

# **PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK DENDENG SAPI DI TOKO IBU SOEKIRAN KOTA KUPANG**

Naftalia Tali Do Mira; Yoseba Pulinggomang; Erna E. Giri

## ***ABSTRACT***

*This research is motivated by the problem of product damage that often occurs at Ibu Soekiran's Shop in Kupang City. This problem is caused by the lack of good quality control in the production process. This study aims to determine and analyze the quality control of jerky products, as well as to determine and explain the factors that cause product damage at Ibu Soekiran's Shop in Kupang City. By using analytical methods, namely Pareto Diagrams and cause-and-effect diagrams (Fishbone) to analyze the factors that cause product defects at Ibu Soekiran's Shop. The types of data used in this study are qualitative and quantitative data. With data collection techniques using interviews, observation of documentation and questionnaires. And the data analysis technique used in this research is to use qualitative data, which will be analyzed descriptively. Then given the proposed corrective actions and recommendations. The results of the analysis show that the company produces 20100 packs of beef jerky during 2023, and shows that Ibu Soekiran's shop still has not implemented quality control properly during 2023, where there are 2 types of defects, namely, moldy product defects with a total of 30 packs and a total percentage of 46% and product defects with hard/tough texture with a total of 35 packs and a total percentage of 54%. From the results of this study, the authors conclude that in its production activities the company is still lacking in implementing product quality control properly so that product damage occurs in jerky production. This can be seen from the many product defects caused by machine/equipment factors, human factors and the production process carried out. Therefore, the author proposes improvements to prevent the level of damage to jerky in the future by conducting more supervision and training of employees of Ibu Soekiran's Shop.*

***Keywords: Control, Product Quality, Product Defects.***

## **PENDAHULUAN**

Dalam era globalisasi, perusahaan harus dapat bersaing secara efektif di pasar global. Kualitas produk yang baik menjadi salah satu faktor kunci untuk mencapai daya saing yang tinggi. Oleh karena itu, perusahaan perlu menerapkan pengendalian kualitas produksi yang efektif untuk memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar yang ditetapkan. Dalam rangka memenuhi harapan konsumen, perusahaan perlu mengimplementasikan pengendalian kualitas produksi yang ketat untuk menghasilkan produk yang memenuhi atau melebihi ekspektasi konsumen. Kualitas merupakan faktor yang terdapat dalam suatu produk yang menyebabkan produk

tersebut diminati oleh konsumen. Dalam industri makanan, kualitas produk sangat penting karena berkaitan dengan kesehatan konsumen. Oleh karena itu, pengendalian kualitas menjadi sangat penting untuk menjaga agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar dan meminimalkan jumlah produk yang rusak.

Faktor yang mempengaruhi pada kualitas produk makanan yaitu manusia/pekerja, alat, lingkungan dan metode yang diterapkan. Assauri (2004:210) berpendapat bahwa pengendalian kualitas adalah kegiatan-kegiatan untuk memastikan apakah kebijaksanaan dalam hal mutu atau standar dapat tercermin dalam hasil akhir. Dengan kata lain pengendalian kualitas adalah usaha mempertahankan mutu/kualitas barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan 2 spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijaksanaan pimpinan. Ini dilakukan melalui pengawasan, pengujian, dan langkah-langkah lainnya untuk memastikan bahwa produk atau layanan tersebut sesuai dengan kebijakan dan tujuan perusahaan, yang artinya pengendalian kualitas adalah upaya untuk mempertahankan tingkat mutu yang diinginkan oleh perusahaan agar sesuai dengan harapan pelanggan dan standar yang telah ditetapkan. Dengan melakukan pengendalian kualitas yang baik, perusahaan dapat mengurangi jumlah produk cacat atau tidak memenuhi standar kualitas yang harus diperbaiki atau dibuang. Hal ini mengurangi biaya produksi yang terkait dengan perbaikan atau pembuangan produk cacat, penggunaan bahan baku yang tidak efisien, biaya inspeksi, dan biaya jaminan kualitas. Dengan mengurangi biaya-biaya ini, perusahaan dapat meningkatkan efisiensi operasional dan keuntungan bersih.

Dalam memenuhi spesifikasi produk yang telah ditetapkan, perusahaan perlu memperhatikan kualitas bahan baku serta tenaga kerja agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu perusahaan seperti warna, bentuk, tekstur serta kemasan produk. Salah satu Perusahaan yang telah menjalankan pengendalian kualitas produksi adalah pengendalian kualitas Toko Ibu Soekiran. Toko Ibu Soekiran ini merupakan salah satu toko oleh-oleh khas NTT yang berdiri sejak tahun 1961 yang memproduksi dan menjual berbagai macam makanan serta cemilan khas NTT, yang

mendominasi pada bahan dasar daging sapi, seperti sei sapi, abon sapi, dan dendeng sapi. Namun penelitian saya ini memfokuskan pada produk dendeng sapi dikarenakan produk ini lebih banyak dicari dibanding produk lainnya. Untuk memproduksi produk dendeng sapi ini, perusahaan memerlukan bahan baku utama yaitu daging sapi. Perusahaan mendapat pemasok daging sapi dari RPH (Rumah Potong Hewan) Bimoku, Perusahaan membutuhkan bahan baku tambahan berupa garam, gula, bawang merah, bawang putih, merica, ketumbar dan jinten. Dalam 1x proses kerja memerlukan 3 hari kerja untuk menghasilkan produk dendeng sapi, mulai dari proses pemilihan bahan baku, pengolahan bahan baku sampai pada proses akhir untuk memasarkan produk. Pengendalian kualitas produksi di Ibu Soekiran memiliki standar kualitas produksi yang baik, bahan baku yang digunakan sebelum produksi selalu diperhatikan dengan baik dan dipisahkan dari daging yang digunakan untuk memproduksi produk lainnya seperti abon dan sei, bahan baku terlebih dahulu dikontrol oleh perusahaan agar dapat mengetahui bahan baku tersebut berkualitas baik atau tidak sebelum membuat produk, selain bahan baku tentunya proses produksi yang melibatkan para tenaga kerja yang membutuhkan 8 orang tenaga kerja dimana 3 orang laki-laki dan 5 orang perempuan juga dibutuhkan ketelitian dan keterampilan dalam memproduksi dendeng sapi ini agar tidak terjadi kesalahan saat proses produksi dendeng sapi.

Berdasarkan pemantauan menunjukkan bahwa jumlah produk cacat yang dihasilkan pada bulan Januari-Desember 2023 sebanyak 65 bungkus dendeng dengan rata-rata jumlah kecacatan dendeng 0,32%, dimana jumlah produk cacat juga mengalami fluktuasi di setiap bulannya. Jumlah produk cacat terendah terdapat pada bulan Juni tahun 2023 sebanyak 2 bungkus atau 0,11% dari jumlah produksi. Sedangkan jumlah produk cacat tertinggi terdapat pada bulan Desember tahun 2023 yaitu sebanyak 10 bungkus atau 0,56% dengan rata-rata produk cacat atau rusak dari pabrik tersebut sebesar 65 atau 0,32% dari total jumlah produksi setiap bulannya.

## **KAJIAN PUSTAKA**

### **Manajemen Produksi**

Manajemen produksi adalah proses yang berfokus pada perubahan bahan mentah menjadi produk,serta memberi nilai jual pada produk. Melalui manajemen produksi yang rapih,perusahaan dapat menciptakan produk sesuai spesifikasi, jumlah dan waktu yang ditargetkan. T. Hani handoko (1993:3), Manajemen produksi dan operasi merupakan usaha- usaha pengelolaan secara optimal penggunaan sumberdaya-sumberdaya (atau sering disebut faktor-faktor produksi) tenaga kerja, mesin-mesin, peralatan, bahan mentah dan sebagainya dalam proses transportasi bahan mentah dan tenaga kerja menjadi berbagai produk atau jasa.

### **Kualitas**

Kualitas merupakan salah satu faktor yang sangat penting bagi suatu produk. Kualitas menjadi sangat penting karena persaingan pasar yang semakin ketat,persaingan yang ketat itu tidak lain dipicu oleh kondisi globalisasi. Perusahaan yang mampu memproduksi dengan kualitas produk yang tinggi dan harga yang terjangkau cenderung akan menguasai pasar. Crosby dalam Tjiptono dan Diana (2003:55), menyatakan bahwa kualitas, adalah Conformance to Requirement, yaitu sesuai dengan yang disyaratkan dan dis- tandarkan. Suatu produk memiliki kualitas apabila sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan. Standar kualitas tersebut meliputi, bahan baku, proses produksi dan produk jadi.

## **METODE PENELITIAN**

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data yang terkumpul disesuaikan dengan kebutuhan, dan yang bersifat kualitatif dianalisis secara deskriptif dan komparatif yaitu dengan membandingkan kenyataan yang ada di lapangan dengan teori-teori ilmiah yang ada dan dibuat juga dengan diagram pa- reto dan diagram sebab akibat (Fishbone).

## HASIL

### Analisis Diagram Pareto

Jenis kecacatan produk Dendeng Sapi pada Toko Ibu Soekiran menggunakan klasifikasi data dari kiri ke kanan atau menurut ranking dari yang terendah ke yang tertinggi menganalisis fisik produk dendeng sapi toko ibu soekiran .Analisis ini dinyatakan dalam presentase kecacatan, perhitungan kecacatan secara fisik,melalui sumber-sumber penyebab terjadinya kecacatan yang meliputi kecacatan alot dan berjamur.Sebelum penentuan persentase kecacatan dilakukan perhitungan jumlah kecacatan setiap variabel pengamatan. Sesuai data yang telah disampaikan pada latar belakang, yaitu pada tabel 1.1 jumlah produksi sebanyak 20100 unit dengan rincian kecacatan dapat dilihat pada tabel 4.6 berikut :

**Tabel 4.4**

**Diagram Pareto masalah cacat produk Dendeng Sapi tahun 2023**

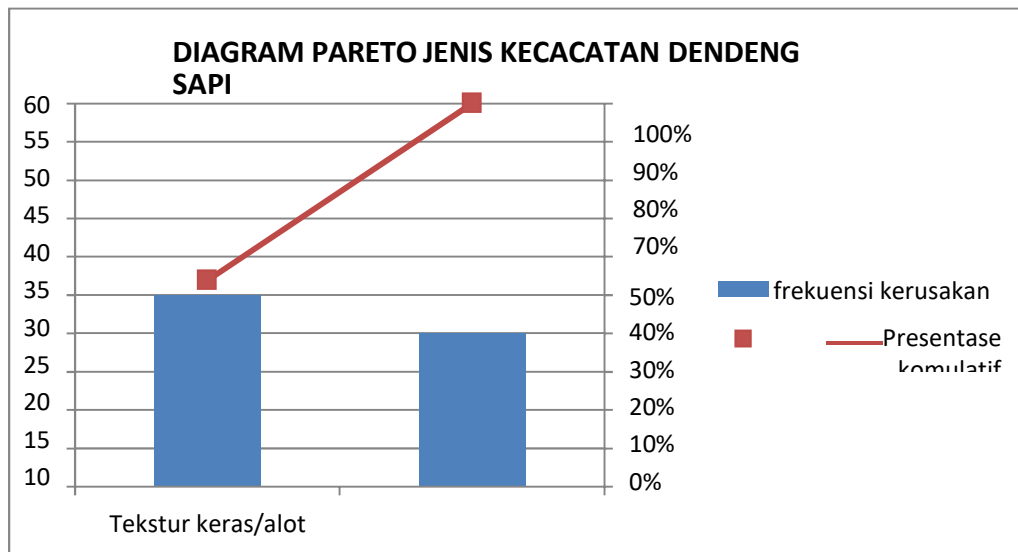


Diagram Pareto dalam proses produksi digunakan untuk mengetahui penyebab utama dari masalah yang dihadapi oleh Toko Ibu Soekiran. Faktor penyebab masalah antara lain : bahan baku, mesin atau peralatan, Metode operasi, pengendalian, dan

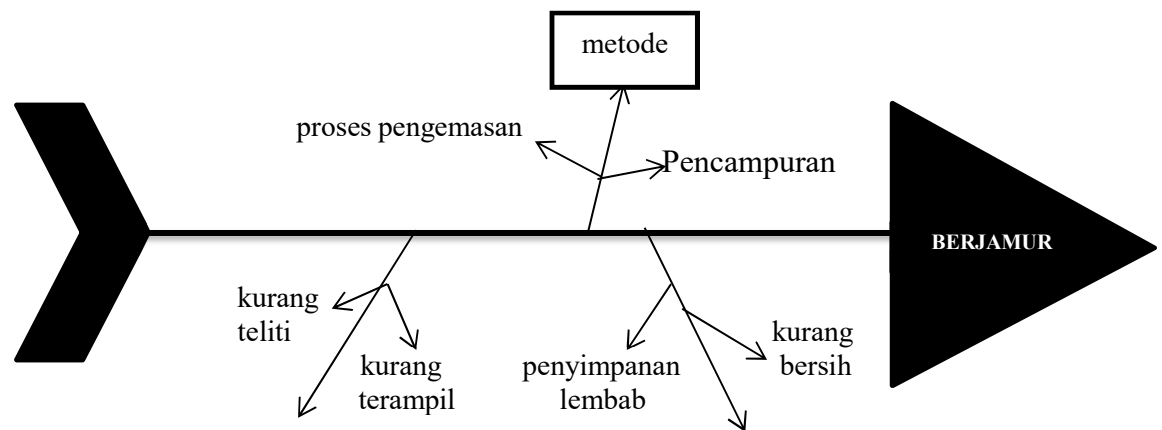
keterampilan. Hal tersebut dapat dianalisis dengan menggunakan Diagram Fishbone.

### Analisis diagram Fishbone

Dalam menganalisis faktor penyebab cacat produk atau produk yang tidak sesuai pada produk dendeng sapi di toko ibu soekiran peneliti menggunakan diagram sebab akibat untuk mencari akar permasalahannya. 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.

**Gambar 4. 5**

### Diagram Fishbone Jenis Cacat Produk Berjamur



*Sumber : Diolah peneliti 2024*

Dendeng sapi yang berjamur tidak bisa dijual lagi kepada konsumen dan itu menyebabkan penurunan pada penjualan.hal itu disebabkan beberapa faktor,yaitu :

1. Metode/Cara Kerja. pada proses pengemasan yang tidak tertutup dengan rapat sehingga membuat dendeng berjamur dan proses pencampuran yang kurang telaten
2. Manusia. Pekerja yang kurang teliti dan kurang terampil saat proses pencampuran dan pengemasan sehingga membuat produk berjamur
3. Peralatan. Alat yang digunakan dalam prosis untuk memproduksi dendeng kurang bagus sehingga mengakibatkan produk cacat dan penyimpanan lembab yang membuat dendeng sapi yang sudah dikemas berjamur

### Usulan Tindakan Perbaikan

Setelah mengetahui penyebab kecacatan pada produk dendeng sapi yang paling sering terjadi di toko ibu soekiran, maka disusun suatu rekomendasi atau usulan tindakan perbaikan secara umum guna dalam upaya menekan tingkat kecacatan produk dendeng sapi. adapun usulan perbaikan adalah sebagai berikut:

**Tabel 4. 8**

**Usulan Tindak Perbaikan berjamur**

	<b>Faktor Penyebab</b>	<b>Usulan tindak perbaikan</b>
Peralat an	Penyimpanan lembab dan kurang bersih	Melakukan pengecekan suhu dan kehygienisan terhadap peralatan dengan teliti sebelum dan sesudah digunakan
Manus ia	Kurang teliti dan kurang terampil	Memberikan teguran, arahan dan pelatihan sebelum dan sesudah proses produksi agar karyawan lebih hati-hati dan fokus pada saat bekerja.
Cara	Proses pengemasan dan pencampuran	Memberi pelatihan dengan baik dan Memberikan silica gell food pada dalam kemasan produk.

### KESIMPULAN

1. Toko Ibu Soekiran belum sepenuhnya melaksanakan pengendalian kualitas produknya, mulai dari input, proses dan output sehingga produk cacat dapat diminimalisis atau bahkan dihilangkan.
2. Berdasarkan pengolahan data untuk melihat apakah pengendalian kualitas produk dendeng masih dalam batas toleransi atau tidak, dapat disimpulkan bahwa

Diagram Pareto dalam proses produksi digunakan untuk mengetahui penyebab utama dari masalah yang dihadapi oleh Toko Ibu Soekiran. Faktor penyebab masalah antara lain : bahan baku, mesin atau peralatan, metode operasi, pengendalian, dan keterampilan. Hasil analisis dan diagram sebab akibat diketahui faktor penyebab kerusakan dalam produksi yaitu berasal dari manusia, peralatan dan metode kerja.

3. Dari hasil pembobotan untuk usulan atau rekomendasi untuk menurangi cacat produk, perusahaan harus mempertimbangkan tentang biaya yang akan dikeluarkan dan yang perlu dilakukan. Jumlah bobot nilai 6 (biaya murah/tanpa biaya dan mendesak) harus dilakukan terlebih dahulu.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Adita Nurkoliq dkk. 2019. Analisis pengendalian kualitas (kontrol kualitas) dalam meningkatkan kualitas produk.

Agus Ahyari. 2002. *Manajemen Produksi: Perencanaan Sistem Produksi*.

Yogyakarta. BPFE.

Andriani, Debrina. 2017. *Desain dan Eksperimen*. UB Press Malang Ardi Kurniawan, dkk. 2018. Analisis pengendalian

Assauri, Sofyan, 1993, *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Ketiga*, penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta

Assauri, Sofyan, 2008. *Manajemen produksi dan operasi*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta

Darmawan, Uhd. 2013. *Pengantar Bisnis*. Salemba empat. Jakarta Diagram Pareto dan fishbone pada CV. Teknika Jaya Batur Ceper Klaten.

Efendi, Feri. 2009. *Keperawatan Kesehatan Komunitas*. Salemba Medika.

Faqih. 2010. *Manajemen Agribisnis*. Dee Publish. Yogyakarta

Garvin dan Davis. 2005. *Manajemen Kualitas Terpadu*. Terjemahan M.N. Nasution.

Erlangga.



Gasperz. Vincent. 2005. *Total Quality Management*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Gasperz V.2003 *Total Quality Management*. Jakarta : Gramedia Ginting,

Rosnani. 2007. *Sistem Produksi*. Yogyakarta: GRAHAILMU.

Heizer Jay dan Barry Rander, 2008. *Manajemen Operasi*, Salemba

Empat, Jakarta Herjanto.2007. *Manajemen Operasi*. Edisi 3. Jakarta. Grasindo

Indriana.2007.*ManajemenProduksi*.Erlangga.Jakarta

Jakarta Faqih.2010.*ManajemenAgribisnis*.DeePublish.Yogyakarta.

Krisanto F. Radja.2021 *Pengendalian Kualitas Produk Tahu Pada Pabrik Tahu Krakatau Ende*. Universitas Nusa Cendana

Mia Arman Diana.2021 *Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Guna Meminimumkan Jumlah Produk Cacat Pada Kayuyo*. Universitas Nusa Cendana

Restha Trianchi Sir.2021 *Analisis Penerapan Pengendalian Kualitas Produk Tempe Pada Perusahaan Rempe Di Batuplat Kota Kupang*. Universitas Nusa Cendana

Saduk Yermias.2021 *Pengendalian Kualitas Produk dengan pendekatan bahan baku dan proses produksi “studi kasus pada IKM Insana Cucur di Kelurahan Oesao Kecamatan Kupang Timur Kabupater Kupang”* Universitas Nusa Cendana

Saekoko Putri Natalia.2021 *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Tawar Dengan Pendekatan Bahan Baku Dan Proses Produksi Roti Di Atambua “Studi Kasus Pada Perusahaan Roti King’s Dan Bintang Mas*. Universitas Nusa Cenda.