

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUKSI OLAHAN (STUDI KASUS PRODUSEN KERIPIK SINGKONG DARIH DI DESA RENDE)

Suci Indah Sari¹, Denny Murdani²

^{1,2}Universitas Teknologi Digital

Email : suci10120654@digitechuniversity.ac.id¹, ccstriwarna2@gmail.com²

ABSTRACT

Quality control is very important to ensure that the industry creates products that are in accordance with industry regulations. The industry is required to carry out quality control so that the products produced are guaranteed to consumers, so that the industry can maintain established industry standards. Darih Cassava Chips MSME is one of the household industries engaged in food processing, namely cassava chips. Baraya Cassava Chips produces approximately 5,000 packs of cassava chips in one production. Baraya Cassava Chips still does not fulfill the guidelines of the Head of BPOM RI Regulation (Good Manufacturing Practice) to the fullest. The objectives of this study were to (1) Identify the level of conformity of Good Manufacturing Practices in Baraya Cassava Chips MSMEs based on the Regulation of the Head of BPOM RI No. HK.03.1.23.04.2206 of 2012 and (2) Analyze the factors that cause non-conformity of Good Manufacturing Practice implementation in Baraya Cassava Chips. The results show that the quality control carried out by Baraya Cassava Chips is still not in accordance with GMP Regulation No. HK.03.1.23.04.12.2206 of 2012. The results of the cause-and-effect diagram analysis are from the man factor, environment factor, machine factor and measurement factor and recommend improvements to non-conforming aspects.

Keywords: Product Quality Control

ABSTRAK

Pengendalian kualitas sangat penting untuk mejamin industri menciptakan produk yang sesuai dengan ketentuan industri. Industri wajib melaksanakan pengendalian kualitas supaya produk yang dihasilkan terjamin hingga ke konsumen, sehingga industri bisa mempertahankan standar industri yang sudah ditetapkan. UMKM Keripik Singkong Darih ialah salah satu industri rumah tangga yang bergerak dibidang pengolahan makanan yaitu keripik singkong. Keripik Singkong Darih memproduksi keripik singkong kurang lebih sebanyak 5.000 bungkus dalam satu kali produksi. Keripik Singkong Darih masih belum memenuhi pedoman Peraturan Kepala BPOM RI (Good Manufacturing Practice) dengan maksimal. Tujuan penelitian ini adalah untuk (1) Mengidentifikasi tingkat kesesuaian Good Manufacturing Practices di

UMKM Keripik Singkong Darih berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.2206 Tahun 2012 dan (2) Menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan ketidakseisuaian penerapan Good Manufacturing Practices di Keripik Singkong Darih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian kualitas yang dilakukan oleh Keripik Singkong Darih masih belum sesuai dengan pedoman GMP No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Hasil dari analisis diagram sebab-akibat yaitu dari faktor *man*, faktor *environment*, faktor *machine* dan faktor *measurement* serta merekomendasi perbaikan terhadap aspek ketidaksesuaian.

Kata Kunci : Pengendalian Kualitas Produk

PENDAHULUAN

Pengendalian kualitas produksi harus dilakukan setiap perusahaan karena pengendalian kualitas merupakan teknik yang penting untuk mengetahui kualitas produk yang dihasilkan apakah produk tersebut layak untuk dipasarkan atau tidak, standar kualitas meliputi bahan baku, proses produksi dan hasil produk. Jadi, untuk dapat bertahan di pasar yang kompetitif, peningkatan kualitas dan produktivitas proses atau produk merupakan suatu hal yang penting bagi setiap perusahaan (Sopyan Saori et al., 2021).

Cara produksi pangan yang baik (CPPB) bisa mengurangi akibat yang terjadi pada produk. Cara produksi pangan yang baik (CPPB) sangat bermanfaat untuk kelangsungan hidup industri pangan, baik yang berskala kecil, sedang, ataupun yang berskala besar. Supaya dapat tercapai pengendalian kualitas tiap industri rumah

tangga berusaha untuk memenuhi kebijakan tersebut, agar produk yang dihasilkan terjamin buat di konsumsi (Ali et al., 2022).

Keripik Singkong Darih merupakan salah satu industri olahan makanan yang memproduksi singkong menjadi keripik yang sudah berdiri selama 4 tahun. Pabrik Keripik Singkong Baraya ini berada di Kp. Rende Kidul Rt 04 Rw 017 Desa. Rende Kec. Cicalong wetan Kab. Bandung Barat. Proses produksi keripik singkong di Keripik Singkong Darih sendiri masih belum sepenuhnya menerapkan cara produksi pangan yang baik atau GMP. Konsep GMP sendiri yaitu segala yang bertubungan dengan produk dipastikan harus bersih, baik bahan baku yang digunakan, alat produksi, proses produksi serta kesehatan karyawan (Ervina Mela & Nabilla Mutia Rizki, 2023)

Hasil observasi awal, mengenai bahan baku yang dipersyaratkan GMP, seharusnya penyimpanan bahan tidak boleh menyentuh

lantai, menempel dinding maupun langit-langit (BPOM, 2012). Tetapi di Keripik Singkong Baraya bahan baku singkong masih diletakan menyentuh lantai yang belum bisa ditentukan kebersihannya. Selanjutnya yaitu mengenai peralatan produksi yang dipersyaratkan GMP seharusnya tidak berkarat, berlubang, bercelah ataupun mengelupas (BPOM, 2012). Peralatan yang digunakan yaitu pisau yang lumayan berkarat, dan ember yang digunakan untuk menyimpan keripik singkong mengelupas. Untuk kesehatan dan higiene karyawan yang dipersyaratkan GMP karyawan harus dalam keadaan sehat, menjaga kebersihan badan, memakai APD lengkap, tidak makan dan minum pada saat proses produksi serta tidak memakai perhiasan (BPOM, 2012). Namun, hasil observasi karyawan yang tidak menjaga kebersihan badanya seperti mencuci tangan menggunakan sabun, tidak menggunakan APD lengkap, karyawan makan dan minum pada saat proses produksi dan karyawan masih menggunakan perhiasan seperti, anting atau peniti. Sehingga hal ini dapat berpotensi untuk menghasilkan pangan yang tidak aman, tidak berkualitas, terutama dari sisi keamanan pangan.

Berdasarkan kondisi tersebut, dengan permasalahan yang terjadi pada Keripik

Singkong Baraya, maka proses produksi harus diperbaiki, jika dibiarkan maka akan berpengaruh terhadap kualitas dan keamanan keripik singkong. Oleh karena itu, perlu adanya sistem jaminan kualitas dan keamanan pangan bagi industri rumah tangga yang bergerak dibidang pengolahan pangan yaitu dengan ditetapkannya Peraturan Kepala Badan Pengawasan. Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (Nurunnisa,2019).

KAJIAN TEORI

Produksi dan operasi dalam kegiatannya menghasilkan barang atau jasa, dapat diukur kemampuan atau mentransformasikan produktivitas untuk setiap masukan (input) yang dipergunakan (Assauri, 1999). Manajemen produksi dan operasi merupakan proses pencapaian sumber-sumber daya untuk memproduksi, menghasilkan barang dan jasa yang berguna sebagai usaha untuk mencapai tujuan dan sasaran (Dewi Hermania, 2022).

Manajemen operasi produksi yang efektif di dasarkan pada upaya yang mengharuskan organisasi mempedyai out untuk mengetahui dimana upaya organisasi harus beroperasi dan strategi yang dijalankan

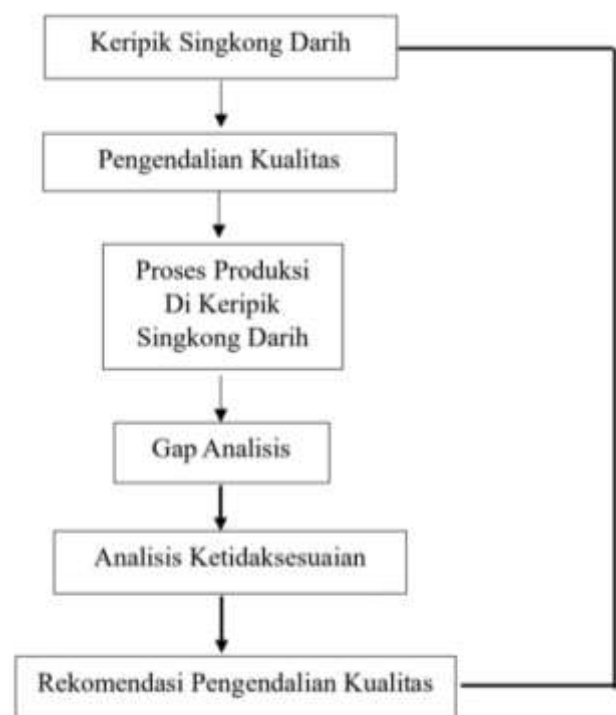
guna mengetahui bagaimana upaya pencapaiannya (Ipan Pauji & Nunung Nurhasanah, 2020).

Kualitas menurut (Leo et al., 2023) merupakan suatu hal yang sangat penting bagi pembuat produk atau pemberi layanan. Kualitas dapat diartikan sebagai suatu tingkat keunggulan atau kebaikan barang dan jasa yang ditawarkan dapat memenuhi atau bahkan melebihi harapan konsumen.

Pengendalian kualitas adalah salah satu konsep yang sangat penting dalam produksi dan manufaktur, dimana tujuannya adalah untuk menjaga kualitas dari produk atau layanan dengan mengendalikan variabel-variabel yang mempengaruhi kualitas tersebut. Pengendalian kualitas meliputi berbagai aspek mulai dari pengawasan bahan baku, proses produksi, hingga pengendalian kualitas akhir dari produk atau layanan. Tujuan dari pengendalian kualitas ialah untuk dapat menghasilkan produk yang memiliki daya bersaing dipasaran, dan dapat memenuhi kebutuhan serta diterima dimasyarakat (Kuswoyo & Widya Alya, 2022).

Good Manufacturing Practices (GMP) yaitu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang

berlaku untuk menghasilkan produk yang sesuai harapan pelanggan (Thaheer, 2005:51). Penerapan GMP harus dipatuhi oleh semua pihak yang terkait dengan proses pengolahan makanan yang baik oleh pihak manajemen, karyawan dan pemasok bahan baku (Pinka Sanitia, 2020).



Kerangka Pemikiran Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Keripik Singkong Darih

METODE PENELITIAN

Karya ilmiah ini dibuat dengan metode penelitian kualitatif dan Case Studies dimana peneliti melakukan penelitian mendalam tentang program, peristiwa, proses, kegiatan

untuk satu orang atau lebih. Pendekatan survei melibatkan pengumpulan data dari informan yang mewakili populasi tertentu melalui wawancara. Dan Metode kualitatif sebagai suatu pendekatan atau penelusuran untuk memahami suatu gejala sentral. serta Studi Kasus adalah bagian dari metode kualitatif yang bertujuan untuk mendalami suatu kasus tertentu secara lebih mendalam dengan melibatkan pengumpulan berbagai sumber informasi. Bentuk studi kasus yang digunakan berupa studi kasus deskriptif yaitu studi kasus yang bertujuan untuk menggambarkan suatu gejala, realita atau fakta. Informasi dari penelitian ini adalah Karyawan/staff KPSBU Lemdi UMKM Keripik Singkong Darih, dengan waktu dan tempat pelaksanaan penelitian ini sampai selesai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

GMP merupakan suatu pedoman bagi industri pangan, untuk memproduksi makanan dan minuman yang baik. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) yang mengacu pada Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, berdasarkan observasi di lapangan dari perbandingan antara ruang lingkup GMP dengan keadaan di Keripik Singkong Darih, masih terdapat persyaratan yang belum

sesuai dan belum dilaksanakan dengan baik. Berikut ini akan diuraikan penilaian dalam penerapan aspek GMP.

1. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Berdasarkan observasi yang dilakukan di lapangan UMKM Keripik Singkong Darih terletak pada posisi yang kurang strategis. Lokasi produksi dekat dari pembuangan sampah atau limbah kulit singkong, sehingga lokasi pabrik bau limbah.

2. Bangunan dan Fasilitas

Hasil observasi, dinding ruangan produksi di Keripik Siungkong Darih masih belum sesuai dengan persyaratan GMP No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Dinding pemisah antar ruangan terbuat dari bahan yang kuat yaitu dari batu bata yang disememasi, tetapi dinding ruang produksi tidak rata/halus dan tidak berwarna terang. Dinding ruang produksi dalam keadaan berdebu dikarenakan debu yang masuk dari luar jarang dibersihkan secara sempurna. Sehingga kotoran yang menempel dalam jangka waktu yang lama menyebabkan lumut tumbuh dan menjadi sarang serangga, sehingga tidak mudah untuk dibersihkan.

Permukaan langit-langit di ruang produksi keripik singkong masih belum sesuai dengan persyaratan GMP No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Hasil

observasi, permukaan langit-langit yang terbuat dari seng berwarna gelap, tidak rata dan belum dilapisi cat yang tahan panas. Langit-langit tidak memakai flapon, rangka langit-langit yang tinggi membuat sulit untuk dibersihkan sehingga debu menumpuk dan menjadi sarang laba-laba karena jarang dilakukan pembersihan oleh pekerja maupun pihak pabrik.

3. Peralatan Produksi

Peralatan yang digunakan untuk pengirisan pisang menggunakan mesin terbuat dari kayu yang dapat menyerap air dan mata pisau di alat perajang berkarat akibat dari getah singkong yang menempel dan tidak dibersihkan. Hal ini dapat menimbulkan tumbuhnya jamur, karena proses pencucian alat perajang yang tidak rutin ataupun hanya dilakukan pemeriksaan ketika sedang dan saat dipakai saja. Peralatan yang dipakai seperti baskom untuk menampung irisan singkong dan pisau untuk pengupasan kulit singkong jarang dicuci. Hal ini dikarenakan jika ember dicuci akan menimbulkan bau sabun yang menempel sehingga sudah menjadi keputusan/peraturan yang sudah ditetapkan oleh perusahaan.

4. Sarana Penyediaan Air

Sumber air berair untuk proses produksi sebaiknya cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan atau air minum (BPOM RI, 2012). Air yang digunakan memproduksi keripik singkong haruslah air yang dalam keadaan bersih serta cukup memenuhi kepi erluan produksi.

5. Higiene Karyawan

Berdasarkan hasil observasi, di Keripik Singkong Draih masih terdapat beberapa karyawan yang kurang disiplin. Karyawan masih belum menggunakan celemek, penutup kepala, dan sarung tangan pada saat pengupasan kulit singkong. Hal ini dapat menyebabkan terkontaminasinya fisik yang berasal dari manusia. Karyawan harus mencuci tangan dengan menggunakan sabun sebelum memulai atau sesudah kegiatan mengolah makanan dan keluar dari dalam toilet, hal ini untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap singkong.

6. Penyimpanan

Berdasarkan observasi, penyimpanan bahan dan produk akhir pihak pabrik sudah memakai sistem *first in fiesi t out* (FIFO) dan sistem *first exi pired fiesi t out* (FEFO). Bahan yang meinyerap air sudah disimpan di tempat yang kering seperti, serbuk varian rasa, garam. Deti eirjen disimpan ditempat

yang terpisah dan diluar area produksi. Bahan pengemas sudah disimpan terpisah dari bahan baku atau produk akhir. Selain itu, penyimpanan label pangan sudah disimpan secara rapih.

7. Pengendalian Proses

Berdasarkan hasil obseirvasi GMP No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 yang terdapat pada ruang lingkup pengendalian proseis, terdapat persyaratan yang belum sesuai, Pengendalian proseis produksi yang sudah dilakukan di Keripik Singkong Darih adalah peinetapan bahan baku yang digunakan yaitu pada saat produksi, bahan yang digunakan sesuai dengan formula dasar yang sudah diteitapkan Standar Nasional Indonesia mengenai kandungan yang ada pada bahan tambahan keripik singkong. Bahan yang digunakan tidak merugikan atau membahayakan bagi kesehatan konsumen. Sebeilum digunakan, bahan utama dan bahan tambahan keripik singkong disortir terlebih dahulu..

8. Label

Label pangan adalah seitiap keterangan mengenai pangan yang berbeintuk gambar, tulisan, kombinasi keiduanya atau bentuk lain yang disertakan pada pangan,

dimasukkan kedalam, ditempelkan pada kemasan pangan (BPOM RI, 2012).

9. Pengawasan

Berdasarkan hasil obserivasi, penanggungjawab atau pemilik sudah mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan. Bahan yang digunakan dalam proses produksi sudah memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan.

Tabel Fihbone Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Singkong Darih

No	Faktor-faktor yang diamati	Masalah yang terjadi
1	Man (manusia)	1. Kurangnya kesadaran karyawan dan kedisiplinan karyawan untuk membersihkan lokasi IRTP, membersihkan bangunan pabrik, memakai APD lengkap dan tidak menggunakan perhiasan. 2. Kurangnya pengetahuan pemilik tentang hygiene, keamanan pangan dan kualitas produk yang dihasilkan. 3. Kurangnya pengawasan terhadap kerja karyawan dan peralatan yang digunakan tidak terdapat tempat pen yimpanan peralatan BTP dan bahan pengemasan yang bersih, terhadap kesehatan karyawan, terhadap hewan yang berkeitaran. 4. Kurangnya kesadaran karyawan untuk membuang sampah pada tempatnya.
2	Machine (mesin)	1. Pembersihan peralatan produksi kurangmaksimal. 2. Performa alat yang digunakan kurang maksimal seperti pengukur suhu dankecepatan waktu yang digunakan.
3	Method (metode)	Tidak melaksanakan pencucian peralatansebelum digunakan dan sesudah digunakan.
4	Measurement (pengukuran)	Penetapan cara produksi seperti lama waktu penggorengan dan pengovenan.
5	Environment (lingkungan)	1. Lokasi dan jalan menuju pabrik masih belum di aspal atau di semensasi. 2. Lingkungan pabrik berdekatan dengan jalan kepemukiman warga.

Tabel Pengendalian Kualitas UMKMKeripik Singkong Darih

No.	Jenis Pengendalian	Pengendalian Kualitas yang dilakukan UMKM Keripik Singkong Darih
1.	Bahan Baku	Pemilihan bahan baku singkong, Keripik Singkong Darih sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan untuk membuat keripik singkong yaitu isinya bertekstur agak keras, kulit sangat tebal.
2.	Proses Produksi	- Bahan baku seperti singkong dan bahan tambahan makanan harus sudah dipersiapkan sebelumproduksi dimulai. - Proses pengisian singkong yang harus diperhatikan yaitu ketebalan singkong. Ketebalan singkong yang sesuai dengan standar perusahaan yaitu sekitar tebal 2-3 mm secara memanjang atau melintang. - Keripik singkong yang sudah keluar dari oven dilakukan pengecekan/ inspeksi untuk menghindari produk rusak keluar sampai ke tangan konsumen.
3.	Pengemasan	Menggunakan pelarik PP dengan volume isi setiap bungkusnya yaitu 2 ons / ¼ kg / 1 kg lalu kemudian dimasukan kedalam tas kecil / kardus kecil.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan berdasarkan hasil observasi dan wawancara pada karyawan UMKM Keripik Singkong Darih tentang Pengendalian Produk Keripik Singkong Darih dapat disimpulkan bahwa :

Pelaksanaan pengendalian kualitas pada UMKM Keripik Singkong Darih masih belum sesuai dengan Pedoman GMP No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Hasil dari analisis faktor-faktor yang menyebabkan ketidaksesuaian penerapan GMP dengan menggunakan diagram sebab akibat disebabkan oleh faktor man yang disebabkan oleh karyawan yang kurang pengetahuan, kurang teliti dan kurang kesadaran akan pentingnya menjaga kualitas produk. Kurangnya pengawasan dan kurangnya melakukan inpeksi terhadap peralatan. Dari faktor Environment disebabkan oleh pemilihan tempat produksi yang kurang strategis karena tempatnya yang berdekatan dengan pemukiman warga dan jalan menuju lokasi yang disemensasi sehingga menimbulkan banyak debu. Dari faktor Machine disebabkan oleh peralatan yang jarang dibersihkan, jika dibersihkanpun tidak diperhatikan sela sela peralatan. Sedangkan dari faktor Measurement disebabkan oleh kurangnya pengawasan

penetapan waktu penggorengan.

Saran

Beirdasarkan peirmasalahan yang terjadi pada industri peingolahan makanan Keripik Singkong Darih penulis memberikan saran, antara lain :

1. Keripik Singkong Darih dapat melakukan perbaikan dari ketidaksesuaian yang diteimukan sesuai dengan keitentuan aspek – aspek GMP yang berlaku, serta perlu dilakukan peinyuluhan dan pembekalan terhadap karyawan teintang penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan keamanan pangan.
2. Pihak peimerintah setempat agar meimperhatikan industri rumah tangga deingan melaksanakan cara produksi pangan yang baik atau *Good Manufacturing Practices* (GMP), supaya hasil produk industri rumah tangga aman, layak dikonsumsi

DAFTAR PUSTAKA

Ali, D. Y., Widjanarko, S. B., Yuwono, S. S., Fibrianto, K., & Mubarak, A. Z. (2022). Penerapan CPPB-IRT dan Perbaikan Produksi Sari Buah di Bumdesa Makmur Abadi. *JPPM*

- (*Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*), 5(2), 343.
<https://doi.org/10.30595/jppm.v5i2.5846>
- Dewi Hermania. (2022). *ANALISIS KINERJA PRODUKSI DAN NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KERUPUK KEMPLANG DI SENTRA PRODUKSI KEMPLANG SKIP RAHAYU KELURAHAN BUMI WARAS KECAMATAN BUMI WARAS BANDAR LAMPUNG*.
- Ervina Mela, & Nabilla Mutia Rizki. (2023). TEKNIK BUDIDAYA, PRODUKSI, DAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES DI PT MADU PRAMUKA. *Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 11(01).
- Ipan Pauji, & Nunung Nurhasanah. (2020). Peranan Manajemen Sumber Daya Manusia Pada Perusahaan Manufaktur. *Journal Management & Bussiness*.
- Kuswoyo, & Widya Alya. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Abon Menggunakan Metode Statistical Processing Control (SPC) Pada Usaha Sedap Bakat Pekanbaru. *THESIS*.
- Leo, D., Arifin, A., & Aripin, S. (2023). Pengaruh Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Lansia di Poli Lansia UPTD Puskesmas Emparu Kabupaten Sintang. *Al-Kharaj : Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, 6(2), 2508–2517.
<https://doi.org/10.47467/alkharaj.v6i2.5345>
- Pinka Sanitia. (2020). *Analisis penerapan sanitation standard operating procedures (ssop) dan good manufacturing practices (gmp) pada produksi nata de coco di pt. daya agro mitra mandiri, Jombang-Ciputat, Kota Tangerang Selatan*.
- Sopyan Saori, Sela Anjelia, Risma Melati, M Nuralamsyah, Emillio Reggy Sanggara Djorghhi, & Anbia ulhaq. (2021). *ANALISIS PENGENDALIAN MUTU PADA INDUSTRI LILIN (Studi kasus pada PD.Ikram Nusa Persada Kota Sukabumi)*. 1(10).