

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut data Kementrian Kelautan Perikanan pada tahun 2023 Industri pengolahan makanan laut, khususnya ikan, merupakan salah satu sektor strategis dalam perekonomian Indonesia yang berperan penting dalam meningkatkan nilai tambah produk, penyerapan tenaga kerja, serta daya saing ekspor, seiring meningkatnya permintaan pasar terhadap produk olahan ikan, perusahaan dituntut untuk menghasilkan produk dengan kualitas tinggi dan konsisten. Kualitas menjadi faktor utama yang menentukan keberhasilan perusahaan dalam mempertahankan kepercayaan konsumen dan daya saing industri. Sektor ini tidak hanya mendukung peningkatan devisa melalui ekspor, tetapi juga menjadi penyedia lapangan kerja utama bagi masyarakat pesisir, sekaligus meningkatkan daya saing produk lokal karena bahan baku ikan yang mudah rusak dapat diolah menjadi produk yang lebih tahan lama dan bernilai jual tinggi, Rohim, Hidayat, & Santos (2022).

Kualitas bahan baku ikan memiliki peran yang sangat krusial karena merupakan input utama dalam proses produksi. Bahan baku yang tidak segar atau tidak memenuhi spesifikasi dapat menyebabkan penurunan mutu produk akhir. Hal ini sejalan dengan penelitian Putri, Rahayu, & Wibowo (2023) yang menyatakan bahwa bahan baku merupakan faktor utama yang menentukan mutu dan keberhasilan proses pengolahan ikan, di mana bahan baku berkualitas rendah berpotensi menurunkan efisiensi dan menghambat produktivitas lini produksi. Pemilihan bahan baku yang tepat menjadi faktor awal dalam menjamin keamanan dan mutu produk olahan.

Sebagai salah satu perusahaan pengolahan ikan, PT Insan Citraprima Sejahtera menghadapi tantangan dalam menjaga dan mempertahankan kualitas produk agar sesuai standar pasar. Permasalahan yang sering muncul adalah tingginya tingkat

Tingkat *reject* yang tinggi menurunkan volume output yang siap dijual dan meningkatkan biaya produksi. Tingkat *reject* produksi ikan kalapan ini menjadi indikator utama inefisiensi yang memerlukan intervensi, Data Internal PT Insan Citraprima Sejahtera (2024).

Selain faktor bahan baku, penerapan sistem *quality control* juga menjadi aspek penting dalam menekan tingkat *reject*. *Quality control* berfungsi sebagai sistem pengawasan untuk memastikan bahwa setiap tahapan produksi berjalan sesuai standar. Kegagalan dalam pengendalian kualitas dapat disebabkan oleh berbagai faktor seperti material, mesin, metode, manusia, dan lingkungan, Astiana & Cesrany (2024). Kualitas produk yang tidak terjaga seringkali disebabkan oleh kurangnya pengawasan dan ketidaksesuaian prosedur, sehingga menyebabkan peningkatan cacat fisik produk, Astiana & Cesrany (2024).

Secara khusus, tingkat *reject* pada proses produksi ikan kalapan di perusahaan tersebut diduga dipengaruhi oleh kualitas bahan baku dari pemasok serta sistem *quality control* selama proses produksi. Bahan baku ikan yang tidak memenuhi standar, seperti tingkat kesegaran dan ukuran, berpotensi menyebabkan produk akhir ditolak. Pengendalian kualitas sangat penting sejak penerimaan bahan baku, mengingat pemahaman tentang mutu bahan baku dari hasil tangkapan nelayan serta cara penanganannya menjadi kunci utama dalam menjaga standar keamanan pangan Hariyoto, Susanto, & Widiastuti (2022).

Kondisi tersebut berdampak pada perusahaan yang harus menanggung risiko kualitas bahan baku yang fluktuatif. Tuntutan kualitas dari pasar global untuk produk ekspor semakin tinggi. Pengendalian cacat fisik dengan pendekatan *Statistical Quality Control* (SQC) dan pemeriksaan ketat perlu diterapkan sejak awal untuk meminimalkan *reject*, Astiana & Cesrany (2024). Di PT Insan Citraprima Sejahtera, penerapan strategi ini diperlukan untuk mengatasi ketergantungan pada pemasok dan memastikan kestabilan rantai pasok.

Selain itu, faktor kinerja tenaga kerja juga memiliki kontribusi besar terhadap tingkat *reject* produksi. Tenaga kerja yang kurang terampil atau tidak mengikuti standar operasional dapat meningkatkan kemungkinan kesalahan. Penurunan kinerja karyawan yang disebabkan oleh kelalaian dan ketidakdisiplinan menjadi salah satu faktor manusia yang paling banyak menyumbang angka kecacatan produk olahan, Christina (2023). Hal ini juga didukung oleh penelitian Bakhtiar, Tahir, & Hasni (2022) yang menemukan bahwa faktor manusia dan kurangnya pengarahan kerja menjadi penyebab tingginya risiko kecacatan (*defect*). Berikut ini adalah data absensi karyawan PT Insan Citraprima Sejahtera cabang Rembang:

No	Nama Karyawan	Jabatan	Harl Kerja	Hadir (H)	Izin (I)	Sakit (S)	Alpha (A)	AJ	Keterlambatan (Kali)	Persentase Kehadiran (%)
1	Karyawan 1	Operator Produksi	26	22	2	1	1	1	4	84,6%
2	Karyawan 2	Operator Produksi	26	21	2	2	1	1	5	80,8%
3	Karyawan 3	QC Line	26	23	1	1	1	1	3	88,5%
4	Karyawan 4	Operator Produksi	26	20	3	1	1	2	6	76,9%
5	Karyawan 5	Sorting	26	22	2	1	1	1	4	84,6%
6	Karyawan 6	Packing	26	24	1	1	1	0	2	92,3%
7	Karyawan 7	Operator Produksi	26	21	2	1	1	2	5	80,8%
8	Karyawan 8	QC Line	26	23	1	1	1	1	3	88,5%
9	Karyawan 9	Sorting	26	22	2	1	1	1	4	84,6%
10	Karyawan 10	Packing	26	24	1	1	1	0	2	92,3%

Gambar 1. 1 Data Absensi Kinerja Tenaga Kerja

Sumber : Data Internal PT. Insan Citraprima Sejahtera (2026)

Data absensi tenaga kerja pada Tabel 1.1 menunjukkan bahwa tingkat kehadiran karyawan masih belum optimal. Terlihat bahwa masih terdapat karyawan yang memiliki tingkat kehadiran di bawah 85%, serta tingginya angka *alpha* dan keterlambatan. Karyawan yang tidak hadir atau datang terlambat berpotensi menyebabkan beban kerja tidak merata, menurunkan produktivitas, serta meningkatkan kemungkinan terjadinya kesalahan, Data Internal PT Insan Citraprima Sejahtera (2026). Hal tersebut pada akhirnya berkontribusi terhadap meningkatnya

tingkat *reject*, mengingat proses pengolahan ikan kalapan membutuhkan ketelitian dan kepatuhan tinggi.

Sejumlah penelitian terdahulu telah mengkaji faktor penyebab produk cacat. Penelitian oleh Astiana & Cesrany (2024) menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC) menunjukkan pentingnya mengidentifikasi cacat fisik menggunakan alat statistik untuk menekan *reject*. Selanjutnya, penelitian dengan pendekatan *Six Sigma* menemukan bahwa tingkat *defect* pada produk pengolahan sangat dipengaruhi oleh kelalaian manusia, Christina (2023). Penelitian lain juga menegaskan perlunya analisis penyebab kecacatan produk yang komprehensif, mencakup faktor mesin, material, manusia, dan metode kerja, Bakhtiar, Tahir, & Hasni (2022).

Berdasarkan kesenjangan tersebut, serta spesifiknya permasalahan pada objek penelitian, maka penulis tertarik untuk mengambil judul **“Pengaruh Kualitas Bahan Baku Ikan Kalapan, Sistem Quality Control, Dan Kinerja Tenaga Kerja Terhadap Tingkat Reject Produksi Pada PT. Insan Citraprima Sejahtera Cabang Rembang”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah kualitas bahan baku ikan kalapan berpengaruh terhadap tingkat reject produksi pada PT. Insan Citraprima Sejahtera Cabang Rembang?
2. Apakah sistem quality control berpengaruh terhadap tingkat reject produksi pada PT. Insan Citraprima Sejahtera Cabang Rembang?
3. Apakah kinerja tenaga kerja berpengaruh terhadap tingkat reject produksi pada PT. Insan Citraprima Sejahtera Cabang Rembang?

4. Apakah kualitas bahan baku, sistem quality control, dan kinerja tenaga kerja secara simultan berpengaruh terhadap tingkat reject produksi pada PT. Insan Citraprima Sejahtera Cabang Rembang?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian digunakan untuk mencegah perluasan inti dari masalah tersebut, serta membuat penelitian lebih terfokus dan mudah dipahami untuk dibahas. Pada penelitian ini terdapat batasan masalah yaitu pengaruh kualitas bahan baku ikan kalapan, sistem quality control dan kinerja tenaga kerja terhadap tingkat reject produksi pada PT. Insan Citraprima Sejahtera Cabang Rembang.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan, menguji dan menganalisis:

1. Kualitas bahan baku ikan kalapan berpengaruh terhadap tingkat reject produksi pada PT. Insan Citraprima Sejahtera Cabang Rembang.
2. Sistem quality control berpengaruh terhadap tingkat reject produksi pada PT. Insan Citraprima Sejahtera Cabang Rembang.
3. Kinerja tenaga kerja berpengaruh terhadap tingkat reject produksi pada PT. Insan Citraprima Sejahtera Cabang Rembang.
4. Kualitas bahan baku, sistem quality control, dan kinerja tenaga kerja secara simultan berpengaruh terhadap tingkat reject produksi pada PT. Insan Citraprima Sejahtera Cabang Rembang.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi teoritis dan praktis. Secara teoritis, penelitian ini akan menambah pengetahuan tentang Pengaruh Kualitas Bahan Baku Ikan kalapan, Sistem Quality Control Dan Kinerja Tenaga Kerja Terhadap

Tingkat Reject Produksi Pada PT. Insan Citraprima Sejahtera Cabang Rembang. Adapun manfaat penelitian ini untuk beberapa pihak:

1. Manfaat Teoritis / Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengembangan ilmu pengetahuan di bidang manajemen operasional khususnya terkait pengendalian kualitas (quality control), kualitas bahan baku, kinerja tenaga kerja, dan tingkat reject produksi.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi PT. Insan Citraprima Sejahtera Cabang Rembang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan pertimbangan bagi manajemen dalam meningkatkan kualitas bahan baku, efektivitas sistem quality control, serta kinerja tenaga kerja guna menekan tingkat reject produksi.

b. Bagi para akademisi

Bagi para akademisi penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi dan bahan rujukan untuk penelitian yang berkaitan dengan pengendalian kualitas dan efisiensi produksi.

1.6 Sistematika Penulisan

Untuk mempermudah pengertian dan pemahaman penulisan ini, maka penulis menyusun dalam suatu sistematika penulisan sebagai berikut :

1. BAB 1 PENDAHULUAN

Pendahuluan adalah bab yang berisikan tentang latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan, manfaat dan sistematika penulisan pada penelitian ini.

2. BAB II LANDASAN TEORI

Landasan Teori sebagai kerangka acuan pemikiran pada pembahasan masalah yang diteliti serta sebagai dasar analisis yang diambil dari berbagai literature. Selain berisi landasan teori, bab dua juga memaparkan deskripsi teori, penelitian terdahulu dan kerangka pemikiran serta hipotesis.

3. BAB III METODE PENELITIAN

langkah-langkah yang dilakukan oleh penulis dalam melakukan penelitian dan penulisan laporan penelitian. Agar hasil yang dicapai tepat, maka diperlukan langkah-langkah penelitian yang terstruktur dan terarah, sehingga hasil yang diperoleh tidak menyimpang dari tujuan awal penelitian.

4. BAB IV ANALISIS DATA DAN HASIL

Membahas mengenai gambaran umum, obyek penelitian serta analisis data dari hasil pengamatan, pengumpulan dan pengelolaan selama penelitian serta pembuatan laporan penelitian.

5. BAB V PENUTUP

Menjelaskan kesimpulan dari pokok-pokok penjelasan yang disertai dengan saran-saran bagi pihak yang berkaitan dengan penelitian skripsi ini untuk perkembangan penelitian di masa yang akan datang.