

PENGENDALIAN KUALITAS
HASIL PRODUKSI MANUAL
BUMBU MASAK KEMASAN CV
LANGGENG UMMI
HADIJAHMENGGUNAKAN
METODE STATISTICAL QUALITY
CONTROL DI KECAMATAN
KARANGPLOSO JAWA TIMUR

Submission date: 29-Jul-2021 07:02PM (UTC) ANGELINA YUSI UTAMI

Submission ID: 1607920213

File name: ITY_CONTROL_DI_KECAMATAN_KARANG_PLOSO_JAWA_TIMUR_-_A_-_Copy.docx (20.35K)

Word count: 854

Character count: 5417

PENGENDALIAN KUALITAS HASIL PRODUKSI MANUAL BUMBU

MASAK KEMASAN CV LANGGENG UMMI

HADIJAHMENGGUNAKAN METODE *STATISTICAL QUALITY*

*CONTROL*DI KECAMATAN KARANGPLOSO JAWA TIMUR

RINGKASAN

Dalam sebuah perusahaan atau industri sangat dibutuhkan pengendalian kualitas pada suatu produk, bentuk pengendalian kualitas yang baik akan menghasilkan sebuah produk yang baik dan berkualitas. Metode *Statistical Quality Control* merupakan salah satu metode yang dapat digunakan dalam pengendalian kualitas kegunaannya untuk meminimalkan produk gagal dalam artian ketika terjadi masalah pada tahap produksi pihak industri akan mengetahui tahap apa saja yang mengalami permasalahan agar segera dapat diatasi.

Penelitian ini dilakukan di CV Langgeng Ummi Hadijah terletak di Komplek Ruko Kertanegara, Jl. Raya Kertanegara, Karangpolso, Girimoyo, Kec. Karang Ploso, Malang Jawa Timur bergerak dibidang Perdagangan Bumbu Masakan. Jenis Penelitian ini Deskriptif Kuantitatif dengan pengumpulan data Observasi, Wawancara, Dokumentasi menggunakan Metode *Statistical Quality Control* dengan 4 tahapan Lembar Pemeriksa, Diagram Pareto, Peta Kendali, Diagram Sebab Akibat.

Dari hasil analisis data menggunakan metode SQC dianalisis menggunakan *Control Chart/* Peta Kendali diketahui rata-rata kerusakan produk atau *Central Line (CL)* pada CV Langgeng Ummi Hadijah sebesar 0,221 dan rata-rata kerusakan produk dilihat dari batas atas atau *Upper Control Limit (UCL)* sebesar 0,883 dan batas bawah atau *Lower Control Limit(LCL)* sebesar -0,441. Hal inimenandakan tingkat kerusakan masih berada dibatas wajar karena pada diagram dapat dilihat batas bawah (LCL) tidak melampaui batas atas (UCL) begitu juga sebaliknya. Artinya tingkat kerusakan pada CV Langgeng Ummi Hadijah dapat dikenalikan dengan baik, tingkat kerusakan terjadi akibat karyawan yang kurang teliti dan alat produksi yang masih secara manual.

Kata Kunci: Pengendalian Kualitas, Statistik Kendali Mutu

BABI

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mendirikan usaha baru bukanlah suatu hal yang mudah di dunia industri bagi seorang pengusaha, banyak tantangan dan resiko yang bisa didapat dalam memulai bisnis baru. Pada dasarnya usaha yang baru memulai bisnisnya akan sangat sulit untuk bersaing di dunia Industri diakibatkan banyak persaingan ketat di dunia bisnis. Apalagi bagi bisnis/ industri kecil, banyak tantangan berupa bagaimana cara mempercayai pelanggan bahwa produk yang dijual memiliki kualitas yang baik, bagaimana mencari konsumen/ pelanggan tetap, bagaimana cara bersaing dengan produk lainnya.

Usaha CV Langgeng merupakan usaha bisnis yang bergerak di bidang bumbu masak praktis dalam kemasan aluminium, bisnis ini baru berjalan 2 tahun yang lalu. Namun untuk bisnis bumbu ini sudah berjalan sejak tahun 2000 hingga saat ini namun bedanya dulu masih dijual perkiloan tanpa kemasan. Saat ini bisnis ini memiliki 12 jenis bumbu kemasan dan Bawang Goreng proses penjualannya juga masih rendah karena masih susah mencari konsumen dan pelanggan tetap. Saat ini terdapat lima penjual/seller yang aktif menjadi pelanggan dalam sehari CV Langgeng dapat memproduksi sebanyak 250 bungkus bumbu kemasan.

Menurut (Sasongko, 2019) pengembangan dalam menciptakan produk yang unggul mampu membuat produk yang diminati oleh masyarakat melalui kreativitas dan inovasi ditingkatkan melalui pelatihan, pembinaan dan monitoring yang

dilakukan oleh pemerintah. Hal ini dapat dilakukan oleh pengusaha baru untuk mendapatkan pengalaman dalam memulai bisnis baru begitu pula dapat dilakukan di CV Langgeng Ummi Hadijah agar usahanya dapat berkembang di pasaran.

Ketahanan bumbu juga sangat diteliti oleh CV Langgeng jangan sampai ada kemasan bumbu yang rusak ataupun sobek sedikitpun. Kualitas bumbu sangat diutamakan dalam bisnis seperti ini karena bumbu memiliki jangka waktu yang tidak tahan lama. Selain itu pengendalian internal dan eksternal sangat dibutuhkan dalam membangun sebuah usaha untuk dapat menjamin bahwa produk yang dimiliki memiliki kualitas yang baik sesuai dengan harga yang ditentukan. Hal ini yang menarik perhatian penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengendalian Kualitas Hasil Produksi Manual bumbu masak kemasan Ummi Hadijah CV Langgeng di Karangploso”**

⁴ **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas maka rumusan masalah yang akan dikaji oleh peneliti ialah:

1. Bagaimana Pengendalian Kualitas Hasil Produksi Manual Bumbu Masak

Kemasan CV Langgeng Ummi Hadijah di Karangploso menggunakan metode *Statistical Quality Control*?

2. Apasaja Sebab-Akibat yang dapat mempengaruhi kualitas Bumbu Masak

Kemasan Aluminium CV Langgeng Ummi Hadijah?

⁶ **1.3. Tujuan Penelitian**

Dilihat dari perumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui Pengendalian Kualitas HasilProduksi Manual Bumbu Masak Kemasan CV Langgeng di Karangploso menggunakan metode SQC.
2. Untuk mengetahui apa saja Sebab-Akibat yang dapat mempengaruhi kualitas bumbu masak kemasan CV Langgeng Ummi Hadijah.

9

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penulisan ini berguna untuk mengetahui keadaan sebenarnya di sebuah usaha atau industri dan bisa dijadikan ilmu dan contoh untuk membangun sebuah usaha kedepannya serta mencari solusi atas permasalahan apa yang dihadapi di industri tersebut.

2. Bagi Pelaku CV Langgeng Ummi Hadijah

Penelitian ini diharapkan memberi manfaat yang berguna bagi pelaku usaha CV Langgeng Ummi Hadijah berupa ide, gagasan, solusi untuk pengendalian kualitas hasil produksi manual Bumbu Masak Kemasan CV Langgeng Ummi Hadijah.

3. Bagi Pihak lain

Menjadi bahan referensi serta pengetahuan dan informasi khususnya di bidang manajemen produksi dan operasional tentang pengendalian kualitas.

2 1.5. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini difokuskan pada proses produksi manual Bumbu Masak Kemasan dengan melihat bagaimana pengendalian kualitas yang dilakukan di CV Langgeng tersebut menggunakan metode *SQC / Statistical Quality Control*. Usaha CV Langgeng Ummi Hadijah merupakan usaha di bidang bumbu masak kemasan yang baru merintis, banyak tantangan bagi industri kecil yang baru memulai bisnis salah satunya ialah bagaimana cara menarik konsumen dan bagaimana cara bersaing di dunia industri hal ini merupakan tantangan bagi peneliti untuk membantu usaha tersebut dengan cara memberikan ide dan gagasan yang baik.

PENGENDALIAN KUALITAS HASIL PRODUKSI MANUAL BUMBU MASAK KEMASAN CV LANGGENG UMMI HADIJAHMENGUNAKAN METODE STATISTICAL QUALITY CONTROL DI KECAMATAN KARANGPLOSO JAWA TIMUR

ORIGINALITY REPORT

17%	17%	3%	5%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.jurnalekonomi.unisla.ac.id Internet Source	2%
2	text-id.123dok.com Internet Source	2%
3	ejournal.ust.ac.id Internet Source	2%
4	repo.iain-tulungagung.ac.id Internet Source	2%
5	eprints.iain-surakarta.ac.id Internet Source	2%
6	repository.univ-tridinanti.ac.id Internet Source	2%
7	eprints.umm.ac.id Internet Source	1%
8	ojs.unimal.ac.id Internet Source	1%

9

waodesh.blogspot.com

Internet Source

1 %

10

garuda.ristekbrin.go.id

Internet Source

1 %

11

journals.upi-yai.ac.id

Internet Source

1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

PENGENDALIAN KUALITAS HASIL PRODUKSI MANUAL BUMBU
MASAK KEMASAN CV LANGGENG UMMI
HADIJAHMENGUNAKAN METODE STATISTICAL QUALITY
CONTROL DI KECAMATAN KARANGPLOSO JAWA TIMUR

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5
