

**PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI KERIPIK TEMPE
SARI RASA SANAN MALANG**

SKRIPSI



**Oleh:
BONEFASIUS AKO KAMEJETI
2016340014**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG**

2023

RINGKASAN

BONEFASIUS AKO KAMEJETI. 2016340014. Pengendalian Mutu Proses Produksi Keripik Tempe Sari Rasa Sanan Malang. Pembimbing Utama : Dr. Ir. Sri Handayani. Pembimbing Pendamping : Wirawan.

Keripik tempe merupakan produk berupa cemilan yang dikonsumsi dengan rasa gurih dan renyah. Keripik tempe juga dijadikan sebagai oleh-oleh atau karya tangan khas Kota Malang. Penelitian ini secara khusus, bertujuan untuk mengetahui penerapan pengendalian mutu dan mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan kerusakan keripik tempe UKM Sari Rasa. Penelitian ini dilaksanakan di Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Sari Rasa Sanan, Blimbing, Kota Malang, mulai dari tanggal 07 November 2022 sampai dengan tanggal 06 Desember 2022, data yang diambil yaitu, jumlah kerusakan berupa kemasan rusak, gosong dan remuk. Analisis data pada penelitian ini menggunakan alat bantu yaitu diagram pareto, grafik kendali, dan diagram sebab-akibat, tujuan agar mengidentifikasi jumlah kerusakan tertinggi dan faktor-faktor penyebab kerusakan keripik tempe. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, dari jumlah total bahan baku yang diproduksi selama satu bulan sebanyak 607 kg, dari total bahan baku didapatkan beberapa jumlah kerusakan yaitu kemasan rusak 32 pcs ($32/607=5\%$), gosong 22,6 kg ($22,6/607=4\%$) dan remuk 15,77 kg ($15,77/607=3\%$). Kerusakan tertinggi berdasarkan analisis grafik kendali adalah kerusakan berupa gosong dan remuk, proporsi kedua kerusakan tersebut tersebut telah melewati Batas Kendali Atas (UCL) dan Batas Kendali Bawah (LCL). Kerusakan keripik tempe sari rasa disebabkan oleh faktor-faktor diantaranya yaitu, bahan baku, manusia, metode, mesin dan peralatan, dan lingkungan. Oleh karena itu pihak UKM Sari Rasa harus melakukan evaluasi secara berkala pada setiap tahapan proses produk keripik tempe agar mengurangi jumlah kerusakan keripik tempe, sehingga profit perusahaan dapat meningkat.

Kata Kunci : Pengendalian Mutu Keripik Tempe, Diagram Pareto.

I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Tempe adalah makanan umum khas Indonesia yang terkenal di seluruh Asia Tenggara. Tempe merupakan salah satu hasil bioteknologi yang diproduksi menggunakan kedelai yang sudah tua. Pembuatan tempe melalui proses fermentasi dengan bantuan jamur *Rhizopus Oryzae*. Trend olahan tempe saat ini semakin bervariasi di pasaran, salah satunya adalah berbagai olahan kripih tempe. Kripih tempe bukan hanya sebagai cemilan saat bersantai, tetapi juga dapat menjadi pendamping nasi sebagai pengganti kerupuk. Rasanya yang enak dan bentuknya yang tipis dibalut tepung, tidak menunjukkan bahwa suguhan ini terbuat dari tempe (Dimas, 2014). Kripih tempe juga dijadikan oleh-oleh dan kerajinan tangan khas Malang. Selain itu, untuk mendorong tumbuhnya kegiatan industri dan pusat oleh-oleh Kota Malang. Usaha Kecil Menengah (UKM) memproduksi Kripih Tempe.

Dalam konteks pemasaran, semakin banyak pelaku usaha, termasuk usaha kecil dan menengah (UKM), dituntut untuk menerapkan standar kualitas pada barang yang mereka hasilkan untuk menarik pembeli dan pelanggan. Sarana pengendalian proses produksi yang berkesinambungan merupakan salah satu hal yang harus ada untuk menjamin terpenuhinya kebutuhan pasar. Pelanggan Kripih Tempe Sari Rasa akan tetap setia kepada perusahaan karena hal tersebut akan menjamin kualitas produk dan berkembang sesuai dengan permintaan pelanggan.

UKM Sari Rasa merupakan perusahaan dibidang pangan yang mengolah tempe menjadi kripih tempe dengan merk Kripih Tempe Sari Rasa. UKM Sari Rasa terletak di jalan Sanan 3, No. 129B Blimbing, Kota Malang. Berdasarkan hasil survei didapatkan beberapa produk yang tidak sesuai diantaranya yaitu terdapat produk gosong, kemasan rusak dan bentuk tidak rata.

Menurut Sonalia dan Hubeis dengan penelitian yang berjudul “Analisis Pengendalian Mutu Pada Proses Di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor” (2013: 126). Menyimpulkan bahwa “Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk tahu yaitu tenaga kerja, bahan baku, mesin dan peralatan, dan faktor salah potong”. Sedangkan dalam penelitian yang dilakukan oleh Ferdian dkk, dengan penelitian yang berjudul “Analisis Pengendalian Mutu pada proses produksi kripih pisang Batu UMKM XYZ di Kabupaten Malang” (2022: 31). Menyimpulkan bahwa Faktor-faktor yang menyebabkan kripih pisang batu patah diantaranya adalah bahan baku, mesin dan peralatan, metode dan tenaga kerja. Adapun penelitian yang dilakukan oleh Ajat Sudrajat “Pengendalian Mutu Hasil Produksi Saniter Untuk Mencapai Target Produksi Pada PT American Standard Indonesia” (2012: 100). Menyimpulkan bahwa “Faktor-faktor yang menjadi sebab terjadinya produk cacat diantaranya faktor penyebab utama adalah mesin, faktor karyawan, faktor metode, dan juga faktor mutu bahan baku”. Dari permasalahan diatas, spesialis akan memimpin investigasi kontrol nilai menggunakan 3 strategi, khususnya garis besar kontrol, grafik paretto dan keadaan serta grafik hasil logis. Peta

kendali adalah metode grafis untuk menentukan apakah suatu proses tunduk pada pengendalian kualitas statistik untuk memecahkan masalah dan meningkatkan kualitas. Sementara diagram sebab dan akibat adalah alat yang sering digunakan dalam program peningkatan kualitas berkelanjutan untuk mengelompokkan ide tentang penyebab masalah tertentu secara terstruktur, diagram pareto adalah grafik batang yang menggambarkan masalah berdasarkan urutan berapa kali jumlah kejadian.

Keripik tempe harus memenuhi atau melebihi standar mutu agar dapat bersaing dengan UKM lainnya. Kontrol kualitas produk adalah serangkaian langkah yang diambil sejak awal dalam proses kontrol kualitas tinggi untuk mengurangi kegagalan atau bahkan ketiadaan produk. Suatu perusahaan harus memiliki tolak ukur antara kemampuannya dengan tingkat keberhasilan yang diprediksikan untuk mencapai peningkatan kualitas yang diinginkan. Ini memastikan bahwa setiap pembaruan yang dapat dilakukan sejalan dengan tujuan yang dicapai. Hal ini dimaksudkan agar produk akhir proses akan memuaskan pelanggan dan menunjukkan betapa mereka menyukainya, sehingga dapat digunakan sebagai alat ukur untuk meningkatkan kualitas karakteristik hasil yang diukur. Kontrol kualitas dapat diantisipasi untuk memiliki efek positif selama waktu yang dihabiskan untuk mengenali kelemahan item setelah pembuatan. Untuk mengumpulkan bukti faktor-faktor yang menyebabkan penurunan kualitas produk sehingga dapat ditemukan solusi dan upaya cepat untuk mengatasi insiden tersebut (Yulia, 2017).

Perusahaan diharapkan dapat memperoleh manfaat dari penerapan pengendalian kualitas pada lini terkait seperti pelayanan, kualitas, dan sumber daya manusia. Pelaksanaan kontrol nilai dengan beberapa bagian sebagai ketepatan pencapaian target. UKM Keripik Tempe Sari Rasa Sanan dijadikan sebagai subjek penelitian. Permasalahan yang diambil pada penelitian ini yaitu bagaimana penerapan pengendalian mutu terhadap proses produksi untuk meningkatkan mutu produk keripik Tempe, sehingga mengambil judul **“Pengendalian Mutu Proses Produksi Keripik Tempe Sari-Rasa Sanan Malang”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui penerapan sistem pengendalian mutu di UKM Sari Rasa secara efisiensi dapat mempengaruhi kualitas produk saat proses produksi.
2. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan kerusakan keripik tempe di UKM Sari Rasa.

1.3 Manfaat Penelitian

Menambah pengetahuan terkait metode pengendalian mutu pada proses pengolahan keripik Tempe dan dijadikan sebagai pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dikembangkan dan diimplementasikan di masa yang akan datang, sebagai pendukung *interpersonal skill*.

1.4 Hipotesis

Berdasarkan permasalahan diatas yaitu:

1. Diduga terjadi penyimpangan dari beberapa tahapan proses produksi keripik Tempe yang dapat mengakibatkan kualitas keripik Tempe tidak sesuai dengan yang diharapkan.
2. Diduga kerusakan keripik tempe disebabkan oleh faktor pengendalian mutu yang kurang memenuhi standar proses produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- A. S. Rusdiyanto, et al., “Penerapan Statisticak Quality Control (SQC) Pada Pengolahan Kopi Robusta Cara Semi Basah”, Jurnal Agrotek, vol. 5, no. 2 pp. 1-10, 2011.
- Ahyari, Agus, 1998. *Pengendalian Produksi*, Fakultas Ekonomi UI, Jakarta.
- Afrianto E, 2008, *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 2, SMK, [E-book]*. Diterbitkan oleh: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. [Diunduh Pada 2014 Januari 7].
- Ariani DW, 2002, *Manajemen Kualitas, Pendekatan Sisi Kualitatif*, Jakarta (ID): Depdiknas
- Aziz AM, 2013, Analisis Pengendalian Mutu Terpadu dalam Peningkatan Mutu Pada pada PT Fajar.
- Ayu A, Rahmawati F, Zukhri S. 2016. Pengaruh Penggunaan Berulang Minyak Goreng Terhadap Peningkatan Kadar Asam Lemak Bebas dengan Metode Alakalimetri, Klaten: STIKES Muhammadiyah Klaten.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2002. Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional, “Tempe, Persembahan Indonesia Untuk Dunia”, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional, 2012.
- BSN, 1995. Bahan Tambahan Makanan, SNI No. 01-0222-1995, Badan Standardisasi Nasional.
- BSN, 2007. Standard Mutu Keripik Pisang SNI No 01-3741-2001. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Christine DKM, Agustina L, Carolina V. 2012, Kajian Teoritis Sistem Manajemen Mutu Pada Usaha Kecil Menengah Menghadapi Tantangan Globalisasi, Jurnal Seminar Nasinal dan Call for Paper Forum Manajemen Indonesia (FMI) OPR 5.
- Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian. “*Rekapitulasi Industri Tempe Kabupaten Majalengka*”, Kabupaten Majalengka: Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian, 2018.
- Feigenbaum AV, 1992. Kendali Mutu Terpadu [terjemahan]. Jakarta (ID): PT Erlangga.
- Hubeis M. 2009. Prospek Usaha Kecil dalam Wadah Inkubator Bisnis, Jakarta (ID): Ghalia Indonesia.
- M. S. Arianti, “Aanalisis *Quality Control* untuk Menjaga Kualitas Produk Tempe Pada Usaha Home Industri Bapak Joko Purwanto di Kelurahan Lok Bahu Kecamatan Sungai Kunjang Samarinda”. *Journal Administrasi Bisnis*, vol. 4, no. 4, pp. 1016-1030
- S, Ambrawati, “Beberapa Aspek Ekonomi Pada Industri Tahu dan Tempe, Studi Kasus Industri Tahu dan Tempe di Kecamatan Parung Bogor, 1994.
- S. Bakhtiar, “Analisa Pengendalian Kualitas dengan Metode Statistical Quality Control (SQC)”, *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, vol. 2, no. 1, pp. 29-36, 2013.