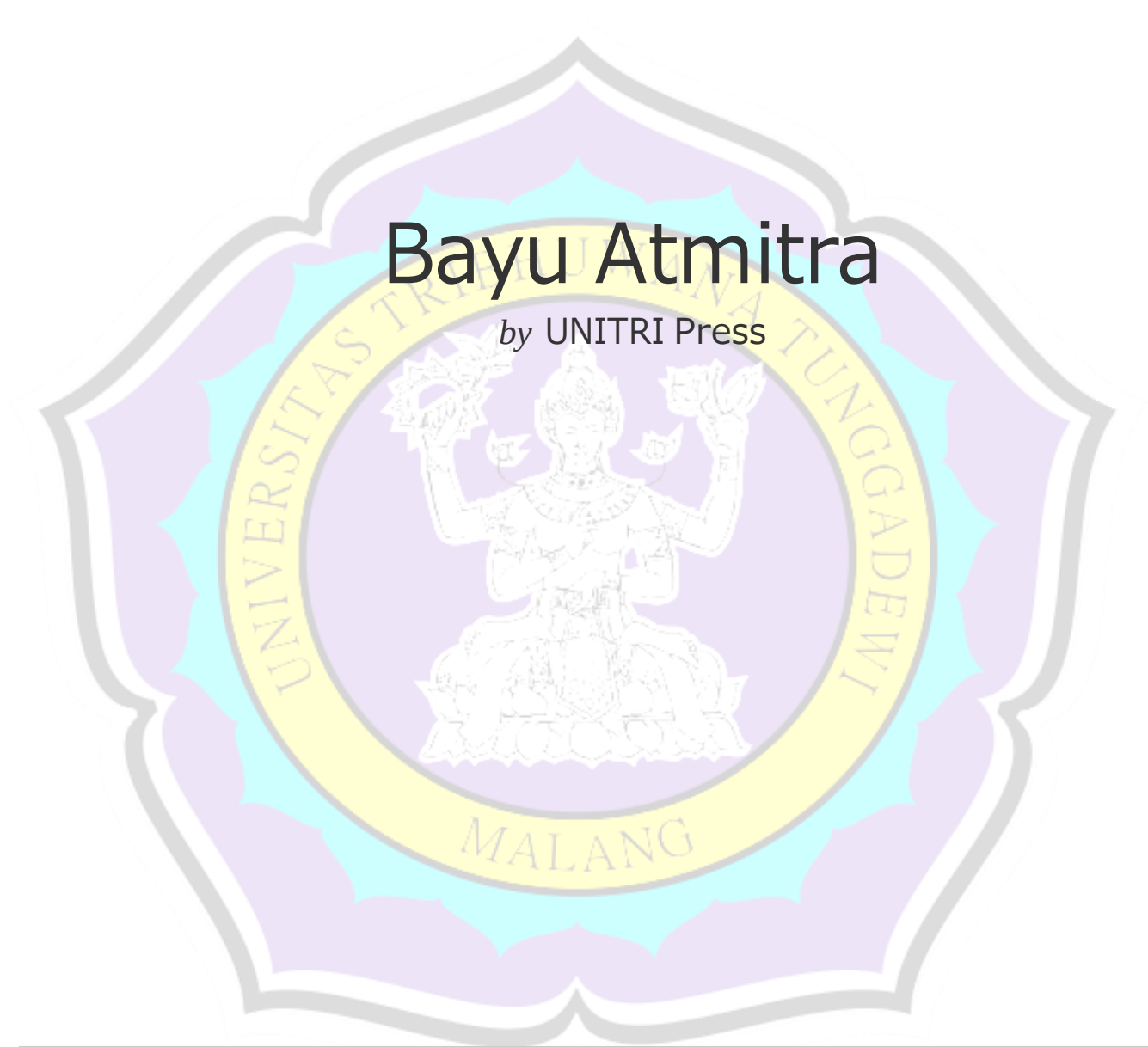


Bayu Atmitra

by UNITRI Press



Submission date: 11-Sep-2024 09:30AM (UTC+0530)

Submission ID: 2450737236

File name: Bayu_Atmitra.docx (137.4K)

Word count: 946

Character count: 6195

²
ANALISIS PENGENDALIAN MUTU PRODUK TEMPE NON KEDELAI
MENGUNAKAN *STATISTICAL QUALITY CONTROL* (SQC) (Studi
Kasus Di UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya Kota Batu)

SKRIPSI



Oleh:

BAYUATMITRA

NIM. 2020120083

¹
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS

TRIBHUWANA TUNGGADDEWI MALANG

2024

RINGKASAN

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menemukan metode penerapan pengendalian mutu Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya untuk produk tempe non kedelai dan mengidentifikasi alasan di balik kegagalan di seluruh industri. Agar sektor tempe dapat menghasilkan barang berkualitas tinggi, pengendalian mutu diperlukan. Penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif merupakan metodologi yang digunakan. Analisis data menggunakan bantuan *Statistical Quality Control* (SQC), yaitu *Flowchart*, lembar pemeriksaan (*check sheet*), peta kendali *p* (*control chart*), dan *fishbone diagram* sebagai akibat (*cause and effect diagram*) atau *fishbone diagram*. Hasil Penelitian menggunakan *Statistical Quality Control* (SQC) menunjukkan produksi tempe non kedelai selama 23 hari pada bulan maret 2024 yaitu sebanyak 1.495 kg, jumlah produk cacat 38,5 kg, yang terbagi dalam dua kategori yaitu kematangan 25,5 kg dan tidak tahan lama sebanyak 13 kg. kecacatan yang dominan adalah pada tingkat kematangan. Analisis Peta Kendali P menunjukkan produksi ke 12 dengan persentase 4,62% dan produksi ke 20 dengan persentase 3,85% berada diluar batas kendali. Pada tingkat kematangan terdapat beberapa faktor penyebabnya yaitu lingkungan, material, manusia dan metode. Solusi perbaikan untuk mengurangi kecacatan yaitu menjaga kebersihan industri dan peralatan pembuatan tempe, melakukan kontrol kelembaban suhu ruangan fermentasi, melakukan sortir pemilihan bahan baku yang baik dan pengawasan untuk memastikan produksi mengikuti SOP produksi.

Kata Kunci : Mutu/kualitas, *Statistical Quality Control*, produk cacat

LATAR BELAKANG

1.1 Latar Belakang

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) sangat memperhatikan kualitas dalam memenuhi permintaan dan preferensi pelanggannya. Selain harga produk, konsumen sebagai pengguna tentu menginginkan barang yang berkualitas dan fungsional (Susanti et al., 2022). Perusahaan yang memiliki produk dengan kualitas yang baik akan berpeluang dalam kompetisi persaingan di pasar dan menjaga keberlangsungan perusahaan dimasa mendatang.

Setelah suatu produk dibeli dan digunakan, kualitas berfungsi sebagai tolak ukur kepuasan pelanggan. Dalam menilai kualitas produk akhir berdasarkan hasil ⁴ produksi, bahan baku yang digunakan dalam proses produksi sangat penting (Askiyanto dkk, 2022). Dalam memproduksi suatu produk, pelaku usaha harus fokus pada langkah-langkah yang meliputi pemilihan bahan baku berkualitas tinggi, pemantauan proses produksi hingga produk jadi dihasilkan dan memastikan bahwa semuanya telah berjalan sesuai dengan persyaratan perusahaan (Gunawan, 2016). Sepanjang proses produksi, sektor ini telah menggunakan teknologi dan SOP untuk menciptakan barang-barang berkualitas tinggi. Meskipun demikian, masih ada peluang untuk menciptakan barang-barang yang kualitasnya buruk atau cacat saat diproduksi.

Tempe adalah makanan khas Indonesia yang dapat ditemui pada setiap pelosok negeri. Tempe sangat mengandung banyak protein yang diperlukan tubuh dan menjadi pengganti lauk. Tempe dapat digunakan untuk rnengolah berbagai makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat. Menemukan tempe cukup mudah; dapat ditemukan hampir di mana saja di pasaran.

Desa Beji atau dikenal dengan sebutan kampung tempe atau Omah Tempe merupakan desa yang mayoritas masyarakatnya rnemproduksi tempe dan olahan lainnya yang berbahan dasar tempe. Ru mah Produksi Tempe Rizky Jaya merupakan UMKM produksi tempe yang ada di desa Beji. UMKM Rizki Jaya sendiri rnemproduksi tempe yang berbahan dasar kedelai dan tempe non kedelai. Selain sebagai produksi tempe, Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya juga menjadi tempat wisata edukasi pembuatan tempe langsung diajarkan oleh ownernya.

Standar produksi tidak diragukan lagi ditetapkan oleh manajemen organisasi manapun dan didasarkan pada kebijakannya. Novitasari, *et al* (2023) rnengatakan sangat penting melakukan pengendalian secara ketat terhadap suatu barang yang akan diproduksi guna mempertahankan kualitas dari hasil produksinya. Pengendalian produk adalah proses untuk menjaga agar barang yang akan diproduksi tetap berkualitas tinggi dengan tetap rnematuhi persyaratan perusahaan. Pengendalian kualitas yang efektif dapat rnenghasilkan produk berkualitas tinggi dan mengurangi kerusakan pada produk tersebut.

Penelitian ini menggunakan analisis **Statistical Quality Control (SQC)** untuk pengendalian mutu. Selama proses produksi, pendekatan SQC sangat membantu dalam mengidentifikasi lokasi atau komponen yang membahayakan

barang. Pendekatan ini juga dapat memberikan solusi untuk masalah ini untuk pengembangan di masa mendatang (Nazia, 2023).

Peneliti tertarik untuk mengambil judul "²ANALISIS PENGENDALIAN MUTU PRODUK TEMPE NON KEDELAI MENGGUNAKAN STATISTICAL QUALITY CONTROL (SQC)" (Studi Kasus Di UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya Kota Batu).

¹1.2 Rumusan Masalah

Dengan mempertimbangkan latar belakang informasi yang diberikan di atas, isu-isu berikut akan diangkat dalam penelitian ini:

- a Bagaimana sistem pengendalian mutu produk pada UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya ?
- b Bagaimana penerapan pengendalian mutu produk pada UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya menggunakan metode SQC?

¹1.3 Tujuan Penelitian

Berikut ini adalah tujuan penelitian ini:

- a Untuk mengetahui lebih jauh mengenai sistem pengendalian mutu produk Rumah Produksi UMKM Tempe Rizky Jaya.
- b Untuk mengetahui bagaimana penerapan pengendalian mutu produk pada UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya menggunakan metode SQC.

²1.4 Manfaat Penelitian

⁴1.4.1 Manfaat Akademi

Dengan menggunakan pengendalian mutu untuk meningkatkan mutu produk, temuan penelitian ini dapat menjadi rujukan bagi penelitian masa mendatang mengenai topik ini.

5

4.2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pemilik Usaha

Studi ini dimaksudkan untuk memberikan wawasan baru kepada wirausahawan untuk mengembangkan perusahaan mereka.

b. Bagi peneliti

Dengan melakukan suatu penelitian, peneliti secara tidak langsung mendapatkan wawasan baru sekaligus melihat langsung proses produksi tempe pada UMKM Rumah Produksi Tempe Rizky Jaya.

c. Bagi Akademi

Studi ini dimaksudkan untuk menjadi sumber daya bagi pembaca dan memberikan pengetahuan yang diperlukan.

15 Keterbatasan Penelitian

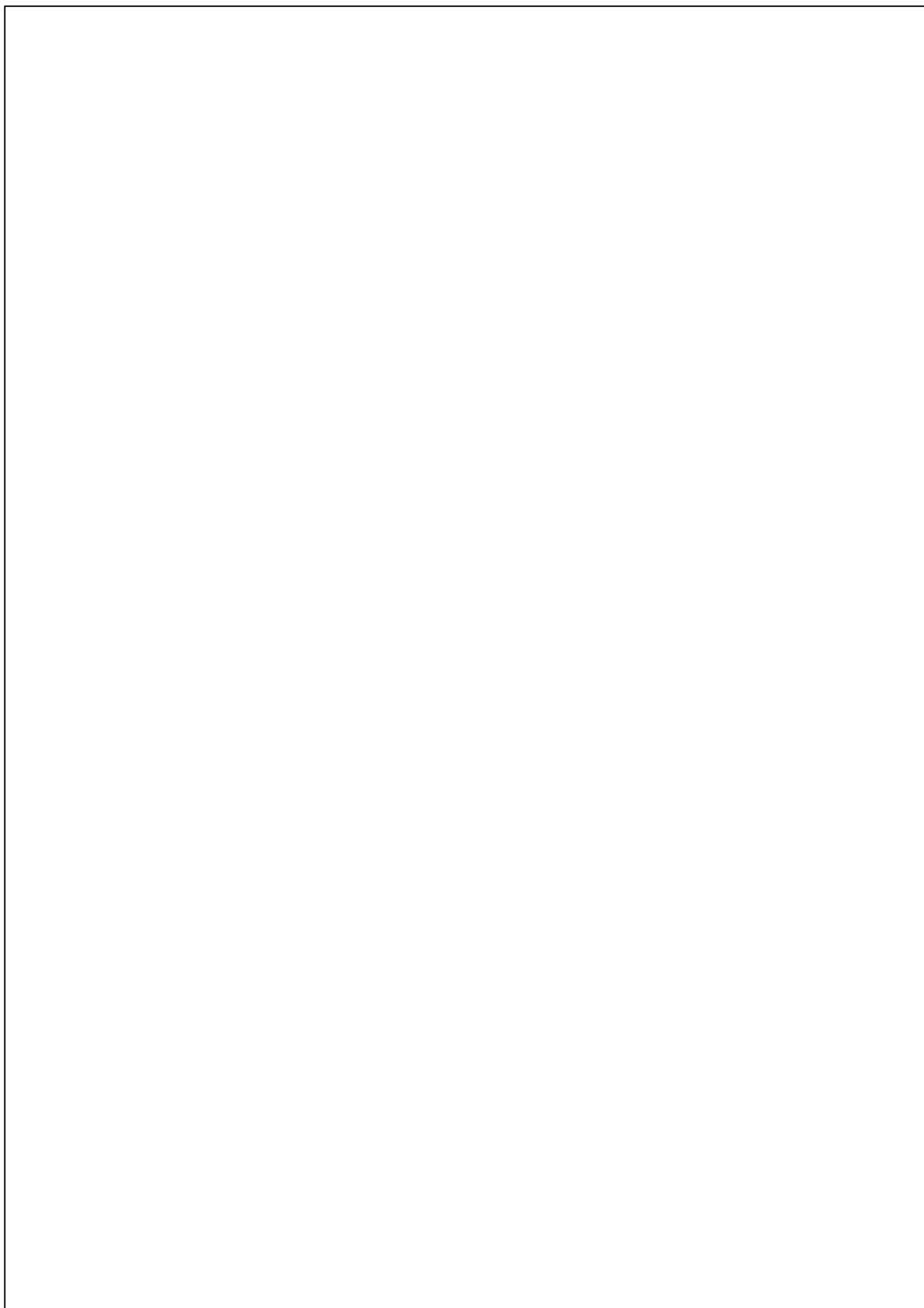
Ada beberapa batasan yang sebaiknya diperhatikan oleh peneliti masa depan ketika mereka menyempumakan temuan studinya, berdasarkan pengalaman peneliti sendiri selama proses penelitian. Penelitian ini memiliki keterbatasan berikut:

- a. Tiga teknik pengendalian mutu statistik (SQC) digunakan dalam penelitian ini: diagram sebab-akibat, bagan kendali **P**, dan lembar periksa. Maka dari

itu diharapkan kepada penelitian yang akan datang untuk menggunakan alat ukur yang lain pada SQC untuk menyempurnakan penelitian ini.

- b. Alat pendukung (laptop) yang digunakan untuk penyusunan skripsi sering mengalami error dan kekurangan penyimpanan sehingga pengolahan data hanya menggunakan software *Microsoft Excel*.





14%

SIMILARITY INDEX

11%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	8%
2	Ruth Veronika Zendrato, Ryantama Ryantama, Muhammad Agung Nugroho, Destiana Putri, Dwiyanto Kuncoro, Sepriandi Parningotan. "Analisis Pengendalian Kualitas Pada Tempe Menggunakan Metode Seven Tools", IMTechno: Journal of Industrial Management and Technology, 2022 Publication	2%
3	indypuspita.blogspot.com Internet Source	1%
4	repository.usd.ac.id Internet Source	1%
5	text-id.123dok.com Internet Source	1%
6	ojs.unud.ac.id Internet Source	1%
7	Meldayanoor Meldayanoor, R. Rizki Amalia, Muhammad Ramadhani. "Analisis Statistical	1%

Quality Control (SQC) Sebagai Pengendalian dan Perbaikan Kualitas Produk Tortilla di UD. Noor Dina Group", Jurnal Teknologi Agro-Industri, 2018

Publication

Exclude quotes

Off

Exclude matches

Off

Exclude bibliography

Off



Bayu Atmitra

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

