

PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK ROTI PADA QUEEN ROTI LILIBA KOTA KUPANG

Maria Carmelita Asa Mapa; Yohanis S. Sarong; Indri Astuti

ABSTRACT

The problem in this research is how to control quality bakery products and what factors cause defects in brown bread products bakery company Liliba Queen Bread. The aim of this research is to analyze quality control of bakery products to determine the factors causing the product defects and how to reduce defective products at Queen Roti Liliba in Kupang City. The types of data used in research are qualitative and quantitative. The analytical method used in this research is the Pareto diagram and Fishbone. The results of this research indicate that controlling the quality of bread Queen Roti Liliba has not monitored product quality maximally. This can be seen from product defects in the month In March there are 2 types of damage, namely charred or inappropriate color and not expanding or crumbling. Based on the results of this research, the factors that cause The causes of losses are people, raw materials, methods and machines. Method reducing defective products is by recommending improvements for the company based on the size of the costs incurred and the actual repairs urge.

Keywords: Control, Quality, Product.

PENDAHULUAN

Dewasa ini perkembangan bisnis meningkat semakin ketat meskipun berada dalam kondisi perekonomian yang cenderung tidak stabil. Hal tersebut memberikan dampak terhadap persaingan bisnis yang semakin tinggi dan tajam, baik di pasar domestik maupun di pasar internasional. Setiap usaha dalam persaingan tinggi dituntut untuk selalu berkompetisi dengan perusahaan lain di dalam industri yang sejenis. Salah satu cara agar bisa memenangkan kompetisi atau paling tidak dapat bertahan di dalam kompetisi tersebut adalah dengan memberikan perhatian penuh terhadap kualitas produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Pengendalian kualitas menjadi sangat penting dan perlu untuk direalisasikan karena itu semua bertujuan agar perusahaan mengetahui terjadinya penyimpangan dalam proses produksi yang akan menimbulkan kecacatan sehingga dapat diminimalkan dan mencegah kemungkinan terjadinya kerusakan atau tidak sesuai dengan standar kualitas perusahaan sehingga biaya produk yang dikeluarkan tidak terlalu besar dan tidak

mengecewakan konsumen. Pengendalian kualitas yang dilaksanakan dengan baik akan memberikan dampak terhadap kualitas produk yang dihasilkan dari perusahaan. Standar kualitas meliputi bahan baku, proses produksi dan produk jadi. Kegiatan pengendalian kualitas tersebut dapat dilakukan mulai dari bahan baku, selama proses produksi berlangsung sampai pada produk akhir dan disesuaikan standar yang telah ditetapkan.

Perusahaan roti Queen Liliba merupakan usaha yang memproduksi berbagai macam roti dalam bentuk dan aneka rasa. Aneka roti yang diproduksi yaitu roti babi, roti coklat, roti keju, roti balok. Pada penelitian ini penulis memfokuskan bagaimana pengendalian kualitas yang dilakukan pada roti Cokelat Queen Liliba. Standar roti yang ditetapkan roti Queen adalah dilihat dari bentuk, rasa dan warna. Warna yang ditentukan yaitu coklat muda pada bagian pinggir roti. Takaran air disesuaikan dengan jumlah bahan baku yang dicampurkan agar sesuai dengan apa yang ditargetkan perusahaan, jumlah gula yang tidak terlalu banyak dan pengawet yang digunakan harus sesuai takaran agar tidak terjadi kelebihan yang akan menyebabkan masalah.

Produk cacat dalam proses produksi diperusahaan queen roti adalah masalah utama yaitu takaran berbeda dengan resep (Bantat) dan Hangus akibat terlalu lama dipanggang dan karyawan lalai dalam mengontrol proses panggang. Maka pengendalian kualitas menjadi amat penting karena produk cacat dapat dikendalikan. Terdapat banyak produk cacat dalam proses produksi Roti yakni roti babi mengalami cacat sebanyak 6.419, Hal ini akan berakibat buruk bagi kualitas produk yang dihasilkan. Berdasarkan pada uraian dan data di atas maka penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengendalian Kualitas Produk Roti Pada Queen Roti Liliba”**

KAJIAN PUSTAKA

Pengendalian Kualitas

Secara garis besar pengendalian kualitas dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

1. Pengendalian dalam proses pengolahan. Kualitas bahan baku akan sangat mempengaruhi hasil akhir dari barang yang akan dibuat. Bahan baku dengan kualitas yang jelek akan menghasilkan kualitas yang jelek. Sebaliknya, bahan baku yang baik akan menghasilkan barang yang baik. Pengendalian kualitas bahan baku dilakukan sejak permintaan bahan baku digudang, selama penyimpanan, dan waktu bahan baku akan dimasukkan dalam proses produksi.
2. Pengendalian dalam proses pengolahan. Sesuai dengan diagram alur produksi dapat dibuat tahap-tahap pengendalian kualitas sebelum proses produksi berlangsung. Tiap proses produksi diawasi sehingga kesalahan-kesalahan yang terjadi dalam proses produksi bersangkutan dapat diketahui untuk selanjutnya segera dilakukan perbaikan.
3. Pengendalian kualitas produk akhir. Produk akhir harus diawasi kualitasnya sejak keluar dari proses produksi sehingga tahap pembungkusan, pengudangan, pengiriman ke konsumen.

Beberapa ahli yang mengemukakan tentang pengendalian kualitas antara lain sebagai berikut: Prawirasentono (2007:33) Pengendalian kualitas adalah kegiatan terpadu mulai dari pengendalian standar kualitas bahan, standar proses produksi, barang setengah jadi, barang jadi, sampai standar pengiriman produk akhir ke konsumen, agar barang (jasa) yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi kualitas yang direncanakan.

Dari pendapat ahli diatas dapat disimpulkan bahwa pengendalian kualitas adalah serangkaian kegiatan proses produksi mulai dari mulai dari pengendalian standar kualitas bahan, standar proses produksi, barang setengah jadi, barang jadi, sampai standar pengiriman produk akhir ke konsumen, agar barang (jasa) yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi kualitas yang direncanakan.

METODE PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Dengan cara mencari data secara langsung untuk melihat objek penelitian. Oleh karena itu penulis ingin mengetahui kualitas produk dan pengendalian kualitas produksi.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan bertempat di **Queen Roti Liliba** yang beralamat di Liliba, Kec. Oebobo, Kota Kupang, NTT. Penelitian ini dilakukan dalam waktu kurang lebih 2 bulan.

Teknik Pengumpulan Data

Dalam melakukan pengumpulan data di lapangan maka teknik pengumpulan data yang digunakan adalah melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Jenis Data

Data kuantitatif, yaitu data yang dapat dihitung atau data yang berupa angka-angka. Data ini dapat diperoleh dari laporan produksi Queen Roti Liliba. Data kualitatif, yaitu data yang diperoleh tidak dalam bentuk angka-angka tetapi berupa gambaran umum perusahaan, sejarah singkat perusahaan, maupun informasi-informasi lisan yang menyangkut kebijakan-kebijakan yang dikeluarkan oleh pihak perusahaan.

HASIL

Dalam melakukan pengendalian kualitas, langkah pertama yang harus dilakukan adalah melakukan pengumpulan data untuk mengetahui seberapa jauh pengendalian mutu yang dilakukan oleh perusahaan. Setelah mengetahui masalah, maka akan dilakukan analisis menggunakan diagram pareto dan fishbone. Berikut merupakan hasil pengumpulan data yang dilakukan selama penelitian dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.2
Data Jumlah Kecacatan Produk Roti Pada Queen Roti Liliba
Tahun 2023

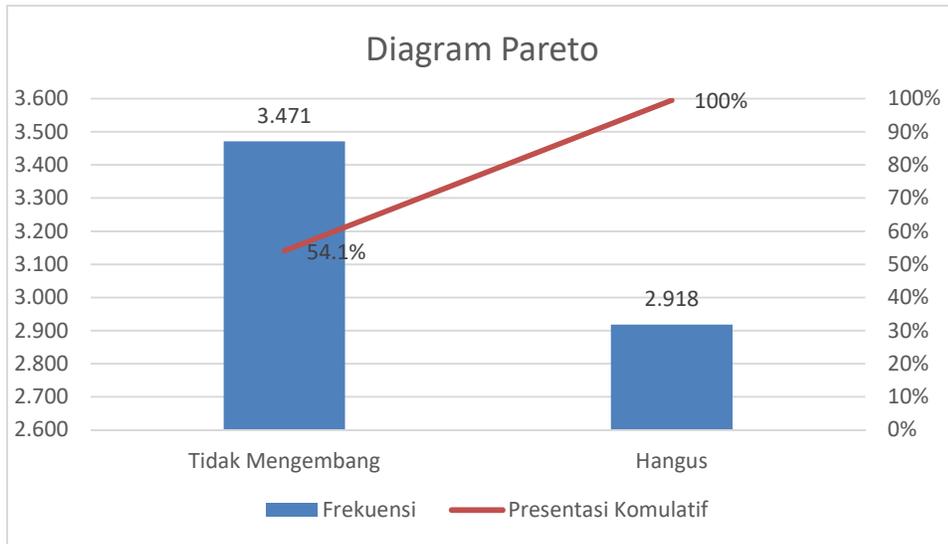
Bulan	Jumlah Produksi	Jenis Kerusakan		Jumlah Produk Cacat (Per-Pcs)	Presentase Kecacatan (%)
		Hangus /warna Tidak sesuai	Tidak Mengembang		
Januari	2.900	309	261	570	20%
Februari	2.700	195	325	520	19%
Maret	2.500	290	330	620	25%
April	2.700	250	270	520	19%
Mei	2.300	275	250	525	23%
Juni	2.400	235	255	500	21%
Juli	2.100	185	335	520	25%
Agustus	2.400	185	245	430	18%
September	2.200	250	310	560	25%
Oktober	2.400	225	285	510	21%
November	2.100	244	320	564	27%
Desember	2.400	275	285	580	24%
Total	29.100	2.918	3.471	6.419	22%

Sumber : Data primer diolah peneliti, 2024

Diagram Pareto

Dalam melakukan pengendalian kualitas, langkah pertama yang harus dilakukan adalah melakukan pengumpulan data untuk mengetahui seberapa jauh pengendalian mutu yang dilakukan oleh perusahaan. Setelah mengetahui masalah, maka akan dilakukan analisis menggunakan diagram pareto dan fishbone

Diagram 4.1
Diagram Pareto



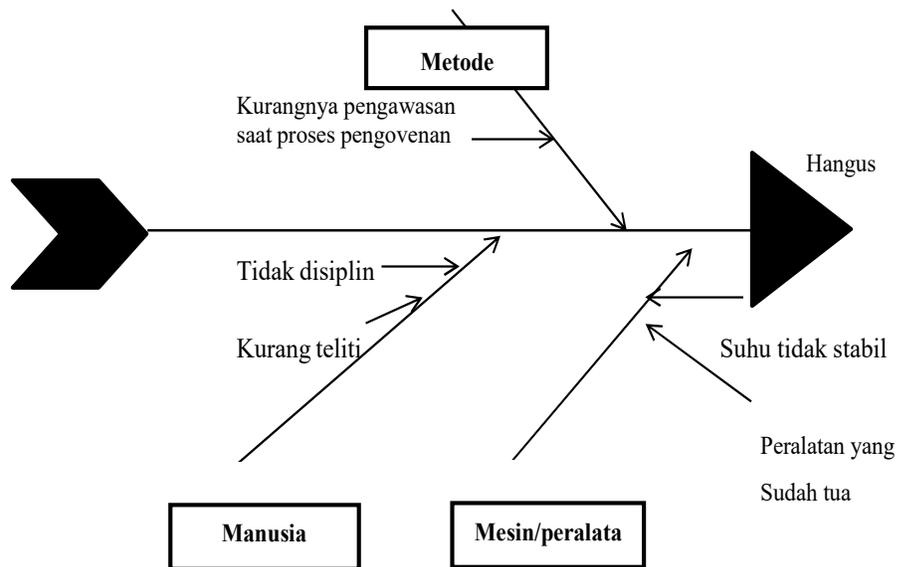
Sumber: Data primer diolah peneliti, 2024

Hasil penelitian diketahui bahwa Queen Roti Liliba memproduksi Roti selama bulan January-Desember sebanyak 29.100. Dengan masing-masing kecacatan Roti Hangus sebanyak 2.918 bungkus (45.5%) dan tidak mengembang 3.471 bungkus (54.1%) sehingga kedua jenis cacat tersebut menjadi prioritas perbaikan.

Diagram Sebab Akibat (Fishbone Diagram)

Dalam menganalisis faktor penyebab cacat produk atau produk yang tidak sesuai pada produk Roti Pada Queen Roti Liliba peneliti menggunakan diagram fishbone untuk mencari semua unsur penyebab akar permasalahannya. Diagram ini dapat digunakan untuk mengidentifikasi penyebab suatu masalah tersebut. Berdasarkan hasil pengamatan, faktor-faktor penyebab kecacatan produk pada perusahaan ini sebagian besar disebabkan oleh mesin/peralatan, metode, dan juga karyawan dalam melakukan proses produksi roti.

Diagram 4.3
Diagram Fishbone Untuk Jenis Cacat Produk Hangus



Sumber: Data primer diolah peneliti, 2024

Roti yang hangus tidak bisa dijual kepada konsumen dan itu menyebabkan terjadinya penurunan pada angka penjualan. Hal tersebut disebabkan oleh beberapa faktor yaitu:

1. Metode. Pada pembuatan roti, proses pengovenan merupakan faktor yang sangat berpengaruh terhadap kualitas produk akhir, sehingga proses pengovenan adonan memerlukan pengawasan yang lebih. Suhu pengovenan untuk roti berkisar 180-200°C dengan standar waktu 10-15 menit. Jika suhu pengovenan terlalu tinggi (>200°C), maka warna kulit roti akan menjadi hitam/hangus.
2. Mesin. Mesin yang sudah tua perlu pengawasan yang lebih karena suhunya sudah kurang stabil.
3. Manusia. Tidak disiplin, hal ini ditunjukkan dengan kurangnya ketelitian dalam pengawasan suhu dan lama waktu pengovenan.

KESIMPULAN

Salah satu kegiatan yang menciptakan kualitas sesuai dengan standar adalah penerapan sistem pengendalian kualitas yang memadai, memiliki tujuan dan sasaran yang jelas dan inovatif dalam mencegah dan memecahkan masalah yang dihadapi perusahaan. Berdasarkan hasil analisis penelitian dan pembahasan dalam bab sebelumnya, maka peneliti dapat merumuskan kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan diagram pareto, prioritas perbaikan yang perlu dilakukan oleh pihak pabrik untuk mengurangi jumlah kerusakan yang terjadi dalam proses produksi dapat dilakukan pada jenis kerusakan yang dominan yaitu warna tidak sesuai dan hangus, jenis cacat produk yang paling banyak setiap bulannya dan paling mencolok. Jenis kerusakan ini perlu diperhatikan lebih serius oleh pihak pabrik agar dapat melakukan pengendalian pada saat proses produksi.
2. Berdasarkan diagram fishbone, dapat diketahui bahwa faktor penyebab kerusakan atau cacat produk dalam proses produksi yaitu berasal dari faktor manusia/pekerja, metode, bahan baku dan mesin/peralatan

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, Agus. 1985. *Management Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Yogyakarta: BPFE
- Assauri, Sofyan, 2004, *Manajemen Produksi dan Operasi*, Edisi revisi. IPPE UI: jakarta
- Baum, Feigen A.V. 2001, *Kendali Mutu Terpadu*. (Alih Bahasa : Hidayana Kandang Jaya) Edisi Ketiga, Jakarta : Erlangga
- Edwinda Maria. 2022. *Pengendalian Kualitas Produk Roti Coklat Pada Dwi Jaya Bakery Di Kota Kupang*. Skripsi
- Gasperz, Vincent, 2000, *Manajemen Produktifitas Total*. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum
- Ginting, Rosnani. 2001. *Sistem Produksi*, BPFE, Yogyakarta
- Gita Sudarmao, Indriyo. 2002. *Manajemen Produksi*, BPFE, Yogyakarta

- Handoko, T. Hani, 1995. *Manajemen Produksi dan Operasi*. BPFE : Yogyakarta
- Heizer,dkk,2006. *Operation Manajemen (terjemahan)*, Salemba Empat: Jakarta.
- Heryanto, Eddy. 1995. *Manajemen Produksi Dan Operasi*. Geasindo: Jakarta
- Ita A.,(2024). Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Tahu Menggunakan Metode Statistical Quality Control Dan Taguchi Pada Ud.Tahu Bang Dahri Di Kabupaten Bireuen. Universitas Malikussaleh.
- Jessica Henrieta. 2023. *Pengendalian Kualitas Produk Roti Babi Pada Depot Kahang Jaya Di Kota Kupang*. Skripsi
- P, Rahayu. 2022. *Peningkatan Pengendalian Kualitas Produk Roti Dengan Metode Six Sigma Menggunakan New & Old 7 Tools*. Skripsi
- Prawirosentono, Suyadi, 2007. *Manajemen Operasi*. Edisi 11 : PT. Gramedia Widia Sarana Indonesia. Jakarta
- Putri Natalia. 2021. *Analisis Pengendalian Kualitas Kualitas Produk Roti Tawar Dengan Pendekatan Bahan Baku Dan Proses Produksi Roti Di Atamabua (Studi Kasus Pada Perusahaan Roti King's Dan Bintang Mas)*. Skripsi
- Tamariska Abineno. 2022. *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Pada Joy Bakery Di Kota Kupang*. Skripsi