

Implementasi Pengendalian Kualitas pada Produk Processed Food

Mutiara Dewi Pranila Sari & Tri Lestari Wahyuning Utami

Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta

Email: trilestari@uui.ac.id

Abstract

Product quality is essential because it relates to consumer reputation and loyalty. Quality control needs to be carried out to maintain product quality. This study used descriptive research to analyze the implementation of quality control in processed food products, especially banana chips at PT DK. Based on qualitative research conducted through interviews and observations, it was found that PT DK uses 3 (three) approaches or methods for quality control, namely the implementation of 5S, quality control circle (QCC), and standard operating procedures (SOP). Implementing 5S for efficiency is also a testament to the company's commitment to improving employee performance. Meanwhile, QCC is employed to regulate the quality of raw materials. SOP, on the other hand, plays a crucial role in maintaining production quality. The company uses a standard tool to ensure that the production process adheres to the company standards. By implementing SOP, the company can minimize the production of defective products, guaranteeing product quality.

Keywords quality control, 5S, quality control circle, standard operational procedure.

1. Pendahuluan

Persaingan antar perusahaan mendorong setiap perusahaan untuk semakin menjaga kualitas hasil produksinya produknya maka reputasi perusahaan akan semakin baik. Kualitas produk memiliki peran penting dalam mempengaruhi kepuasan pelanggan (Jiddan & Tannady, 2024). Kepuasan pelanggan dapat menggambarkan ungkapan perasaan seorang pelanggan yang dapat digambarkan guna membandingkan apa yang diharapkan dengan apa yang ditawarkan oleh perusahaan. Kualitas produk yang tercermin dari kemampuan suatu produk dalam melaksanakan fungsi dan kinerjanya yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan (Kotler & Keller, 2009). Kualitas produk yang sesuai dapat mempengaruhi keputusan pembelian karena konsumen yang terpuaskan akan bergantung pada produk tersebut (Utami & Suzanto, 2024). Seorang pelanggan yang merasa puas terhadap pengalaman melakukan pembelian suatu produk dapat mendorong pelanggan tersebut untuk membeli produk itu kembali (Raja et al., 2023). Pelanggan yang bergantung pada suatu produk berarti pelanggan memiliki loyalitas. Kepuasan dapat memunculkan loyalitas. Loyalitas konsumen terhadap produk ini akan mendorong konsumen untuk mengkonsumsi produk tersebut secara terus-menerus. Hal ini membuat siklus hidup semakin panjang.

Produk berkualitas dikaitkan dengan produk yang sesuai antara yang ditawarkan kepada pelanggan dengan produk yang dibeli pelanggan dan apabila produk tersebut digunakan tidak

Seminar Nasional FMI 2024 Manado

Prosiding



e-ISSN: 3026-4499
Vol. 2
5-7 November 2024

menimbulkan masalah (Jiddan & Tannady, 2024). Untuk menciptakan dan memastikan bahwa produk yang dibeli pelanggan sesuai, perusahaan harus memiliki sistem pengendalian kualitas. Pengendalian kualitas merupakan sistem verifikasi dan pengendalian derajat kualitas produk atau proses yang dikehendaki dengan melakukan perencanaan, pemakaian peralatan yang sesuai, inspeksi terus menerus, dan tindakan korektif jika diperlukan (Sulaeman, 2014). Pengendalian kualitas berperan penting dalam pengendalian mutu perusahaan, apabila pengendalian kualitas perusahaan kurang baik akan sangat berpengaruh terhadap keberlangsungan hidup perusahaan, misalnya target produksi yang tidak tercapai, penjualan produksi yang menurun hingga kerusakan pada produk yang telah dihasilkan (Soeseno & Jamal, 2018). Konsumen yang loyal beranggapan bahwa perusahaan tersebut memiliki reputasi yang baik. Ini menguntungkan bagi perusahaan karena perusahaan tidak hanya dapat mempertahankan konsumen tetapi juga dapat memperoleh konsumen baru dari konsumen lama yang merasa puas.

Pengendalian kualitas merupakan usaha untuk mempertahankan mutu atau kualitas dari barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijakan pimpinan perusahaan (Assauri, 2013). Prawirosentono (2002) berpendapat bahwa pengendalian kualitas meliputi standar kualitas, standar proses produksi, barang setengah jadi, barang jadi, sampai standar pengiriman produk akhir ke konsumen, agar barang atau jasa yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi mutu atau kualitas yang telah direncanakan. Selanjutnya, pengendalian kualitas juga disebut sebagai teknik-teknik dan aktivitas operasional yang digunakan untuk memenuhi persyaratan kualitas (Gaspersz, 2011). Jadi, pengendalian kualitas diartikan sebagai proses dimana produsen atau perusahaan menetapkan peraturan guna menjaga serta memperoleh kualitas produk yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Studi mengenai pengendalian kualitas telah dilakukan untuk mengetahui efektivitas penggunaan berbagai metode pengendalian kualitas pada perusahaan yang diteliti. Siswanto et al. (2022) yang meneliti penerapan QCC menemukan bahwa QCC bermanfaat untuk mengurangi adanya produk yang cacat. Penelitian Sutarti (2019) juga menemukan bahwa metode QCC dapat mengurangi jumlah cacat bahan baku dan menaikkan harga jual. Studi lainnya, Demmanggasa & Sampe (2022) menemukan bahwa adanya penurunan kecacatan produk setelah adanya pengendalian kualitas. Kecacatan produk bisa diakibatkan karena tenaga kerja kurang terampil, metode kerja kurang ergonomis, mesin sudah tidak efektif, dan lingkungan kerja tidak mendukung. Penelitian berikutnya, Raja et al. (2023) menghasilkan bahwa kualitas produk berpengaruh besar pada kepuasan pelanggan. Untuk itu, pengelolaan kualitas baik produk maupun jasa perlu dilakukan. Dari hasil beberapa penelitian terdahulu, penelitian ini mencoba untuk menguraikan implementasi pengendalian kualitas pada produk *processed food*. Studi kasus dilakukan pada PT DK dengan produk krip-krip banana.

2. Tinjauan Literatur

Kualitas produk dapat dinilai dari beberapa dimensi diantaranya: 1) Kinerja (*performance*) yang menggambarkan tentang keadaan kualitas produk, apakah pelayanan dan produk yang diberikan sudah sesuai; 2) Daya tahan (*durability*) yang merupakan daya tahan atau usia produk dapat

Seminar Nasional FMI 2024 Manado

Prosiding



e-ISSN: 3026-4499
Vol. 2
5-7 November 2024

digunakan; 3) Keistimewaan tambahan (*features*) yang berkaitan dengan karakteristik atau spesifikasi tambahan guna melengkapi manfaat suatu produk. 4) Kesesuaian (*conformance*) yang mengenai sejauh mana karakteristik atau spesifikasi dari sebuah produk untuk memenuhi ekspektasi tertentu dari konsumen; 5) Reliabilitas (*reliability*) yang berkaitan dengan probabilitas mengenai kerusakan atau kegagalan pemakaian suatu produk; 6) Kemampuan pelayanan (*service ability*) yang merupakan bagian dari kompetensi, kecepatan, kemudahan untuk direparasi, dan kenyamanan yang diberikan oleh staf; 7) Estetika (*aesthetics*) yang merupakan daya tarik suatu produk yang berhubungan dengan penampilan produk; 8) Kualitas yang dirasakan (*perceived quality*) berupa persepsi konsumen terhadap keunggulan serta kualitas suatu produk yang ditawarkan (Gaspersz, 2011).

Untuk menghasilkan produk yang berkualitas, perusahaan perlu melakukan pengendalian kualitas. Secara umum, pengendalian kualitas memiliki tujuan agar barang hasil produksi dapat mencapai standar kualitas yang telah ditetapkan dan efisiensi pada biaya produksi (Assauri, 2008). Sementara itu, Prawirosentono (2004b) menyatakan bahwa pengendalian kualitas bertujuan untuk mengetahui sampai sejauh mana proses serta hasil produk atau jasa yang dibuat sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pengendalian kualitas merupakan upaya untuk mencapai dan mempertahankan standar bentuk, kegunaan, dan warna yang sudah direncanakan. Dengan kata lain, pengendalian mutu ditunjukkan kepada upaya agar produk dan jasa akhir sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan sebelumnya.

Pengendalian kualitas menurut Prawirosentono (2004a) meliputi beberapa ruang lingkup kerja yaitu pengendalian kualitas bahan baku, pengendalian kualitas proses pengolahan, dan pengendalian kualitas produk akhir. Pengendalian kualitas bahan baku dilakukan dengan asumsi bahwa penggunaan bahan baku yang baik akan menghasilkan produk yang baik, dan sebaliknya. Selanjutnya, pada proses produksi dibutuhkan urutan proses produksi agar produk yang telah dihasilkan dapat sesuai dengan yang telah direncanakan. Lebih lanjut, pengawasan produk dilakukan pada akhir produksi untuk memastikan kualitas produk sebelum ke konsumen.

Pengendalian kualitas dapat dilakukan dengan beberapa cara dan alat. Dari beberapa sumber penelitian terdahulu (Sutarti, 2019; Siswanto et al., 2022), dibahas tiga metode untuk melakukan pengendalian kualitas sebagai berikut.

5S (seiri, seiton, seiketsu, dan shitsuke). *5S (seiri, seiton, seiketsu, dan shitsuke)* merupakan dasar mentalitas bagi karyawan untuk melakukan perbaikan (*improvement*), serta guna mewujudkan kesadaran mutu (*quality awareness*) (Heize & Render, 2009). Pendapat lain menjelaskan bahwa 5S merupakan sebuah pendekatan dalam mengatur lingkungan kerja, yang pada intinya berusaha mengeliminasi *waste* (buangan) sehingga terciptanya lingkungan kerja yang efektif, efisien, dan produktif (Osada, 2004). 5S merupakan kepanjangan dari *seiri (short)*, *seiton (straighten)*, *seiso (shine)*, *seiketsu, (standardize)*, dan *shitsuke (sustain)* atau dalam Bahasa Indonesia dapat diartikan sebagai 5R yang berarti ringkas, rapi, resik, rawat, dan rajin. 5S merupakan upaya yang dilakukan oleh suatu organisasi guna mengelola dan mengatur ruang dan alur kerja dengan tujuan tertentu untuk mengurangi adanya ketidaksesuaian.

Seminar Nasional FMI 2024 Manado

Prosiding



e-ISSN: 3026-4499
Vol. 2
5-7 November 2024

Budaya kerja 5S dirancang dengan memperhatikan terhadap keseluruhan komponen termasuk manusia, bahan, peralatan atau mesin serta kondisi lingkungan di lingkungan produksi. Dengan adanya 5S dapat memberikan rasa nyaman dan aman terhadap pekerja dalam melakukan kegiatan sehari-hari. Tanpa adanya penerapan budaya kerja 5S dapat mengakibatkan hubungan antar pekerja yang kurang baik, misalnya tidak saling bertegur sapa, berpenampilan tidak sesuai dengan standar perusahaan, hingga angka absensi yang tinggi. Penerapan 5S dapat menciptakan lingkungan kerja yang tertib dan terorganisir, sehingga menghasilkan produktivitas produk secara keseluruhan.

Quality control circle (QCC). QCC adalah suatu kegiatan yang bertujuan untuk mengupayakan pengendalian kualitas dengan cara mengidentifikasi, menganalisis, dan melakukan tindakan untuk menyelesaikan masalah (Sutarti, 2019). Konsep QCC diaplikasikan pada pengendalian kualitas khususnya pada perencanaan kualitas produksi (Siswanto et al., 2022). QCC merupakan sekelompok kecil pekerja atau karyawan yang mempunyai pekerjaan yang sama atau sejenis, mengadakan pertemuan untuk membahas dan menyelesaikan masalah-masalah dalam perbaikan kualitas dan biaya-biaya produksi dengan sukarela secara teratur dan berkesinambungan (Gaspersz, 2011). Pendapat lain mengatakan bahwa QCC merupakan kelompok kecil dari lingkup kerja yang dengan sukarela melakukan kegiatan pengendalian dan perbaikan secara berkesinambungan dengan menggunakan teknik-teknik pengendalian kualitas (Hasibuan, 2009). QCC bermanfaat untuk pengembangan perusahaan melalui sumbangan ide-ide perbaikan dan partisipasi karyawan dalam mendukung terlaksananya sasaran perusahaan (Setiawan & Soediantono, 2022). Merujuk pada Hasibuan (2009), penerapan QCC dilakukan dengan beberapa pendoman pokok yaitu QCC merupakan sekelompok kecil berjumlah maksimum 10 orang. Dalam kelompok tersebut, setiap orang harus terlibat dalam pekerjaan yang sama. QCC dilakukan melalui pertemuan rutin yang dimana dalam setiap pertemuan, kelompok melakukan analisis permasalahan di tempat kerja. Selanjutnya, kelompok diskusi untuk membuat pemecahan dan masalah. Terakhir, pemecahan masalah yang telah disepakati bersama harus dilaksanakan.

Standar operasional prosedur (SOP). Standar operasional prosedur (SOP) adalah suatu perangkat yang dipergunakan sebagai pengatur yang mengatur tahapan suatu proses kerja atau prosedur kerja tertentu (Budiharjo, 2014). Pendapat lain menyatakan bahwa standar operasional prosedur (SOP) merupakan dokumen yang menjabarkan aktivitas operasional yang dilakukan sehari-hari, dengan tujuan agar pekerjaan tersebut dilakukan secara benar, tepat dan konsisten, untuk menghasilkan produk sesuai standar yang telah ditetapkan sebelumnya (Tataghati, 2014). Jadi, standar operasional prosedur merupakan peraturan yang berbentuk dokumen yang telah ditetapkan oleh suatu perusahaan guna mengatur segala aktivitas yang berkaitan dengan kegiatan yang berlangsung disuatu perusahaan. Menurut Santoso (2014), SOP terdiri dari tujuh hal pokok. *Pertama*, efisiensi yang diartikan sebagai suatu ketepatan. Ini berupa hal-hal yang berkaitan dengan kegiatan atau aktivitas yang diharapkan menjadi lebih tepat dan tidak hanya cepat saja, melainkan sesuai dengan tujuan dan target yang telah ditentukan. *Kedua*, konsistensi sebagai ketepatan atau hal-hal yang tidak dapat berubah. Keadaan yang konsisten dapat memudahkan pengukuran laba dan rugi, serta regulasi pemasaran. Oleh karena itu, semua yang

Seminar Nasional FMI 2024 Manado

Prosiding



e-ISSN: 3026-4499
Vol. 2
5-7 November 2024

terlibat didalamnya sangat membutuhkan disiplin tinggi. *Ketiga*, meminimalisasi kesalahan dapat menjauhkan segala *error* pada segala area tenaga kerja. SOP menjadi panduan yang pasti sebagai peraturan yang mengatur setiap pegawai menjalankan segala aktivitas kerjanya secara sistematis. *Keempat*, penyelesaian masalah yang dimana SOP ditetapkan sebagai penyelesaian masalah yang mungkin timbul dalam aktivitas yang berlangsung di perusahaan, misalnya konflik antar karyawan. *Kelima*, perlindungan tenaga kerja memuat segala tata cara untuk melindungi setiap sumber daya dari potensi pertanggungjawaban dan persoalan personal, SOP dimaksudkan untuk melindungi hal-hal yang berkaitan dengan persoalan pegawai sebagai loyalitas perusahaan dan pegawai sebagai individu sebagai personal. *Keenam*, peta kerja atau pola semua aktivitas yang sudah tertata rapi dapat dijalankan dalam pikiran masing-masing sebagai suatu kebiasaan. Dengan SOP, pola kerja menjadi lebih focus dan tidak melebar kemana-mana. *Terakhir*, batas pertahanan untuk langkah inspeksi yang dapat diibaratkan sebagai benteng pertahanan yang kokoh karena secara prosedural segala aktifitas perusahaan tertera dengan jelas. Oleh karena itu, inspeksi yang berasal dari luar perusahaan tidak dapat menjadikan hal-hal yang sudah dimuat dalam SOP untuk merubah atau menggoyahkan suatu perusahaan.

3. Metode Penelitian

Metode penelitian kualitatif diadopsi pada penelitian ini. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara. Observasi dilakukan melalui keterlibatan peneliti dalam program magang (internship) yang dilakukan pada PT DK khususnya Divisi Operasional Produk krip-rip Banana. Untuk menunjang pengambilan data di lapangan, peneliti juga melakukan wawancara secara informal. Hasil dari observasi dan wawancara dianalisis dengan pendekatan deskriptif untuk memberikan gambaran mengenai implementasi pengendalian kualitas pada perusahaan tersebut, khususnya pada produk krip-rip Banana. Penelitian ini juga menyajikan beberapa kendala dalam implementasi pengendalian kualitas.

Untuk memperoleh data yang diperlukan, maka metode pengumpulan data yang digunakan yaitu melalui Observasi (Pengamatan) dan Interview (Wawancara). Observasi merupakan suatu aktivitas pengamatan dan pencatatan secara sistematis serta objektif mengenai berbagai fenomena, guna memperoleh informasi untuk mencapai tujuan tertentu. Observasi dilakukan secara langsung di tempat produksi krip-rip Banana serta mengamati lingkungan tempat produksi, kemudian mencatat hasil pengamatan tersebut dan didokumentasikan sebagai hasil observasi. Sementara itu, wawancara merupakan percakapan yang dilakukan oleh dua orang atau lebih guna memperoleh tujuan berupa data informasi. Dalam hal ini wawancara dilakukan dengan karyawan produksi krip-rip Banana untuk memperoleh informasi mengenai implementasi pengendalian kualitas pada produksi krip-rip Banana di PT DK.

4. Hasil dan Pembahasan

Krip-rip Banana merupakan produk *processed food* yang diproduksi oleh PT DK. Proses produksi produk ini dilakukan dengan menggunakan arus (*flow*) secara terus-menerus (*continuous process*). Arus secara terus-menerus yang berarti bahwa kegiatan produksi memiliki alur dari mulai bahan baku sampai barang jadi melalui proses bertahap atau pola

Seminar Nasional FMI 2024 Manado

Prosiding



e-ISSN: 3026-4499
Vol. 2
5-7 November 2024

berurutan. Proses produksi dimulai dari kedatangan bahan, penyimpanan bahan baku, pengupasan-pemotongan dan pembekuan pisang, penggorengan, penghamparan, penirisan, sortir, pengemasan, transfer, dan penyimpanan produk akhir di gudang *finished goods*. Secara rinci, proses produksi pada produk krip-krip Banana sebagai berikut: (1) Proses penataan pisang datang dari gudang yang telah lolos seleksi kualitas oleh tim QC. (2) Proses kupas dan potong pisang dilakukan setelah pisang sudah memenuhi standar kematangan pisang yang telah ditetapkan oleh perusahaan. (3) Pisang yang telah disimpan selama 24 jam di *freezer* selanjutnya dilakukan proses penggorengan ke dalam *vacuum fryer*. (4) Setelah proses penggorengan dan penirisan kemudian dilakukan proses sortir. Kegiatan sortir dilakukan untuk mensortir benda asing serta keripik pisang *off spec* (remahan, biji dalam pisang, biji, dan gandeng) untuk dibuang. (5) Proses *packing* dilakukan setelah keripik pisang telah memenuhi standar yang telah ditetapkan perusahaan, kegiatan *packing* menggunakan metode manual dan mesin.

Dalam proses produksinya, PT DK mengimplementasikan metode-metode untuk pengelolaan kualitas produk krip-krip Banana. Adapun metode pengendalian kualitas yang dilakukan adalah program 5S, QCC, dan SOP.

Implementasi Pengendalian Kualitas. Penerapan 5S (*seiri, seiton, seiketsu, dan shitsuke*). Penerapan 5S dilakukan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas kerja. Produksi krip-krip Banana di PT DK menerapkan 5S untuk pengelolaan tata letak barang-barang yang ada di produksi. Penerapan ini sebagai bagian dari kegiatan pengendalian kualitas yang dimulai pembudayaan kedisiplinan karyawan. Karyawan menerapkan 5S dalam aktivitas hariannya terutama dalam pengelolaan tata ruang. Evaluasi sebelum dan sesudah pengelolaan tata ruang dilakukan. Evaluasi terhadap penerapan 5S yang telah dilakukan agar 5S tetap terjaga di lingkungan produksi krip-krip Banana. Dengan menggunakan dasar 5S dari (Osada, 2004), berikut ini analisis penerapan 5S pada produksi krip-krip Banana: (1) *Seiri* (Pemilahan). Pada bagian ini, setiap karyawan harus memahami dan menerapkan aktivitas dalam membuang barang yang sudah tidak diperlukan lagi, menangani adanya barang cacat (*defect*), mengatur ulang rak, dan menyusun daftar prioritas barang. (2) *Seiton* (Penataan). Karyawan perlu menyediakan tempat khusus untuk keseluruhan barang, merancang cara menyimpan sehingga lebih mudah ditemukan, menata barang sesuai prioritas, memberi tanda penempatan barang berupa warna, kode, dan lainnya. (3) *Seiso* (Pembersihan). Beberapa kegiatannya meliputi melakukan pemeriksaan dan pembersihan barang, melakukan koreksi dari permasalahan yang ditemukan, membersihkan sekitar lokasi kerja, setiap individu disiplin dan sadar akan posisinya sebagai pemegang kendali atas kebersihan. (4) *Seiketsu* (Pemantapan). Karyawan harus melakukan pengecekan kembali pada keadaan dan lingkungan sekitar, melakukan pengawasan kegiatan pemilahan, penataan, dan pembersihan secara terjadwal, melatih keterampilan control visual dengan teliti, memberikan petunjuk arah, memberikan label terkait dengan informasi. (5) *Shitsuke* (pembiasaan atau pendisiplinan). Pembiasaan disiplin dilakukan dengan melakukan kegiatan kebersihan bersama-sama, menetapkan waktu latihan rutin, membereskan hal kecil yang tidak rapi, memberi tanggung jawab kepada individu, wajib taat terhadap peraturan perusahaan, serta mengikuti prosedur standar kerja yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Seminar Nasional FMI 2024 Manado

Prosiding



e-ISSN: 3026-4499
Vol. 2
5-7 November 2024

Penerapan QCC. QCC dapat digunakan untuk pengendalian kualitas dimulai dari ketika bahan baku masuk. Penerapan QCC pada produksi krip-krup Banana berfungsi sebagai kegiatan dimana karyawan dari divisi persiapan produksi yang terdiri dari produksi persiapan tepung, produksi sir jus, dan produksi krip-krup Banan melakukan pertemuan rutin berkala setiap minggunya guna melakukan pengendalian kualitas dengan cara mengidentifikasi, menganalisis, dan memberikan solusi atau tindakan terhadap permasalahan yang dihadapi pada saat produksi sedang berlangsung. QCC yang dilakukan oleh tim QC dilakukan pada setiap proses produksi mulai dari kedatangan bahan baku hingga produk sudah jadi tidak terlepas dari kendali guna memenuhi hasil produksi yang memenuhi standar operasional prosedur oleh perusahaan serta menjamin kualitas hasil produksi baik yang di pasarkan ke dalam maupun ke luar negeri.

Standar Operasional Prosedur (SOP). Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk pengendalian kualitas diterapkan guna memastikan bahwa produksi dilakukan sesuai dengan standar. Secara terinci, SOP dalam pengendalian kualitas produk krip-krup Banana sebagai berikut: penerimaan bahan, penyimpanan bahan, proses kupas, potong dan pembekuan pisang, proses goreng, proses hampar dan tiris, proses sortir dan proses packing. (1) Penerimaan Bahan. Dimulai dari penerimaan bahan baku (pisang), karyawan bagian pengendalian kualitas melakukan pengecekan spesifikasi dengan menilai apakah pisang yang diterima sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan. Selain dari pisang, bahan penunjang lainnya juga dikontrol dan diperiksa misalnya untuk memastikan bahwa sudah sesuai standar yang telah ditetapkan.; (2) Penyimpanan Bahan. Kegiatan pengendalian kualitas pada penyimpanan bahan dilakukan dengan pemeriksaan proses penyimpanan pisang meliputi pengecekan kondisi pisang yang telah ditransfer dari aspek warna, bentuk, dan tekstur (kematangan); (3) Proses Kupas, Potong, dan Pembekuan Pisang. Pengendalian kualitas pada proses ini dilaksanakan dengan pemeriksaan proses kupas dan potong pisang meliputi pisang yang dikupas dan dipotong serta berat pisang per keranjang yang kemudian dilakukan pembekuan dalam *freezer*; (4) Proses Goreng. Kegiatan pengendalian kualitas pada proses ini meliputi monitoring waktu, suhu, tekanan, siklus putaran dan hasil goreng selama proses penggorengan berlangsung; (5) Proses Hampar dan Tiris. Kegiatan pengendalian kualitas dilakukan dengan pemeriksaan proses sebelum hampar dan setelah tiris meliputi visual *output*, kadar air, dan suhu produk; (6) Proses Sortir. Kegiatan pengendalian kualitas dengan pemeriksaan proses sortir meliputi visual dan kontaminasi dari benda asing; (7) Proses *Packing*. Kegiatan proses *packing* krip-krup Banana menggunakan 2 (dua) metode, yakni metode manual dan metode mesin. Setelah proses *packing*, pengecekan kualitas *packing* dilakukan oleh tim QC, dan QA. Kegiatan pengendalian kualitas pemeriksaan proses *packing* meliputi: *setting* suhu mesin, *gramatur* produk, mutu hasil kemasan (*output packing*), kadar air, *defect* isi produk, rasa, aroma, kerenyahan, serta parameter lainnya sesuai dengan standar produk akhir yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Implementasi pengendalian kualitas melalui beberapa pendekatan, dalam hal ini 5S, QCC, dan SOP, telah menjadi kombinasi yang selaras untuk mampu menghasilkan produk sesuai standar dan memenuhi ekspektasi konsumen. Untuk itu, aturan tegas dan implementasi secara terus-menerus perlu dilakukan dan dievaluasi agar prosedur pengendalian kualitas benar-benar diterapkan. Adapun biaya-biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan, tentunya sudah

Seminar Nasional FMI 2024 Manado

Prosiding



e-ISSN: 3026-4499
Vol. 2
5-7 November 2024

diperhitungkan dengan dampak positif dari pengelolaan kualitas ini.

5. Kesimpulan

Produksi krip-krip Banana memiliki pola urutan yang selalu sama secara terus-menerus atau *continuous process*. Dalam kegiatan ini, pengendalian kualitas dilakukan pada keseluruhan sistem produksi termasuk pendisiplinan karyawan. PT DK menerapkan 3 (tiga) pendekatan yaitu 5S, QCC, dan SOP. Penerapan 5S digunakan sebagai dasar dan pembudayaan sistem kerja karyawan. Tujuannya adalah karyawan dapat bekerja lebih efisien dan produktif. Selanjutnya, QCC dilakukan untuk pengendalian kualitas produksi terutama bahan baku. Bahan baku yang berkualitas diyakini dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Terakhir, SOP sebagai standar produksi digunakan sebagai landasan pengendalian kualitas pada keseluruhan proses produksi. Dengan menerapkan ketiga hal tersebut dengan saling berkesinambungan, pengendalian kualitas produk dilakukan untuk memastikan bahwa produk yang diterima sesuai dengan standarnya. Adapun kendala yang dihadapi dalam menerapkan pengendalian kualitas dapat diatasi dengan menerapkan standar baru dan pengembangan fasilitas.

Referensi

- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Assauri, S. (2013). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: RajaGrafindo.
- Budiharjo. (2014). *"Panduan Praktis Menyusun SOP". Standard Operating Procedure*. Jakarta: Raih Asa Sukses.
- Demmanggasa, Y., & Sampe, R. (2022). Penerapan Pengendalian Kualitas Produk untuk Mengoptimalkan Jumlah Produksi. *Journal of Natural Science and Technology Adpertisi*, 2(2), 33–40. <http://jurnal.adpertisi.or.id/index.php/JNSTA/submissions>
- Gaspersz, V. (2011). *Total Quality Management Untuk Praktisi Bisnis dan Industri* (Revisi dan Perluasan). Bogor: Vinchristo Publication.
- Hasibuan, M. (2009). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heizer, J. dan Render, B. (2009). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Jiddan, F., & Tannady, H. (2024). The Application of Six Sigma Framework (Define-Measure-Analyse-Improve-Control) to Improve Product Quality in Water Dispenser Manufacturing Company. *Jurnal Sistim Informasi Dan Teknologi*, 6(1), 7–12. <https://doi.org/10.60083/jsisfotek.v6i1.339>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Manajemen Pemasaran* (13th ed.). Jakarta: Erlangga.
- Osada, T. (2004). *Sikap Kinerja 5S (Mariani Gandamiharja, Trans)*. Jakarta: PPM.
- Prawirosentono, S. (2002). *Filosofi Baru Tentang Mutu Terpadu Kasus dan Analisis*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Prawirosentono, S. (2004a). *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu: Total Quality*

Seminar Nasional FMI 2024 Manado

Prosiding



e-ISSN: 3026-4499
Vol. 2
5-7 November 2024

Management Abad 21: Studi Kasus dan Analisis. Jakarta: Bumi Aksara.

Prawirosentono, S. (2004b). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.

Raja, E. A. Lbn., Maharani, M., & Raja, J. G. Lbn. (2023). The Effect of Product Quality and Service Quality on Customer Satisfaction. *Riwayat: Educational Journal of History and Humanities*, 6(2), 494–499. <https://doi.org/10.24815/jr.v6i2.30545>

Santoso. (2014). *Lebih Memahami SOP*. Surabaya: Kata Pena.

Setiawan, B., & Soediantono, D. (2022). Benefits of Quality Control Circle (QCC) and Proposed Applications in the Defense Industry: A Literature Review. *International Journal of Social and Management Studies (IJOSMAS)*, 3(4), 13–22.

Siswanto, D. J., Nuroktavia, D. A., Wahyudi, I., & Syah, T. Y. R. (2022). The Effect of Production Planning and Quality Control on The Final Product. *Journal of Social Science*, 3(6), 2128–2136. <https://doi.org/10.46799/jss.v3i6.485>

Soeseno, S. A., & Jamal, F. R. (2018). Pengaruh Quality Control Circle Terhadap Kinerja Karyawan Pada PT Astra International Tbk. *ESENSI*, 21(2), 107–118.

Sulaeman, S. (2014). Analisa Pengendalian Kualitas Untuk Mengurangi Produk Cacat Speedometer Mobil dengan Menggunakan Metode QCC di PT ONS. *Jurnal PASTI*, 8(1), 71–95.

Sutarti, S. (2019). Pengendalian Kualitas untuk Mengurangi Jumlah Cacat Bahan Baku dan Menaikkan Keuntungan Dengan Metode Quality Control Circle (QCC) pada Pembuatan Tas Kulit di Sentra Kerajinan Kulit Magetan. *EDUSCOTECH*, 1(1), 52–62.

Tataghati. (2014). *Step by Step Membuat SOP*. Jakarta: Efata Publishing.

Utami, H. S. W., & Suzanto, B. (2024). The Influence of Product Quality and Promotion on Purchasing Decisions at A Used Car Company. *Jurnal Computech & Bisnis*, 18(1), 69–76.

Copyrights

Copyright for this article is retained by the author(s), with first publication rights granted to the journal.

This is an open-access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)