

## Analisis *Total Quality Control* Sebagai Upaya Untuk Meminimalisir Resiko Kerusakan Produk

Nuraeni M.<sup>1\*</sup>, Murni Nirmala Sari<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Fakultas Ekonomi Universitas Sulawesi Barat

Email: [nuraeni@unsulbar.ac.id](mailto:nuraeni@unsulbar.ac.id); [murnimursalin12@gmail.com](mailto:murnimursalin12@gmail.com)

\*Corresponding Author

(Received: 3-Desember 2022; Accepted: 15-Januari-2023; Published: 29-Januari-2023)

---

**Abstrak.** *The purpose of this study is to find out what factors cause product quality failure and to find out the Total Quality Control (TQC) approach as an effort to minimize the risk of product damage. The type of research used in this study is a qualitative research with a descriptive approach. The processed data is the result of interviews with the owners of UMKM Ummah Bakery. The location of the research was carried out at the UMKM Ummah Bakery located in the Polewali area, Polewali Mandar Regency which was located on Jln. New Behind BTN Kodim, Manding. The results of this study indicate that the factors that influence the damage to the product are from the lack of careful human resources, raw materials, machines and operating methods. Total Quality Control plays an important role in minimizing product damage. With quality control carried out, any deviation or damage that occurs can be quickly repaired, as well as improve and maintain the quality of the product produced.*

**Keywords:** *Total Quality Control, product damage.*

**Abstrak.** Tujuan penelitian ini adalah Untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang menyebabkan kegagalan kualitas produk dan Untuk mengetahui pendekatan *Total Quality Control (TQC)* sebagai upaya meminimalisir resiko kerusakan produk. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Data yang diolah merupakan hasil wawancara dengan pemilik UMKM Ummah Bakery. Lokasi penelitian dilakukan di UMKM Ummah Bakery yang berada di daerah Polewali, Kabupaten Polewali Mandar yang terletak di Jln. Baru Belakang BTN Kodim, Manding. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa faktor yang mempengaruhi pada kerusakan produk yaitu dari faktor Sumber Daya Manusia yang kurang teliti, bahan baku, mesin dan metode operasi. *Total Quality Control* berperan penting untuk meminimalisir kerusakan produk. Dengan pengendalian kualitas yang dilakukan maka setiap penyimpangan atau kerusakan yang terjadi bisa cepat di perbaiki, serta meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk di hasilkan.

**Kata Kunci:** *Total Quality Control, kerusakan produk.*

---

### PENDAHULUAN

Kualitas suatu produk merupakan hal yang sangat penting bagi suatu usaha. Menurut (Wibowo, 2016), "kualitas merupakan komponen kunci dari *strategic planning*". Sehingga dalam penyusunan rencana kerja suatu perusahaan hendaknya memperlihatkan tujuan strategis, visi dan misi yang berfokus pada kualitas produk yang di hasilkan. Kualitas dari suatu produk yang di hasilkan dapat memberikan kepuasan terhadap pelanggan. Agar produk yang di hasilkan oleh suatu usaha selalu berkualitas, maka diperlukan adanya pengendalian kualitas dalam setiap proses produksinya.

*Quality Control* Pengendalian kualitas produk merupakan usaha untuk mengurangi

produk yang cacat dari yang dihasilkan perusahaan. Tanpa adanya pengendalian kualitas produk akan menimbulkan kerugian besar bagi perusahaan, karena penyimpangan-penyimpangan yang tidak diketahui sehingga perbaikan tidak bisa dilakukan dan akhirnya penyimpangan akan terjadisecara berkelanjutan.

Apabila pengendalian kualitas dapat dilaksanakan dengan baik maka setiapterjadinya penyimpangan maka dapat digunakan untuk perbaikan proses produksi dimasa yang akan datang (Yulia, 2017). Dengan demikian, proses produksi yang selalu memperhatikan kualitas produk akan menghasilkan produk yang memiliki kualitas tinggi dan bebas dari

kecacatan dan kerusakan, sehingga harga produk tersebut dapat bersaing lebih kompetitif.

Kurangnya pengawasan standar kerja yang jelas pada UMKM Ummah Bakery mengakibatkan sering terjadinya kecacatan produksi. Adanya kecacatan tersebut akan berdampak pada proses produksi yang dapat menimbulkan penambahan biaya sehingga dianggap pemborosan dan tidak dapat menggunakan sumber daya secara baik.

Total *Quality Control* atau Manajemen Mutu Terpadu (MMT) dilakukan dengan jalan melaksanakan kegiatan pengawasan baik selama proses produksi atau pengawasan atas hasil barang produksi. Menurut (Shania et al., 2022) Total *Quality Control* merupakan suatu sistem yang efektif untuk mengintegrasikan usaha-usaha pengembangan kualitas, pemeliharaan kualitas, dan perbaikan kualitas atau untuk kelompok dalam organisasi, sehingga meningkatkan produktifitas dan pelayanan ke tingkat yang paling ekonomis yang menimbulkan kepuasan semua pelanggan. Berdasarkan pengertian di atas penulis dapat menyimpulkan bahwa Total *Quality Control* merupakan suatu konsep modern bagi organisasi yang mempunyai kinerja tinggi yang berkeinginan untuk meningkatkan kualitas produk atau jasa demi kepuasan pelanggan.

Dalam hal ini menekan tingkat kerusakan produk dapat dilakukan suatu pengendalian secara kontinyu terhadap proses produksi, dilaksanakan suatu pemeriksaan secara rutin untuk menilai tingkat efisien dan efektifitas dalam proses produksi, dan konsumen dapat menerima produk yang berkualitas baik serta didukung oleh harga yang *relative* murah karena peningkatan efisiensi dan efektifitas yang terjadi sehingga diharapkan bisa menghasilkan kepuasan konsumen terhadap hasil produksi yang akhirnya dapat meningkatkan laba perusahaan.

UMKM Ummah Bakery merupakan usaha kecil menengah yang memproduksi berbagai macam roti. Kegiatan usahanya dikelola sebagai sumber pendapatan keluarga, sehingga sangat memperhatikan mutu dari roti yang dihasilkan. Kualitas ini menjadi indikasi dari keberhasilan penjualan dan keberhasilan memperoleh keuntungan. Menurut pemilik, Umkm selalu berupaya menciptakan produk roti dengan kualitas sesuai standar roti yang telah ditetapkan Umkm, yaitu: Roti mengembang dengan baik, roti tidak gosong/rusak serta memiliki ukuran yang sama. Pelaksanaan pengendalian kualitas produk diawasi oleh pemilik dan para karyawan yang bekerja sehingga kualitas produk roti

dapat tetap terjaga. Namun terkadang pengawasan yang kurang maksimal menerapkan menyebabkan masih terdapat produk yang rusak. Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik mengambil judul penelitian “Analisis Total *Quality Control* Sebagai Upaya Meminimalisir Resiko Kerusakan Produk pada UMKM Ummah Bakery Kabupaten Polewali Mandar”

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Menurut (Sugiyono, 2014), penelitian deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci. Penelitian ini dilakukan dengan menggali data yang bersumber dari lokasi penelitian yang berkenaan dengan *Quality Control* dalam mengurangi resiko kerusakan produk.

Penelitian ini dilakukan pada UMKM Ummah Bakery berada di daerah Polewali, Kabupaten Polewali Mandar yang terletak di Jln. Baru Belakang BTN Kodim, Manding. Menurut (Yusanto, 2020), Pendekatan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif, penelitian yang bersifat deskriptif yaitu tujuan utamanya mencoba memperoleh gambaran yang lebih mendalam serta pemahaman yang holistik atau menyeluruh, berdasarkan situasi yang wajar (*natural setting*) dari fenomena yang akan diteliti. Peneliti sendiri bertindak sebagai instrument kunci untuk mendapatkan data dalam rangka untuk mengetahui bagaimana Analisis total *quality control* sebagai upaya meminimalisir resiko kerusakan. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif.

Data kualitatif merupakan data yang disajikan secara deskriptif atau data yang berbentuk uraian sedangkan Data kuantitatif merupakan data yang disajikan dalam bentuk numerik atau angka-angka. Data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan dua sumber data yaitu data primer dan data sekunder. Subjek penelitian pada informan, orang yang pada latar penelitian yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar penelitian (Maleong, 2008). Subjek pada penelitian ini adalah pemilik UMKM Ummah Bakery, bagian produksi, dan bagian pengemasan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Penyajian Data Penelitian

Deskripsi data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang didapat melalui observasi langsung dan wawancara kepada pemilik UMKM Ummah Bakery yang menjadi *key information* untuk mendapatkan data-data informasi penelitian, jenis data yang dibutuhkan yaitu berkaitan mengenai *Quality Control*. Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti terhadap pemilik UMKM Ummah Bakery mengenai *Quality Control* sebagai berikut.

### B. Proses Awal Produksi Roti

Adapun bentuk wawancara dengan pemilik UMKM Ummah bakery mengenai proses awal pembuatan roti sebagai berikut: Disini saya akan menanyakan bagaimana langkah-langkah proses produksi roti?

*“Adapun langkah-langkah yang di lakukan seperti pemilihan bahan baku, penimbangan bahan baku, pengadukan bahan/pembuatan adonan, pengistirahatan adonan, pembagian adonan, pembulatan serta pembentukan, pengisian topping bisa di bentuk dengan sedemikian rupa, pemasukan adonan ke dalam Loyang, pengistirahatan adonan kembali untuk proses pengembangan, setelah itu pemanggangan atau pengovenan, pengeluaran dari oven dan proses pendinginan dan terakhir pengemasan”.*

Wawancara kembali lebih lanjut untuk menggali informasi mengenai kendala yang di hadapi, Adapun pertanyaan wawancara saya:

Dalam proses tersebut apakah sering terjadi kerusakan produk?

*“Adapun jenis kerusakan yang sering terjadi antaranya, roti tidak mengembang, roti gosong dan terjadi kekecilan ukuran”.*

Selanjutnya mengenai upaya yang di lakukan dalam pengawasan kualitas untuk meminimalisir kerusakan. Berikut kutipan wawancara yang saya lakukan upaya apa yang ibu lakukan pada pengawasan kualitas?

*“Upaya yang di lakukan dalam pengendalian diantaranya pengendalian/pengawasan pada pemilihan bahan baku, pengawasan jalannya proses produksi, serta pengawasan pada saat pengemasan produk jadi”.*

Selanjutnya peneliti lanjutkan wawancara untuk menggali informasi mengenai

pengendalian kualitas dalam bidang pengawasan terhadap bahan baku.

Berikut kutipan wawancara yang saya lakukan: Terus bagaimana proses /langkah ibu dalam pengawasan pemilihan baku tersebut?

*“Pengendalian kualitas yaitu dengan pengendalian bahan baku, Dalam pengendalian bahan baku ada beberapa tahapan yang dilakukan, tahapan pertama Terigu yang di gunakan harus mampu menyerap air dalam jumlah yang banyak dan menghasilkan tekstur lembut, kedua air yang digunakan pada proses produksi harus benar-benar bersih, agar keamanan akhir produk terjamin. Ketiga Telur, pemilihan telur juga sangat penting dan telur yang di gunakan berukuran besar, serta bebas dari kotoran dan kuning telur utuh bebas dari noda dan memiliki putih telur yang jernih. Selanjutnya tahapan ke empat adapun Gula pasir yang di gunakan juga harus bersih, bebas dari kotoran, kering dan bebas dari serangga. Ke lima, Susu yang di gunakan berupa susu bubuk, penyimpanan susu senantiasa di jaga agar tetap kering. Hal ini di lakukan karena susu bubuk bersifat sangat rentan terhadap kerusakan terutama air. Dan tahap terakhir Margarine/Mentega pastinya tidak terlalu keras, pada saat di buka warnanya terlihat cerah serta pada saat di gunakan mudah dioleskan. Pastikan margarine tersimpan secara baik dalam wadah khusus, tanpa kontaminasi benda lain”.*

Selanjutnya pertanyaan apakah dalam tahapan tersebut ada pemilihan bahan baku tertentu?

*“Ada contohnya pemilihan terigu yang digunakan, misalnya pada pembuatan roti burger menggunakan terigu merk Gunung sedangkan roti manis biasanya menggunakan merk kompas”.*

Selanjutnya peneliti lanjutkan wawancara untuk menggali informasi mengenai pengawasan pada saat proses produksi. Adapun kutipan pertanyaan saya lakukan: Bagaimana proses /tahapan pengawasan yang ibu lakukan pada saat proses produksi?

*“Mengontrol waktu pengadukan adonan, karena adonan yang terlalu lama bisa menyebabkan hasil dari roti sangat besar dan tidak kenyal dan jika pengadukan adonan juga terlalu sebentar akan menghasilkan adonan yang kurang elastis bahkan pada saat pengovenan roti bisa hancur ketika mengembang. Tetap memperhatikan kebersihan ketika proses pengadukan adonan, pada saat proses peragian atau fermentasi*

adonan akan di bungkus serta didiamkan selama 1 jam. Penataan adonan dalam loyang juga harus di perhatikan karena apabila jarak antara adonan sangat dekat akan menyebabkan bentuk roti tidak akan sempurna melainkan lengket pada adonan yang lainnya dan terakhir mengontrol pada proses pengovenan”.

Dan selanjutnya wawancara mengenai pengendalian terhadap produk jadi adapun kutipan wawancara yang saya lakukan: Selanjutnya bagaimana cara ibu dalam pengawasan terhadap produk jadi yang siap untuk dipasarkan?

“Semua produk /roti jadi, sebelum pengemasan kita melakukan pemilihan terlebih dahulu karena adakalanya roti yang selesai pengovenan terjadi kerusakan, misalkan roti pecah, kekecilan ukuran, tidak mengembang.

### C. Peran *Quality Control* dalam Proses produksi

Adapun wawancara yang di lakukan untuk menggali informasi mengenai proses *Quality Control* produksi roti, berikut kutipan wawancara yang saya lakukan: Bagaimana *Quality Control* dilakukan dan peran *Quality Control* dalam bidang produksi?

“*Quality Control* dilakukan untuk menjaga kelayakan produk yang akan di pasarkan ke konsumen. Namun sebelum itu, penting untuk dilakukan pengecekan barang baku terlebih dahulu sebelum di olah, karena itu akan sangat mempengaruhi kerusakan pada olahan produk jika terjadi kesalahan dalam memilih bahan-bahan. Adapun peran *Quality Control* sangat penting dalam menangani masalah terutama pada saat proses produksi sampai pengecekan kembali produk jadi sebelum menuju proses pemasaran”.

Selanjutnya peneliti lanjutkan wawancara untuk menggali informasi mengenai kendala yang di alami pada proses *Quality Control*, Adapun kutipan wawancara yang saya lakukan:

“Pengawasan kualitas produk pada usaha Ummah Bakery ini belum maksimal, karena saya sendiri sebagai pengawasan kualitas merasa sangat sibuk dalam melakukan pengawasan, saya rasa perlu tambahan sumber daya manusia (SDM) untuk melakukan pengecekan dan pengendalian barang dan produk sehingga *Quality Control* pada usaha Ummah Bakery ini dapat maksimal dan dapat memberikan kepuasan pada konsumen terhadap produk-produk yang kami pasarkan”.

Selanjutnya bagaimana perencanaan yang ibu lakukan sebagai pengawas kualitas *Quality Control* dalam menerima permintaan dari konsumen?

“Perencanaan proses produksi pada Usaha Ummah Bakery ini tergantung dari permintaan konsumen dan outlet (toko). Semua permintaan ditampung menjadi satu kemudian dilakukannya penjadwalan guna membuat target harian.

### D. Faktor yang mempengaruhi kerusakan pada produk

Proses produksi setiap perusahaan akan selalu di pengaruhi oleh berbagai faktor baik yang itu berpengaruh secara langsung maupun tidak langsung dalam pembentukan mutu produksi . Oleh karena itu diperlukan perhatian dan pertimbangan yang cukup terhadap factor-faktor produksi yang merupakan pembentuk mutu (Heizer & Render, 2011). Upaya untuk mengurangi kerusakan fisik produk yang terjadi yaitu dengan mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kerusakan fisik menggunakan diagram sebab-akibat yang disebut diagram tulang ikan (*Fish bone chart*) digunakan untuk memperlihatkan faktor-faktor utama yang berpengaruh pada kualitas dan mempunyai akibat pada masalah yang dipelajari, selain itu kita dapat melihat faktor-faktor yang terperinci yang berpengaruh dan mempunyai akibat pada faktor utama (Aris Pasigai & Hidayat, 2019).

**Tabel 1. Penyebab utama kerusakan fisik produk roti ummah bakery roti tidak mengembang dan upaya perbaikan yang dilakukan.**

Penyebab Kerusakan	Perbaikan yang dilakukan
1. Pemilihan bahan baku ragi yang kurang teliti, ragi kering dan lama disimpan, maka adonan menyebabkan tidak mengembang.	1. Seharusnya pemilihan baku di perhatikan sebelum dipakai, misalkan pada tanggal kadaluarsanya.
2. Air pun yang di gunakan jangan terlalu panas.	2. Begitupun air yang digunakan harus diperhatikan, harus menggunakan air hangat, karena apabila menggunakan air yang terlalu panas dapat mematikan ragi dan membuat adonan tidak mengembang.

**Tabel 2. Penyebab utama kerusakan fisik produk roti Ummah Bakery roti gosong dan upaya perbaikan yang dilakukan**

Penyebab Kerusakan	Perbaikan yang dilakukan
Pada saat proses pengovenan kurang di perhatikan sehingga kadang kala terjadi kegosongan.	Pada proses pengovenan harus lebih diperhatikan selama pengovenan berlangsung, oven yang terlalu panas apabila proses pengovenan dalam keadaan lama akan menyebabkan kegosongan.

**Tabel 3. Penyebab utama kerusakan fisik produk roti ummah bakery kekecilan ukuran dan upaya perbaikan yang dilakukan**

Penyebab Kerusakan	Perbaikan yang dilakukan
Proses pembagian adonan yang tidak sama sehingga ukuran dan berat adonan tidak seragam	Proses penimbangan adonan seharusnya

## Pembahasan

### A. Analisis Total Quality Control pada UMKM Ummah Bakery

Menurut (Nastiti, 2016) Menjelaskan untuk melaksanakan pengendalian kualitas dapat ditempuh dengan pendekatan bahan baku, pendekatan kualitas proses produksi, dan pendekatan pengawasan produk akhir. Dalam mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan oleh UMKM Ummah Bakery melakukan pengendalian kualitas. Pengendalian kualitas yang di lakukan terdiri dari 3 tahap.

#### a) Pengawasan terhadap Bahan Baku

Bahan baku merupakan faktor utama yang dapat mempengaruhi produk yang dihasilkan (Yani, 2017). UMKM Ummah Bakery telah melakukan pengawasan dalam pemilihan bahan baku, pengawasan kualitas bahan baku yang dilakukan untuk memastikan mutu barang, jenis barang, kesesuaian barang dan kelayakan barang sudah maksimal, sehingga bahan baku yang digunakan benar-benar sudah melalui tahap-tahap yang memang sudah menjadi bagian untuk menciptakan produk-produk yang berkualitas.

Standar bahan baku ini sangat penting artinya di dalam pelaksanaan proses produksi dalam perusahaan yang bersangkutan tersebut. Apabila di dalam perusahaan yang sedang melaksanakan proses produksi tidak mempunyai

*Quality Control*/pengawasan kualitas merupakan usaha untuk meminimalisir kerusakan produk (Valmohammadi, 2011). Karena apabila pengawasan tidak dilakukan kerusakan produk akan sering terjadi dan akan menimbulkan kerugian bagi UMKM dan sebaliknya apabila *Quality Control* sudah dilakukan dengan baik maka setiap kerusakan atau penyimpangan yang terjadi bisa cepat di perbaiki dan dapat digunakan dalam proses produksi dimasa yang akan datang.

UMKM Ummah Bakery merupakan salah satu usaha kecil menengah yang telah melakukan *Total Quality Control*/ pengawasan kualitas sebagai upaya untuk meminimalisir kerusakan produk. untuk itu berikut adalah analisis *Total Quality Control* dengan melakukan Pengawasan pemilihan bahan baku, pengawasan pada saat proses produksi serta pengawasan pada produk jadi. Pengawasan tersebut di lakukan agar dapat meminimalisir kerusakan-kerusakan pada suatu produk.

standar bahan baku, maka pelaksanaan proses produksi dalam perusahaan tidak akan berjalan baik karena tidak adanya standar kualitas bahan baku. Selain itu pengawasan mutu merupakan semua upaya pemeriksaan dan pengujian yang dilakukan selama pembuatan untuk menjamin produk tersebut memenuhi persyaratan. Menurut (Nastiti, 2016) mengatakan bahwa pengawasan mutu merupakan kegiatan untuk memastikan apakah kebijaksanaan dalam hak mutu (standar) dapat tercermin dalam hasil akhir.

Kualitas dari suatu produk merupakan suatu karakteristik dasar dari industri modern. Kualitas bahan baku, kualitas tenaga kerja dan pengawasan mutu akan mempengaruhi hasil akhir dari suatu produk yaitu kualitas produk yang maksimal dan yang diinginkan oleh perusahaan dan konsumen.

Menurut (Iskandar & Wijaya, 2015), dalam pendekatan bahan baku untuk pengendalian kualitas, terdapat beberapa hal yang sebaiknya dikerjakan manajemen perusahaan agar bahan baku yang diterima dapat dijaga kualitasnya. Beberapa hal tersebut antara lain;

- a. Seleksi Sumber Bahan Baku
- b. Pemeriksaan Dokumen Pembelian
- c. Pemeriksaan Penerimaan Bahan Baku

Kualitas produk yang tetap dalam keadaan baik akan menyebabkan kepuasan konsumen tetap terjaga terhadap produk yang didistribusikan dan keuntungan yang diinginkan tercapai serta image perusahaan akan baik di mata konsumen.

b) Pengawasan terhadap proses produksi

Perencanaan produksi yang telah dibuat harus diikuti oleh tindakan pengawasan produksi, perencanaan tanpa pengawasan hasilnya mungkin tidak akan seperti yang diharapkan dalam perencanaan. Jadi pengawasan produksi ini dijalankan dengan dimaksud agar produksi dapat dilaksanakan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Contohnya saja pada saat pengontrolan proses produksi roti ummah bakery mereka sangat memperhatikan proses produksi, karena apabila proses terjadi kelalaian misalkan pada proses pengadukan adonan yang terlalu lama bisa menyebabkan hasil dari roti sangat besar dan tidak kenyal dan jika pengadukan adonan juga akan menghasilkan adonan yang kurang elastic. Bahkan pada saat pengovenan roti bisa hancur ketika mengembang.

Menurut (Sofyan, 2004) mengatakan adanya pengawasan produksi dapat mengkoordinir aktivitas-aktivitas pengerjaan pengelolaan agar waktu penyelesaian yang telah ditetapkan terlebih dahulu dapat dicapai dengan efektif dan efisien. Dengan adanya pengawasan produksi keuntungan yang akan diperoleh adalah:

1. Dapat membantu tercapainya operasi produksi yang efisien dari suatu perusahaan pabrik Pengawasan produksi ini melengkapi atau memberikan kepada manajemen keterangan- keterangan atau data yang diperlukan untuk merencanakan dan menjadwalkan pekerjaan dalam suatu perusahaan pabrik. Sehingga dapat dicapai pengeluaran yang minimum dan efisien yang optimum.
2. Membantu merencanakan prosedur pengerjaan kacau dan sembarangan. Sehingga dapat lebih sederhana.
3. Menjaga agar supaya tersedia pekerjaan atau kerja yang dibutuhkan pada titik yang minimum, sehingga dengan demikian akan dapat dilakukan penghematan dalam penggunaan tenaga kerja dan bahan.

c) Pengawasan terhadap produk jadi

Pengendalian terhadap produk jadi dilakukan sebelum tahap pengepakan dan dilakukan melalui kegiatan pemeriksaan. Hal ini

dilakukan dengan cara memeriksa roti hasil produksi yang baru keluar dari mesin apakah terjadi kerusakan atau tidak, produk yang mengalami kerusakan akan dipisah dari produk yang baik agar tidak sampai ke tangan konsumen. Produk yang baik kemudian dilakukan pengepakan oleh bagian pengepakan. Adapun kerusakan pada roti diantaranya:

- a. Roti tidak mengembang
- b. Roti Gosong
- c. Kekecilan ukuran

**Tabel 4. Rekapitulasi Laporan Kerusakan Produk di UMKM Ummah Bakery.**

PERIODE	JUMLAH PRODUKSI	JUMLAH KERUSAKAN	SELISIH KERUSAKAN
Oktober	23.550	1.672	14.084
November	25.320	1.390	18.215
Desember	13.700	740	18.513
Januari	24.790	1.114	22.253

Sumber: UMKM Ummah Bakery

Jika dilihat data pada tabel 4, pada bulan oktober, november, dan desember kerusakan produk lebih banyak dibandingkan pada bulan januari. sehingga disimpulkan pada saat penggunaan *Quality Control* pada bulan januari dapat mengurangi kerusakan produk yang terjadi di Ummah Bakery. Artinya *Quality Control* berpengaruh dalam penelitian ini.

**B. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kerusakan pada Produk**

Menurut (Ningsih, Ineke Kesuma, 2015) Upaya untuk mengurangi kerusakan fisik produk roti manis yang terjadi yaitu dengan mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kerusakan fisik menggunakan diagram sebab-akibat yang disebut diagram tulang ikan (*Fish bone chart*) digunakan untuk memperlihatkan faktor-faktor utama yang berpengaruh pada kualitas dan mempunyai akibat pada masalah yang dipelajari, selain itu kita dapat melihat faktor-faktor yang terperinci yang berpengaruh dan mempunyai akibat pada faktor utama. Membantu mengidentifikasi akar penyebab masalah dan merencanakan tindakan perbaikan.

Berdasarkan analisa faktor-faktor penyebab kerusakan fisik roti pada UMKM Ummah Bakery dari hasil penelitian diketahui bahwa hasil cetakan yang tidak sama disebabkan oleh takaran adonan yang salah sehingga ketika menuang bisa jadi cara meletakan miring, sehingga roti tidak tercetak dengan sama. selain itu, faktor lainnya yang menyebabkan bentuk roti yang tidak sama karena karyawan yang

kurang teliti dalam bekerja, dan untuk kerusakan roti yang hangus dapat disebabkan karena dalam membuat roti yang harus di perhatikan salah satunya adalah olesan margarine pada loyang karena jika kurang olesan margarine roti akan lebih cepat kering lengket bahkan hangus, serta waktu dan pengaturan suhu yang harus di perhatikan ketepatannya dan dapat disebabkan oleh alat panggang yang sudah lama terpakai. Serta untuk adonan tidak mengembang disebabkan oleh bahan baku yang kurang bagus dalam memilihnya, bisa juga karena pegawai lupa memasukan urutan atau tahapan dalam pengolahan adonannya.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil Analisis Total *Quality Control* sebagai upaya untuk meminimalisir kerusakan produk pada UMKM Ummah Bakery diantaranya:

1. Faktor-faktor yang mempengaruhi diantaranya:
  - a. Faktor yang mempengaruhi pada roti tidak mengembang yaitu pemilihan bahan baku yang kurang teliti, kesalahan pada proses tahapan adonan, kurang memperhatikan pengaturan suhu oven, serta tenaga kerja yang kurang teliti dan kurang memperhatikan.
  - b. Faktor yang mempengaruhi pada roti gosong yaitu, pengolesan margarine yang kurang, oven yang terlalu panas dan tenaga kerja yang kurang teliti.
  - c. Faktor yang mempengaruhi pada kekecilan ukuran yaitu, pembagian adonan yang tidak merata dan tenaga kerja yang kurang teliti. Dari diagram sebab akibat dapat di simpulkan factor yang mempengaruhi diantaranya: Faktor manusia, factor mesin, bahan baku, dan metode.
2. Total *Quality Control* berperan penting untuk meminimalisir kerusakan produk. Dengan pengawasan kualitas yang dilakukan maka setiap penyimpangan atau kerusakan yang terjadi bisa cepat diperbaiki, serta meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan. Sebaiknya pemilik UMKM yang sebagai *Quality Control*, saling bekerja sama terhadap karyawan lainnya dalam proses pengendalian kualitas guna peningkatan kualitas, sebaiknya ditingkatkan lagi dalam lingkup SDMnya sehingga tidak terdapat lagi produk yang tertinggal dari pengawasan

tim *Quality Control* hingga sampai ke tangan marketing. Seharusnya UMKM Ummah Bakery lebih meningkatkan lagi pengendalian kualitasnya sehingga dapat meminimalisir kerusakan yang terjadi dan Sebaiknya UMKM Ummah Bakery perlu melakukan pelatihan bagi karyawan baru sebelum mereka siap untuk bekerja dan seharusnya UMKM Ummah Bakery melakukan pelatihan bagi karyawan baru sebelum mereka siap untuknya bekerja.

### DAFTAR RUJUKAN

- Aris Pasigai, M., & Hidayat, M. (2019). Analisis Implementasi Quality Control Pada Produksi Gula Pt. Perkebunan Nusantara Xiv (Persero) Pabrik Gula Takalar Kabupate Takalar. *Jurnal Profitability Fakultas Ekonomi Dan Bisnis*, 3(1), 1–10. <https://journal.unismuh.ac.id/index.php/profitability>
- Heizer, J., & Render, B. (2011). Manajemen Operasi Buku I. In Edisi 11 (Ed.), *Manajemen Operasi*. Alfabeta.
- Iskandar, A. ., & Wijaya, H. S. (2015). Pengawasan Persediaan Bahan Baku (Biji Kopi) Yang Efektif Guna Mendukung Kelancaran Proses Produksi Pada Perusahaan Kopi Bubuk Sinar Jempol Lampung. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, vol.6(1).
- Maleong, L. J. (2008). Metodologi Penelitian Kualitatif. In *Remaja Rosdakarya Offset: Vol. VI* (Issue 1).
- Nastiti, H. (2016). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Metode Statistical Quality Control (Studi Kasus : pada PT “ X ” Depok). *JP Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Unsoed (Universitas Jenderal Soedirman, Journal & Proceeding)*, 414–423. [oai:jp.feb.unsoed.ac.id:article/688](http://oai.jp.feb.unsoed.ac.id:article/688)
- Ningsih, Ineke Kesuma, F. E. D. S. dan Z. E. (2015). Analisis Mutu Fisik Roti Manis Perusahaan Roti Barokah Kota Lahat Physical Quality Analysis Of ‘Roti Manis’ At Barokah Bakery In Lahat. *Jurnal Agroindustri*, 5 No 1, 20–35. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- Shania, M., Rista Juni Andryani, Christabela Jesselyn, & Isna Nugraha. (2022). Analisis Total Quality Control Sebagai Upaya Meminimalisasi Resiko Kerusakan Produk Otomotif Pada PT. XYZ. *WALUYO JATMIKO PROCEEDING*, 15(1 SE-Articles), 146–152.

- <https://doi.org/10.33005/waluyoatmiko.v15i1.32>
- Sofyan, A. (2004). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: FEUI.
- Sugiyono. (2014). *Memahami Penelitian Kualitatif*. In Bandung: Alfabeta.
- Valmohammadi, C. (2011). The impact of TQM implementation on the organizational performance of Iranian manufacturing SMEs. *The TQM Journal*, 23(5), 496–509. <https://doi.org/10.1108/17542731111157608>
- Wibowo. (2016). *Manajemen Kinerja – Wibowo. Buku, edisi 5*.
- Yani, A. S. (2017). Pengaruh Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku Dan Pengawasan Mutu Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi Pada Industri Otomotif. *Business Management Journal*, 13(2), 169–176. <https://doi.org/10.30813/bmj.v13i2.920>
- Yulia, E. (2017). Analisis Total Quality Control Sebagai Upaya Meminimalisasi Resiko Kerusakan Produk Pada Cv Anugrah Jaya Lamongan. *Jurnal Akuntansi*, 2(3), 22. <https://doi.org/10.30736/jpensi.v2i3.106>
- Yusanto, Y. (2020). Ragam Pendekatan Penelitian Kualitatif. *Jorunal Of Scientific Communication (JSC)*, 1(1). <https://doi.org/10.31506/jsc.v1i1.7764>