

**STRATEGI PENINGKATAN MUTU OLAHAN DAGING AYAM  
NUGGET DENGAN PENERAPAN PENGENDALIAN KUALITAS PADA  
UMKM DI KOTA BATU JAWA TIMUR DENGAN METODE  
AHP (*ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS*)**

**SKRIPSI**



**Oleh:  
ANASTASIA IMELDA INNA TAKA  
2018410106**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI  
MALANG  
2022**

## RINGKASAN

Strategi peningkatan mutu dengan penerapan pengendalian kualitas olahan daging dalam hal ini daging ayam di Kota Batu Jawa Timur dibutuhkan strategi peningkatan mutu pengendalian kualitas yang tepat dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Tujuan penelitian untuk mengetahui strategi peningkatan mutu olahan daging ayam dengan penerapan pengendalian kualitas pada UMKM di Kota Batu Jawa Timur dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Jenis penelitian kuantitatif dengan teknik pengambilan sampel yaitu *purposive* sampling. Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan metode AHP diperoleh prioritas berdasarkan ranking bobot bahwa objek pengendalian menjadi kriteria dengan bobot tertinggi sebesar 0,436 serta hasil uji kecocokan diperoleh nilai *maksimum* sebesar 24,97 dan 20,544 nilai Consistency Indeks (CI) sebesar 4,99 dan 3,88; nilai Consistency Ratio (CR) sebesar 4,45 dan 3,46 sehingga nilai CR di UMKM Nasi Cimul 4,45. Di UMKM Asyifarah 3,46 maka penelitian responden terhadap perbandingan berpasangan antar kriteria dapat dikatakan konsisten. Strategi peningkatan mutu olahan daging ayam nugget dengan penerapan pengendalian kualitas dari hasil analisis dapat disimpulkan bahwa bobot yang tertinggi terdapat pada objek pengendalian.

**Kata Kunci : Mutu Olahan, Daging Ayam Nugget, Pengendalian Kualitas**

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **I.1. Latar Belakang**

Kebebasan dalam berdagang akan berdampak pada keluar masuknya produk yang asalnya dari berbagai macam negara dan hambatan tidak terjadi dan nantinya peningkatan akan persaingan terjadi peningkatan yang terbilang tinggi. Keberadaan akan persaingan bukan hanya aktivitas impor akan tetapi produk yang asalnya dari lokal yang terbilang sejenis pun terjadi dalam kegiatan berdagang. Keamanan dan juga mutu dari suatu pangan sebagai suatu kuncinya dalam melakukan peningkatan akan berdaya saing terkait produk. Produsen terpaksa menyesuaikan dengan keberadaan globalisasi yang memerlukan adanya peningkatan akan keamanan dan juga mutu dalam hal produk yang telah dihasilkan dan tidak terkecuali pun bertujuan berusaha dalam mikro dan juga menengah atau disebut dengan UMKM.

Nugget sendiri sebagai makanan berjenis yang siap untuk disajikan atau makanan yang terbilang cepat untuk dikonsumsi dan membutuhkan waktu yang sangat singkat. Sehingga, kebanyakan dikonsumsi oleh masyarakat terutama menjadi favorit bagi anak-anak dan remaja. Sehingga tingginya minat akan produk makanan beku pada masyarakat menyebabkan banyak industri pangan dengan skala usaha mikro kecil menengah mulai memproduksi jenis makan beku (frozen food). Salah satu produsen pengolahan olahan daging ayam adalah industry makan di Kota Batu. Usaha olahan daging ayam ini termasuk dalam kategori mikro kecil dan memproduksi dimsum dalam bentuk frozen food yang dipasarkan di daerah Kota Batu.

Peminatan akan konsumen terbilang cepat dan terjadi peningkatan pada produk yang dalam hal ini bersih dan sehat dan juga aman untuk dikonsumsi. Manusia dalam hal kebutuhan pangannya mengalami ketidak terbatasannya hanya pada kandungan karbohidratnya saja dan protein dan juga lemak serta mineral, akan tetapi yang berkualitas ataupun mutu dari pangannya diharuskan mampu memenuhi. Jika terkait makanan yang ditangani dan tidak diperhatikan akan kebersihannya dan juga bersanitasi yang terbilang baik maka nantinya mampu memberikan dampak akan bahaya untuk kesehatannya untuk manusia (Oyeneho dan Hedberg, 2013).

Pengawasannya dan juga pengendaliannya terkait mutu sebagai faktor yang terbilang penting untuk perusahaan dalam hal menjaga kekonsistenan akan produk melalui mutu yang diberlakukan untuk semua prosesnya untuk produksinya. Pengawasannya dan juga pengendaliannya terkait mutu diharuskan untuk dilakukan diawal dalam hal proses untuk melakukan produksi hingga penyaluran akan produksi yang berdistribusi dengan tujuan peningkatan akan konsumen melalui kepercayaan dari konsumen dan peningkatan akan jaminan produk yang aman dan

pengecehan akan timbulnya kerugian sebagai akibat dari pengecehan adanya pemborosan. Bermutunya atau terkait kemanannya akan pangan sebagai salah satu kunci dengan tujuannya melakukan peningkatan akan daya saing dari persoalannya (Rahayu *et al*, 2012).

UMKM sebagai suatu usaha yang berkelompok yaitu kelompok dalam hal usaha yang mempunyai jumlah yang terbilang besar dalam hal kuantitasnya dan juga melalui kelompoknya terkait usaha telah memberikan bukti terkait tahapan pada banyaknya goncangan yang bermacam-macam untuk krisis dalam bidang ekonomi. Dijadikan keharusannya untuk setiap kelompoknya dalam usaha yang berskala mikro dalam hal berukuran kecil dalam memainkan pentingnya akan peran pada suatu pembangunannya dan juga terkait pertumbuhannya dalam hal ini ekonomi dan tidak pada negara yang terbilang berkembang saja seperti singkatan dari NSB namun juga negara yang terbilang maju dengan singkatan NM. UMKM pangan tuntutananya diharuskan menerapkan kemampuannya pada sistem penjaminan akan keamanan dan juga mutu dalam hal pangan yang nantinya akan dilakukan penerapan sesuai masing-masing kemampuannya dalam bidang usaha. Upaya yang terbilang minimal diharuskan melakukan yang diberlakukan untuk yang bergerak dalam bidang usaha untuk produknya yang akan dilakukan olahan pada daging sebagai penerapannya akan produksi olahan terkait pangan yang terbilang baik.

Strategi peningkatan mutu dengan penerapan pengendalian kualitas olahan daging dalam hal daging yang berasal dari ternak ayam yang berada di kota Batu dibutuhkananya strategi peningkatan mutu pengendalian kualitas yang tepat dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Berdasarkan studi pendahuluan maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Strategi Peningkatan Mutu Olahan Daging Dengan Penerapan Pengendalian Kualitas Pada UMKM di Kota Batu Jawa Timur Dengan Metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*)”.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana strategi peningkatan mutu olahan daging ayam dengan penerapan pengendalian kualitas pada UMKM di Kota Batu Jawa Timur dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*) ?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui strategi peningkatan mutu olahan daging ayam dengan penerapan pengendalian kualitas pada UMKM di Kota Batu Jawa Timur dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*).

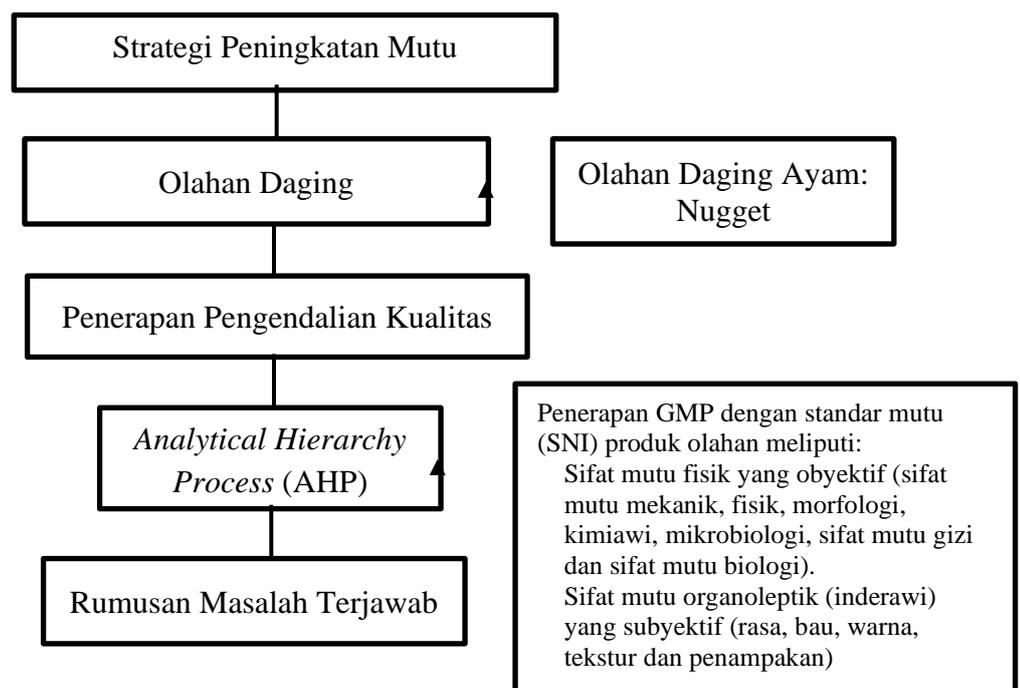
#### 1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu:

1. mengetahui strategi peningkatan mutu pada olahan daging ayam dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*).
2. mengetahui penerapan pengendalian kualitas pada olahan daging ayam dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*).
3. mengetahui strategi peningkatan mutu olahan daging ayam dengan penerapan pengendalian kualitas didukung metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*).

#### 1.5. Kerangka Pikir

Kerangka konsep atau biasa disebut dengan kerangka pikir sebagai penelitian terkait alurnya yang akan digunakan peneliti berupa gambarannya sesuai dengan yang akan diteliti. Untuk penelitian ini tentang strategi peningkatan mutu dengan penerapan pengendalian kualitas olahan daging ayam di Kota Batu Jawa Timur. Maka kerangka pikiran ditampilkan di bawah ini.



Gambar 1. Strategi Peningkatan Mutu Olahan Daging Ayam Dengan Penerapan Pengendalian Kualitas Pada UMKM di Kota Batu Jawa Timur Dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*)

#### 1.6. Hipotesis

Diduga terdapat faktor strategi peningkatan mutu olahan daging ayam dengan penerapan pengendalian kualitas dengan metode AHP dapat meningkatkan mutu olahan daging ayam pada UMKM di Kota Batu Jawa Timur.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 1. Direktorat Pembinaan SMK. Jakarta.
- Andarwulan, N. Kusnandar, F. Herawati, D. 2011. Analisa Pangan. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Armstrong, M. and H. Murlis. 2003. *Reward Manajemen. A Hand Book Of Remuneration Strategy and Practice*. Alih bahasa oleh Ramelan. Bhuana Ilmu Populer Gramedia. Jakarta.
- AS/NZS Australia New Zealand Standard. 2001. *ISO 9001:2000, Quality Management System – Fundamentals and Vocabulary*. New South Wales : Standard Aunstralia International Ltd and Standard New Zealand.
- Anggraini, Dewi., dan Nasution, Syahrir Hakim. 2013. Peranan Kredit Usaha Rakyat (KUR) Bagi Pengembangan UMKM Di Kota Medan ( Studi Kasus Bank BRI. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*. vol.1.No.(3). Hal :105-116.
- CAC *Codex Alimentarius Commission*, 2003. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 *Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene*. (<http://www.codexalimentarius.net>. Diakses 14 Maret 2021).
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Rekomendasi Nasional Kode Praktis Prinsip Higiene Pangan.
- Blanch, S. 2003. *Food Hygiene*. Hodder Arnold, London
- Cakrawati, D.; Mustika. 2012. Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan. Bandung: Alfabeta. 194
- Christine F. Mamuja. 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Universitas Sam Ratulangi Manado. Cetakan Pertama ISBN: 978-979-3660-48-6.
- Fahmi, Irham. 2014. Manajemen Operasi dan Produksi. Bandung: CV. Alfabeta.
- Djaeni, Achmad. 2004. Ilmu Gizi. Dian Rakyat. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2016. Petunjuk Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Handoyo, A. 2013. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Hariyadi Dewanti, R, P. Hariyadi. 2012. Antisipasi Terhadap Isu-isu Baru Keamanan Pangan. *Jurnal Pangan*. Maret. Vol. 21(1): 85-100.
- Hilman, M.S dan Z.F. Ikatrinasari. 2014. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Efektifitas Penerapan Sistem HACCP. *Jurnal Standardisasi*. November. Vol. 16(3): 223 – 234.
- Hubeis, M, H. Mulyati, F.R. Dewi, H. Widyastuti. 2015. Strategi Pengembangan UMKM Pangan yang Berdaya Saing di Indonesia. Institut Pertanian Bogor. Prosiding Seminar Hasil-hasil PPM IPB 2015. Vol. I: 126–143.
- Junais Isnaini, Nurdin Brasit dan Rindam Latief. 2011. Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa. *Jurnal Pangan*.
- Kemenprin Kementerian Perindustrian. 2011. Petunjuk Teknis Penilaian Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Peraturan Dirjen Agro Nomor 30/IA/Per/12/2011. Ditjen Agro. Jakarta (ID): Kemenprin.

- Muchtadi, T; Sugiyono; Ayustaningwarno, F. 2011. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Moehersono. *Pengukuran Kinerja Berbasis Kompetensi, Edisi Revisi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada. 2012.
- Mediaindonesia.com.(2020).<https://mediaindonesia.com/ekonomi/366150/42-umkm-gunakan-medsos-dan-platfrom-digital-saat-pandemi>
- Pasaribu, R. 2015. Manajemen Mutu. Universitas HKBP Nommensen. Medan.
- Peraturan Kepala Badan POM Republik Indonesia. No. 1 Tahun 2015 Tentang Kategori Pangan. Jakarta.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. No. 28. 2014. Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Jakarta.
- Rahayu, Nababan, Hariyadi, Novinar. 2012. Keamanan Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Untuk Penguatan Ekonomi Nasional. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X. Jakarta. 20-21 November 2012.
- Riduwan, Sunarto. 2011. Pengantar Statistika Untuk Penelitian Pendidikan, Sosial, Ekonomi Komunikasi dan Bisnis. Cetakan Ke-4. Bandung (ID): Alfabeta
- Rahayuni, Ani Ratna Dewi, Musa Hubeis, dan Eko Ruddy Cahyadi. 2019. Strategi Peningkatan Mutu Dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan *Good Manufacturing Practices* Pada UMKM Berdaya Saing Kota Bandung. Departemen Manajemen Fakultas Ekonomi dan Manajemen, IPB. Manajemen IKM, September 2019 (127-133) (151-158) Vol. 14 No. 2 ISSN 2087-8418; <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/>.
- Saaty, T.L. 2003. Pengambilan Keputusan Bagi Para Pemimpin (Proses Hirarki Analitik Untuk Pengambilan Keputusan Dalam Situasi yang Kompleks). Edisi Bahasa Indonesia. Cetakan Ke-4. Jakarta, IPMM dan PT. Pustaka Binaman Preeindo.
- Renosari, P.; Rachmat, C.; Utari, R. 2012. Upaya Meningkatkan Pengendalian Kualitas Keamanan Pangan Melalui Penerapan Prinsip HACCP. Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan PKM: Sains, Teknologi dan Kesehatan. Vol. 3. No. 1.
- Rina, A. 2008. Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasa Boga. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. Vol. 2. No. 6.
- Suryana, Achmad. 2014. Menuju Ketahanan Pangan Indonesia Berkelanjutan 2025: Tantangan dan Penanganannya. Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Bogor.
- Saleh,Purnomo dan Budiman. 2002.Produk Olahan Nugget Ayam.Agro Median. Bogor.(Diakses: 3 Desember 2018).
- Winarno, F.G. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. MBRIO Press. Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 2007. Teknobiologi Pangan. M Brio Press. Bogor.
- Yulia, Siti M. 2018. Analisis Penerapan Pengendalian Mutu Terhadap Kualitas Produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) Pada PT. Sabina Tirta Utama di

- Samarinda. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Mulawarman. *E-Journal Administrasi Bisnis*, Volume 6, Nomor 3, 2018 : 1105-1116.
- Yoshoda K, Sachindra N, Sakhae.P, RAO.DN. 2001. mikrobiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small scale poultry processing unit. *journal of food quality* 24 (23): 249-259.
- Food and Drug Administration (FDA). 2005. *Employee Health and Personal Hygiene Handbook*.