

Anastasia imelda inna taka

by UNITRI Press

Submission date: 08-Feb-2023 02:09PM (UTC+0700)

Submission ID: 2009179502

File name: Anastasia_imelda_inna_taka.docx (55.62K)

Word count: 1057

Character count: 6862

**STRATEGI PENINGKATAN MUTU OLAHAN DAGING AYAM
NUGGET DENGAN PENERAPAN PENGENDALIAN KUALITAS PADA
UMKM DI KOTA BATU JAWA TIMUR DENGAN METODE
AHP (ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS)**

SKRIPSI



**Oleh:
ANASTASIA IMELDA INNA TAKA
2018410106**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2022**

RINGKASAN

Strategi peningkatan mutu dengan penerapan pengendalian kualitas olahan daging dalam hal ini daging ayam di Kota Batu Jawa Timur dibutuhkan strategi peningkatan mutu pengendalian kualitas yang tepat dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Tujuan penelitian untuk mengetahui strategi peningkatan mutu olahan daging ayam dengan penerapan pengendalian kualitas pada UMKM di Kota Batu Jawa Timur dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Jenis penelitian kuantitatif dengan teknik pengambilan sampel yaitu *purposive sampling*. Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan metode AHP diperoleh prioritas berdasarkan ranking bobot bahwa objek pengendalian menjadi kriteria dengan bobot tertinggi sebesar 0,436 serta hasil uji kecocokan diperoleh nilai maksimum sebesar 24,97 dan 20,544 nilai Consistency Indeks (CI) sebesar 4,99 dan 3,88; nilai Consistency Ratio (CR) sebesar 4,45 dan 3,46 sehingga nilai CR di UMKM Nasi Cimul 4,45. Di UMKM Asyifarah 3,46 maka penelitian responden terhadap perbandingan berpasangan antar kriteria dapat dikatakan konsisten. Strategi peningkatan mutu olahan daging ayam nugget dengan penerapan pengendalian kualitas dari hasil analisis dapat disimpulkan bahwa bobot yang tertinggi terdapat pada objek pengendalian.

Kata Kunci : Mutu Olahan, Daging Ayam Nugget, Pengendalian Kualitas

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Kebebasan dalam berdagang akan berdampak pada keluar masuknya produk yang asalnya dari berbagai macam negara dan hambatan tidak terjadi dan nantinya peningkatan akan persaingan terjadi peningkatan yang terbilang tinggi. Keberadaan akan persaingan bukan hanya aktivitas impor akan tetapi produk yang asalnya dari lokal yang terbilang sejenis pun terjadi dalam kegiatan berdagang. Keamanan dan juga mutu dari suatu pangan sebagai suatu kuncinya dalam melakukan peningkatan akan berdaya saing terkait produk. Produsen terpaksa menyesuaikan dengan keberadaan globalisasi yang memerlukan adanya peningkatan akan keamanan dan juga mutu dalam hal produk yang telah dihasilkan dan tidak terkecuali pun bertujuan berusaha dalam mikro dan juga menengah atau disebut dengan UMKM.

Nugget sendiri sebagai makanan berjenis yang siap untuk disajikan atau makanan yang terbilang cepat untuk dikonsumsi dan membutuhkan waktu yang sangat singkat, sehingga, kebanyakan dikonsumsi oleh masyarakat terutama menjadi favorit bagi anak-anak dan remaja, sehingga tingginya minat akan produk makanan beku pada masyarakat menyebabkan banyak industri pangan dengan skala usaha mikro kecil menengah mulai memproduksi jenis makan beku (frozen food). Salah satu produsen pengolahan olahan daging ayam adalah industri makan di Kota Batu. Usaha olahan daging ayam ini termasuk dalam kategori mikro kecil dan memproduksi dimsum dalam bentuk frozen food yang dipasarkan di daerah Kota Batu.

Peminatan akan konsumen terbilang cepat dan terjadi peningkatan pada produk yang dalam hal ini bersih dan sehat dan juga aman untuk dikonsumsi. Manusia dalam hal kebutuhan pangannya mengalami ketidak terbatasannya hanya pada kandungan karbohidratnya saja dan protein dan juga lemak serta mineral, akan tetapi yang berkualitas ataupun mutu dari pangannya diharuskan mampu memenuhi. Jika terkait makanan yang ditangani dan tidak diperhatikan akan kebersihannya dan juga bersanitasi yang terbilang baik maka nantinya mampu memberikan dampak akan bahaya untuk kesehatannya untuk manusia (Oyeneho dan Hedberg, 2013).

Pengawasannya dan juga pengendaliannya terkait mutu sebagai faktor yang terbilang penting untuk perusahaan dalam hal menjaga kekonsistenan akan produk melalui mutu yang diberlakukan untuk semua prosesnya untuk produksinya. Pengawasannya dan juga pengendaliannya terkait mutu diharuskan untuk dilakukan diawal dalam hal proses untuk melakukan produksi hingga penyaluran akan produksi yang berdistribusi dengan tujuan peningkatan akan konsumen melalui kepercayaan dari konsumen dan peningkatan akan jaminan produk yang aman dan

pengecahan akan timbulnya kerugian sebagai akibat dari pengecahan adanya pemborosan. Bermutunya atau terkait kemanannya akan pangan sebagai salah satu kunci dengan tujuannya melakukan peningkatan akan daya saing dari persoalannya (Rahayu *et al*, 2012).

UMKM sebagai suatu usaha yang berkelompok yaitu kelompok dalam hal usaha yang mempunyai jumlah yang terbilang besar dalam hal kuantitasnya dan juga melalui kelompoknya terkait usaha telah memberikan bukti terkait tahapan pada banyaknya goncangan yang bermacam-macam untuk krisis dalam bidang ekonomi. Dijadikan keharusannya untuk setiap kelompoknya dalam usaha yang berskala mikro dalam hal berukuran kecil dalam memainkan pentingnya akan peran pada suatu pembangunannya dan juga terkait pertumbuhannya dalam hal ini ekonomi dan tidak pada negara yang terbilang berkembang saja seperti singkatan dari NSB namun juga negara yang terbilang maju dengan singkatan NM. UMKM pangan tuntutananya diharuskan menerapkan kemampuannya pada sistem penjaminan akan keamanan dan juga mutu dalam hal pangan yang nantinya akan dilakukan penerapan sesuai masing-masing kemampuannya dalam bidang usaha. Upaya yang terbilang minimal diharuskan melakukan yang diberlakukan untuk yang bergerak dalam bidang usaha untuk produknya yang akan dilakukan olahan pada daging sebagai penerapannya akan produksi olahan terkait pangan yang terbilang baik.

Strategi peningkatan mutu dengan penerapan pengendalian kualitas olahan daging dalam hal daging yang berasal dari ternak ayam yang berada di kota Batu dibutuhkan strategi peningkatan mutu pengendalian kualitas yang tepat dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Berdasarkan studi pendahuluan maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Strategi Peningkatan Mutu Olahan Daging Dengan Penerapan Pengendalian Kualitas Pada UMKM di Kota Batu Jawa Timur Dengan Metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*)”.

5 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana strategi peningkatan mutu olahan daging ayam dengan penerapan pengendalian kualitas pada UMKM di Kota Batu Jawa Timur dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*) ?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui strategi peningkatan mutu olahan daging ayam dengan penerapan pengendalian kualitas pada UMKM di Kota Batu Jawa Timur dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*).

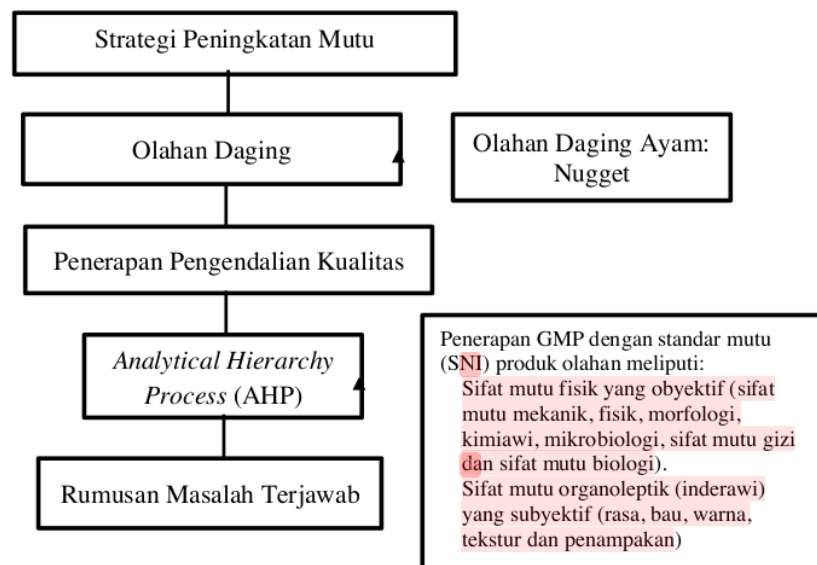
1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu:

1. mengetahui strategi peningkatan mutu pada olahan daging ayam dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*).
2. mengetahui penerapan pengendalian kualitas pada olahan daging ayam dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*).
3. mengetahui strategi peningkatan mutu olahan daging ayam dengan penerapan pengendalian kualitas didukung metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*).

1.5. Kerangka Pikir

Kerangka konsep atau biasa disebut dengan kerangka pikir sebagai penelitian terkait alurnya yang akan digunakan peneliti berupa gambarannya sesuai dengan yang akan diteliti. Untuk penelitian ini tentang strategi peningkatan mutu dengan penerapan pengendalian kualitas olahan daging ayam di Kota Batu Jawa Timur. Maka kerangka pikiran ditampilkan di bawah ini.



Gambar 1. Strategi Peningkatan Mutu Olahan Daging Ayam Dengan Penerapan Pengendalian Kualitas Pada UMKM di Kota Batu Jawa Timur Dengan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*)

1.6. Hipotesis

Diduga terdapat faktor strategi peningkatan mutu olahan daging ayam dengan penerapan pengendalian kualitas dengan metode AHP dapat meningkatkan mutu olahan daging ayam pada UMKM di Kota Batu Jawa Timur

Anastasia imelda inna taka

ORIGINALITY REPORT

16%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

1%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repo.unsrat.ac.id Internet Source	3%
2	repository.ub.ac.id Internet Source	3%
3	repository.unika.ac.id Internet Source	2%
4	id.123dok.com Internet Source	2%
5	repositori.usu.ac.id Internet Source	2%
6	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	1%
7	eprints.umm.ac.id Internet Source	1%
8	jurnal.fkunisa.ac.id Internet Source	1%
9	docplayer.info Internet Source	1%

10

jurnal.lppm.unsoed.ac.id

Internet Source

1 %

11

text-id.123dok.com

Internet Source

1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Anastasia imelda inna taka

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6
