

Florentina Abiati

by UNITRI Press

Submission date: 03-Aug-2022 10:57PM (UTC-0400)

Submission ID: 1851234812

File name: Florentina_Abiati.docx (33.3K)

Word count: 911

Character count: 5888

**ANALISIS PENGENDALIAN MUTU PRODUK PADA BAKSO BAKAR
DAN STMJ DI STMJ BAKSO BAKAR SS SAWOJAJAR KOTA
MALANG**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Manajemen



Oleh :

FLORENTINA ABIATI

NIM : 2018120192

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2022**

RINGKASAN

Dalam melakukan kegiatan proses produksi harus disamakan dengan SOP (*Standard Operational Procedure*) yang telah ditentukan untuk mencapai standar mutu terhadap produk perlu dilakukan pengendalian mutu agar mengurangi kegagalan. Penelitian ini bertujuan mengetahui pelaksanaan pengendalian mutu pada produk bakso bakar dan STMJ yang dilakukan di STMJ Bakso Bakar SS Sawojajar Kota Malang. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data yaitu data primer dan data sekunder. Analisis data dalam penelitian ini memanfaatkan Alat Bantu Pengendalian Kualitas yaitu Diagram Alir (*flowchart*) serta untuk menentukan keabsahan data dengan teknik triangulasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pelaksanaan pengendalian mutu yang dilakukan yaitu menerapkan Checklist (daftar periksa). Dalam melaksanakan pengendalian mutu terhadap produk untuk memenuhi standar mutu yang ditetapkan perusahaan, maka melakukan pengendalian mutu dari bahan baku, proses produksi dan produk akhir. Faktor yang dapat memicu kegagalan dari suatu produk yaitu faktor tenaga kerja, faktor bahan baku, dan faktor mesin. Tahapan proses produksi disetiap produk digambarkan kedalam bentuk diagram dengan Diagram Alir (*flowchart*). Upaya yang dilakukan untuk mengurangi kegagalan produk dengan memperketat SOP (*Standard Operational Procedure*).

Kata Kunci : *Pengendalian Mutu, Standar Mutu, SOP (Standard Operational Procedure)*

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Kemajuan bisnis kuliner sekarang bahkan lebih maju dan telah tersebar di seluruh bagian wilayah yang ada di Indonesia. Perkembangan tersebut mengakibatkan persaingan yang semakin tinggi dan semakin kuat. Akibat dari persaingan tersebut dibutuhkan individu yang berpotensi lebih untuk menangani persaingan yang terjadi. Kemampuan diri tiap individu manusia beraneka ragam dan khas. Tetapi, keanekaragaman ini dapat menjadikan kita lebih inovatif di setiap aktivitas yang bisa kita rasakan dan memanfaatkan (Emqi & Aldya, 2021).

Semakin tingginya persaingan maka setiap usaha diharuskan untuk terus-menerus berkompetisi dengan perusahaan lain melalui bisnis yang sejenis. Agar dapat memenangkan kompetisi ini, perusahaan sangat dituntut untuk selalu menjaga serta meningkatkan mutu dari perusahaan supaya produk tersebut dapat memenuhi keinginan konsumen (Yana, 2015).

Adanya penerapan pengendalian mutu di perusahaan, akan diperlukan untuk mendorong perusahaan terus menerus berupaya melaksanakan pengendalian mutu. Selain itu, pengendalian mutu bisa mengurangi masalah kerugian pada persediaan bahan, peralatan dan juga karyawan kemudian bisa menaikkan kemampuan daya produksi pada perusahaan (Putra, 2016).

Pengendalian mutu merupakan salah satu fungsi yang penting bagi perusahaan, oleh karena itu mutu produk harus ditangani dari pengendalian bahan baku, pengendalian proses produksi, hingga sampai kepada hasil produk yang siap untuk dipasarkan. Pengendalian kepada mutu produk ini merupakan salah satu cara yang dapat mengurangi produk cacat (Parwati & Sakti, 2012).

Bakso Bakar SS merupakan tempat makan yang sudah berdiri sejak lebih dari 10 tahun dan telah mempunyai beragam menu olahan produk serba sapi serta memiliki 28 karyawan dan 6 karyawan dibagian produksi. Bakso bakar adalah menu yang menjadi favorit di setiap kalangan usia. Hasil produksi bakso yang ada mereka produksi sendiri menggunakan bahan baku dari olahan daging sapi berkualitas GRADE A (daging paling bagus). Dalam setiap proses nya mempunyai standar mutu produk yang telah ditetapkan

dalam memproduksi bakso yakni dari segi bahan baku, kualitas rasa, bentuk bakso, dan tekstur bakso (Observasi, 21 Desember 2021).

Meskipun proses produksi telah dilaksanakan dengan baik dan benar tetapi tidak dapat dihindari masih sering menghasilkan kegagalan dalam sebuah produk, hal ini terjadi akibat tidak melakukan proses sesuai dengan standar yang berlaku. Dimana produk yang dihasilkan tidak memenuhi standar mutu, sehingga menjadikan produk yang dihasilkan mengalami kegagalan. Bentuk dari pentingnya pengendalian mutu dalam proses produksi salah satunya yaitu dibuatkan *Standard Operational Procedure* (SOP). Pentingnya menerapkan hal tersebut sebagai aturan dari setiap langkah-langkah pekerjaan dari awal sampai akhir (Herlina, 2021).

Permasalahan yang terjadi disebabkan masih belum optimalnya pengendalian mutu terhadap produksi bakso yang dapat dilihat dari seringnya dalam setiap produksi mengalami kegagalan produk. Oleh sebab itu, kegiatan penerapan pengendalian mutu bisa dilaksanakan sesuai dengan tolak ukur yang ditentukan selama kegiatan produksi berjalan.

2. Rumusan Masalah

Dengan adanya permasalahan dalam penelitian ini sehingga dapat dirumuskan bahwa bagaimana pelaksanaan pengendalian mutu pada produk bakso bakar dan STMJ di STMJ Bakso Bakar SS Sawojajar ?

3. Tujuan Penelitian

Melalui permasalahan tersebut, bertujuan agar dapat mengetahui pelaksanaan pengendalian mutu produk pada bakso bakar dan STMJ yang dilakukan di STMJ Bakso Bakar SS Sawojajar.

4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

a. Bagi CV

Memberikan informasi kepada perusahaan tentang pentingnya melaksanakan pengendalian mutu terhadap produk agar selalu menghasilkan hasil produksi yang bagus serta berkualitas sehingga tidak lagi mengalami kegagalan produk. Sehingga penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk menjadikan sebagai pertimbangan akan proses produksi untuk kedepannya;

b. Bagi Peneliti

Dapat memperdalam wawasan dan pengetahuan yang berguna untuk lebih memahami atas permasalahan apa yang diteliti khususnya perihal pengendalian mutu;

c. **Bagi Pihak Lain**

Hasil penelitian ini bisa menjadi acuan kepada perusahaan-perusahaan lain untuk dapat mempelajari dan lebih melaksanakan pengendalian mutu didalam perusahaan khususnya pada standar mutu produk dan *Standard Operational Procedure* (SOP) untuk mengurangi kegagalan produk yang dihasilkan serta mempertahankan mutu produk bagi perusahaan yang bersangkutan.

5. Batasan Penelitian

Supaya dalam hal pembahasan masalah ini bisa mengikuti maksud serta tujuan dari penelitian. Maka pembahasan masalah ini terbatas pada :

1. Penelitian ini hanya dilakukan di STMJ Bakso Bakar SS Sawojajar Malang yang beralamat di Jl. Danau Bratan Raya G6J-12, Sawojajar, Kec. Kedungkandang, Kota Malang, Jawa Timur.
2. Objek pembahasan hanya pada produk yang terdapat di STMJ Bakso Bakar SS Sawojajar Kota Malang sebagai produk akhir yang dihasilkan sebelum diperjual belikan kepada konsumen.

Florentina Abiati

ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

12%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	2%
2	Submitted to Binus University International Student Paper	2%
3	proceeding.unikal.ac.id Internet Source	2%
4	www.scribd.com Internet Source	1%
5	123dok.com Internet Source	1%
6	docplayer.info Internet Source	1%
7	www.slideshare.net Internet Source	1%
8	repository.uinsu.ac.id Internet Source	1%
9	tempatpkijogja.com Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On