

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS (*QUALITY CONTROL*) DALAM  
MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK  
(STUDI KASUS RUMAH PRODUKSI TEMPE AZAKI)

Oleh

Fadhlirobby<sup>1</sup>, Andi Sopiandi<sup>2</sup>, Lia Suliah<sup>3</sup>, Savitri<sup>4</sup>, Erry Sunarya<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Program Studi Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Administrasi dan Humaniora,

Universitas Muhammadiyah Sukabumi

Email : <sup>1</sup>[fadhlirobby@gmail.com](mailto:fadhlirobby@gmail.com)

**Abstrak**

Pengendalian Kualitas yang dilakukan pada rumah produksi tempe azaki, Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian kualitas yang dilakukan dimulai dari penerimaan barang datang, proses produksi, dan pelepasan produk(pemasaran) sudah berjalan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur yang sudah ditetapkan pada tim quality control/ untuk meningkatkan kualitas produk tempe azaki. Pengendalian kualitas pada proses produksi dapat menjaga kualitas tempe yang diproduksi. Penelitian ini dilakukan melalui studi lapangan untuk melihat proses produksi serta wawancara untuk mengumpulkan data. Data yang diperoleh diolah dan dianalisis menggunakan metode statistika dan pengendalian kualitas. Hasil analisis yang diperoleh menunjukkan bahwa kegagalan produk hampir 0% atau nihil karena metode produksi yang diterapkan menggunakan pengendalian kualitas yang ketat.

**Kata Kunci : Pengendalian Kualitas, Kualitas Produk**

**PENDAHULUAN**

Dalam menghadapi persaingan usaha yang semakin ketat, perusahaan dituntut untuk dapat terus berkembang sehingga mampu menghadapi persaingan yang ada. Salah satu cara yang dapat dilakukan oleh perusahaan adalah dengan memberikan perhatian khusus terhadap kualitas atau mutu dari setiap produk yang diproduksi. Perusahaan harus mampu mempertahankan maupun meningkatkan kualitas dari produk yang dihasilkan. Kualitas produk yang baik dapat dihasilkan dari proses yang baik dan sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan perusahaan berdasarkan kebutuhan pasar. Pengendalian kualitas berusaha untuk menekan jumlah produk rusak, menjaga agar produk akhir yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas suatu perusahaan dan menghindari adanya produk cacat ke tangan konsumen. Proses pengendalian kualitas berperan penting sebagai jaminan mutu produk yang diproduksi. Kualitas produk yang baik akan membantu pengusaha

untuk dapat bersaing memenangkan pasar (Assuari, 2008). Kualitas mempunyai arti penting bagi beberapa pihak, diantaranya : bagi produsen, kualitas berarti kemampuan produknya menyesuaikan dengan standar yang berlaku. Bagi pemasaran, kualitas yang baik berarti kelebihan-kelebihan yang dimiliki suatu produk dibanding produk pesaing. Bagi konsumen, kualitas berarti suatu kemampuan produk yang dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Rumah produksi tempe azaki merupakan usaha penghasil produk tempe yang selalu mengedepankan kualitas untuk memenuhi kepuasan pelanggan. Berdiri pada tahun 2019 tempe azaki berkembang hingga saat ini dan memiliki karyawan sebanyak 15orang. Untuk menjamin kualitas suatu produk, perusahaan melakukan pengendalian kualitas atau *Quality Control* yang intensif terhadap komponen bahan dasar produk, proses produksi, maupun produk akhir. Pelaksanaan pengendalian kualitas tersebut berkaitan



Dalam pelaksanaan produksinya, bapak cucup ruhiyat memiliki kriteria tertentu terkait tempe yang memiliki mutu yang baik serta layak untuk dijual. kedelai yang digunakan untuk pembuatan tempe terjamin kualitasnya karena tempe azaki menggunakan kacang kedelai ekspor dari luar.

Kedelai tersebut diolah menjadi tempe segar yang higienis dikemas dengan tampilan food grade yang memberikan kesan pangan berkualitas dan telah tersertifikasi BPOM dan halal MUI, diolah dengan proses yang modern dengan menerapkan sistem keamanan pangan dan cara produksi yang higienis. Tabel 1. Jenis tempe

Jenis Tempe	Berat (gr)	Harga Jual	Rata-rata Produksi
Azaki	320	5000	4000

Perbandingan tempe produksi bapak Cucup Ruhiyat dengan standar SNI 3144:2015 tentang tempe kedelai

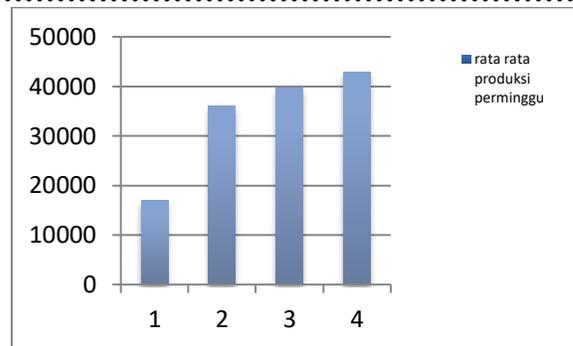
Tabel 2. Hasil perbandingan kualitas

Kriteria Uji	Persyaratan	Aktual
Bau	Normal, khas tempe	Terpenuhi
Warna	Normal	Terpenuhi
Rasa	Normal	Terpenuhi
	Aman	Terpenuhi
Kemasan	Tertutup baik	Terpenuhi
	Tahan selama penyimpanan	Terpenuhi

Tabel 3. Proses dan kriteria kualitas

No	Nama Proses	Kriteria Kualitas
1	Penyortiran kedelai	Buang material asing pada kedelai
2	Pencucian kedelai	Bebas kotoran
3	Perendaman kedelai	Direndam selama 20 jam
4	Perebusan kedelai	Kedelai lunak dan bebas busa yang menggumpal
5	Pengupasan kulit kedelai	Kulit kedelai terpisah dari biji
6	Pengeringan kedelai	Kadar air berkurang
7	Peragian	Sesuai takaran
8	Pengemasan kedelai	Terbungkus dengan baik
9	Fermentasi	Fermentasi selama 24-36jam dengan suhu 32 celcius

Data rata-rata produksi perminggu tempe yang dijual oleh bapak Cucup Ruhiyat dapat dilihat sebagai berikut.



Gambar 2. Histogram data produksi tempe perminggu

Data tersebut didapat pada bulan desember 2021. Dari histogram yang telah ditunjukkan pada gambar diatas bahwa tempe yang dihasilkan perminggu terus meningkat.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian kami memperoleh data dari hasil survei diolah dengan metode statistik pengendalian kualitas. Statistik Data yang diperoleh dibandingkan dengan standar SNI 3144:2015 tempe kedelai yang dikeluarkan oleh BSN didapatkan peningkatan penjualan di setiap minggunya dikarenakan pemilihan produk yang sangat baik dan higienis. Yang berarti pengendalian kualitas sangat berpengaruh terhadap peningkatan kualitas produk pada Rumah Tempe Azaki.

### Saran

Adapun saran yang dapat diberikan dalam penelitian ini adalah : Dengan banyaknya penjualan pada Rumah Tempe Azaki harus ditingkatkan lagi dalam segi pengawasan kualitasnya yang merupakan salah satu faktor peningkatan kualitas produk. Agar hasil penelitian ini bisa dikembangkan oleh peneliti berikutnya dengan memandang dari segi aspek yang lain untuk meningkatkan kualitas produk pada Rumah Tempe Azaki.

---

**DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Mahmudah, Heny, 2016, Pengaruh Strategi Operasional Terhadap Volume Pendualan Pada CV. Akbar, Jurnal Ekbis, Lamongan.
- [2] Norawati, Zulher, 2019 Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Manis Dengan Metode Statistical Process Control ( SPC ) Pada KamparBakery Bangkinang, Menara Ekonomi, Riau
- [3] Zenia, Agus, 2018, Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan Teh Botol Sosro, Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis, Semarang.