5.376.200	6.277.923	6.847.50	7.928.963	9.415.70	9.675.533	11.632.12	13.313.84	13.449.20	9.688.460	72,04	35,61
1	Udang	400.3	380.972	460	372.577	529	415.703	608	639.59	713	418.728	58,73	32,20
	- Windu	109.14	125.519	115.72	126.157	128.7	117.888	158	178.583	188	95.764	50,94	30,04
	- Vaname	291.16	206.578	344.28	246.42	400.3	251.763	450	386.314	450	284.551	63,23	32,85
	- Udang lainnya		48.875				46.052		74.692	75	38.413	51,22	
2	Rumput laut	2.672.800	3.915.017	3.504.20	5.170.201	5.100.00	6.514.854	6.500.000	9.298.474	8.777.600	6.701.521	76,35	36,86
3	Nila	491.8	464.191	639.3	567.078	850	695.063	1.200.000	909.016	1.100.000	644.167	58,56	36,16
4	Patin	225	147.888	383	229.267	651	347	750	410.684	500	291.954	58,39	46,07
5	Lele	270.6	242.811	366	337.577	495	441.217	700	543.461	639.206	463.221	72,47	37,49
6	Mas	267.1	282.695	280.4	332.206	300	374.366	500	412.736	400	285.204	71,30	29,78
7	Gurame	40.3	56.889	42.3	64.252	44.4	84.681	125	94.605	120	82.774	68,98	31,07
8	Kakap	5	5.738	5.5	5.236	6.5	6.198	7	6.735	8.4	4.435	52,80	30,96
9	Kerapu	7	10.398	9	10.58	11	11.95	11	18.864	20	13.672	68,36	36,18
10	Bandeng	349.6	421.757	419	467.449	503.4	518.939	700	626.878	750	475.29	63,37	33,63
11	Lainnya	646.7	349.567	738.8	372.54	925.4	265.561	531.122	352.795	421	307.494	73,04	31,18

*) Data Sementara Triwulan 3 Tahun 2014

Sumber : Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya

Melihat potensi perikanan budidaya, seperti yang kita ketahui Indonesia sebagai negara agraris menempatkan pembangunan di bidang perikanan menjadi prioritas utama. Hal ini dikarenakan Indonesia merupakan salah satu negara yang

memberikan komitmen tinggi terhadap pembangunan ketahanan pangan. Terlebih lagi sebagai komponen strategis dalam pembangunan nasional.

Hasil alam dari perairan yang memiliki nilai ekonomi tinggi di pasar ekspor, antara lain ikan patin, tuna, udang dan rumput laut. Khusus ikan patin potensi alam ini pada kenyataannya belum dieksplorasi semaksimal mungkin, baik untuk memenuhi kebutuhan konsumen domestik maupun permintaan pasar ekspor. Potensi ikan patin Indonesia yang menjanjikan justru sukses dikembangkan di negara lain (Ditjen PEN/MJL/004/10/2013).

Ikan patin merupakan salah satu jenis ikan konsumsi yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Ikan patin memiliki nilai ekonomis yang tinggi karena harga jualnya yang sangat menjanjikan dan melampaui harga jual rata-rata ikan konsumsi jenis lainnya sehingga dikenal sebagai komoditi berprospek cerah (Sunarma, 2007).

Martha (2006) menyebutkan bahwa Ikan patin juga memiliki karakteristik yang menguntungkan, yakni fekunditas yang cukup tinggi, memiliki sifat omnivora serta laju pertumbuhannya yang cepat sehingga dapat dibudidayakan secara massal. Agar dapat memenuhi kebutuhan masyarakat mengkonsumsi ikan yang semakin meningkat, budidaya ikan patin juga dapat dijadikan salah satu alternatif usaha yang menguntungkan. Salah satu usaha yang dapat dijalankan yaitu ikan patin dapat dijadikan sebagai industri dengan mengolahnya menjadi *fillet*.

Fillet ikan merupakan irisan daging ikan tanpa tulang, tanpa sisik, dan kadang-kadang tanpa kulit. *Fillet* diperoleh dengan cara menyayat ikan utuh sepanjang tulang belakang, dimulai dari belakang kepala sampai ekor tetapi tulang belakang dan tulang rusuk yang membatasi rongga perut dengan badan tidak terpotong waktu penyayatan (Moeljanto, 1992). Ikan patin bersifat *nocturnal* atau melakukan aktivitas di malam hari sebagaimana umumnya ikan *catfish* lainnya. Patin suka bersembunyi di dalam liang-liang tepi sungai dan termasuk ikan dasar, hal ini dapat dilihat dari bentuk mulutnya yang condong kebawah (Susanto dan Amri, 2002). Maka industrialisasi *fillet* ikan patin dirasa memiliki prospek yang menjanjikan untuk terus berkembang.

PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan salah satunya di bidang penanganan dan pengolahan ikan beku yang berfokus pada ikan-ikan air tawar. Perusahaan milik

swasta ini didirikan oleh Bapak Sudiarso dan Ibu Hartanti Suwarna yang didaftarkan pada tanggal 12 April 2017. Perusahaan ini menghasilkan produk berupa *fillet* ikan patin sebagai produk utama. Perusahaan ini dapat memproduksi maksimal 5 ton *fillet* ikan patin perhari, dalam menjalankan aktivitas produksinya didasarkan atas pesanan dari konsumen. Dengan jumlah produksi sebanyak itu tentunya pekerja harus melaksanakan tugas masing-masing secara cepat dan tepat untuk menghasilkan kuantitas dan kualitas produk sesuai perencanaan agar konsumen puas. Sehubungan dengan meningkatnya permintaan dan banyaknya para pembudidaya ikan maka kualitas produk ikan perlu ditingkatkan sehingga dapat memenuhi keinginan konsumen dari segi mutu ikan yang segar (*fresh*).

Visi PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta yaitu menjadi usaha yang memanfaatkan hasil alam terutama ikan tawar sehingga memiliki manfaat yang tinggi. Misi PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta yaitu memberi manfaat internal khususnya karyawan dan lingkungan sekitar khususnya pemasok. Bahan baku yang digunakan berasal dari Bandung, waduk Jati Luhur, Sukabumi, Tulung Agung dan Cirata. Jaringan pasar yang telah terjalin yaitu ritel modern seperti *Lotte Mart*, agen produk ikan beku, restoran dan hotel.

Hasil perikanan merupakan bahan pangan yang mudah rusak oleh mikroorganisme pembusuk dan enzim, sehingga perlu penanganan yang baik untuk mempertahankan mutunya. Penerapan keamanan pangan seharusnya dilakukan oleh industri-industri dalam penanganan hasil perikanan untuk memenuhi standar kesehatan atau mengurangi risiko buruk. Untuk menjaga kualitas produk, beberapa perusahaan menetapkan sistem pengendalian kualitas/mutu yang dapat mengurangi kerusakan produk sehingga kualitas yang dihasilkan tidak menurun (Rizqy Candra Wijaya, 2017).

Pencapaian dan pemeliharaan tingkat kepuasan pelanggan yang memuaskan terhadap mutu produk dan jasa sekarang ini merupakan faktor yang menentukan kesehatan, pertumbuhan, dan kelangsungan hidup ekonomi bisnis. Dengan demikian, mutu menjadi pedoman yang utama dalam pengembangan dan keberhasilan implementasi program-program manajerial dan kerekayasaan untuk mewujudkan tujuan-tujuan bisnis yang utama. dan kendali mutu, tujuan-tujuan

manajerial, perkakas, teknik-teknik saat ini harus disusun sepenuhnya secara efektif untuk memuaskan permintaan dari pasar dan kerangka kerja bisnis yang baru ini.

Tujuan dari industri bersaing yang menyangkut mutu produk dapat dinyatakan dengan jelas bahwa perusahaan menyediakan suatu produk dan jasa yang bermutu yang dirancang, dibuat, dipasarkan dan dipelihara dengan biaya yang sangat ekonomis agar pelanggan mendapatkan kepuasan penuh.

Mempertahankan mutu produk tetap tinggi atau bahkan meningkatkannya merupakan hal penting bagi perusahaan dan hal ini perlu dilakukan agar konsumen yang membeli produk tersebut merasa puas sehingga tetap loyal terhadap produk yang dihasilkan perusahaan. Supaya produk yang dihasilkan tetap sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan dan sesuai dengan kebutuhan konsumen adalah dengan menerapkan pengendalian mutu.

Pengendalian mutu merupakan upaya untuk mengendalikan standar mutu suatu produk agar sesuai dengan spesifikasi mutu yang telah direncanakan atau ditetapkan sebelumnya. Standar mutu yang dimaksud misalnya dalam bentuk ukuran, kegunaan, warna dan lain-lain. Tujuan dari pengendalian mutu itu sendiri adalah untuk mengetahui sampai sejauh mana proses dan hasil produk yang dibuat sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan, sehingga diharapkan diterima oleh konsumen.

PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta menjaga kualitas produk dengan cara meningkatkan standar-standar sertifikasi, sedangkan untuk alat pengendalian mutunya menggunakan form. Walau sudah menjaga kualitasnya, masih terdapat komplain dari konsumen mengenai kualitasnya seperti Ikan bau lumpur, produk mencair, *glazing* terlalu tebal, dan ukuran tidak sesuai juga masih terdapat beberapa produk cacat. Berikut merupakan data keluhan yang terjadi di PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta :

Tabel 2. Data Komplain/Keluhan Konsumen di PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta

NO	Komplain/Keluhan	Persentase Komplain		
		2017	2018	2019
1	Ikan bau lumpur	8%	13%	11%
2	Produk mencair	9%	7%	6%
3	<i>Glazing</i> terlalu tebal	11%	13%	10%
4	Ukuran tidak sesuai	14%	18%	15%

Sumber : Data Komplain/Keluhan PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta Tahun 2017 – 2019

Pada tabel 2, bisa dilihat bahwa persentase keluhan terbanyak ialah ukuran ikan yang tidak sesuai terjadi pada tahun 2018 yakni 18%. Masih adanya beberapa keluhan dari konsumen haruslah ditanggapi dengan cara dan respon yang benar agar konsumen tetap membeli secara *continue* dan sebagai bahan evaluasi perusahaan agar tetap meningkatkan kualitas produk.

Mengetahui bahwa pengendalian mutu sangat penting diterapkan dalam industri maka dari itu penulis tertarik mengangkat tentang pengendalian mutu pada proses produksi *fillet* patin, karena penulis ingin mempelajari secara detail tentang bagaimana jika pengendalian mutunya dengan menggunakan metode peta kendali (*control chart*) dan diagram sebab akibat agar dapat mengurangi produk yang cacat, sehingga penulis mengambil judul “Analisis Pengendalian Mutu Pada Proses Produksi Fillet Ikan Patin” studi kasus pada PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta.

IKOPIN

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian yang terdapat pada latar belakang penelitian, maka permasalahan yang akan dibahas dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *fillet* patin yang dilakukan oleh PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta
2. Bagaimana mutu *fillet* patin yang dihasilkan oleh PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta dengan menggunakan peta kendali (*control chart*)
3. Faktor-faktor apa saja yang menentukan atau mempengaruhi kualitas *fillet* patin

1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian

Dalam penelitian ini memiliki maksud dan tujuan dilakukannya penelitian baik dalam memberikan masukan dan informasi kepada PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta maupun membahas tujuan identifikasi masalah.

1.3.1. Maksud Penelitian

Penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh data dan informasi yang berhubungan dengan mutu proses produksi *fillet* patin yang dihasilkan oleh PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta.

1.3.2. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah sebelumnya, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Proses produksi *fillet* patin yang dilakukan oleh PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta
2. Mutu *fillet* patin yang dihasilkan oleh PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta dan manfaat yang diperoleh setelah diadakannya mutu proses tersebut
3. Faktor-faktor yang menentukan dan mempengaruhi kualitas *fillet* patin

1.4. Kegunaan Penelitian

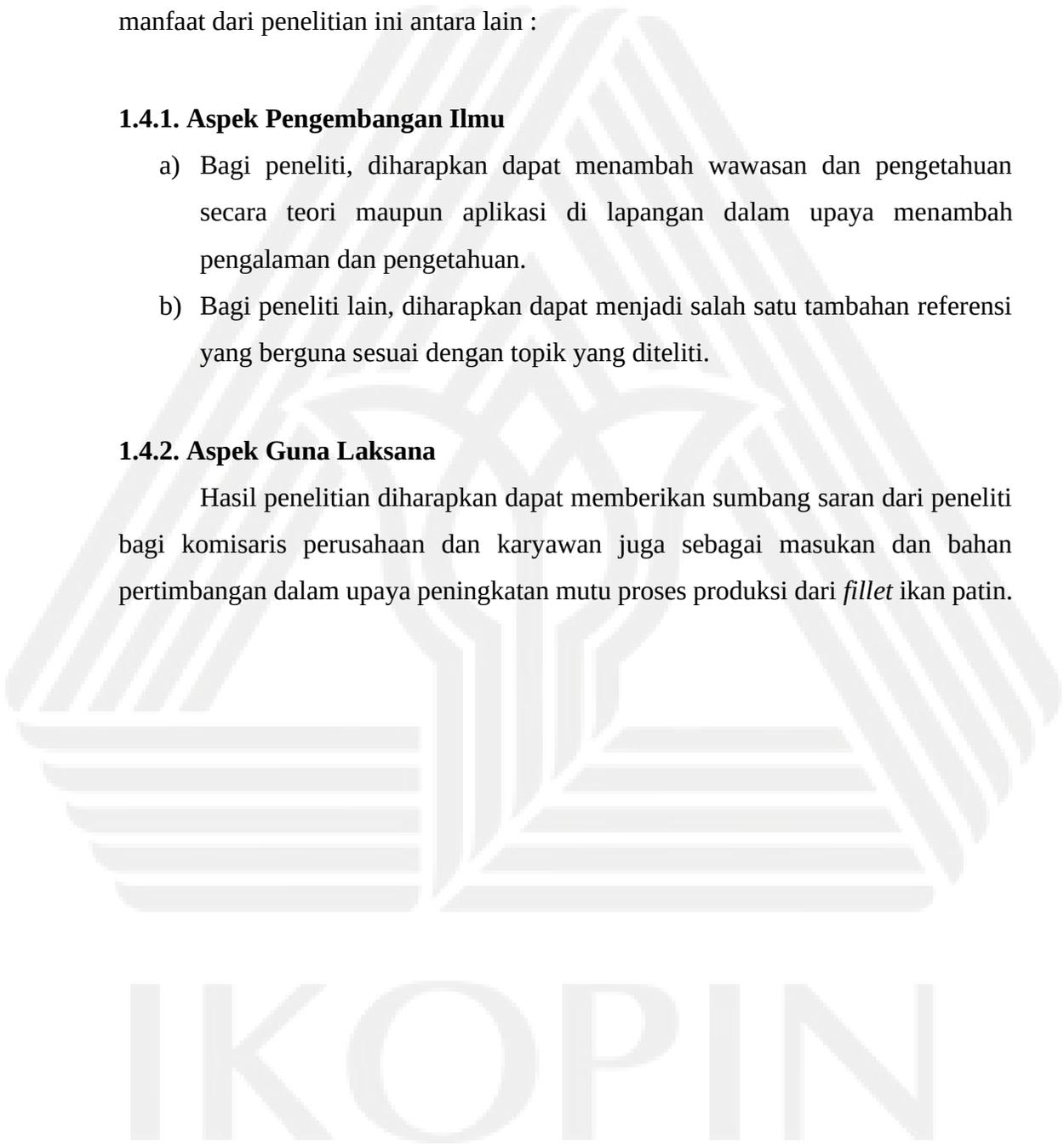
Penelitian yang dilakukan pada PT. Kurnia Mitra Makmur Kabupaten Purwakarta ini diharapkan akan memberikan manfaat bagi semua pihak. Adapun manfaat dari penelitian ini antara lain :

1.4.1. Aspek Pengembangan Ilmu

- a) Bagi peneliti, diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan secara teori maupun aplikasi di lapangan dalam upaya menambah pengalaman dan pengetahuan.
- b) Bagi peneliti lain, diharapkan dapat menjadi salah satu tambahan referensi yang berguna sesuai dengan topik yang diteliti.

1.4.2. Aspek Guna Laksana

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan sumbang saran dari peneliti bagi komisariss perusahaan dan karyawan juga sebagai masukan dan bahan pertimbangan dalam upaya peningkatan mutu proses produksi dari *fillet* ikan patin.



IKOPIN