

# QUALITY CONTROL OF TENGTEG BEAN PRODUCTS IN WINDA TENGTEG UKM IN TESABELA VILLAGE, PANTAI NEW DISTRICT ROTE NDAO

Sutri Utari Monica Dethan<sup>1</sup>; Yohanis S. Sarong<sup>2</sup>; dan Erna E. Giri<sup>3</sup>

## ABSTRACT

*Quality is an approach taken by the company, to improve its output, reduce production costs and increase production. In this study researchers focused on tengtegs in Winda tengtegs. Because the production of tengtegs is in great demand compared to other commodities. From the rationale above, the researchers conducted research related to the quality of tengtegs bean production, the factors that influence product defects in Winda Tengtegs SMEs in Tesabela Village, Pantai Baru District, Rote Ndao Regency and how to reduce product defects in tengtegs peanut production. How is the quality of tengtegs beans, to find out the factors causing product defects and to analyze and explain product defects in Winda Tengtegs SMEs using a causal diagram. The data analysis technique used is a quantitative qualitative method.*

*The result of this study can be concluded that the quality control of the tengtegs bean products has been carried out properly starting from the input, process and output so that it can produce quality tengtegs beans. The factors that cause defective products are mostly caused by employees, equipment and work methods. Improvements for companies based on the size of the costs incurred and urgent repairs and standard operating procedures (SOP) as work guides for Winda Tengtegs SMEs.*

*Keywords: Product Quality Control, Raw Materials, Production Process and Output.*

## PENDAHULUAN

Tingkat persaingan bisnis di era globalisasi saat ini sangat tajam. Bisnis adalah kegiatan yang tidak lepas dari persaingan dimana para pelaku bisnis harus mampu memberikan layanan yang terbaik bagi konsumen, hal ini merupakan suatu tantangan bagi para pelaku bisnis.

Persaingan bisnis di zaman ini sudah sangat mengakar dan sangat kuat. Tidak heran persaingan bisnis tidak hanya terjadi di ranah internasional melainkan secara nasional bahkan terjadi di ranah lokal. Disisi lain persaingan bisnis telah menciptakan suatu kondisi yang berdampak pada proses inovasi dan mengedepankan mutu suatu produk yang bisa diterima oleh pasar. Hal ini menjadikan semua produsen berlomba-lomba menciptakan produk dengan kualitas terbaik agar bisa bersaing dan diterima oleh pasar.

---

<sup>1</sup> Alumni IABI FISIP Tahun 2022

<sup>2-3</sup> Dosen IABI FISIP Undana

Pengendalian mutu produk dalam menciptakan sebuah produk adalah hal yang sangat penting yang tidak bisa terelakan. Pengendalian mutu adalah pendekatan yang dilakukan perusahaan, untuk memperbaiki outputnya, menekan biaya produksi serta meningkatkan produksinya. Dengan kualitas produk yang dihasilkan, diharapkan dapat memberikan dampak positif dengan menumbuhkan minat konsumen dalam pemilihan produk yang ditawarkan perusahaan, serta dapat memberikan kepuasan pada konsumen. Pengendalian mutu menjadi sangat penting dan perlu untuk direalisasikan agar perusahaan mengetahui terjadinya penyimpangan dalam proses produksi.

UKM Winda Tengtung bergerak pada industri makanan lokal yang beralamat di Jln Pantai Baru Ba'a-Rote, yang sangat strategis dilihat dari sisi tempat usahanya, yang berada pada pelabuhan ASDP Ferry Rote Pantai Baru, dilihat dari sisi kuliner maka produk kacang tengtung yang dihasilkan dapat memberikan nilai tambah bagi pengembangan usaha maupun bagi pemilik. Produk yang dihasilkan adalah kacang tengtung dengan menggunakan bahan baku kacang tanah, wijen, dan gula air. Dalam pelaksanaan proses produksi UKM Winda Tengtung dalam memproduksi lebih mengutamakan mutu produk. Masalah mutu merupakan salah satu bagian terpenting dari UKM Winda Tengtung dalam menjalankan strategi operasinya. Mutu merupakan dimensi kemampuan suatu produk dalam memenuhi kepuasan konsumen atau pelanggan. Penetapan dan pencapaian standar mutu merupakan kunci kesuksesan perusahaan dalam bersaing secara kompetitif.

Mutu produk yang tidak memenuhi standar yang ditetapkan perusahaan dapat menghilangkan kepercayaan dari pelanggan. Jika perusahaan dapat menghasilkan produk dengan mutu yang baik, pelanggan akan merasa puas dan tidak mudah berpindah pada perusahaan lain yang menghasilkan produk yang sama. Hal ini seperti yang terjadi di daerah Rote, pada UKM Winda Tengtung yang memproduksi kacang tengtung. Produksi kacang tengtung tersebut sudah menjadi komoditas UKM di Rote. Namun, secara empirik produksi kacang tengtung ini masih jauh dari kualitas dan standar mutu produk yang seharusnya.

Tabel 1 Volume produksi Kacang Teng teng Pada UKM Winda Teng teng tahun 2018-2020

Tahun	Jumlah Produksi/kg	Persentase Perbandingan	Harga/Kg	Jumlah Penjualan	Sisa Penjualan	Total
2018	432Kg	38%	Rp.100.000,00	417 Kg	15 Kg	RP.43.200.000,00
2019	396Kg	35%	Rp.100.000,00	383Kg	13Kg	Rp.39.600.000,00
2020	307Kg	27%	Rp.100.000,00	280Kg	27 kG	Rp.30.700.000,00

Sumber: UKM Winda Teng teng, 2021

Tabel 2 Jumlah Cacat Produk Tahun 2018 sampai dengan 2020

Tahun	Jenis Produk cacat	Jumlah kg	Total produk cacat	Persentase produk cacat
2018	Hangus	11, 7 Kg	22,5 Kg	30%
	Tekstur tidak Rapih	10,8Kg		
2019	Hangus	14,7Kg	23,7 Kg	32%
	Tekstur tidak Rapih	9Kg		
2020	Hangus	13,6 Kg	28Kg	38%
	Tekstur tidak Rapih	14,4 Kg		
Total		74,2Kg		100%

Sumber: UKM Winda Teng teng, 2021

## STUDI PUSTAKA

### Manajemen Mutu Terpadu

Manajemen mutu terpadu merupakan suatu sistem yang saat ini mulai diterapkan oleh perusahaan-perusahaan karena mampu mendukung kinerja Manajerial. Menurut Purwanto, manajemen mutu terpadu pada dasarnya merupakan upaya untuk menciptakan “*a culture of continuous improvement*” diantara para karyawan dengan menerapkan berbagai teknik pemecahan masalah secara kelompok dengan memusatkan perhatian pada kepuasan *customer*. Manajemen mutu mengaju pada penekanan kualitas yang meliputi keseluruhan organisasi, mulai dari pemasok hingga pelanggan. Manajemen mutu terpadu menekankan komitmen manajemen untuk mendapatkan arahan perusahaan yang terus ingin meraih keunggulan dalam semua aspek produk dan jasa yang penting bagi pelanggan.

## **Pengendalian**

Pengendalian merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjamin agar kegiatan produksi yang dilaksanakan sesuai dengan apa yang telah direncanakan, dan apabila terjadi penyimpangan dapat dikoreksi sehingga apa yang diharapkan dapat tercapai. Menurut Yamit (2005:33) pengendalian merupakan keseluruhan fungsi atau kegiatan yang dilakukan untuk menjamin tercapainya sasaran perusahaan dalam hal kualitas produk/jasa yang diproduksi.

## **Produk**

Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan produsen untuk diperhatikan, diminta, dicari, dibeli, digunakan, atau dikonsumsi pasar sebagai pemenuhan kebutuhan atau keinginan pasar yang bersangkutan menurut Tjiptono (2008:95). Berdasarkan beberapa definisi produk diatas, maka produk merupakan segala keluaran (output) dari suatu proses yang memberikan nilai tambah agar sesuai dan dapat memenuhi harapan dan keinginan konsumen.

## **Konsep Pengendalian**

Pengendalian merupakan fungsi untuk menjamin terlaksananya kegiatan sesuai dengan yang direncanakan, sehingga maksud; dan tujuan untuk penggunaan dan pengelolaan masukan (input) dapat dilaksanakan. Tahapan-tahapan pengendalian dasar yaitu harus ada rencana, laporan dari pekerja aktual harus dibuat dan dipelihara, pekerjaan aktual harus secara kontinu dibandingkan dan dievaluasi dengan rencana, serta harus diambil tindakan koreksi dalam operasi produksi, evaluasi menunjukkan perlunya tindakan demikian.

## **Pengertian Mutu**

Mutu merupakan suatu faktor yang sangat menentukan keberhasilan suatu produk menembus pasarnya, disamping faktor utama yang lain seperti harga dan pelayanan. Produk yang bermutu akan memiliki daya saing dan tingkat keberterimaan yang tinggi. Mutu menjadi salah satu tolak ukur keberhasilan suatu perusahaan. Mutu tidak semata-mata menjadi tanggung jawab bagian produksi namun menjadi perhatian semua pihak dalam perusahaan. Goeyshc dan Davis dalam Fandy Tjiptono (2005;10) mendefenisikan “mutu merupakan suatu kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses dan lingkungan yang memenuhi atau

melebihi harapan”. Istilah mutu sering diucapkan dalam kehidupan sehari-hari. Mutu biasanya dinilai dari penampilan, tingkat kerja atau pemenuhan terhadap persyaratan.

### **Standar Mutu**

Standar mutu merupakan suatu spesifikasi teknis tentang mutu suatu komoditas/produk yang dapat digunakan untuk umum, yang dibuat dengan cara kerja sama dengan pihak-pihak yang berkepentingan berdasarkan hasil konsultasi ilmu pengetahuan, teknologi dan pengalaman. Mutu sangat dibutuhkan terutama dalam perdagangan modern saat ini, karena transaksi bisnis dapat berlangsung tanpa pembelian melihat komonitas/produk yang ditawarkan. Bahkan bentuk dan mutu produk tersebut kadang-kadang hanya dideskripsikan dalam bentuk tulisan pernyataan analisis mutu atau di sampaikan secara lisan. Saat ini ukuran yang beredar dipasaran mempunyai ukuran dimensi bervariasi baik yang dijumpai dari hasil pabrik maupun hasil pekerja lokal atau industri rumah tangga. Mutu produk harus dikaitkan pula dengan standar mutu yang telah ditentukan berdasarkan standarisasi dan pengendalian mutu yang telah ditentukan. Dalam hal ini berdasarkan standar perusahaan.

### **Pengertian pengendalian mutu**

Pengendalian mutu merupakan suatu upaya yang dilaksanakan secara berkesinambungan, sistematis dan objektif dalam memantau dan menilai barang, jasa maupun pelayanan yang dihasilkan perusahaan atau institusi yang dibandingkan dengan standar yang ditetapkan serta menyelesaikan masalah yang ditemukan dengan tujuan memperbaiki mutu. Kegiatan pengendalian mutu merupakan bidang pekerjaan yang sangat luas dan kompleks karena semua variabel yang mempengaruhi mutu harus diperhatikan.

Ruang lingkup pengendalian mutu menurut Suyadi Prawirosentono (2004:76) sebagai berikut:

1. Pengendalian mutu bahan baku
2. Pengendalian mutu dalam proses pengolahan
3. Pengendalian mutu produk akhir

### **Biaya Mutu**

Pengendalian dilakukan oleh suatu perusahaan untuk mencegah atau mendeteksi mutu yang

buruk. Sedangkan kegiatan karena kegagalan dilakukan oleh perusahaan atau oleh pelanggannya untuk merespon mutu yang buruk (Hansen dan Mowen, 2005;7). Dalam usaha untuk mencapai, mempertahankan dan meningkatkan mutu dari suatu produk, perusahaan harus mengeluarkan biaya yang disebut dengan biaya mutu. Setiap perusahaan menginginkan agar biaya mutu turun, namun dapat mencapai mutu yang lebih tinggi. Bila standar kerusakan nol dapat dicapai, maka perusahaan masih harus menanggung biaya pencegahan dan penilaiannya. Definisi ini mengimplikasikan bahwa biaya mutu berhubungan dengan dua sub kategori dari kegiatan-kegiatan yang berkaitan dengan mutu, yaitu kegiatan pengendalian (*control activities*) dan kegiatan karna kegagalan (*failure activities*).

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian dilakukan meliputi pengendalian mutu produk melibatkan pengembangan sistem untuk memastikan bahwa produk yang direncanakan dan diproduksi dapat memenuhi atau melampaui persyaratan dari pelanggan. Proses pengendalian mutu juga dapat dilakukan secara manual atau menggunakan teknologi tergantung dengan sektor industry, kendali mutu juga dapat melibatkan pengembangan sistem untuk memastikan bahwa produk yang diproduksi dapat memenuhi persyaratan pelanggan agar bisa di pasarkan. Penelitian ini dilakukan pada UKM Winda Tengeng beralamat di Jl Pantai Baru- Ba'a Desa Tesabela Kecamatan Pantai Baru Kabupaten Rote Ndao. Alasan pemilihan lokasi ini, yakni mudah memperoleh data yang dibutuhkan dalam penelitian ini.

## **HASIL**

### **Analisis Pengendalian Mutu Produk Kacang Tengeng**

Kegiatan pengendalian yang di kerja oleh UKM Winda Tengeng agar dapat menghasilkan dan mempertahankan produk kacang tengeng yang dihasilkan dengan beberapa tahapan pengendalian, yaitu pengendalian terhadap *Input*, *Proses* dan *Ouput*, dimana ketiga komponen tersebut merupakan satu kesatuan yang utuh, saling melangkapi dan sekaligus tercapainya perbaikan mutu. Ketiga kegiatan pengendalian mutu yang dimaksud adalah sebagai berikut:

Tabel 3 Bahan pembuatan produk kacang tengteng UKM Winda Tengteng Sekali Produksi

NO	Bahan Baku	Berat Satuan (Kg/Liter/Gram)	Harga Satuan (Kg/Liter/Gram)	Harga Rp
1.	Kacang Tanah	5 Kg	Rp. 20.000	Rp. 100.000
2.	Gula Air	2 Liter	Rp. 20.000	Rp.40.000
3.	Wijen	285 Gram	Rp. 5.000	Rp.5.000
Jumlah				Rp.170.000

Sumber: Lampiran

Tabel 3 menunjukkan bahwa, bahan baku (Kacang Tengteng, Gula Air dan Wijen) yang digunakan UKM Winda tengteng untuk memproduksi kacang tengteng dalam sekali produksi memiliki komposisi 5 kg kacang tanah, 2 liter gula air dan 285 gram wijen.. Dari hasil penelitian, kegiatan pengendalian bahan baku tidak konsisten dengan perencanaan bahan baku, serta kadang-kadang menyimpan dari spesifikasi dan standar yang direncanakan. Dimana penyediaan bahan baku selalu dilakukan dengan pembelian bahan baku. Pembelian bahan baku merupakan salah satu fungsi pelayanan yang menunjang kegiatan lain. Pembelian bahan baku dilakukan dengan tingkat harga yang paling menguntungkan serta benar-benar memadai baik kualitas maupun kuantitasnya.

Persediaan bahan baku terdiri dari beberapa macam dengan harga yang berbeda- beda. Hal ini di sebabkan karena ada jenis bahan yang jumlah kebutuhannya relative kecil tetapi nilai uangnya cukup besar. Sebaliknya ada jenis bahan baku yang jumlah kebutuhannya sangat besar, namun nilai yang dikeluarkannya relative kecil. Proses pembelian bahan baku dilakukan oleh UKM Winda Tengteng untuk memproduksi kacang tengteng yakni membeli kacang tanah dari pemasok yang berada di pasar Olafuliha“a sedangkan untuk gula air di pesan dari warga setempat yang memproduksi Gula Air dan bahan baku penolong lainnya dapat di beli pada pasar tradisional Ba“a.

Tabel 4 Harga bahan baku untuk produksi kacang tengteng

NO	Bahan Baku	Harga
1	Kacang Tanah	Rp. 20.000/Kg
2	Gula Air	Rp.20.000/Liter
3	Wijen	Rp.5.000/Gram

Sumber: Lampiran

Biaya-biaya yang harus di tanggung oleh perusahaan antara lain:

1. Biaya Pembelian bahan baku

UKM Winda Tengeng dalam proses produksinya menggunakan bahan baku yang berkualitas, seperti pembelian gula air dan kacang tanah yang memiliki kualitas nomor satu. Pembelian bahan baku yang dilakukan perusahaan diakui sebagai usaha untuk menjaga kualitas produk yang di hasilkan.

2. Biaya Pemesanan

Biaya pemesanan adalah semua pengeluaran yang timbul untuk mendatangkan barang dari pemasok. Oleh sebab itu, selain menanggung biaya pemesanan sesuai dengan kesepakatan yang telah di buat oleh perusahaan dengan *supplier*. Untuk mendatangkan bahan baku yang dibutuhkan, perusahaan mengeluarkan biaya pemesanan sebesar biaya kesepakatan yang berlaku.

Tabel 5 Peralatan produksi untuk proses produksi Kacang Tengeng pada UKM Winda Tengeng

No	Alat Produksi	Jumlah	Harga Per-unit (rp)	Harga (rp)	Umur Ekonomis	Penyusutan per tahun
1	Wajan	2	Rp. 95.000	Rp.192.000	5 tahun	Rp.38.400
2	Baskom	2	Rp. 40.000	Rp.80.000	5 tahun	Rp.16.000
3	Papan cetakan	3	Rp.100.000	Rp.100.000	3 tahun	Rp.33.333
4	Saringan	1	Rp. 20.000	Rp. 20.000	2 tahun	Rp.10.000
5	Pisau	3	Rp. 25.000	Rp. 75.000	4 tahun	Rp.18.750
6	Sutil	2	Rp.100.000	Rp.100.000	3 tahun	Rp.33.333
7	Nyiru	2	Rp. 15.000	Rp. 30.000	2 tahun	Rp.15.000

Sumber: Lampiran

Peralatan pada UKM Winda Tengeng berjumlah 12 unit yang terdiri dari 2 unit wajan, 2 baskom, 3 papan cetakan, 1 saringan, 2 unit pisau, 2 sutil dan 2 unit nyiru. Semua peralatan tersebut digunakan dalam proses produksi kacang tengeng. Saat mengadakan penelitian semua peralatan berada dalam keadaan baik, namun beberapa sudah rusak dan di gantikan dengan yang baru.

## Analisis Penyebab Produk Cacat dan Cara Mengurangnya

Produk cacat selama tahun 2018-2020 pada Ukm.Winda Tengteng diketahui terdapat 2 jenis produk cacat. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara dengan pimpinan perusahaan dan karyawan untuk mengetahui penyebab faktor cacat produk, jumlah produk cacat dan data-data perusahaan mengenai proses produksi.

Tabel 6 Data Produk Cacat Per Bulan 2018-2020

Tahun	2018	2019	2020
Presentase	30%	32%	38%
Januari	1,98 Kg	1,99 Kg	2,47 Kg
Februari	1,84 Kg	1,93 Kg	1,96 Kg
Maret	1,83 Kg	1,95 Kg	2,88 Kg
April	1,91 Kg	1,96 Kg	2,95 Kg
Mei	1,84 Kg	1,96 Kg	1, 92 Kg
Juni	1,85 Kg	2 Kg	2,67 Kg
Juni	1,85 Kg	1, 96 Kg	2, 39 Kg
Agustus	2,20 Kg	21,95 Kg	1, 89 Kg
September	1,86 Kg	2,2 Kg	2, 98 Kg
Oktober	1,74 Kg	1,9	1, 96 Kg
November	1,89 Kg	2,4 Kg	2,2 Kg
Desember	1,78 Kg	1,99 Kg	1,92 Kg
Total	22,5 Kg	23,7 Kg	28 Kg

Sumber: Lampiran

UKM Winda Tengteng menetapkan spesifikasi kecacatan. Berikut ini merupakan jenis kecacatan yang ada pada perusahaan:

1. Tekstur Tidak rapih
2. Hangus

Faktor penyebab cacat produk atau produk yang tidak sesuai pada produk kacang tengteng di perusahaan ini peneliti menggunakan diagram sebab akibat sehingga memudahkan dalam mencari akar permasalahannya. Berdasarkan hasil pengamatan faktor penyebab cacat produk pada perusahaan ini, sebagian besar disebabkan oleh faktor bahan baku yang digunakan dan proses produksi yang dilakukan karyawan. Agar mempermudah dalam perbaikan kualitas pada produk digunakan diagram sebab akibat untuk menelusuri lebih lanjut faktor bahan baku,

proses produksi, peralatan, manusia dan metode kerja mengapa faktor tersebut menyebabkan cacat produk.

Tabel 7 Usulan perbaikan untuk cacat produk yang terjadi

	Faktor Penyebab	Usulan Tindakan Perbaikan
Manusia	Kurang Terampil	Memberikan pelatihan pada pekerja baru maupun lama secara berskala
	Capek	Memberikan instruksi kerja dan membuat jadwal kerja yang jelas sehingga tidak terlalu menguras tenaga pekerja
	Kurang teliti	Memberikan sanksi kepada pekerja yang lalai dan kurang teliti agar tidak terulang lagi
Peralatan	Nyala tungku tidak stabil	Melakukan pengecekan peralatan dengan teliti sebelum digunakan dan juga sesudah digunakan
Metode	Komposisi dalam pemotongan	Memberikan pelatihan pada pekerja baru maupun lama secara berskala
	Salah dalam sangrai	Memberikan pengarahan dan peringatan bagi pekerja agar tidak salah dalam menggoreng
	Salah dalam tahap pembungkusan	Memberikan pelatihan dan peringatan bagi pekerja agar tidak salah dalam pembungkusan
Adonan	Kacang hangus Gula asam	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengarahkan kepada pekerja pada saat sangrai kacang</li> <li>2. Melakukan proses seleksi bahan baku yang</li> <li>3. Mengarahkan kepada pekerja agar selalu mengecek terlebih dahulu sebelum sangrai</li> </ol>

Sumber: Lampiran

Tabel 7 menunjukan usulan atau rekomendasi untuk mengurangi cacat produk yang terjadi di UKM Winda Tenteng namun untuk langkah *action* perusahaan juga harus mempertimbangkan mengenai besar kecilnya biaya yang dikeluarkan serta yang mendesak agar segera diperbaiki. Hal ini sepenuhnya diserahkan kembali kepada pihak perusahaan. Berikut *trade off* untuk rekomendasi perbaikan bagi UKM Winda Tenteng berdasarkan besar kecilnya biaya yang dikeluarkan dan perbaikan yang sangat mendesak.

Tabel 8 Pembobotan Usulan Perbaikan Berdasarkan Besar Kecilnya Biaya dan Perbaikan yang sangat mendesak

Usulan atau rekomendasi perbaikan	Biaya	Mendesak	Jumlah
Memberikan pelatihan pada pekerja baru maupun lama secara berskala	2	3	5
Memberikan instruksi kerja dan membuat jadwal kerja yang jelas sehingga tidak terlalu menguras tenaga pekerja	3	2	5
Memberikan sanksi kepada pekerja yang lalai dan kurang teliti agar tidak terulang lagi	3	3	6
Melakukan pengecekan peralatan dengan teliti sebelum digunakan dan juga sesudah digunakan	2	3	5
Memberikan pelatihan pada pekerja baru maupun lama secara berskala	3	3	6
Memberikan pengarahan dan peringatan bagi pekerja agar tidak salah dalam menggoreng	3	3	6
Mengarahkan kepada pekerja pada saat pemotongan	3	3	6
Melakukan proses seleksi bahan baku yang akan digunakan	2	3	5
Mengarahkan kepada pekerja agar selalu mengecek terlebih dahulu sebelum menggoreng	3	3	6

Sumber: Lampiran

Keterangan:

1. Nilai 1 untuk biaya = Biaya besar (Rp-5 000 000 – Atas)
2. Nilai 2 untuk biaya = Biaya Menengah (Rp-1 000 000 – 5 000 000)
3. Nilai 3 untuk biaya = Biaya murah/tanpa biaya (gratis)
4. Nilai 1 untuk mendesak = Tidak mendesak
5. Nilai 2 untuk mendesak = Menengah
6. Nilai 3 untuk mendesak = Sangat mendesak

Tabel 8 menunjukkan usulan atau rekomendasi perbaikan berdasarkan besar kecilnya biaya yang dikeluarkan dan sangat mendesak untuk segera diperbaiki memiliki beberapa jumlah bobot nilai, namun usulan atau rekomendasi perbaikan dengan jumlah bobot nilai 6 (biaya murah/tanpa biaya dan sangat mendesak) dapat dilakukan perusahaan terlebih

dahulu.Keputusan dan pertimbangan untuk tindakan perbaikan diserahkan kembali kepada kebijakan perusahaan sesuai dengan kondisi perusahaan.

Tabel 9 Urutan Tindakan Perbaikan Menurut Jumlah Bobot

Usulan Perbaikan	Jumlah Bobot Nilai
Memberikan sanksi kepada pekerja yang lalai dan kurang teliti agar tidak terulang lagi	6
Memberikan pelatihan pada pekerja baru maupun lama secara berskala	6
Memberikan pengarahan dan peringatan bagi pekerja agar tidak salah dalam sangria	6
Mengarakan kepada pekarja pada saat proses pemotongan	6
Memberikan pelatihan pada pekerja baru maupun lama secara berskala	5
Memberikan instruksi kerja dan membuat jadwal kerja yang jelas sehingga tidak terlallu menguras tenaga pekerja	5
Memberikan sanksi kepada pekerja yang lalai dan kurang teliti agar tidak terulang lagi	5
Melakukan pengecekan peralatan dengan teliti sebelum digunakan dan juga sesudah digunakan	5
Melakukan proses seleksi bahan baku yang akan digunakan	5

Sumber: Lampiran

Perbaikan yang harus dilakukan perusahaan berdasarkan jumlah bobot nilai dimana setiap perusahaan tentu akan melakukan tindakan perbaikan yang biayanya kecil namun mendesak untuk segera dilakukan dalam hal ini jumlah bobotnya 6 (biaya murah/tanpa biaya dan sangat mendesak) yang harus dilakukan terlebih dahulu, setelah itu barulah tindakan perbaikan lainnya dilakukan berdasarkan urutan.

## SIMPULAN

1. Pengendalian mutu produk pada UKM Winda Tengteng dari input (memperhatikan bahan baku yang di gunakan), proses (memantau kegiatan produksi), dan ouput sehingga cacat produk dapat diminimalisir bahkan dihilangkan.
2. Dalam satu bulan karyawan UKM Winda tengteng dapat menghasilkan kacang tengteng mencapai 40 kilogram dengan gaji atau upah sebesar Rp. 500.000,00
3. Pengendalian proses produksi pada UKM Winda Tenteng selalu diutamakan walaupun sering terdapat produk cacat, namun dari sisi produksi UKM Winda Tenteng selalu dilakukan dengan standar terbaik perusahaan.

4. Dari analisis diagram sebab akibat dapat diketahui faktor penyebab kerusakan dalam produksi yaitu berasal dari faktor Manusia/pekerja, peralatan dan metode kerja.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Hansen, & Mowen, 2005. *Akuntansi Manajemen*. Buku 1 Edisi 7, Jakarta: Salemba Empat.

Tjiptono, F., 2008. *Strategi Pemasaran*. Edisi 3, Yogyakarta: ANDI.

Tjiptono, F., 2005. *Strategi Pemasaran 1*. Edisi Kedua, Yogyakarta: ANDI Offset.

Yamit, 2005. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Edisi Pertama, Cetakan Ke Empat, Yogyakarta: Ekonisia Fakultas Ekonomi UI.