

BONEFASIUS AKO KAMEJETI

by UNITRI Press

Submission date: 08-Jun-2023 09:10AM (UTC+0700)

Submission ID: 1995256605

File name: BONEFASIUS_AKO_KAMEJETI.docx (151.02K)

Word count: 1041

Character count: 6823

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

SKRIPSI



**Oleh:
BONEFASIUS AKO KAMEJETI
2016340014**

RINGKASAN

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 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 kripik tempe. Kripik 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). Kripik 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 Kripik 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 Kripik 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 kripik tempe dengan merk Kripik 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 kripik pisang Batu UMKM XYZ di Kabupaten Malang” (2022: 31). Menyimpulkan bahwa Faktor-faktor yang menyebabkan kripik 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 pareto 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.

BONEFASIUS AKO KAMEJETI

ORIGINALITY REPORT

10%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	karya.brin.go.id Internet Source	3%
2	docplayer.info Internet Source	1%
3	docobook.com Internet Source	1%
4	karyatulisilmiah.com Internet Source	1%
5	e-journalfb.ukdw.ac.id Internet Source	1%
6	repository.ipb.ac.id:8080 Internet Source	1%
7	ariqalabib.student.telkomuniversity.ac.id Internet Source	1%
8	journal.moestopo.ac.id Internet Source	1%
9	repository.unpar.ac.id Internet Source	1%

Exclude quotes On
Exclude bibliography On

Exclude matches Off

BONEFASIUS AKO KAMEJETI

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5
