ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK DALAM MENUNJANG EFEKTIVITAS PRODUKSI

(Studi Kasus: Pabrik Saus Sambal Jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi)

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Ekonomi Strata satu (S1) program studi manajemen bisnis syariah

Disusun Oleh :

FADILA PRATIWI

3722219

Dosen Pembimbing:

Rahmi, MA

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS SYARIAH

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

SMDD BUKITTINGGI

TA 2025

ABSTRAK

Skripsi ini berjudul "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dalam Menunjang Efektivitas Produksi (Studi Kasus : Pabrik Saus Sambal Jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec.Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi)" yang disusun oleh Nama Fadila Pratiwi Nim 3722219, jurusan S1 Manajemen Bisnis Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) Universitas Islam Negeri (UIN) Sjech M.Djamil Djambek Bukittinggi.

Pabrik Saus Sambal Jalan Parak Tingga Bukittinggi merupakan usaha industry kecil yang bergerak di bidang pengolahan makanan dan telah beroperasi sejak tahun 2004. Pabrik ini menghadapi beberapa permasalahan utama yaitu kenaikan harga bahan baku yang terjadi secara berkala, ketidaksesuian volume isi pada proses pengemasan, serta proses produksi yang masih dilakukan secara tradisional. Permasalahan tersebut berdampak pada meningkatnya produk cacat dari 350 lusin pada tahun 2024 menjadi 400 lusin pada tahun 2025, serta menurunnya pendapatan dari Rp 250.000.000 menjadi Rp 220.000.000.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian kualitas produk dalam menunjang efektivitas produksi pada pabrik saus sambal Jalan Parak Tingga dalam perspektif bisnis Islam. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan penelitian ini terdiri dari pemilik usaha yaitu Bapak Suroto dan karyawan pabrik. Teknik analisis data menggunakan model interaktif Miles dan Huberman yang terdiri dari Redukasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian kualitas produk pada pabrik saus sambal belum berjalan secara optimal pada seluruh tahapan produksi. Berdasarkan analisis *Statistical Process Control* (SPC) ditemukan tiga jenis kesalahan produksi dengan total 118 bungkus dari total produksi 500 lusin perbulan. Kesalahan paling dominan berdasarkan diagram pareto adalah isi tidak sesuai takaran sebesar 84,7%, kemasan bocor 8,5%, dan kemasan rusak 6,8%. Analisis fishbone diagram menunjukkan bahwa faktor penyebab utama berasal dari faktor *Man* (kesalahan kerja, kurang teliti), *Machine* (mesin semi-manual, tidak dikalibrasi), *Method* (tidak ada SOP tertulis, pengecekan visual), dan *Material* (Harga bahan baku tidak stabil). Analisis Control Chart tidak dapat dilakukan secara kuantitatif karena pabrik tidak memiliki pencatatan data produksi secara berkala. Berdasarkan analisis *Total Quality Management* (TQM), penerapan empat prinsip yaitu fokus pada pelanggan, keterlibatan karyawan, perbaikan berkelanjutan, dan komitmen manajemen belum berjalan optimal karena keterbatasan modal dan belum adanya SOP tertulis. Efektivitas produksi belum tercapai secara optimal disebabkan oleh kenaikan harga bahan baku yang tidak stabil, proses produksi masih tradisional, serta pengendalian kualitas pengemasan yang belum maksimal. Dalam perspektif Islam, kondisi ini perlu diperbaiki sesuai QS.Al-An'am ayat 152 tentang kewajiban menyempurnakan takaran serta prinsip Shidiq, Amanah, dan 'Adalah dalam etika produksi Islam.

Kata kunci : Pengendalian kualitas, *Statistical Process Control* (SPC), *Total Quality Management* (TQM), Efektivitas Produksi, Perspektif Islam.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr.Wb

Bismillahirrahmanirrahiim, Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat, Taufik, Hidayah, serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Shalawat serta salam senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW yang telah membawa umat manusia dari zaman kegelapan menuju zaman yang penuh ilmu pengetahuan dan petunjuk. Skripsi yang berjudul "**Analisis Pengendalian Kualitas Produk dalam Menunjang Efektivitas Produksi (Studi kasus : Pabrik Saus Sambal Jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec.Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi).** Ini disusun sebagai salah satu persyaratan untuk mendapatkan gelar sarjana Ekonomi pada jurusan Manajemen Bisnis Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Sjech M.Djamil Djambek Bukittinggi, penulis menyadari bahwa penulisan dan penyajian yang tidak sempurna sehingga penulis menerima kritik dan saran yang bersifat membangun serta memiliki relevansi dengan tulisan ini.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini khususnya kepada pihak pabrik saus sambal yang menyediakan waktu dan tenaga kepada penulis dalam pembuatan skripsi ini, penulis juga berterimakasih kepada kedua orang tua yang selalu memberikan support paling besar kepada penulis setiap harinya dalam memberikan motivasi,

masukan, semangat, dan dukungan yang tidak pernah berhenti kepada penulis dalam pembuatan skripsi ini.

Dengan segala ketulusan dan kerendahan hati, penulis juga mengucapkan terimakasih yang sebesr-besarnya kepada :

1. Ibu Prof. Dr. Silfia Hanani, S.Ag, M.Si, selaku rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Sjech M.Djamil Djambek Bukittinggi.
2. Bapak Dr. H. Aidil Alfin, M.Ag, Ph.D, Selaku dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI), Universitas Islam Negeri (UIN) Sjech M.Djamil Djambek Bukittinggi.
3. Bapak Andis Febrian, MM, selaku ketua prodi Manajemen Bisnis Syariah Fakultas Ekonomi Bisnis dan Islam (FEBI), Universitas Islam Negeri (UIN) Sjech M.Djamil Djambek Bukittinggi.
4. Bapak Dr. Baginda Parsaulian, S.E., S.H., M.E, selaku Dosen Penasehat Akademik, Fakultas Ekonomi Bisnis dan Islam (FEBI), Universitas Islam Negeri (UIN) Sjech M.Djamil Djambek Bukittinggi.
5. Ibu Rahmi, MA, selaku pembimbing yang tengah-tengah kesibukkannya sebagai dosen serta aktivitas kerjanya yang padat dan bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, masukkan, motivasi, dan pengarahan yang bermanfaat bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Bapak dan ibu dosen serta karyawan/I Universitas Islam Negeri (UIN) Sjech M.Djamil Djambek Bukittinggi yang telah membekali penulis dengan ilmu pengetahuan pada perguruan tinggi ini.

7. Bapak dan ibu pegawai perpustakaan yang telah memfasilitasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Bapak Suroto selaku pemilik pabrik saus sambal dan para karyawan pabrik saus sambal yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh informasi dan telah bersedia untuk meluangkan waktu untuk penulis dalam melakukan wawancara dan memperoleh informasi.
9. Seluruh teman dekat penulis yang selalu mendengarkan keluh kesah penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

Bukittinggi, Juni 2026

Fadila Pratiwi

3722219

DAFTAR ISI

ABSTRAK ..... **i**
KATA PENGANTAR ..... **ii**
DAFTAR ISI ..... **v**
DAFTAR TABEL ..... **vii**
DAFTAR GAMBAR ..... **viii**
BAB I PENDAHULUAN **1**
A. Latar Belakang Masalah 1
B. Indentifikasi Masalah 8
C. Batasan masalah 8
D. Rumusan Masalah 8
E. Tujuan Penelitian 8
F. Manfaat Penelitian 9
G. Penjelasan Judul 10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA **13**
A. Kualitas Produk 13
B. Pengendalian Kualitas (*Quality Control*) 14
C. Efektivitas Produksi 32
D. Pengendalian Kualitas Produk dalam Perspektif Islam 36
E. Kajian Terdahulu 38
BAB III METODE PENELITIAN **45**
A. Jenis Penelitian 45
B. Lokasi dan Waktu Penelitian 45
C. Sumber Data 46
D. Informan Penelitian 47
E. Teknik Pengumpulan Data 47
F. Teknik Analisis Data 50
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN **50**

A. Gambaran umum objek penelitian 50
B. Pengendalian Kualitas Produk pada Pabrik Saus Sambal..... 61
C. Analisis Pengendalian Kualitas Menggunakan Statistical Process Control (SPC) 70
D. Analisis Pengendalian kualitas produk menggunakan pendekatan total quality management (TQM) 79
E. Analisis efektivitas produksi 83
F. Analisis Efektivitas Produksi dalam Perspektif Islam 86
BAB V PENUTUP..... 89
A. Kesimpulan 89
B. Saran..... 90
DAFTAR PUSTAKA..... 91
LAMPIRAN..... 96

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Produksi pabrik Saus Sambal Tahun 2024-2025..... 4

Tabel 2.1 tahapan produksi industri pangan 20

Tabel 2.2 Perbedaan TQM dengan penjaminan kualitas tradisional..... 24

Tabel 2.3 Check Sheet..... 30

Tabel 4.1 Check sheet kesalahan produksi saus sambal 71

Tabel 4.2 Data Jenis Kesalahan Produksi Saus Sambal..... 73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pareto Diagram..... 31

Gambar 4. 1 Lokasi Pabrik Saus sambal..... 52

Gambar 4.2 Produk Suas Sambal..... 53

Gambar 4.3 Mesin Penggiling..... 57

Gambar 4.4 Wajan Besar 58

Gambar 4.5 Mesin Pengemasan Sachet 59

Gambar 4.6 Proses Pengemasan Saus Sambal..... 61

Gambar 4.7 Diagram Pareto Pabrik Saus Sambal..... 73

Gambar 4.8 Diagram Fishbone penyebab ketidaksesuian volume kemasan 77

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor yang memiliki peran vital dalam perekonomian suatu negara. Sektor ini tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar manusia akan pangan, tetapi juga berkontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan kerja. Di era globalisasi ini, perusahaan dituntut untuk terus meningkatkan kualitas produk serta efesiensi operasional. Salah satu langkah penting untuk mewujudkan hal tersebut adalah penerapan sistem pengendalian kualitas yang efektif.[1]

Pengendalian kualitas merupakan serangkaian aktivitas sistematis yang dilakukan untuk memastikan bahwa produk atau jasa yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan. Dalam industri makanan dan minuman, pengendalian kualitas sangat penting untuk menjamin keamanan pangan, cita rasa, tekstur. Kegagalan dalam pengendalian kualitas dapat mengakibatkan kerugian finansial, kerusakan reputasi perusahaan, bahkan membahayakan kesehatan konsumen. Perusahaan makanan dan minuman perlu memiliki sistem pengendalian kualitas yang komprehensif dan terintegrasi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses produksi dan distribusi.[2]

---

[1] P Ertumbuhan E Konomi et al., "ANALISIS PENGARUH SEKTOR INDUSTRI PANGAN TERHADAP," *Jurnal Ilmu Ekonomi* 1, no. 2723–2212 (2023): 31–41.

[2] Adita Nurkholiq, Saryono Oyon, and Iwan Setiawan, "Pengendalian Kualitas (Quality Control) Dalam Meningkatkan Kualitas Produk," *Jurnal Ilmu Menejemen* 6 (2019): 393–99.

Salah satu sub-sektor industri makanan dan minuman yang memiliki potensi besar di Indonesia adalah industri saus sambal. Saus sambal merupakan produk makanan yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia, karena cita rasanya yang pedas dan dapat meningkatkan selera makan. Permintaan terhadap saus sambal terus meningkat dari tahun ke tahun, seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan perubahan gaya hidup masyarakat.[3]

Industri saus sambal juga menghadapi berbagai tantangan dan dalam mengembangkan usaha tidak hanya disisi pemasaran tetapi juga disisi kualitas produk[4], antara lain fluktuasi harga bahan baku, dan masalah keamanan pangan. Banyak produsen saus sambal, terutama UKM, yang masih menggunakan teknologi produksi yang sederhana dan kurang memperhatikan aspek pengendalian kualitas.[5]

Kualitas produk dan efektivitas produksi memiliki hubungan yang erat dan saling mempengaruhi. Produk berkualitas tinggi akan meningkatkan efektivitas produksi karena mengurangi risiko terjadinya produk cacat, meminimalkan pemborosan bahan baku dan meningkatkan produktivitas tenaga kerja. Sebaliknya, efektivitas produksi yang tinggi akan

[3] Rieny Sulistijowati, Merdiyanti K Ali, and Sutianto Pratama Suherman, "Karakteristik Kimia Dan Total Bakteri Saus Sambal Dari Serbuk Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Asap," *Jambura Fish Processing Journal* 4, no. 1 (2022): 37–45, https://doi.org/10.37905/jfpj.v4i1.12526.

[4] Ferdi Prayoga and Andis Febrian, "Pengaruh Promosi Dan Strategi Penjualan Terhadap Perkembangan Usaha Pakaian Toko Jaya Makmur Pasar Aur Kota Bukittinggi Menurut Persfektif Bisnis Syariah," *Of Management and Sharia Business* 2, no. 1 (2024): 47–57.

[5] Agus Yuniawan Isyanto et al., "Abdimas Galuh," *Abdimas Galuh* 6, no. 2 (2024): 2225–31.

memungkinkan perusahaan menghasilkan produk berkualitas dengan biaya efesien. oleh karena itu, perusahaan perlu mengembangkan strategi terintegrasi untuk meningkatkan kualitas produk dan efektivitas produksi secara bersamaan.[6]

Dalam persfektif Islam, kegiatan produksi harus dilandasi nilai kejujuran dan tanggung jawab. Allah SWT berfirman QS.Al-An'am ayat 152:" *Dan sempurnakanlah takaran dan timbangan dengan adil. Kami tidak mendudukan seseorang melainkan menurut sanggupannya."* Ayat ini menegaskan kewajiban produsen untuk menjaga kejujuran dalam setiap proses produksi, termasuk ketepatan takaran dan kesesuaian produk dengan standar yang telah ditetapkan. Prinsip ini sangat relavan dengan permasalahan yang terjadi di industri pengolahan makanan skala kecil, khususnya dalam menjaga konsistensi kualitas dan ketepatan takaran produk. [7]

Pabrik Saus Sambal yang terletak di Jalan Parak Tingga, Garegeh, Kecamatan Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi, merupakan salah satu pelaku industri kecil menengah (IKM) yang bergerak di bidang pengolahan makanan, khususnya saus sambal. Pabrik ini telah beroperasi dari tahun 2004 sampai sekarang dan memproduksi saus sambal yang dipasarkan di wilayah Bukittinggi dan sekitarnya. Berdasarkan penelusuran awal, pabrik saus sambal Jalan Parak Tingga merupakan satu-satunya produsen saus

[6] R Z Abdul Aziz, *Management : TAHAPAN IMPLEMENTASI TQM DAN GUGUS KENDALI MUTU*, 2019.Hal 16-17.

[7] *QS.Al-An'am Ayat 152*, n.d.

sambal skala industri yang beralokasi di wilayah tersebut sehingga memiliki peluang unik dalam melayani kebutuhan pasar lokal. [8]

Tabel 1.1 Data Produksi pabrik Saus Sambal Tahun 2024-2025

Tahun Produksi	**Total Produksi (Lusin)**	**Produk Cacat (Lusin)**	**Biaya Produksi (Rp)**	**Pendapatan (Rp)**	**Keterangan**
2024	6.000	350	80.000.000	250.000.000	Kondisi Normal, Untung
2025	6.000	400	95.000.000	220.000.000	Volume tidak sesuai, bahan baku sulit di cari

Berdasarkan data produksi di atas, diketahi bahwa pada tahun 2024 pabrik masih kondisi normal dengan keuntungan yang baik. Namun pada tahun 2025 pabrik mengalami kerugian akibat kenaikan harga bahan baku yang signifikan. Meskipun volume produksi tetap sama yaitu 6.000 lusin, jumlah produk cacat meningkat dari 350 lusin menjadi 400 lusin, biaya produksi meningkat dari Rp 80.000.000 menjadi Rp 95.000.000, sementara pendapatan justru menurun dari Rp 250.000.000 menjadi Rp 220.000.[9]

[8] Hasil Wawancara. Bapak Suroto. Pemilik Pabrik Sasus Sambal. 17 Juli 2025
[9] Hasil Wawancara. Bapak Suroto. Pemilik Pabrik Sasus Sambal. 3 September 2025

Pabrik Saus Sambal Jalan Parak Tingga menghadapi tantangan terkait stabilitas harga bahan baku seperti ubi jalar, jagung, wortel, cabai, dan bawang. Harga ubi jalar berkisar antara Rp 8.000 hingga Rp 9.000 per kilogram, jagung antara Rp 6.000 hingga Rp 6.400 perkilogram, wortel antara Rp 17.000 hingga Rp 23.000 per kilogram, dan bawang merah sekitar Rp 39.000 hingga Rp 50.000 per kilogram. Fluktuasi harga bahan baku ini menjadi tantangan utama bagi pabrik karena dapat mempengaruhi biaya produksi dan kestabilan kualitas produk yang dihasilkan.[10]

pabrik saus sambal jalan parak tingga juga menghadapi kenaikan biaya bahan baku akibat faktor musiman. Musim kemarau yang panjang atau musim hujan terlalu lebat menyebabkan sebagai petani gagal panen, sehingga pasokan ubi jalar,jagung, wortel, cabai dan bawang menjadi terbatar. Kondisi ini tidak hanya meningkatkan harga beli bahan baku, tetapi juga memaksa pabrik untuk mencari alternatif supplier dengan harga yang lebih tinggi. Dampak dari kelangkaan dan kenaikan harga ini berpotensi serta menuntut penggelolaan biaya produksi yang lebih cermat agar kualitas produk tetap terjaga. [11]

selain fluktuasi harga, pabrik juga menghadapi kendala pada proses pengemasan. Meskipun telah menggunakan mesin sachet untuk mempercepat proses pengemasan, masih sering ditemukan produk yang tidak memenuhi standar volume yang ditentukan. Produk dengan takaran yang kurang atau

[10] Hasil Wawancara. Bapak Suroto. Pemilik Pabrik Sasus Sambal. 3 September 2025
[11]Hasil Wawancara. Bapak Suroto. Pemilik Pabrik Sasus Sambal. 3 September 2025

berlebih harus dikemas ulang sehingga menyebabkan pemborosan waktu dan bahan kemasan. Kondisi ini menambah biaya produksi dan mengurangi efesiensi kerja. Selain itu, proses produksi yang masih dilakukan secara tradisional dan manual menjadi kendala dalam meningkatkan efesiensi dan konsistensi kualitas produk.[12]

Bapak Suroto juga menyampaikan keinginannya untuk melakukan modernisasi sistem produksi di Pabrik Saus Sambal Jalan Parak Tingga. Beliau menyadari bahwa beralih dari sistem produksi tradisional ke sistem modern dapat meningkatkan efisiensi produksi, mengurangi risiko kesalahan manusia, dan meningkatkan kualitas produk. Namun, keterbatasan modal menjadi kendala utama dalam mewujudkan modernisasi sistem produksi tersebut.[13]

menurut peneliti terdahulu yang dilakukan oleh Hidayat (2021) yang meneliti pengelolaan bahan baku industri pengelolaan skala kecil. ditemukan bahwa harga bahan baku yang relatif mahal dan tidak stabil menjadi kendala utama dalam menjaga kualitas produk dan kelancaran proses produksi. Lemahnya pengendalian bahan baku berdampak pada peningkatan biaya produksi serta berpotensi menurunkan efektivitas produksi.[14]

[12] Hasil Wawancara. Bapak Suroto. Pemilik Pabrik Sasus Sambal. 3 September 2025
[13] Hasil Wawancara. Bapak Suroto. Pemilik Pabrik Sasus Sambal. 3 Agustus 2025
[14] Ida Ayu et al., "Analisis Persediaan Bahan Baku Untuk Efektivitas Dan Efesiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi Pada Usaha Industri Tempe Murnisingaraja Di Kabupaten Bandung," *Wacana Ekonomi (Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Akuntansi)* 18, no. September (2019): 116–25.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan suatu metode pengendalian kualitas yang sistematis untuk mengidentifikasi dan mengatasi masalah yang terjadi. Penelitian ini menggunakan metode Statistical Process Control (SPC) untuk menganalisis jenis dan penyebab kesalahan produksi secara terukur, serta pendekatan Total Quality Management (TQM) untuk menganalisis penerapan manajemen kualitas secara menyeluruh. Pemilihan kedua metode ini didasarkan pada kesesuian dengan industri kecil menengah yang masih menggunakan proses produksi tradisional dan belum memiliki sistem pengendalian kualitas yang terstruktur.[15]

Berdasarkan permasalahan yang terjadi pada pabrik saus sambal, terlihat adanya kendala yang mempengaruhi efektivitas produksi, antara lain kenaikan harga bahan baku, ketidaksesuaian takaran pada proses pengemasan, serta keterbatasan modal dan teknologi. Untuk itu peneliti tertarik untuk melakukan analisis mengenai pengendalian kualitas produk pada pabrik saus sambal, berdasarkan hal tersebut penelitian ini di beri judul "**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK DALAM MENUNJANG EFEKTIVITAS PRODUKSI (Studi Kasus: Pabrik Saus Sambal Jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi)".**

[15] Novi Annisah Ramadhani, Amanah Septa Utami, and Tuwandi Juniarto, "Analisis Statistical Process Control (SPC) Dalam Mengendalikan Tingkat Kecacatan Produk Tahu (Studi Kasus : UMKM Tahu Kamboja)," *Integrasi Jurnal Ilmiah Teknik Industri* 11, no. 01 (2026): 77.

B. Indentifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah teruraikan di atas maka identifikasi masalahnya adalah:

1. Harga bahan baku yang relatif mahal dan tidak stabil menjadi salah satu permasalahan utama dalam proses produksi saus sambal
2. Ketidaksesuaian volume proses pengemasan produk masih sering terjadi
3. Pembuatan saus sambal masih di lakukan secara tradisional menjadi kendala dalam meningkatkan efesiensi dan konsistensi kualitas produk

C. Batasan masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penulis membatasi masalah yang akan di bahas, yaitu membahas mengenai pengendalian kualitas dalam menunjang efektivitas produksi Pabrik Saus Sambal Jalan Parak Tingga, Kota bukittinggi. Fokus penelitian meliputi proses pengendalian kualitas bahan bahan baku, proses produksi,dan proses pengemasan.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan batasan masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengendalian kualitas produk dalam menunjang efektivitas produksi pada pabrik saus sambal jalan parak tingga Garegeh, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi dalam perspektif bisnis islam.

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin capai dalam penlitian adalah untuk mengetahui dan Analisis Pengendalian Kualitas Produk dalam menunjang efektivitas produksi (Studi Kasus: Pabrik Suas Sambal Jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi).

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis

   Kegunaan akademis dari hasil penelitian ini untuk menambah wawasan dan memenuhi syarat untuk meraih Gelar Sarjana Ekonomi Strata Satu (S1) Program Studi Manajemen Bisnis Syariah serta pengetahuan peneliti mengenai Analisis Pengendalian Kualitas Produk dalam menunjang efektivitas produksi (Studi Kasus: Pabrik Suas Sambal Jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi).

2. Bagi Perusahaan

   Penelitian ini berguna untuk menambah pengetahuan,wawasan dan informasi tentang bagaimana Analisis Pengendalian Kualitas Produk dalam menunjang efektivitas produksi (Studi Kasus: Pabrik Suas Sambal Jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi).

3. Bagi Akademis

Penelitian ini berguna untuk menambah pengetahuan dan menjadi bahan kajian atau referensu apabila ingin melanjutkan penelitian mengenai Analisis Pengendalian Kualitas Produk dalam menunjang efektivitas produksi (Studi Kasus: Pabrik Suas Sambal Jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi)

G. Penjelasan Judul

Penulis akan mendefinisikan frasa yang akan di gunakan dalam judul penelitian ini, terutama tentang **"Analisis Pengendalian Kualitas Produk dalam menunjang efektivitas produksi (Studi Kasus: Pabrik Suas Sambal Jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi)",** agar nantinya tidak terjadi kesalahpahaman dalam memaknai kata yang dimaksud.

Analisis : Adalah kajian mendalam terhadap praktik pengendalian kualitas produk di pabrik untuk memahami bagaimana pengendalian biaya bahan baku dan biaya produksi diterapkan, serta dampaknya terhadap efektivitas produksi. Tujuannya adalah menemukan faktor penyebab masalah dan solusi agar proses produksi berjalan lebih efisien.[16]

[16] Samsul Muarif, "Pengaruh Biaya Bahan Baku Dan Pengendalian Biaya Produksi Terhadap Hasil Produksi Studi Kasus Pada Empat Serangkai Mandiri Produk Surpet Sayida," *JURNAL EKONOMI DAN BISNIS* 27, no. 1 (2025): 1–23.

Pengendalian kualitas produk	:	Adalah mencakup pengelolaan dan pengendalian biaya bahan baku, proses produksi, pengemasan dan biaya produksi untuk memastikan produksi berjalan sesuai standar efisien. Dengan pengendalian yang tepat, pabrik dapat meminimalkan kerugian akibat kesalahan produksi, pemborosan pada pengemasan atau produk yang tidak sesuai standar. [17]
Efektivitas produksi	:	Menunjukkan kemampuan pabrik mencapai target produksi secara optimal, baik dari segi jumlah maupun kualitas produk, dengan memanfaatkan sumber daya, biaya, dan proses produksi secara efisien. Pengendalian biaya bahan baku, proses produksi, dan pengemasan yang baik mendukung tercapainya efektivitas produksi. [18]
Studi kasus	:	Adalah pendekatan studi kasus menekankan penelitian pada pabrik saus sambal jalan parak

[17] Siti Wardah, Suharto Suharto, and Rizka Lestari, "Analisis Pengendalian Kualitas Proses Produksi Produk Nata De Coco Dengan Metode Statistic Quality Control (Sqc)," *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri* 9, no. 2 (2022): 165–75, https://doi.org/10.24853/jisi.9.2.165-175.

[18] Tahir, Hasni Ria Asysyfa, and Suharto, "Analisa Pengendalian Kualitas Dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control (SQC)," *Malikussaleh Industrial Engineering Journal* 2, no. 1 (2013): 29–36.

tingga. Fokus ini memungkinkan pemahaman mendalam tentang praktik pengendalian biaya bahan baku, biaya produksi, dan pengemasan, serta pengaruhnya terhadap efektivitas produksi di kondisi nyata pabrik.[19]

Dari penjelasan judul di atas maka yang dimaksud dengan judul skripsi ini adalah penelitian ini menekankan bahwa pengendalian kualitas produk di pabrik saus sambal jalan parak tingga, yang mencakup biaya bahan baku, proses produksi, dan pengemasan, berperan penting dalam menunjang efektivitas produksi. Pengendalian yang efektif membantu memastikan produk memenuhi standar mutu, proses produksi efisien, dan kerugian dapat diminimalkan, sehingga memberikan gambaran nyata tentang hubungan antara pengendalian kualitas dan keberhasilan produksi di industri pangan.

[19] Muarif, "Pengaruh Biaya Bahan Baku Dan Pengendalian Biaya Produksi Terhadap Hasil Produksi Studi Kasus Pada Empat Serangkai Mandiri Produk Surpet Sayida."

BAB II
TINJAUAN PUSTAKA

A. Kualitas Produk

Menurut Kotler dan Armstrong, Kualitas produk adalah karakteristik produk atau jasa yang bergantung pada kemampuan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan yang dinyatakan atau diimplikasikan.Menurut Kotler dan Armstrong, Kualitas produk adalah the characteristic of a product or service that bear on to ability to satisfy stated or impliedcustomer, yang artinya kualitas produk adalah karakteristik sebuah produk atau jasa yang memberikan kemampuan untuk mencukupi kebutuhan pelanggan.

Dalam kaitannya dengan keputusan pembelian, kualitas memiliki dimensi pokok tergantung pada konteksnya. Dalam kasus pemasaran barang ada 8 dimensi utama yang biasa digunakan menurut Tjiptono dan Candra :

a) Kinerja (*performance*), karakteristik operasi dasar dari suatu produk.
b) Fitur (features), karakteristik pelengkap khusus yang bisa menambah pengalaman pemakaian produk.
c) Reliabilitas (Reliability), yaitu protabilitas terjadinya kegagalan atau kerusakan produk dalam periode waktu tetentu, semakin kecil kemungkinan terjadinya kerusakan, semakin andal produk bersangkutan
d) Konformasi(conformance), yaitu tingkat kesesuaian produk dengan standar yang telah ditetapkan.

e) Daya tahan (durability) yaitu jumlah pemakaian produk sebelum produk bersangkutan harus diganti, semakin besar frekuensi pemakaian normal yang dimungkinkan, semakin besar pula daya tahan produk.

f) Kemampuan melayani (Servicebility), yaitu kecepatan atau kemudahan untuk direparasi serta kompetensi dan keramah tamahan staf layanan.

g) Estetika (easthetics), menyangkut penampilan produk yang bisa dinilai dengan panca indera (rasa, aroma, suara, dan seterusnya).

h) Persepsi terhadap kualitas (perceived quality), yaitu kualitas yang dinilai berdasarkan reputasi penjual.

Dalam islam, kualitas produk menjadi perhatian penting kerena berhubungan langsung dengan kemaslahatan konsumen. Allah SWT berfirman:

" *Dan sempurnakanlah takaran dan timbangan dengan adil. Kami tidak mendudukkan seseorang melainkan menurut sanggupannya*" (QS. Al-An'am: 152)

Ayat ini menegaskan kewajiban produsen menjaga kejujuran dan kualitas dalam menghasilkan produk, termasuk ketepatan takaran dan kesesuaian dengan standar.[20]

B. Pengendalian Kualitas (*Quality Control*)

1. Pengertian Pengendalian Kualitas

Pengendalian kualitas merupakan suatu proses yang dilakukan untuk melihat apakah produk yang dihasilkan oleh proses produksi pada

[20] Wifky Muharam and Euis Soliha, "Kualitas Produk, Citra Merek, Persepesi Harga Dan Keputusan Pembelian Konsumen Honda Mobilio," *Manajemen Dan Bisnis* 3, no. 2014 (2017): Hal 756.

unit bisinis itu sesuai dengan yang diharapkan, serta melakukan tindakan perbaikan terhadap proses produksi jika ada produk yang dihasilkan tidak sesuai keinginan supaya tetap memberikan jaminan kualitas yang terbaik.

Pengertian pengendalian kualitas menurut para ahli yaitu :

a) Menurut Heizer dan Render, Pengendalian kualitas juga bermakna proses menjamin kualitas suatu produk baik barang maupun jasa yang dihasilkan supaya tidak terjadi kualitas produk yang tidak sesuai standar. [21]
b) Menurut Suekanto Pengendalian kualitas merupakan alat bagi manajemen untuk memperbaiki kualitas produk bila diperlukan, mempertahankan kualitas yang sudah tinggi dan mengurangi jumlah bahan yang rusak.
c) Menurut Vincent Gasperz, "*Quality control is the operational techniques and activities used to fulfill requirements for quality*" Pengendalian kualitas merupakan alat penting bagi manajemen untuk memperbaiki kualitas produk bila diperlukan, mempertahankan kualitas, yang sudah tinggi dan mengurangi jumlah barang yang rusak.
d) Menurut Assauri, pengendalian kualitas merupakan usaha untuk mempertahankan mutu atau kualitas dari barang yang dihasilkan,

[21] Supardi and Agus Dharmanto, "Analisis Statistical Quality Control Pada Pengendalian Kualitas Produk Kuliner," *Scientific Journal of Management Faculty of Economics* 6, no. 2 (2020): 199–210.

agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijakan pimpinan perusahaan.[22]

2. Tujuan Pengendalian Kualitas

   a) Agar Produk dapat menjalankan fungsinya sesuai dengan apa yang diharapkan, yang nantinya dapat memberikan kepuasan kepada customer.

   b) Untuk mengetahui apakah segala sesuatunya berjalan sesuai dengan rencana atau target yang ada.

   c) Untuk mengetahui sesuatu telah dijalankan secara efisien atau belum dan apakah mungkin didalam perbaikan.

   d) Mengusahakan agar biaya produksi dapat menjadi serendah mungkin.[23]

3. Prinsip-prinsip pengendalian Kualitas

   a) Inspeksi berkelanjutan

      Artinya tiap tahap proses produksi harus di awasi agar bila terjadi penyimpangan, tindakan korektif dapat dilakukan segera dan sebelum kerusakan meluas.

   b) Standarisasi proses dan toleransi deviasi

      Untuk menjaga konsistensi mutu, dan peruusahaan harus menetapkan standar mutu operasional dan batas toleransi penyimpangan.

[22] Sri Mukti Wirawati, "Analisis Pengendalian Kualitas Kemasan Botol Plastik Dengan Metode Statistical Process Control (SPC) Di PT.Sinar Sosro KPB Pandeglang," *Jurnal InTent* 2, no. 1 (2019): 94–102.

[23] Yoga Yolanda Amarta and Hazimah Hazimah, "Pengendalian Kualitas Produk Dengan Menggunakan Statistical Processing Control (SPC) Pada PT Teknologi," 2021.

c) Peningkatan berkelanjutan

Kualitas yang tidak dianggap final, melainkan melalui evaluasi, pengukuran, analisis akar penyebab, dan perbaikan secara sistematis.

d) Kepedulian terhadap bahan baku, tenaga kerja, dan lingkungan.

Karena meskipun prosesnya baik, jika bahan baku buruk, operator tidak kompeten, atau lingkungan produksi tidak mendukung, mutu terakhir akan berpengaruh.

e) Pengambilan keputusan berdasarkan data dan fakta

Perusahaan tidak semata mengandalkan intuisi, tetapi menggunakan data pengujian, statistik, dan metrik mutu untuk memantau, mengevaluasi, dan menentukan intervensi apa yang harus dilakukan.[24]

4. Proses Produksi

Proses produksi sebagai suatu cara, metode maupun teknik bagaimana kegiatan penciptaan faedah baru atau penambah faedah tersebut dilaksanakan. Yamit menambahkan bahwa proses produksi pada hakikatnya adalah proses pengubahan (transformasi) dari bahan atau komponen (input) menjadi produk lain yang mempunyai nilai lebih tinggi atau dalam proses terjadi penambahan nilai.

Pengertian produksi dalam arti sempit yaitu mengubah bentuk barang menjadi barang baru. Hal tersebut menimbulkan formutility serta

[24] Feby Ayu Lestari and Nining Purwatmini, "Pengendalian Kualitas Produk Tekstil Menggunakan Metoda DMAIC," *Jurnal Ecodemica: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Bisnis* 5, no. 1 (2021): 79–85, https://doi.org/10.31294/jeco.v5i1.9233.

pengertian produksi dalam arti luas, yaitu usaha yang menimbulkan kegunaan karena place, time, dan prossession. Melihat dari beberapa definisi tersebut, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa proses produksi merupakan kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan beberapa faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku, dan dana agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia.

Indikator dalam proses produksi dijabarkan oleh Ahyari diantaranya adalah sebagai berikut:

1) Jadwal Produksi

   Di dalam penyelesaian produk dalam sebuah perusahaan dikenal adanya penentuan jadwal produksi. Dengan adanya jadwal produksi ini para karyawan akan mendapat memenuhi dengan pasti tentang apa yang segera harus dikerjakannya dan pekerjaan apa saja yang dapat ditangguhkan tanpa mengganggu penyelesaian proses produksi dalam perusahaan.

2) Urutan Produksi

   Di dalam pelaksanaan proses produksi, dapat diketahui bahwa masing-masing penyelesaian pekerjaan dari bahan mentah (bahan baku) sampai dengan menjadi produk akhir (barang jadi) akan mempunyai pola atau urutan tertentu. Urutan yang pasti dan tidak berubah-ubah dalam pelaksanaan produksi dari perusahaan yang bersangkutan. Urutan penyelesaian pekerjaan ini sangat

penting di dalam suatu perusahaan agar pekerjaan-pekerjaan tersebut dapat diselesaikan dengan efektif, efesien, serta pula dapat memperkecil dari terdapatnya beberapa kemungkinan kesalahan yang akan terjadi di dalam pelaksanaan proses produksi. Urutan proses produksi merupakan pedoman dari pelaksanaan proses produksi yang disebut routing.

3) Waktu Produksi

Jumlah waktu yang dipandang sebagai jumlah waktu yang semestinya atau yang selayaknya untuk menghasilkan barang dan menyelesaikan suatu pekerjaan tepat pada waktunya.

4) Tujuan Produksi

Tujuan produksi dalam perspektif fiqh ekonomi khalifah Umar bin Khatab sebagai berikut:

a) Merealisasikan keuntungan seoptimal mungkin
b) Merealisasikan kecukupan individu dan keluarga
c) Tidak mengandalkan orang lain
d) Melindungi harta dan mengembangkannya
e) Mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi dan mempersiapkannya untuk dimanfaatkan
f) Pembebasan dari belenggu ketergantungan ekonomi
g) Taqarrub kepada Allah SWT [25]

[25] Niken Lestari dan Sulis Setianingsih, "Analisis Produksi Dalam Persfektif Eokonomi Islam (Studi Terhadap Produsen Genteng Di Muktisari, Kebumen, Jawa Tengah)," *Jurnal Labatila* 3, no. 2 (2019): 204–22.

5) Tahapan Produksi industri pangan

Tabel 2.1 tahapan produksi industri pangan

Tahapan Produksi	Tujuan	Prosedur	pengendalian
Penerimaan bahan baku	Memastikan bahan sesuai standar mutu	Pemeriksaan fisik, kesegaran, kebersihan, dan kelayakan bahan	Penerapan standar mutu bahan baku dan sistem seleksi pemasok
Sortasi dan pencucian	Menghilangkan kotoran dan bahan rusak	Penyotiran bahan, pencucian dengan air bersih	Penerapan SOP sanitasi dan kebersihan bahan
Persiapan bahan	Mempermudah proses pengolahan	Pengupasan, pemotongan, atau penghancuran bahan	Standarisasi ukuran bahan dan waktu persiapan
Pengolahan utama	Mengubah bahan menjadi produk	Pengilingan, pencampuran, pemanasan	Pengendalian suhu, waktu dan metode

	setengah jadi	atau fermentasi	pengolahan
Pencampuran formulasi	Menciptakan rasa, warna, dan tekstur yang konsisten	Penambahan bahan tambahan sesuai dengan komposisi	Penggunaan takaran baku standar resep
Pemasakan	Mematangkan produk	Pemanasan hingga suhu selama waktu tertentu	Waktu pemasakan
pengemasan	Melindungi produk dan memudahkan distribusi	Pengisian produk ke dalam kemasan	Standarisasi volume dan kualitas kemasan[26]

6) Proses produksi secara tradisional

   a) Proses produksi secara tradisional merupakan kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang masih mengandalkan tenaga manusia dan penggunaan peralatan sederhana.

[26] Badan POM, *Produk Pangan Untuk Industri Rumah Tangga : Saus Cabai*, *Bpom*, 2014.

b) Produksi tradisional ditandai dengan penggunaan alat manual, keterbatasan mesin, serta proses kerja yang di lakukan secara bertahap dan sederhana.
c) Produksi tradisional dalam industri makanan di nilai mampu mempertahankan cita rasa khas produk yang alami
d) Peran tenaga kerja dalam proses produksi berperan penting dalam proses produksi karena hampir seluruh tahapan produksi dilakukan secara manual .
e) Pengendalian kualitas pada sistem produksi tradisional umumnya dilakukan melalui pengamatan visual dan pengalaman pekerja bukan berdasarkan alat ukur statistik.[27]

Semua tujuan produksi dalam Islam pada dasarnya adalah untuk menciptakan maslahah yang optimum bagi manusia secara keseluruhan sehingga akan dicapai falāh yang merupakan tujuan akhir dari kegiatan ekonomi sekaligus tujuan hidup manusia. Falāh itu sendiri adalah kemuliaan hidup di dunia dan akhirat yang akan memberikan kebahagiaan hakiki bagi manusia. Dengan demikian, kegiatan produksi sangatlah memperhatikan kemuliaan dan harkat manusia yakni dengan mengangkat kualitas dan derajat hidup manusia. Kemuliaan harkat kemanusiaan harus mendapat perhatian besar dan utama

[27] Aiza Yudha Pratama et al., "Implementasi Internet of Things (IoT) Pada Proses Produksi Dage Tradisional Masyarakat Desa Untuk Menjaga Konsistensi Kualitas Produk," *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)* 5, no. 3 (2024): 949–60, https://doi.org/10.37339/jurpikat.v5i3.1870.

dalam keseluruhan aktifitas produksi, karena segala aktivitas yang bertentangan dengan pemuliaan harkat kemanusiaan bertentangan dengan ajaran Islam (P3EI) UII). Oleh karenanya, kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi Islam terkait dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi

Untuk menjaga kelancaran proses produksi, maka perusahaan harus menyediakan bahan baku yang cukup dan merencanakannya dari jauh hari sebelum proses produksi dimulai serta mengatur persediaan dalam tingkat yang tepat memenuhi kebutuhan dalam jumlah, mutu, dan waktu yang tepat serta biaya yang rendah seperti yang diharapkan.[28]

5. Metode Pengendalian Kualitas
   a) Total Quality Management (TQM)
      1) Pengertian Total Quality Management (TQM)

         Total Quality Management adalah pendekatan manajemen yang menekankan perbaikan kualitas secara menyeluruh dan keberlanjutan pada seluruh proses organisasi dengan melibatkan semua pihak dalam perusahaan. TQM tidak hanya focus pada hasil akhir produk, tetapi juga pada proses, sumber daya manusia, bahan baku, hingga hubungan dengan pemasok dan pelanggan.

         TQM menempatkan kualitas sebagai tanggung jawab bersama, bukan hanya tugas bagian produksi. Setiap aktivitas

[28] M Turmudi, "PRODUKSI DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM," *Jurnalnasional.Ump.Ac.Id* 3, no. 2 (2017): 77.

dalam perusahaan diarahkan untuk menghasilkan produk yang konsisten, efisien, dan memenuhi kebutuhan pelanggan. Dalam konteks industri pangan skala kecil, TQM penting karena proses produksi masih banyak dilakukan secara manual sehingga berpotensi kesalahan, pemborosan, dan ketidakkonsistenan produk cukup tinggi.

Tabel 2.2 Perbedaan TQM dengan penjaminan kualitas tradisional

Prinsip kualitas	**Kualitas tradisional**	**TQM**
Perioritas	Menekankan pada biaya dan output	Menekankan pada hasil dan kualitas
Tujuan	Mendeteksi kesalahan	Mencegah kesalahan
Keputusan	Berorientasi tujuan jangka pendek	Berorientasi tujuan jangka panjang
Biaya	Kualitas meningkatkan biaya	Kualitas mereduksi biaya dan meningkatkan produktivitas
Tanggung jawab	Berpusat pada inspeksi dan	Melibatkan semua anggota organisasi/

kualitas	kualiti kontrol	karyawan perusahaan
Pengambilan keputusan	Top down	Melibatkan karyawan (timwork)

Penerapan TQM pada perusahaan dapat mereduksi produk cacat dengan melakukan berbagai tindakan pencegahan yang melibatkan banyak orang pada perusahaan tersebut. Oleh karena itu, penerapan TQM memberikan dampak positif dan signifikan pada kinerja perusahaan (Eniola dkk, 2019). Hal ini didorong karena TQM menjadikan kualitas sebagai tanggungjawab bersama dari pucuk pimpiman (top manajemen) sampai dengan karyawan dilevel opearsional. Setiap orang berkontribusi pada proses pencegahan kecacatan produk. Keberhasilan TQM dapat dilihat dengan terciptanya budaya kualitas pada perusahaan tersebut. Semua karyawan disetiap level menyadari dan memahami pentingnya menjaga kualitas produk.

2) Tujuan Penerapan TQM

   a. Mengurangi kesalahan produksi
   b. Menurunkan pemborosan bahan baku
   c. Meningkatkan produktivitas
   d. Menjaga konsistensi kualitas produk

e. Meningkatkan kepuasan pelanggan

3) Karakteristik Total Quality Management (TQM)

Dalam penerapannya, TQM memiliki beberapa karakteristik utama yang menjadi landasan dalam pelaksanaan manajemen kualitas secara menyeluruh. Menurut Outman karakteristik TQM meliputi :

a. Fokus pada pelanggan (Customer Focus)

Fokus pada pelanggan merupakan karakteristik utama dalam TQM yang menekankan bahwa seluruh aktivitas perusahaan harus berorientasi pada pemenuhan kebutuhan dan kepuasan konsumen. Saran dan keluhan pelanggan merupakan pedoman untuk melakukan perbaikan proses sehingga meningkatkan kualitas produk. Perusahaan yang menerapkan TQM harus mampu mengidentifikasi kebutuhan pelanggan dan menjadikannya sebagai acuan dalam setiap keputusan produksi.

b. Keterlibatan karyawan (Employee Involment)

Keterlibatan karyawan merupakan karakteristik TQM yang menekankan bahwa seluruh anggota organisasi dari pimpinan hingga karyawan di level operasional memiliki tanggung jawab bersama dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produk. Setiap

karyawan harus menyadari dan memahami pentingnya menjaga kualitas produk. Tersedianya sistem komunikasi yang efektif antara karyawan dan pemilik usaha bertujuan untuk mendeteksi aktivitas-aktivitas yang berisiko pada kecacatan produk sehingga dapat dihindari.

c. Perbaikan Berkelanjutan (Continous Improvement)

Perbaikan berkelanjutan merupakan karakteristik TQM yang menekankan bahwa kualitas tidak pernah dianggap final, melainkan harus terus ditingkatkan melalui evaluasi, pengukuran, analisis akar penyebab, dan perbaikan secara sistematis. Berkembangnya sistem research and development (R&D) sebagai langkah untuk menyempurnakan produk berdasarkan kebutuhan pelanggan juga menjadi bagian dari perbaikan berkelanjutan. Prinsip ini mendorong perusahaan untuk selalu mencari cara yang lebih baik dalam setiap proses produksi.

d. Komitmen manajemen (Management Comitment)

Komitmen manajemen merupakan karakteristik TQM yang menekankan pentingnya peran pemimpin dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produk. Semua aktivitas perusahaan harus berorientasi untuk

meningkatkan kualitas produk. Pemimpin berperan dalam menetapkan arah, menyediakan sumber daya, dan mendorong budaya kualitas di seluruh organisasi. Tanpa komitmen yang kuat dari manajemen, penerapan TQM tidak akan berjalan secara efektif dan optimal.

Perubahan budaya kualitas pada perusahaan dengan adanya TQM terlihat dengan adanya:

a) Semua aktifitas perusahaan berorientasi untuk meningkatkan kualitas produk.
b) Adanya sistem komunikasi yang efektif dan efisien antara karyawan dan antar bagian/ departemen pada perusahaan tersebut. Sistem komunikasi tersebut bertujuan untuk memberikan informasi tentang semua proses yang terjadi disetiap bagian. Dengan komunikasi maka akan terdeteksi aktifitas-aktifitas yang berisiko pada kecacatan produk sehingga dapat dihindari.
c) Tersedianya sistem dokumentasi yang terintegrasi, sehingga semua karyawan yang terlibat dalam proses produksi dapat memperoleh informasi/ mengakses data sesuai dengan tugas dan tanggungjawabnya.
d) Saran/ keluhan pelanggan merupakan pedoman untuk melalukan perbaikan proses sehingga meningkatkan kualitas.

e) Berkembangnya sistem research and development (R & D) perusahaan sebagai langkah untuk menyempurnakan produk berdasarkan kebutuhan pelanggan.[29]

b) Statistical Process Control (SPC)

Pengendalian kualitas melalui SPC merupakan suatu teknik penyelesaian masalah yang digunakan untuk memonitor, mengendalikan, menganalisa, mengelola, dan memperbaiki produk dan proses. Kegiatan ini dilakukan oleh Departemen Pengendalian Kualitas (*Quality Control*) yang ada pada penerimaan bahan baku, selama proses dan pengujian produk akhir. SPC dapat diaplikasikan pada berbagai proses. Ketujuh alat utamanya (*Seven Tools*) yaitu:

a) Check Sheet

Check Sheet atau lembar pemeriksaan merupakan alat pengumpul dan penganalisis data yang disajikan dalam bentuk tabel yang berisi data jumlah barang yang diproduksi dan jenis ketidaksesuaian beserta dengan jumlah yang dihasilkannya. Tujuan digunakannya check sheet ini adalah untuk mempermudah proses pengumpulan data dan analisis, serta untuk mengetahui area permasalahan berdasarkan frekuensi dari jenis atau penyebab dan mengambil keputusan untuk melakukan perbaikan atau tidak. Pelaksanaannya

[29] Indrawati Fathur, "Pengaruh Penerapan Total Quality Management Terhadap Kinerja Operasional," *Jurnal Management Risiko Dan Keuangan* 2, no. 3 (2023): 1–19.

dilakukan dengan cara mencatat frekuensi karakteristik munculnya suatu produk yang berkenaan dengan kualitasnya. Data tersebut digunakan sebagai dasar untuk mengadakan analisis masalah kualitas.

Tabel 2.3 Check Sheet

No	**Jenis Kesalahan**	**Jumlah (bungkus)**	**Persentase Cacat (%)**
1	Isi tidak sesuai takaran	5	5%
2	Kemasan bocor	6	6%
3	Kemasan rusak	4	4%
	Total		

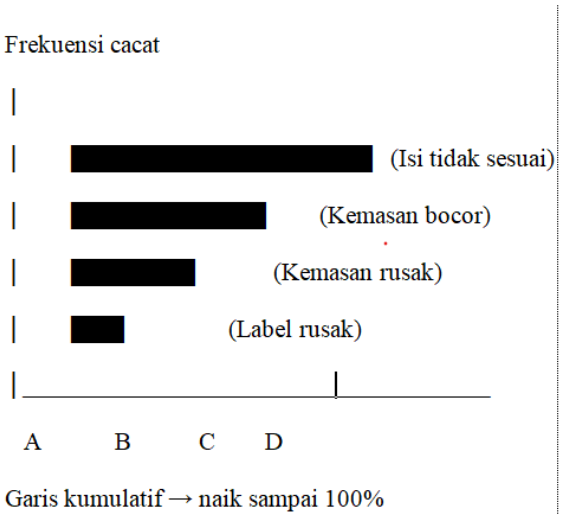
b) Cause and Effect Diagram

Diagram ini disebut juga diagram tulang ikan (fishbone chart) dan berguna untuk memperlihatkan faktor-faktor utama yang berpengaruh pada kualitas dan mempunyai akibat pada masalah yang kita pelajari. Selain itu, kita juga dapat melihat faktor-faktor yang lebih terperinci yang berpengaruh dan mempunyai akibat pada faktor utama tersebut yang dapat kita lihat pada panah-panah yang berbentuk tulang ikan. Faktor-faktor penyebab utama ini dapat dikelompokkan dalam: Material (bahan baku), Machine (mesin), Man (tenaga kerja), Method Environment (lingkungan).

c) Pareto Diagram

Diagram pareto adalah grafik balok dan grafik baris yang menggambarkan perbandingan masing-masing jenis data terhadap keseluruhan. Dengan memakai diagram pareto, dapat mengetahui prioritas penyelesaian masalah. Fungsi diagram pareto mengidentifikasi adalah atau untuk menyeleksi masalah utama untuk peningkatan kualitas dari yang paling besar ke yang paling kecil.

Gambar 2.1 Pareto Diagram



d) Control Chart

Peta kendali adalah suatu alat yang secara grafis digunakan untuk memonitor dan mengevaluasi apakah aktivitas/proses berada suatu dalam pengendalian kualitas

secara statistika atau tidak sehingga dapat memecahkan masalah dan menghasilkan perbaikan kualitas.[30]

C. Efektivitas Produksi

a. Pengertian Efektivitas Produksi

Efektivitas produksi menunjukkan kemampuan pabrik mencapai target produksi secara optimal, baik dari segi jumlah maupun kualitas produk, dengan memanfaatkan sumber daya, biaya, dan proses produksi secara efesien. Pengendalian biaya bahan baku, proses produksi, dan pengemasan yang baik mendukung tercapainya efektivitas produksi.

b. Manfaat Efektivitas Produksi

Pada dasarnya, terdapat lima manfaat abagi aperusahaan aatau pebisnis asaat amenjalankan manajemen operasional apada produksinya, yaitu :

1) Efisiensi.

Yang pertama adalah efisiensi yang meningkat perusahaan. Terlihat bagi dari pengertiannya, tujuan utama dari manajemen operasional adalah untuk membuat kinerja perusahaan atau bisnis lebih optimal dan efisien. Dalam hal ini fungsi operasional tidak berjalan sendiri, namun secara efisien bekerja sama dengan fungsi lainnya.

[30] Harini Fajar Ningrum, "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Menggunakan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada PT Difa Kreasi," *Jurnal Bisnisman : Riset Bisnis Dan Manajemen* 1, no. 2 (2020): 61–75, https://doi.org/10.52005/bisnisman.v1i2.14.

2) Meningkatkan efektivitas produksi

Manfaat selanjutnya adalah meningkatkan efektivitas produksi perusahaan. Karena semua aspek produksi diawasi dan dikelola oleh manajemen operasional, perusahaan akan mampu mengambil keputusan terkait upaya peningkatan efektivitas kegiatan produksinya.

3) Menekan biaya produksi

Tujuan yang ketiga yaitu untuk menekan pengeluaran biaya produksi. Selaras dengan manfaat sebelumnya, pertimbangan yang dilakukan perusahaan dalam meningkatkan efektivitas produksi secara langsung juga turut mengurangi biaya dikeluarkan. keuntungan dengan yang yang begitu, diperoleh perusahaan menjadi lebih optimal.

4) Peningkatan kualitas produksi

Peningkatan kualitas produksi perusahaan menjadi manfaat keempat. Kegiatan pengecekan dan pengelolaan yang dilakukan oleh manajemen operasional akan menjadi barang atau jasa yang diproduksi oleh perusahaan memiliki kualitas yang terjaga. Bahkan, ruang untuk meningkatkan kualitas produksi perusahaan juga akan lebih mudah terlihat oleh manajemen perusahaan.

5) Mengurangi lama waktu

Manfaat terakhir adalah mengurangi lama waktu yang dibutuhkan untuk memproses produksi. Pengawasan serta

pengelolaan yang dilakukan manajemen produksi memungkinkan perusahaan untuk memiliki durasi produksi lebih singkat. Alhasil, biaya, efektivitas dan efisiensi perusahaan akan menjadi lebih baik ketimbang yang tidak memiliki manajemen operasional.

6) Efektifitas merupakan bagaimana pencapaian perusahaan.

Pencapaian ini diukur dari berbagai aspek, di antaranya adalah hasil penjualan, hasil produksi, pemasaran, pengelolaan sumber daya manusia dan lain lain.

Peningkatan efektivitas produksi merupakan produktivitas perusahaan sangatlah penting. Manajemen operasi dan produksi yang digunakan untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan sesuai dengan apa yang dibutuhkan oleh konsumen. Tidak hanya itu, peningkatan produktivitas dalam bisnis juga dipengaruhi oleh sistem diterapkan. Ketika orang-orang dalam perusahaan berhasil menerapkan produktivitas yang baik, perusahaan dapat dikendalikan dengan baik sehingga dapat menghindari hal-hal yang kurang menguntungkan. Bahkan produktivitas dapat mempercepat tujuan akhir untuk memberikan manfaat dari segi tujuan.[31]

c. Prinsip Produksi dalam ekonomi islam

prinsip produksi dalam ekonomi Islam yang berkaitan dengan maqashid al-syari‟ah antara lain:

[31] Vin Sen et al., "Analisis Pengendalian Biaya Kualotas Dalam Menunjang Efektivitas Produksi Pada PT.Galatta Lestarindo," *Journal of Economic, Business and Accounting Volume* 6, no. 2597 (2022): 441–56.

1) Kegiatan produksi harus dilandasi nilai-nilai Islam dan sesuai dengan maqashid al-syari‟ah. Tidak memproduksi barang/jasa yang bertentangan dengan penjagaan terhadap agama, jiwa, akal, keturunan dan harta.
2) Prioritas produksi harus sesuai dengan prioritas kebutuhan yaitu dharuriyyat, hajyiyat dan tahsiniyat.
    a) Kebutuhan dharuriyyat (kebutuhan primer) merupakan kebutuhan yang harus ada dan terpenuhi karena bisa mengancam keselamatan umat manusia. Pemenuhan kebutuhan dhururiyat terbagi menjadi lima yang diperlukan sebagai perlindungan keselamatan agama, keselamatan nyawa, keselamatan akal, keselamatan atau kelangsungan keturunan, terjaga dan terlidunginya harga diri dan kehormatan seorang, serta keselamatan serta perlindungan atas harta kekayaan.
    b) Kebutuhan hajiyyat (kebutuhan sekunder) merupakan kebutuhan yang diperlukan manusia, namun tidak terpenuhinya kebutuhan sampai mengancam eksistensi kehidupan manusia menjadi rusak, melainkan hanya sekedar menimbulkan kesulitan dan kesukaran.
    c) Kebutuhan tahsiniyyat (kebutuhan tersier) merupakan kebutuhan manusia yang mendukung kemudahan dan kenyamanan hidup manusia.

3) Kegiatan produksi harus memperhatikan aspek keadilan, sosial, zakat, sedekah, infak dan wakaf.
4) Mengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros, tidak berlebihan serta tidak merusak lingkungan.
5) Distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola, manajemen dan buruh.[32]

D. Pengendalian Kualitas Produk dalam Perspektif Islam

Islam sangat memperhatikan kualitas produk karena berhubungan langsung dengan kemaslahatan konsumen dan kejujuran produsen. Kegiatan produksi dalam islam tidak hanya berorientasi pada keuntungan semata, tetapi juga harus memperhatikan nilai-nilai syariah dalam setiap prosesnya.

Allah SWT berfirman dalam QS.Al-An'am ayat 152 :

"*Dan sempurnakanlah takaran dan timbangan dengan adil. Kami tidak mendudukan seseorang melainkan menurut kesanggupannya."*

Ayat ini menegaskan bahwa setiap kegiatan produksi harus dilandasi prinsip keadilan, baik dalam proses produksi, penentuan harga, maupun dalam memperlakukan karyawan dan konsumen.

Rasulullah SAW juga bersabda dalam HR.Tirmidzi :

"Pedagang yang jujur dan amanah akan bersama para nabi, orang-orang benar, dan para syuhada."

Hadist ini menegaskan pentingnya kejujuran dalam setiap kegiatan usaha termasuk dalam proses produksi dan pemasaran produk.

[32] Renata Aulia Zahra et al., "Produksi Dalam Ekonomi Islam: Antara Kebutuhan Dan Tanggung Jawab Sosial," *Jurnal Pajak Dan Analisis Ekonomi Syariah* 2, no. 4 (2025): 35–41, https://doi.org/10.61132/jpaes.v2i4.1581.

a. Shidiq (kejujuran)

Shidiq berarti kejujuran dalam setiap aktivitas produksi. Produsen yang shidiq akan menyampaikan kondisi produk apa adanya dan tidak menipu konsumen dengan pengurangan takaran atau kualitas produk yang tidak sesuai standar.

b. Amanah (Tanggung jawab)

Amanah berarti memegang kepercayaan dalam setiap aktivitas produksi. Produsen yang amanah akan menjaga mutu produk, memenuhi standar yang telah ditetapkan, dan bertanggung jawab terhadap setiap produk yang dihasilkan dan dipasarkan kepada konsumen.[33]

c. ‘Adalah (keadilan)

Keadilan menuntut keseimbangan dalam pembagian hak dan kewajiban semua pihak yang terlibat. Dalam produksi, keadilan mencakup pemberian upah yang layak,pembagian hasil usaha secara profesional,serta harga jual yang tidak merugikan salah satu pihak. Prinsip ini mencegah monopoli dan penindasan ekonomi, sejalan dengan

Firman Allah dalam QS.An-Nahl ayat 90 yang artinya “sesungguhnya Allah menyuruh (kamu) berlaku adil dan berbuat kebajikan”.[34]

[33] Yulia Siska et al., “Strategi Petani Kakao Dalam Meningkatkan Produksi Dari Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus: Kecamatan Padang Gelugur, Kabupaten Pasaman),” *ISTIKHLAF: Jurnal Ekonomi, Perbankan Dan Manajemen Syariah* 7, no. 2 (2025): 181, https://doi.org/10.51311/istikhlaf.v7i2.1040.

[34] Faridatul, “Analisa Pengendalian Kualitas Produk Tahu Dalam Perspektif Ekonomi Islam,” *Universum* 10, no. 2 (2016): 165–76.

E. Kajian Terdahulu

Penulis akan mengemukakan beberapa hasil penelitian yang dikaji oleh peneliti sebelumnya yang judulnya mendekati pembahasan yang penulis angkat.

No	Nama Peneliti	Judul Peneliti	Hasil Penelitian	Perbedaan
1.	Aceng Febi (2023)[35]	Analisis PenerapanCost Of Quality untuk meningkatkan kualitas produk pada perusahaan Humble Project Tasikmalaya	Pengelolaan COQ efektif menekan pemborosan bahan baku dan menurunkan risiko produk cacat	Penelitian ini menggunakan Cost of Quality (COQ), dan objek penelitiaanya perusahaan konveksi
2.	Sitohang (2023)[36]	Analisis Pengendalian Kualitas	Penelitian menunjukkan bahwa terdapat	Penelitian terdahulu menggunakan

[35] Aceng Febi, "Analisis Penerapan Cost of Quality Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pada Perusahaan Humble Project Tasikmalaya," *MANABIS: Jurnal Manajemen Dan Bisnis* 2, no. 2 (2023): 129–35, https://doi.org/10.54259/manabis.v2i2.1699.

[36] Waldeshan Sitohang, "Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Kopi Robusta Special Menggunakan Metode Statistical Process Control Dan Root Couse Analysis Pada UD Tanpak Sidikalang," *Jurnal ARTI : Aplikasi Rancangan Teknik Industri* 18, no. 1 (2023): 1–8.

		Produksi Kopi Robusta Special menggunakan Metode Statistical Process Control dan Root Cause Analysis pada UD Tanpak Sidikadang	produk cacat dalam proses produksi kopi robusta yang belum terkendali secara optimal. Berdasarkan analisis SPC ditemukan beberapa jenis kecacatan yang melebihi batas kendali dan melalui Root Cause Analysis diidentifikasi faktor-faktor penyebab utama kecacatan berasal dari faktor manusia, mesin, metode, dan bahan baku.	SPC dan Root Cause dengan menggunakan objek penelitian pada produksi kopi robusta, sedangkan penelitian ini menggunakan metode SPC dan TQM dengan objek penelitian produksi saus sambal

3.	Lupitasari, Suci, Barin (2023)[37]	Pengaruh Pengendalian Persediaan Bahan Baku dan Proses Produksi terhadap Kualitas Produk pada UMKM Warung Ohay.	Penelitian menunjukkan bahwa pengendalian persediaan bahan baku dan proses produksi memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas produk, baik secara parsial maupun simultan.	Penelitian terdahulu mengkaji pengaruh Pengendalian Persediaan Bahan Baku dan Proses Produksi terhadap Kualitas Produk menggunakan pendekatan kuantitatif sedangkan penelitian ini menggunakan metode SPC dan TQM dengan pendekatan Kualitatif.

[37] I. Lupitasari, S. P. Lestari, and B. Barlian, "Pengaruh Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UMKM Warung Ohay Di Tasikmalaya," *Jurnal Nuansa: Publikasi Ilmu Manajemen Dan Ekonomi Syariah* 1, no. 3 (2023): 265–84.

4.	Papendon, Mahfudnurjanamuddin, dan Serang (2023)[38]	Pengaruh Implementasi Total Quality Management (TQM) terhadap Efesiensi Produksi pada Industri Makanan di Indonesia : sebuah Tinjauan Literatur.	Penerapan TQM berdampak positif terhadap efesiensi biaya produksi khususnya di bidang produksi pangan, karena TQM tidak hanya menciptakan produk berkualitas tinggi tetapi juga menekan biaya produksi sehingga tidak terjadi pemborosan dalam proses produksi.	Penelitian terdahulu menggunakan metode studi literature untuk mengkaji pengaruh TQM terhadap efesiensi produksi makanan secara umum, sedangkan penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode SPC dan TQM secara langsung

[38] Tharsisius Pabendon, Serlin Serang, and Stie Jambatan Bulan, "Pengaruh Implementasi Total Quality Management (TQM) Terhadap Efesiensi Produksi Pada Industri Makanan Di Indonesia: Sebuah Leteratur," *Management Studies and Entrepreneurship Journal* 4, no. 3 (2023): 3234–41, http://journal.yrpipku.com/index.php/msej.

				pada pabrik serta mengkaji dalam perspektif bisnis islam.
5.	Yunita Putri, Akram, Widia Astuti (2022)[39]	Pengaruh biaya kualitas terhadap produk rusak (studi kasus pada toko kue sari rasa lombok)	Biaya pencegahan, biaya penilaian, dan biaya kegagalan internal signifikan mengurangi produk rusak, biaya kegagalan eksternal tidak berpengaruh signifikan	Penelitian terdahulu menggunakan pendekatan kuantitatif untuk menganalisis pengaruh biaya kualitas pada usaha kue di Lombok, sedangkan penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif

[39] Yunita Putri, Akram Akram, and Widia Astuti, "Pengaruh Biaya Kualitas Terhadap Produk Rusak (Studi Kasus Pada Toko Kue Sari Rasa Lombok)," *Bursa : Jurnal Ekonomi Dan Bisnis* 1, no. 3 (2022): 171–80, https://doi.org/10.59086/jeb.v1i3.138.

				kualitatif dengan metode SPC dan TQM secara langsung pada pabrik serta mengkaji dalam Perspektif Bisnis Islam.
6.	Nugroho, Jakti, Rochman, dan Nugroho (2023)[40]	Analisis Pengendalian Kualitas Produk Gula Dan Biaya Kualitas Dalam Menunjang Efektivitas Produksi (Studi Kasus: PT Madu	Terdapat 3 jenis kecacatan dominan pada produksi gula yaitu krikilan sebesar 23,128%, scrap sugar basah sebesar 19,036%, dan gula mengabu sebesar 22,043%. Biaya kualitas belum efektif karena terjadi	Penelitian terdahulu menggunakan metode Seven Tools dan analisis biaya kualitas pada produksi gula di perusahaan besar (PT Madu Baru) sedangkan

[40] Andung Nugroho, Ndro,Muhammad, "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Gula Dan Biaya Kualitas Dalam Menunjang Efektivitas Produksi," *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan* 2, no. 2 (2023): 72–81, https://doi.org/10.55826/tmit.v2i2.100.

		Baru Pg Madukismo)	penurunan biaya kegagalan akibat meningkatnya jumlah produk cacat.	penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode SPC dan TQM secara langsung pada pabrik serta mengkaji dalam Perspektif Bisnis Islam.

BAB III
METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Dalam penelitian menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Metode penelitian kualitatif adalah suatu pendekatan penelitian yang berfokus pada pengumpulan dan analisis data secara mendalam dan alami.[41] peneliti ingin memahami secara mendalam strategi pengendalian kualitas yang diterapkan di pabrik saus sambal serta bagaimana hal tersebut menunjang efektivitas produksi. Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara dengan pemilik dan pekerja pabrik, serta dokumentasi informal mengenai proses produksi, pengemasan, dan penggunaan bahan baku. Pendekatan ini memungkinkan peneliti menggambarkan kondisi nyata di lapangan, termasuk kendala akibat harga bahan baku naik, produk cacat, dan proses produksi tradisional, sehingga dapat dianalisis secara sistematis untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang pengendalian kualitas dan efektivitas produksi.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

a. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat dilaksanakannya kegiatan penelitian untuk memperoleh data yang berkaitan dengan objek yang diteliti, penentuan lokasi penelitian dilakukan dengan mempertimbangkan kesesuaian anatara lokasi dan permasalahan

[41] Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*, ke-2 (Bandung: Alfabeta, 2019)Hal 9.

penelitian, serta kemudahan peneliti dalam memperoleh data yang dibutuhkan.

Penelitian ini dilaksanakan di pabrik saus sambal milik Bapak Suroto, yang merupakan unit usaha pengolahan makan, Lokasi penelitian Analisis Pengendalian Kualitas Produk dalam menunjang Efektivitas Produksi (Studi kasus: Pabrik Saus Sambal) ini bertempatan di kelurahan Garegeh, kecamatan Mandiangin koto Selayan, Bukittinggi, Sumatera Barat. Pemilihan lokasi ini dilakukan dengan mempertimbangkan aspek seperti Analisis Pengendalian Kualitas Produk dalam menunjang Efektivitas Produksi di Pabrik Saus Sambal.

b. Waktu penelitian

Waktu penelitian adalah jangka waktu yang digunakan peneliti untuk melaksanakan seluruh rangkaian kegiatan penelitian, mulai dari persiapan, pengumpulan data, hingga penyusunan laporan penelitian. Penentuan waktu penelitian disesuaikan dengan kebutuhan penelitian dan ketersediaan data di lokasi penelitian. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2025 sampai dengan bulan September 2026

C. Sumber Data

Sumber data adalah informasi yang ddiperoleh peneliti untuk menjawab pertanyaan penelitian. Sumber data dapat berasal dari pihak yang memberikan informasi secara langsung maupun dokumen atau catatan yang relavan dengan objek penelitian.

a. Primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung oleh peneliti dari sumber pertama di lapangan, bukan dari buku atau laporan yang sudah ada, Data primer diperoleh langsung dari hasil wawancara dengan pemilik maupun karyawan pabrik saus sambal, serta dari observasi lapangan mengenai proses produksi, sistem pengendalian kualitas. Data primer ini penting karena memberikan gambaran nyata mengenai kondisi yang sedang berlangsung di lapangan.

b. Sekunder

Data sekunder diperoleh dari berbagai literatur yang relavan, seperti buku, jurnal, artikel ilmiah, laporan terdahulu, serta dokumen perusahaan yang berhubungan dengan pengendalian kualitas dan biaya kualitas. Data sekunder berfungsi untuk memperkuat dan melengkapi data primer sehingga penelitian menjadi lebih valid dan komprehensif.

D. Informan Penelitian

Informan Penelitian adalah orang-orang yang menjadi sumber dalam memberikan informasi. Adapun informan dalam penelitian ini berjumlah 2 orang pemilik usaha Bapak Suroto dan karyawan pabrik Fernandes yang terlibat langsung dalam pengelolaan produksi saus sambal, yang akan diwawancarai terkait hal-hal yang dibutuhkan dalam penelitian.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah cara yang digunakan peneliti untuk memperoleh informasi yang relavan dengan permasalahan penelitian. Pemilihan teknik pengumpulan data sangat penting karena menentukan

keakuratan dan kelengkapan informasi yang diperoleh. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan tiga teknik utama, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi.

a. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan langsung terhadap objek penelitian.[42] Peneliti menggunakan observasi partisipatif pasif, yaitu hadir di lokasi produksi saus sambal namun tidak terlibat langsung dalam aktivitasnya. Melalui observasi ini, peneliti dapat melihat secara faktual bagaimana proses produksi berlangsung, mulai dari penerimaan bahan baku, tahapan pengolahan, hingga proses pengemasan produk. Selain itu, observasi juga difokuskan pada bagaimana pengendalian kualitas diterapkan di setiap tahap produksi, penggunaan bahan baku dalam menjaga mutu produk,serta faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitas produksi dilapangan. Hasil observasi ini menjadi dasar untuk memahami kondisi operasional secara nyata sebelum dilakukan analisis secara nyata.

b. Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung kepada informan penelitian. Peneliti menggunakan wawancara semi-terstruktur, sehingga pertanyaan dapat berkembang sesuai dengan situasi dan jawaban informan.[43]

[42] Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*, ke-2 (Bandung: Alfabeta, 2019)Hal 145

[43] Sugiyono.*Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*, ke-2 (Bandung: Alfabeta, 2019)Hal 137

Wawancara ini dilakukan dengan pemilik pabrik dan beberapa karyawan yang berperan dalam proses produksi, pengemasan, dan distribusi. Tujuan wawancara ini adalah untuk menggali pemahaman terkait strategi pengendalian kualitas yang diterapkan, pengelolaan bahan baku, serta langkah-langkah yang dilakukan dalam meningkatkan efektivitas produksi. Informasi yang diperoleh dari wawancara ini kemudian dibandingkan dengan hasil observasi untuk mendapatkan gambaran yang komprehensif mengenai manajemen operasional pabrik saus sambal.

c. Dokumentasi

Teknik dokumentasi melibatkan pencarian, pemilihan dan pemeriksaan dokumen yang relavan. Hal ini digunakan untuk memperoleh data yang tidak dapat dengan wawancara atau pengamatan, tetapi hanya diperoleh dengan cara penelusuran data melalui dokumentasi dalam penelitian ini dilakukan dengan cara mencatat secara langsung keterangan yang diberikan pemilik usaha terkait jumlah bahan baku yang dipakai, estimasi biaya yang dikeluarkan, serta catatan sederhana lain yang masih diingat oleh pemilik usaha.[44] Karena usaha ini tidak memiliki laporan biaya atau dokumen tertulis secara formal, peneliti menggali informasi melalui tanya jawab, kemudian di tuangkan dalam bentuk catatan lapangan. Dengan demikian, dokumentasi tetap dapat berfungsi sebagai bukti pendukung yang melengkapi hasil observasi dan wawancara.

[44] Sugiyono*Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*, ke-2 (Bandung: Alfabeta, 2019) Hal 240

F. Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini, penulis menggunkan teknik analisis data model interaktif miles dan Huberman yang terdiri daritiga tahapan utama, yaitu reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi data. Ketiga tahap ini berlangsung secara terus menerus sejak awal pengumpulan data hingga akhir penelitian.[45]

Langkah-langkah teknik analisis data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. Redukasi data

Redukasi data adalah proses memilih, menyederhanakan, dan memfokuskan data yang relavan dengan permasalahan penelitian.[46] Pada tahap ini peneliti menyeleksi informasi penting terkait masalah kenaikan harga bahan baku, kegagalan dalam proses pengemasan, serta keterbatasan teknologi produksi. Data yang tidak sesuai dengan fokus penelitian akan disisihkan agar analisis menjadi terarah.

b. Penyajian Data

Penyajian data merupakan tahapan menyusun hasil reduksi ke dalam bentuk uraian naratif sehingga lebih mudah dipahami.[47] Pada penelitian ini, data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi disusun secara sistematis untuk menggambarkan kondisi

[45] Endah Marendah Ratnaningtyas, *Matedologi Penelitian Kualitatif* (Sigli Pidie: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini, 2023) Hal 61.
[46] Endah Marendah Ratnaningtyas, *Matedologi Penelitian Kualitatif* (Sigli Pidie: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini, 2023) Hal 72
[47] Endah Marendah Ratnaningtyas, *Matedologi Penelitian Kualitatif* (Sigli Pidie: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini, 2023) Hal 74

nyata pabrik saus sambal. Dengan penyajian data ini, peneliti dapat melihat pola, hubungan, dan kecenderungan yang muncul dalam pengelolaan produksi.

c. Penarikan kesimpulan dan verifikasi

Tahap akhir adalah penarikan kesimpulan sekaligus verifikasi. Peneliti menafsirkan makna dan data yang telah disajikan untuk menjawab pertanyaan penelitian,[48] yaitu bagaimana pengendalian kualitas dan biaya kualitas berpengaruh terhadap efektivitas produksi. Kesimpulan yang dihasilkan kemudian diverifikasi secara berulang melalui pencocokan dengan data.

[48] Endah Marendah Ratnaningtyas, *Matedologi Penelitian Kualitatif* (Sigli Pidie: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini, 2023) Hal 76

BAB IV
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran umum objek penelitian

1. Sejarah Berdirinya Pabrik Saus Sambal Jalan Parak Tingga Garegeh

Usaha pabrik saus sambal yang menjadi objek dalam penelitian ini merupakan usaha produksi makanan yang beralokasi di jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi. Usaha ini mulai berdiri sejak tahun 2004 dan masih beroperasi hingga saat ini.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, sebelum mendirikan usaha pabrik saus sambal, Bapak Suroto pada awalnya merupakan seorang pedagang bakso dalam skala kecil. Dalam menjalankan usaha tersebut, beliau membutuhkan saus sambal sebagai pelengkap makanan yang dijual kepada konsumen. Melihat kebutuhan saus sambal yang cukup tinggi serta untuk menghemat biaya pembelian saus dari luar, Bapak Suroto kemudian memiliki ide untuk membuat saus sambal sendiri.

Pada awalnya produksi saus sambal dilakukan dalam skala kecil dan hanya digunakan untuk kebutuhan usaha bakso yang dijalankan. Seiring berjalannya waktu, produksi saus sambal tersebut mulai berkembang dan tidak hanya digunakan untuk usaha sendiri, tetapi juga mulai dipasarkan.

Melihat adanya peluang usaha yang cukup baik, Bapak Suroto kemudian mendirikan sebuah pabrik kecil untuk memproduksi saus sambal secara serius. Dalam proses produksinya, usaha ini juga melibatkan beberapa karyawan untuk membantu kegiatan produksi hingga pengemasan produk.Seiring berjalanya waktu, usaha pabrik saus sambal tersebut terus berjalan dan tetap mempertahankan produksi hingga sekarang.[49]

2. Lokasi usaha

Pabrik saus sambal yang menjadi objek penelitian ini beralokasi jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi. Lokasi usaha ini merupakan area yang cukup strategis karena ada berada di lingkungan permukiman masyarakat serta mudah di jangkau oleh kendaraan roda dua maupun roda empat. Kondisi tersebut memudahkan proses distribusi produk kepada konsumen maupun pedagang yang membeli saus sambal tersebut.

Pemilihan lokasi usaha di jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi juga didasarkan pada kemudahan akses terhadap bahan baku serta kedekatannya dengan pasar. Lokasi ini juga merupakan tempat tinggal pemilik usaha sehingga memudahkan dalam melakukan pengawasan terhadap kegiatan produksi sehari-hari.

[49] Hasil Wawancara. Bapak Suroto. Pemilik Pabrik Sasus Sambal. 3 Maret 2025

Usaha pabrik saus sambal ini dijalankan dalam skala kecil yang berada di lingkungan rumah pemilik usaha. Kegiatan produksi tetap dilakukan secara rutin dengan melibatkan beberapa tenaga kerja yang membatu proses produksi, pengemasan dan distribusi saus sambal.

Gambar 4.1 Lokasi Pabrik Saus sambal



(*Sumber: Dokumentasi Penelitian,2026*)

3. Produk yang dihasilkan

Produk utama yang dihasilkan oleh pabrik milik Bapak Suroto adalah saus sambal. Usaha ini secara khusus memfokuskan kegiata produksinya pada pembuatan saus sambal yang dipasarkan kepada para pedagang makanan serta konsumen yang memesan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Suroto selaku pemilik usaha pabrik saus sambal, hingga saat ini pabrik tersebut hanya memproduksi satu jenis produk yaitu saus sambal. Produk saus sambal tersebut diproduksi secara rutin untuk memenuhi permintaan konsumen, terutama para pedagang makanan seperti pedagang kaki lima yang membutuhkan saus sambal sebagai pelengkap.

Saus sambal yang diproduksi oleh usaha ini dikemas dalam beberapa ukuran kemasan. Proses produksi dilakukan mulai dari pengolahan bahan baku, proses memasak, hingga pengemasan sebelum produk dipasarkan.

Gambar 4.2 Produk Suas Sambal



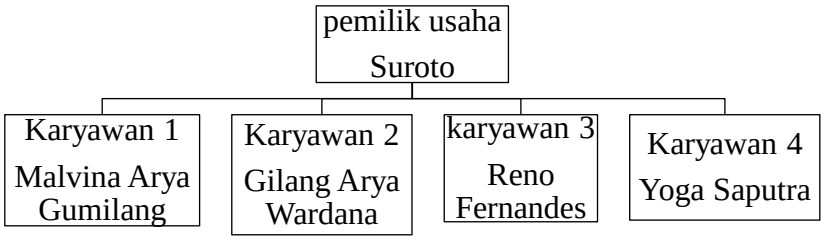
(*Sumber : produk penelitian, 2025*)

4. Struktur organisasi dan tenaga kerja

Struktur organisasi dalam usaha pabrik saus sambal yang dimiliki oleh Bapak Suroto masih bersifat sederhana. Hal ini dikarenakan usaha tersebut merupakan usaha skala kecil yang pengelolaannya masih dilakukan secara langsung oleh pemilik usaha. Pemilik usaha bertanggung jawab dalam mengawasi jalannya kegiatan produksi, mulai dari pengelolaan bahan baku, proses produksi, hingga proses pengemasan.

Dalam menjalankan kegiatan produksi, Bapak Suroto dibantu oleh beberapa orang karyawan yang memiliki tugas dalam membantu proses produksi saus sambal.

Gambar 3. Bagan Struktur Organisasi Pabrik Saus Sambal



(*Sumber : Data diolah Peneliti, 2026*)

Berdasarkan struktur organisasi di atas diketahui bahwa Bapak Suroto berperan sebagai pemilik usaha sekaligus penanggung jawab utama dalam kegiatan produksi saus sambal. Dalam menjalankan usaha, pemilik usaha dibantu oleh beberapa orang karyawan yang bertugas membantu proses produksi dan pengemasan produk.

Adapun tugas dan wewenang masing-masing bagian dalam struktur organisasi tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut :

a. Pemilik Usaha pabrik saus sambal jalan Parak Tingga Garegeh

   Pemilik usaha pada pabrik saus sambal ini adalah Bapak Suroto. Sebagai pemilik usaha, beliau memiliki tanggung jawab dalam mengelola seluruh kegiatan usaha.

   Tugas pemilik usaha :

   1) Mengawasi jalannya proses produksi
   2) Menyediakan bahan baku produksi
   3) Mengontrol kualitas produk saus sambal
   4) Mengatur proses pengemasan produk
   5) Mengambil keputusan terkait kegiatan usaha

Wewenang pemilik usaha :

1) Menentukan kebijakan usaha
2) Mengatur kegiatan produksi
3) Mengawasi kinerja karyawan
4) Menentukan jumlah produksi

b. Karyawan Pabrik Saus sambal

Karyawan memiliki peran dalam membantu seluruh kegiatan produksi saus sambal mulai dari pengolahan bahan baku hingga proses pengemasan produk.

Tugas karyawan :

1) Menyiapkan bahan baku produksi
2) Membantu proses penggilingan bahan
3) Membantu proses pemasakan saus sambal
4) Mengoperasikan mesin pengemasan
5) Membantu proses pengemasan produk

Wewenang karyawan :

1) Menjalankan kegiatan produksi sesuai arahan pemilik usaha
2) Mengoperasikan peralatan produksi
3) Membantu menjaga kelancaran proses produksi [50]

5. Komposisi saus sambal

Dalam proses saus sambal, pabrik milik Bapak Suroto menggunakan bahan baku dan bahan tambahan yang dicampurkan untuk

[50] Hasil Wawancara. Bapak Suroto. Pemilik Pabrik Sasus Sambal. 3 Maret 2025

menghasilkan produk saus sambal yang memiliki rasa, warna dan tekstrur yang sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan saus sambal terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan-bahan tersebut digunakan dalam jumlah tertentu agar menghasilkan kualitas produk yang diinginkan.
Adapun komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan saus sambal yaitu sebagai berikut :

a. Air
b. Ubi
c. Jagung
d. Wortel
e. Cabe
f. Garam
g. Bawang
h. Sakarin
i. benzoat
j. Asam sitrun
k. Penguat rasa
l. Pewarna makanan

Bahan-bahan tersebut kemudian diolah melalui beberapa tahapan proses produksi hingga menjadi saus sambal yang siap untuk dikemas dan dipasarkan. Penggunaan komposisi bahan ini bertujuan untuk

menghasilkan saus sambal dengan rasa yang khas, warna yang menarik, serta daya tahan produk yang lebih lama.

6. Peralatan produksi

Dalam kegiatan produksi saus sambal, pabrik milik Bapak Suroto menggunakan beberapa peralatan untuk membantu proses pengolahan bahan baku hingga menjadi produk. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi tersebut masih tergolong sederhana dan sebagian besar masih menggunakan cara manual.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pemilik usaha, beberapa peralatan yang digunakan dalam proses produksi saus sambal antara lain sebagai berikut :

a. Mesin penggiling

Digunakan untuk menghaluskan bahan baku seperti ubi, jagung, wortel, cabe, dan bawang agar menghasilkan teksturt yang lebih lembut sebelum dimasak.

Gambar 4.3 Mesin Penggiling



(*sumber :Dokumentasi Penelitian, 2026*)

b. Wajan besar

Digunakan sebagai alat utama untuk memasak bahan saus sambal yang telah dicampur hingga mantang

Gambar 4.4 Wajan Besar



(*Sumber : Dokumentasi peneltian Pabrik saus sambal, 2026*)

c. Tungku besar

Digunakan sebagai sumber panas dalam pemasakan saus sambal.

d. Sendok atau alat pengaduk besar

Digunakan untuk mengaduk saus sambal selama proses pemasakan agar bahan tercampur secara merata dan tidak menggumpal.

e. Alat pengemasan

Digunakan untuk masukkan saus sambal kedalam kemasan produk menggunakan mesin Sachet.

Gambar 4.5 Mesin Pengemasan Sachet



(Sumber : Dokumentasi Penelitian, 2026)

7. Proses produksi saus sambal

Proses produksi saus sambal pada pabrik milik Bapak Suroto masih dilakukan secara sederhana dan sebagian besar menggunakan metode tradisional. Proses produksi dilakukan secara berrtahap mulai dari persiapan bahan baku hingga proses pengemasan produk sebelum dipasarkan kepada konsumen.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pemilik usaha, proses produksi saus sambal dilakukan melalui beberapa tahap sebagai berikut :

a. Persiapan bahan baku

Pada tahap awal bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan saus sambal disiapkan terlebih dahulu. Bahan baku utama yang digunakan seperti ubi, jagung, wortel, dan cabe dipilih serta dibersihkan sebelum proses lebih lanjut. Bahan tambahan seperti garam, bawang,sakarin, natrium, benzoate, asam sitrun,

penguat rasa, dan pewarna makanan juga disiapkan sesuai kebutuhan.

b. Pengolahan bahan baku

Bahan baku seperti ubi, jagung, wortel, dan cabe kemudian diolah dengan cara direbus atau dimasak hingga lunak. Bahan-bahan tersebut digiling atau dihaluskan sehingga menghasilkan tekstrur yang lebih lembut.

c. Pencampuran bahan

Setelah bahan-bahan dihaluskan, selanjutnya dilakukakkn pencampuran dengan menambahkan air serta bahan tambahan lainnya seperti garam, bawang, sakarin, asam sitrun, penguat rasa, dan pewarna makanan. Pencampuran dilakukan hingga semua bahan tercampur secara merata.

d. Proses pemasakan

Bahan yang telah dicampur kemudian dimasak menggunakan wajan besar diatas tungku. Proses pemasakan dilakukan sambil diaduk secara terus-menerus hingga saus sambal mengental dan mantang.

e. Proses pendinginan

Setelah proses pemasakan selesai, saus sambal didiamkan terlebih dahulu menurun sebelum dilakukan proses pengemasan.

f. Proses pengemasan

Tahap akhir adalah pengemasan saus sambal ke dalam kemasan yang telah disiapkan. Proses pengemasan masih dilakukan secara manual oleh karyawan sebelum produk siap untuk dipasarkan kepada konsumen.

Gambar 4.6 Proses Pengemasan Saus Sambal



(*Sumber : Dokumentasi Penelitian, 2026*)

B. Pengendalian Kualitas Produk pada Pabrik Saus Sambal

Pada bagian ini peneliti memaparkan hasil penelitian yang diperoleh melalui observasi dan wawancara dengan pemilik usaha serta karyawan di pabrik saus sambal yang beralokasi di jalan Parak Tingga, Garegeh, Kec. Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi. Hasil penelitian ini berkaitan dengan pengendalian kualitas produk yang dilakukan oleh pabrik dalam menunjang efektivitas produksi.

Pengendalian kualitas merupakan serangkai aktivitas sistematis yang dilakukan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan. Menurut Heizer dan Render,

pengendalian kualitas bermakna proses menjamin kualitas suatu produk agar tidak terjadi ketidaksesuaian dengan standar yang telah ditetapkan.[51]

Dalam pelaksanaannya, pengendalian kualitas harus didasarkan pada prinsip-prisip yang sistematis agar dapat berjalan efektif. Terdapat lima prinsip pengendalian kualitas yang harus diterapkan dalam proses produksi, yaitu 1) inspeksi berkelanjutan pada setiap proses produksi, 2) standarisasi proses dan toleransi deviasi untuk menjaga konsistensi mutu, 3) peningkatan berkelanjutan melalui evaluasi dan perbaikan secara sistematis, 4) kepedulian terhadap bahan baku, tenaga kerja, dan lingkungan, serta 5) pengambilan keputusan berdasarkan data dan fakta.[52]

Berdasarkan hasil penelitian di pabrik saus sambal milik Bapak Suroto, penerapan kelima prinsip tersebut dapat diuraikan sebagai berikut :

Pertama, prinsip berkelanjutan belum berjalan secara optimal di pabrik saus sambal. Pengecekan terhadap proses produksi dan hasil pengemasan masih dilakukan secara visual tanpa sistem yang terstruktur. Pengawasan hanya dilakukan ketika pemilik usaha hadir langsung di tempat produksi sehingga tidak dapat berjalan secara konsisten setiap saat. Bapak Suroto menyampaikan :

"*saya langsung mengawasi proses produksi supaya hasilnya tetap bagus dan tidak terjadi kesalahan*"

[51] Supardi and Dharmanto, "Analisis Statistical Quality Control Pada Pengendalian Kualitas Produk Kuliner. Supardi and Agus Dharmanto, "Analisis Statistical Quality Control Pada Pengendalian Kualitas Produk Kuliner," *Scientific Journal of Management Faculty of Economics* 6, no. 2 (2020): 199–210"

[52] Lestari and Purwatmini, "Pengendalian Kualitas Produk Tekstil Menggunakan Metoda DMAIC." *Jurnal Ecodemica: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Bisnis* 5, no. 1 (2021): 79–85, https://doi.org/10.31294/jeco.v5i1.9233

Kedua, prinsip standarisasi proses dan toleransi deviasi, belum diterapkan di pabrik saus sambal. Seluruh proses produksi mulai dari pengolahan bahan baku, pemasakan, hingga pengemasan belum memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) tertulis yang dapat dijadikan panduan kerja karyawan. Akibatnya proses kerja masih dilakukan berdasarkan kebiasaan dan pengalaman saja tanpa acuan yang jelas.

Karyawan Gilang Arya Wardana menyampaikan :

"*Pak Suroto biasanya ikut mengawasi langsung waktu proses masak. Kalau ada yang tidak sesuai biasanya langsung diarahkan supaya hasilnya bagus*"

Ketiga, prinsip peningkatan berkelanjutan belum berjalan secara optimal, karena keterbatasan modal yang disebabkan oleh kenaikan harga bahan baku setiap bulan. Kondisi ini menyebabkan pemilik usaha lebih fokus pada mempertahankan kelangsungan produksi daripada melakukan inovasi dan perbaikan sistem produksi secara lebih modern. Bapak Suroto menyampaikan :

"*Harga bahan baku sekarang naik setiap bulan, jadi biaya produksi ikut naik. Akibatnya keuntungan jadi berkurang dan kerugian juga bisa meningkat.*"

Keempat , prinsip kepeduliaan terhadap bahan baku, tenaga kerja, dan lingkungan sudah terlihat pada pabrik saus sambal meskipun belum optimal. Pemilik usaha sudah berupaya memilih bahan baku yang berkualitas dan melibatkan karyawan dalam seluruh tahapan produksi. Ketidakstabilan harga

bahan baku menjadi kendala utama dalam menjaga konsitensi kualitas produk. Karyawan Reno Fernandes menyampaikan :

"*harga bahan baku memang sering naik, kadang kami harus cari ke beberapa tempat supaya dapat harga yang lebih murah tapi kualitasnya juga tetap kami perhatikan.*"

Kelima, prinsip pengambilan keputusan berdasarkan data dan fakta belum diterapkan di pabrik saus sambal. Seluruh keputusan produksi masih diambil berdasarkan pengalaman dan perkiraan pemilik usaha karena pabrik pabrik tidak memiliki sistem pencatatan data produksi secara berkala. Kondisi ini menyebabkan evaluasi dan perbaikan produksi tidak dapat dilakukan secara terstruktur dan sistematis.

Ruang lingkup pengendalian kualitas dalam penelitian ini mencakup tiga aspek utama yaitu pengendalian kualitas bahan baku, pengendalian kualitas proses produksi, pengendalian kualitas pengemasan dan pengendalian kualitas produk akhir

1. Pengendalian kualitas bahan baku

   Pengendalian kualitas Bahan baku merupakan langkah awal yang sangat penting dalam menjaga mutu produk akhir. Menurut Assauri, untuk menjaga kelancaran proses produksi, maka perusahaan harus menyediakan bahan baku yang cukup dan merencanakannya dari jauh hari sebelum proses produksi dimulai serta mengatur persediaan dalam tingkat yang tepat memenuhi kebutuhan dalam jumlah, mutu, dan waktu

yang tepat serta biaya yang rendah.[53] Pengendalian kualitas bahan baku pada pabrik saus sambal mencakup pemilihan bahan baku yang berkualitas, menjaga ketersediaan pasokan yang stabil, serta mengelola fluktuasi harga bahan baku agar proses produksi tetap berjalan dengan baik.

Harga bahan baku utama yang digunalan dalam proses produksi saus sambal mengalami kenaikan yang signifikan. Harga ubi jalar berkisar antara Rp 8.000 hingga Rp 9.000 per kilogram, jagung antara Rp 6.000 hingga Rp 6.400 per kilogram, wortel antara Rp 17.000 hingga Rp 23.000 per kilogram, dan bawang merah berkisar antara Rp 39.000 hingga Rp 50.000 per kilogram. Kenaikan harga bahan baku tersebut berdampak langsung pada peningkatan biaya produksi dari Rp 80.000.000 pada tahun 2024 menjadi Rp 95.000.000 pada tahun 2025, sementara pendapatan justru menurun dari Rp 250.000.000 menjadi Rp 220.000.000 pada priode yang sama.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Suroto selaku pemilik usaha, bahan baku yang digunakan diperoleh dari dari pedagang di sekitar lokasi maupun pemasok tetap. Dalam pemilihan baku, pemilik usaha tetap memperhatikan kualitas bahan agar produk yang dihasilkan tetap baik. Namun terdapat kendala yang sering dihadapi yaitu fluktuasi harga bahan baku. Bapak Suroto Beliau menyatakan :

[53] Wirawati, "Analisis Pengendalian Kualitas Kemasan Botol Plastik Dengan Metode Statistical Process Control (SPC) Di PT.Sinar Sosro KPB Pandeglang." *Jurnal InTent* 2, no. 1 (2019): 94–102

“harga bahan baku selalu naik, terutama bahan baku utama ubi,dan cabe dan beberapa bahan lainnya, karena bahan baku naik jadi banyak kali rugi secara terus menerus dan juga biaya produksi ikut naik. Tapi produksi tetap berjalan karena permintaan tetap ada”

Kenaikan harga bahan baku tersebut tidak hanya disebabkan oleh faktor ekonomi semata, tetapi juga dipengaruhi oleh faktor musiman. Pada musim hujan, produksi bahan baku seperti cabe, ubi dan wortel cenderung menurun akibat cuaca yang tidak menentu sehingga pasokan berkurang dan harga melonjak . sebaliknya pada musim kemarau, kekurangan air menyebabkan hasil panen berkurang sehingga ketersediaan bahan baku menjadi tidak stabil.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara tersebut, dapat disimpulkan bahwa kenaikan harga bahan baku menjadi kendala utama dalam pengendalian kualitas bahan baku pada pabrik saus sambal. Fluktuasi harga yang terjadi secara berkala menyebabkan biaya produksi meningkat dan berpotensi mempengaruhi kestabilan kualitas produk yang dihasilkan.

2. Pengendalian kualitas proses produksi

Pengendalian kualitas Proses produksi merupakan upaya untuk memastikan bahwa setiap tahapan produksi berjalan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan sehingga menghasilkan produk yang berkualitas. Proses produksi secara tradisional merupakan kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang masih mengandalkan

tenaga manusia dan penggunaan peralatan sederhana. Pengendalian kualitas pada sistem produksi tradisional umumnya dilakukan melalui pengamatan visual dan pengalaman pekerja.[54]

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti di pabrik saus sambal milik Bapak Suroto, proses produksi masih dilakukan dengan metode yang sederhana atau tradisional. Sebagian besar kegiatan produksi seperti pengolahan bahan, pemasakan, dan pengadukan masih dilakukan secara manual oleh para karyawan. Bapak Soroto menyampaikan :

"*proses produksi di sini masih dilakukakan secara sederhana, bahan-bahan digiling dulu, kemudian dimasak dan diaduk sampai menjadi saus sambal. Karena peralatan yang ada masih terbatas, jadi sebagian besar masih dikerjakan secara manual oleh karyawan*."

Karyawan pabrik, Gilang Arya Wardana, menyampaikan bahwa pengawasan dilakukan oleh pemilik usaha selama proses produksi berlangsung :

"*Bapak Suroto biasanya ikut mengawasi langsung waktu proses masak. Kalau ada yang tidak sesuai biasanya langsung diarahkan supaya hasilnya tetap bagus"*

Dari hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa pengawasan proses produksi masih mengandalkan kehadiran langsung pemilik usaha.

[54] Aiza Yudha Pratama et al., "Implementasi Internet of Things (IoT) Pada Proses Produksi Dage Tradisional Masyarakat Desa Untuk Menjaga Konsistensi Kualitas Produk," *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)* 5, no. 3 (2024): 949–60

3. Pengendalian kualitas pengemasan

Pengemasan merupakan tahap akhir dalam proses produksi yang berperan penting dalam menjaga kualitas produk sebelum sampai ke tangan konsumen. Pengemasan bertujuan untuk melindungi produk dan memudahkan distribusi melalui produk dan memudahkan disttribusi melalui pengisian produk ke dalam kemasan dengan standarisasi volume dan kualitas kemasan. Menurut Sukanto, pengendalian kualitas merupakan alat bagi manajemen untuk memperbaiki kualitas produk bila diperlukan, mempertahankan kualitas yang sudah tinggi, dan mengurangi jumlah bahan yang rusak.[55]

Berdasarkan hasil observasi di pabrik saus sambal milik Bapak Suroto, proses pengemasan sudah menggunakan mesin pengemasan sachet. Namun masih memerlukan bantuan karyawan untuk mengoperasikan mesin serta mengatur takaran agar sesuai standar. Bapak Suroto menyampaikan :

"Pengemasan sudah pakai mesin sachet, tapi tetap harus dibantu karyawan. Kalau pengaturannya kurang pas, bias saja isi kemasan kurang atau lebih sedikit isi kemasan tersebut"

Karyawan pabrik, Malyina Arya Gumilang, yang bertugas di bagian pengemasan menyampaikan :

"*kami tetap mengecek setiap kemasan menggunakan timbangan"*

[55] Wirawati, "Analisis Pengendalian Kualitas Kemasan Botol Plastik Dengan Metode Statistical Process Control (SPC) Di PT.Sinar Sosro KPB Pandeglang." 95-102

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, pengendalian kualitas pada tahap pengemasan masih perlu ditingkatkan, terutama dalam hal ketepatan pengaturan mesin dan konsistensi pengawasan terhadap hasil kemasan. Proses pengecekan yang dilakukan masih bersifat visual dan belum menggunakan alat ukur yang lebih akurat, sehingga potensi ketidaksesuian volume masih dapat terjadi.

4. Pengendalian kualitas produk akhir

Pengendalian kualitas produk akhir merupakan tahap akhir dalam proses produksi yang bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan telah memenuhi standar sebelum dipasarkan kepada konsumen. Pengambilan keputusan berdasarkan data dan fakta. Perusahaan tidak semata mengandalkan intuisi, tetapi menggunakan data pengujian tetapi menggunakan data pengujian, statistic, dan metric mutu untuk memantau, mengevaluasi, dan menentukan intervensi apa yang harus dilakukan.[56] Tahap ini penting untuk menjaga kualitas produk serta kepercayaan konsumen terhadap produk saus sambal yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil observasi di pabrik saus sambal milik Bapak Suroto, sebelum produk dipasarkan, dilakukan pengecekan terhadap hasil produksi. Pengecekan ini meliputi kondisi kemasan, kerapatan penutup, serta tampilan produk secara umum. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa produk dalam kondisi baik dan layak untuk dijual.

[56] Aiza Yudha Pratama et al., "Implementasi Internet of Things (IoT) Pada Proses Produksi Dage Tradisional Masyarakat Desa Untuk Menjaga Konsistensi Kualitas Produk," *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)* 5, no. 3 (2024): 949–60

Berdasarkan hasil wawancara, Bapak Suroto menyampaikan bahwa pengecekan dilakukan sebelum produk didistribusikan kepada konsumen. Bapak Suroto mengatakan:

"sebelum dijual, biasanya kami lihat dulu kemasannya, apakah ada yang bocor atau tidak. Kalau tidak ada yang bocor atau sesuai volume, tidak kami jual"

Produk yang tidak memenuhi standar kualitas akan dipisahkan agar tidak sampai ke konsumen. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas produk serta menghindari keluhan konsumen.

Proses pegecekan produk akhir yang dilakukan masih bersifat sederhana dan belum menggunakan standar pengujian yang lebih terstruktur. Pengecekan lebih banyak dilakukan secara visual atau metode pemeriksaan fisik.

C. Analisis Pengendalian Kualitas Menggunakan Statistical Process Control (SPC)

Statistical Process control (SPC) merupakan suatu teknik penyelesaian masalah yang digunakan untuk memonitor, mengendalikan, menganalisis, mengelola, dan memperbaiki produk dan proses. Ketujuh alat utama SPC (Seven Tools) meliputi check sheet, histogram, diagram pareto, cause and effect diagram, scatter diagram, control chart, dan run chart.[57] Dalam penelitian ini, alat analisis SPC yang digunakan meliputi check sheet, diagram pareto, couse and effect diagram (fishbone), dan control chart.

[57] Ningrum, "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Menggunakan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada PT Difa Kreasi."

Metode ini digunakan untuk mengidentifikasi permasalahan kualitas yang terjadi dalam proses produksi serta menentukan faktot penyebabnya.

1. Check Sheet

Check sheet atau lembar pemeriksaan merupakan alat pengumpulan dan penganalisis data yang disajikan dalam bentuk tabel berisi data jumlah barang yang diproduksi dan jenis ketidaksesuian beserta jumlahnya. Tujuan digunakannya check sheet adalah untuk mempermudah proses pengumpulan data dan analisis, serta untuk mengetahui area permasalahan berdasarkan frekuensi dari jenis atau penyebab dan pengambilan keputusan untuk melakukan perbaikan.[58]

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara di pabrik saus sambal milik bapak suroto, diketahui bahwa usaha tersebut belum memiliki sistem pencatatan produksi secara tertulis. Peneliti menyusun check sheet berdasarkan hasil pengamatan langsung selama proses produk serta informasi dari pemilik usaha dan karyawan. Dalam satu bulan, jumlah produksi saus sambal mencapai sekitar 500 lusin, sedangkan jumlah kemasan yang tidak sesuai volume diperkirakan sekitar 100 bungkus.

Tabel 4.1 Check sheet kesalahan produksi saus sambal

NO	Jenis Kesalahan	Jumlah	Presentase (%)
1.	Volume tidak sesuai isi	100	84,7%
2.	Kemasan bocor	10	8,5%
3.	Kemasan rusak	8	6,8%

[58] Harini Fajar Ningrum. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Menggunakan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada PT Difa Kreasi. hal 64-65

Total kesalahan	118	100%
Total Produksi	500 Lusin	

(*Sumber : data diolah oleh peneliti*)

Rumus perhitungan :

1. Rumus Presentase :

$$\text{Presentase} = \frac{\text{Jumlah Kesalahan}}{\text{Total Kesalahan}} \times 100\%$$

Perhitungan :

$a.$ isi tidak sesuai takaran $= 100 \div 118 \times 100\% = 84{,}7\%$

b. kemasan bocor $= 10 \div 118 \times 100\ \% = 8{,}5\%$

c. kemasan rusak $= 8 \div 118 \times 100\% = 6{,}8\%$

2. Rumus Presentase Cacat terhadap Total Produksi :

$$\text{Presentase Cacat} = \frac{\text{Total Kesalahan}}{\text{Total Produksi}} \times 100\%$$

Perhitungan :

a. Presentase cacat $= 118 \div (500 \times 12) \times 100\%$

b. presentase acat $= 118 \div 6.000 \times 100\% = 1{,}96\%$

500 lusin $\times$ 12 Bungkus per lusin $= 6.000$ bungkus)

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa kesalahan yang terjadi dalam proses produksi saus sambal seluruhnya terletak pada ketidaksesuian volume isi kemasan. Hal ini menunjukkan bahwa tahap pengemasan masih menjadi titik utama permasalahan dalam pengendalian kualitas produk.

2. Diagram Pareto

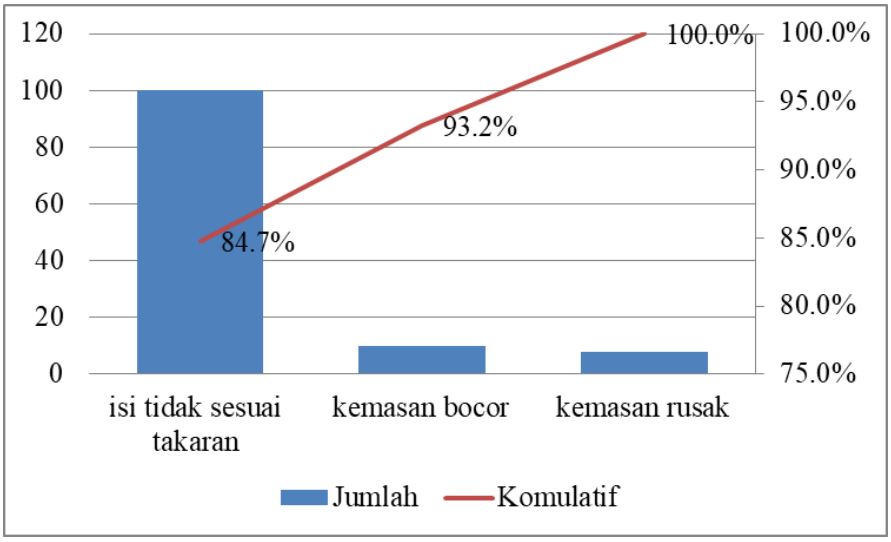
Diagram pareto adalah grafikbalok dan grafik baris yang menggambarkan perbandingan masing-masing jenis data terhadap keseluruhan. Dengan menggunakan diagram pareto, dapat diketahui prioritas penyelesaian masalah dari yang paling dominan ke yang paling kecil.

Tabel 4.2 Data Jenis Kesalahan Produksi Saus Sambal

No	Jenis Kesalahan	Jumlah	Presentase	Komulatif
1.	Isi tidak sesuai takaran	100	84,7%	84,7%
2.	Kemasan bocor	10	8,5%	93,2%
3.	Kemasan rusak	8	6,8%	100%
	Jumlah	118		

(*Sumber : Data diolah oleh peneliti, 2026*)

Gambar 4.7 Diagram Pareto Pabrik Saus Sambal



(*Sumber : Data diolah oleh peneliti, 2026*)

Berdasarkan tabel dan diagram pareto di atas, dapat diketahui bahwa terdapat tiga jenis kesalahan yang terjadi dalam proses produksi saus sambal dengan total keseluruhan 118 bungkus kesalahan.

Jenis kesalahan pertama dan paling dominan adalah isi tidak sesuai takaran dengan jumlah 100 bungkus atau sebesar 84,7% dari total keseluruhan kesalahan. Kesalahan ini terjadi karena pengaturan mesin pengemasan sachet yang belum sepenuhnya otomatis sehingga masih bergantung pada ketelitian karyawan.

Jenis kesalahan kedua adalah kemasan bocor dengan jumlah 10 bungkus atau sebesar 8,5% dari total keseluruhan kesalahan, dengan presentase kumulatif mencapai 93,2%. Kemasan bocor terjadi akibat proses penyegelan kemasan kurang sempurna proses pengemasan.

Jenis kesalahan ketiga adalah kemasan rusak dengan jumlah 8 bungkus atau 6,8% dari total keseluruhan kesalahan, sehingga presentase kumulatif mencapai 100%.

Sesuai prinsip pareto 80/20,masalah isi tidak sesuai takaran harus menjadi prioritas utama perbaikan karena menyumbang 84,7% dari total kesalahan, melebihi ambang batas 80%. Apabila masalah ini diselesaikan, maka sebagian besar kesalahan produksi dapat dikurangi secara signifikan.

3. Cause and effect diagram (fishbone diagram)

Cause and effect Diagram merupakan diagram tulang ikan (fishbone chart) dan berguna untuk memperlihatkan faktor-faktor utama yang berpengaruh pada kualitas dan mempunyai akibat pada masalah yang kita pelajari. Selain itu, kita juga dapat melihat faktor-faktor yang lebih terperinci yang berpengaruh dan mempunyai akibat pada faktor utama tersebut yang dapat kita lihat pada panah-panah yang berbentuk tulang ikan. Faktor-faktor penyebab utama ini dapat dikelompokkan dalam: Material (bahan baku), Machine (mesin), Man (tenaga kerja), Method Environment (lingkungan).[59]

Dalam penelitian ini, diagram fishbone digunakan untuk menganalisis penyebab utama dari permasalahan yang terjadi yaitu ketidaksesuaian volume isi pada kemasan saus sambal. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pemilik usaha, terdapat beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya masalah tersebut.

Gambar 7. Produk saus sambal yang cacat



[59] Harini Fajar Ningrum. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Menggunakan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada PT Difa Kreasi. hal 64-65

(*Sumber : Dokumentasi Penelitian, 2026*)

Adapun faktor-faktor penyebab ketidaksesuaian volume isi kemasan dapat dikelompokkan sebagai berikut :

1) Faktor manusia (Man)

   Faktor manusia menjadi salah satu penyebab utama dalam ketidaksesuian volume isi kemasan saus sambal. Hal ini disebabkan karena proses pengemasan masih memerlukan bantuan karyawan dalam pengoperasian mesin. Ketelitian dan keterampilan karyawan sangat berpengaruh terhadap hasil takaran kemasan. Kelelahan kerja juga dapat mempengaruhi ketepatan dalam pengisian produk saus sambal.

2) Faktor mesin (Machine)

   Proses pengemasan telah menggunakan mesin pengemasan sachet, namun mesin tersebut belum sepenuhnya otomatis. Pengaturan volume masih dilakukan secara manual oleh karyawan, sehingga memungkinkan terjadinya ketidaksesuaian takaran. Pengaturan mesin yang kurang tepat juga dapat mempengaruhi hasil pengemasan.

3) Faktor metode (Method)

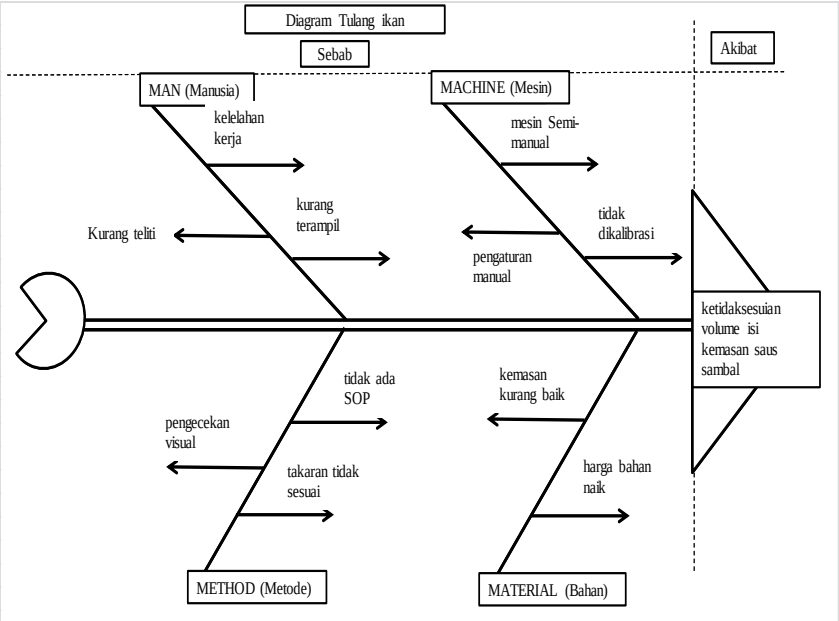
   Metode kerja dalam proses pengemasan masih belum memiliki standar yang jelas, terutama dalam hal penentuan takaran isi. Proses pengecekan volume isi juga masih dilakukan secara visual atau pengecekan fisik dan belum menggunakan

alat ukur yang lebih akurat. Hal ini menyebabkan hasil pengemasan menjadi kurang konsisten.

4) Faktor Material

Ketidaksesuaian volume isi kemasan dapat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku dan kemasan yang kurang baik. Bahan baku yang kualitasnya tidak konsisten dapat mengubah kekentalan saus sehingga proses pengisian menjadi tidak stabil, sedangkan kemasan yang kurang baik dapat mengganggu proses pengisian sehingga volume isi tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.[60]

Gambar 4.8 Diagram Fishbone penyebab ketidaksesuian volume kemasan



(*sumber: Data diolah peneliti, 2026*)

[60] Harini Fajar Ningrum, "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Menggunakan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada PT Difa Kreasi," *Jurnal Bisnisman : Riset Bisnis Dan Manajemen* 1, no. 2 (2020): 61–75,

4. Control Chart (Peta kendali)

Peta kendali adalah suatu alat yang secara grafis digunakan untuk memonitor dan mengevaluasi apakah aktivitas/proses berada suatu dalam pengendalian kualitas secara statistika atau tidak sehingga dapat memecahkan masalah dan menghasilkan perbaikan kualitas.[61]

Berdasarkan hasil penelitian di pabrik saus sambal milik Bapak Suroto, diketahui bahwa belum terdapat sistem pencatatan produksi secara periodic, seperti harian atau mingguan. Analisis control chart dalam penelitian ini tidak dapat disajikan dalam bentuk grafik, melainkan dilakukan secara deskriptif berdasarkan hasil observasi dan wawancara.

Dalam satu bulan, jumlah produksi saus sambal mencapai sekitar 500 lusin, dengan jumlah kemasan yang tidak sesuai volume sekitar 100 bungkus. Hal ini menunjukkan bahwa masih terdapat variasi dalam proses pengemasan yang menyebabkan ketidaksesuaian volume isi produk.

Berdasarkan kondisi tersebut, dapat diketahui bahwa proses pengemasan belum sepenuhnya berada dalam kondisi terkendali. Variasi yang terjadi dipengaruhi oleh faktor manusia, mesin, metode dan bagaimana telah dijelaskan pada analisis fishbone sebelumnya.

Diperlukan adanya perbaikan dalam proses pengemasan, seperti penerapan standar takaran yang lebih jelas, peningkatan ketelitian

[61] Harini Fajar Ningrum. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Menggunakan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada PT Difa Kreasi. *Jurnal Bisnisman : Riset Bisnis dan Manajemen*. Vol. 1, No. 2, 2019. Hal 64-65

karyawan, serta pengaturan mesin yang lebih optimal agar proses produksi dapat berjalan lebih stabil dan konsisten.

D. Analisis Pengendalian kualitas produk menggunakan pendekatan total quality management (TQM)

Total Quality Management adalah pendekatan manajemen yang menekankan perbaikan kualitas secara menyeluruh dan keberlanjutan pada seluruh proses organisasi dengan melibatkan semua pihak dalam perusahaan. TQM tidak hanya focus pada hasil akhir produk, tetapi juga pada proses, sumber daya manusia, bahan baku, hingga hubungan dengan pemasok dan pelanggan. TQM menempatkan kualitas sebagai tanggung jawab bersama, bukan hanya tugas bagian produksi. Setiap aktivitas dalam perusahaan diarahkan untuk menghasilkan produk yang konsisten, efisien, dan memenuhi kebutuhan pelanggan.[62]

Penerapan TQM pada perusahaan dapat merudukasi produk cacat dengan melakukan tindakan pencegahan yang melibatkan banyak orang. Penerapan TQM memberikan dampak positif dan signifikan pada kinerja perusahaan karena TQM menjadi kualitas sebagai tanggung jawab bersama dari pimpinan sampai karyawan di level operasional.

1. Fokus pada pelanggan

   Fokus pada pelanggan merupakan salah satu prinsip dalam Total Quality Management (TQM) yang menekankan pentingnya memenuhi kebutuhan dan kepuasan konsumen. Dalam suatu usaha, kualitas produk

[62] Fathur, "Pengaruh Penerapan Total Quality Management Terhadap Kinerja Operasional." *Jurnal Management Risiko dan Keuangan.2(3).(2023).1-19*

yang dihasilkan harus mampu memberikan kepuasan pada pelanggan agar usaha dapat terus berkembang.

Berdasarkan hasil penelitian di pabrik saus sambal milik Bapak Suroto, pemilik usaha berupaya menjaga kualitas produk agar tetap sesuai dengan harapan konsumen.

Bapak Suroto menyampaikan :

"*yang penting kualitas tetap dijaga, supaya pelanggan tetap mau beli dan tidak kecewa*."

Namun dalam proses produksi masih ditemukan kedala seperti ketidaksesuian volume isi pada kemasan yang berpotensi mempengaruhi kepuasan konsumen. Dapat disimpulkan bahwa pabrik saus sambal milik Bapak Suroto sudah memiliki perhatian terhadap kepuasan pelanggan, namun masih perlu peningkatan khususnya pada tahap pengemasan.

2. Keterlibatan karyawan

Keterlibatan karyawan merupakan salah satu prinsip dalam Total Quality Management (TQM) yang menekankan pentingnya peran tenaga kerja dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produk. Karyawan memiliki peran langsung dalam proses produksi sehingga tingkat keterlibatan dan ketelitian mereka sangat mempengaruhi hasil produksi.

Berdasarkan hasil penelitian di pabrik saus sambal milik Bapak Suroto, diketahui bahwa karyawan terlibat langsung dalam seluruh tahapan proses produksi, mulai dari pengolahan bahan baku,

proses pemasakan, hingga pengemasan produk. Dalam proses pengemasan, meskipun telah menggunakan mesin sachet, karyawan tetap memiliki peran penting dalam mengoperasikan mesin dan mengatur takaran isi kemasan.

Berdasarkan hasil wawancara, Bapak Suroto menyampaikan bahwa peran karyawan sangat dibutuhkan dalam proses produksi. Beliau mengatakan :

“ karyawan di sini membantu semua proses, mulai dari produksi sampai pengemasan.”

Keterlibatan karywan juga menimbulkan kendala terutama dalam ketelitian kerja. Hal ini terlihat dari masih adanya ketidaksesuaian volume isi kemasan yang dipengaruhi oleh ketelitian karyawan dalam mengoperasikan mesin pengemasan.

3. Perbaikan berkelanjut

Perbaikan berkelanjut merupakan salah satu prinsip dalam Total Quality Management (TQM) yang menekankan pentingnya upaya perbaikan secara terus menerus dalam proses produksi untuk meningkatkan kualitas produk dan efesiensi kerja.

Berdasarkan hasil penelitian dipabrik saus sambal milik Bapak Suroto, diketahui bahwa upaya perbaikan dalam proses produksi masih belum dilakukan secara optimal. Hal ini terlihat dari proses produksi yang masih menggunakan metode tradisional serta

penggunaan mesin yang belum sepenuhnya otomatis, khususnya pada tahap pengemasan.

Kendala kenaikan harga bahan baku yang terjadi secara berkala juga tantangan dalam melakukan perbaikan produksi. Berdasarkan hasil wawancara, Bapak Suroto menyampaikan :

"Harga bahan baku sekarang sering naik setiap bulan, jadi biaya produksi juga ikut naik. Akibatnya keuntungan jadi berkurang dan kerugian juga meningkat."

Kondisi tersebut menyebabkan pemilik usaha lebih fokus pada mempertahankan kelangsungan produksi dibandingkan melakukan inovasi atau perbaikan yang lebih besar dalam sistem produksi.

Beberapa upaya perbaikan tetap dilakukan secara sederhana, seperti melakukan pengecekan ulang pada hasil pengemasan serta pengawasan langsung oleh pemilik usaha selama proses produksi berlangsung.

4. Komitmen manajemen

Komitmen manajemen merupakan salah satu prinsip dalam Total Quality Management (TQM) yang menekankan pentingnya peran pemimpin dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produk. Komitmen ini dapat dilihat dari keterlibatan pemilik usaha dalam mengawasi, mengambil keputusan, serta memastikan proses produksi berjalan dengan baik.

Berdasarkan hasil penelitian di pabrik saus sambal milik Bapak Suroto, dikatahui bahwa pemilik usaha memiliki peran yang sangat dominan dalam kegiatan operasional. Bapak Suroto terlibat langsung dalam proses produksi, mulai dari pengadaan bahan baku, pengawasan proses produksi, hingga proses pengemasan.

Berdasarkan hasil wawancara, Bapak Suroto menyampaikan :

“ saya langsung mengawasi proses produksi, supaya hasilnya tetap bagus dan tidak terjadi kesalahan.”

Keterlibatan langsung pemilik usaha ini menunjukkan adanya komitmen dalam menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Pemilik usaha juga berperan dalam mengambil keputusan terkait produksi, termasuk dalam menghadapi kendala seperti kenaikan harga bahan baku dan keterbatasan alat.

Komitmen manajemen tersebut masih belum diikuti dengan penerapan sistem pengendalian kualitas yang lebih terstruktur, seperti pencatatan produksi dan standar operasional yang jelas. Hal ini menyebabkan pengendalian kualitas masih bergantung pada pengalaman dan pengawasan langsung dari pemilik usaha.

E. Analisis efektivitas produksi

Efektivitas produksi menunjukkan kemampuan pabrik mencapai target produksi secara optimal, baik dari segi jumlah maupun kualitas produk, dengan memanfaatkan sumber daya, biaya, dan proses produksi secara

efesien. Pengendalian bahan baku, proses produksi, dan pengemasan yang baik mendukung tercapainya efektivitas produksi.[63]

Terdapat lima manfaat efektivitas produksi yang seharusnya dapat tercapai oleh suatu usaha, yaitu 1) efesiensi yang meningkat, 2) meningkatkan efektivitas produksi, 3) menekan biaya produksi, dan 5) mengurangi lama waktu yang dibutuhkan dalam proses produksi. Pencapaian lima manfaat tersebut sangat dipengaruhi oleh sejauh mana pengendalian kualitas diterapkan secara konsisten dalalm setiap tahap produksi.

Berdasarkan hasil penelitian di pabrik saus sambal milik Bapak Suroto, efektivitas produksi belum berjalan secara optimal. Hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor utama yang berkaitan langsung dengan pengendalian kualitas dalam proses produksi.

1. Kenaikan harga bahan baku

   Faktor utama yang mempengaruhi efektivitas produksi adalah kenaikan harga bahan baku yang terjadi secara berkala setiap bulannya. Kenaikan harga tersebut menyebabkan biaya produksi meningkat sehingga berdampak langsung pada keuntungan usaha dan menghambat pencapaian efesiensi produksi. Kondisi ini juga menyebabkan pemilik usaha kesulitan dalam merencanakan biaya produksi secara stabil dari bulan ke bulan.

   Berdasarkan hasil wawancara, Bapak Suroto menyampaikan :

[63] Sen et al., "Analisis Pengendalian Biaya Kualotas Dalam Menunjang Efektivitas Produksi Pada PT.Galatta Lestarindo."

“ *harga bahan baku sering naik setiap bulan, jadi biaya produksi juga ikut naik. Akibatnya keuntungan jadi berkurang dan kerugian juga bisa meningkat.”*

Karyawan pabrik, Reno Fernandes juga menyampaikan :

“harga bahan baku sekarang sering naik setiap bulan, terutama ubi dan cabe. Kadang kami harus cari ke beberapa tempat supaya dapat harga yang lebih murah, tapi kualitasnya juga tetap kami perhatikan.”

2. Proses produksi masih tradisional

Faktor yang kedua yang mempengaruhi efektivitas produksi adalah proses produksi yang masih dilakukan secara tradisional dan manual. Proses yang masih mengandalkan tenaga manusia membutuhkan waktu lebih lama dan sangat bergantung pada keterampilan serta ketelitian karyawan, sehingga kurang efesien dalam penggunaan waktu dan tenaga kerja. Keterbatasan modal menjadi kendala utama dalam mewujudkan modernisasi sistem produksi yang lebih efektif dan efisien.

Berdasarkan hasil wawancara, Bapak Suroto menyampaikan :

“produksi di sini masih banyak yang manual, jadi memang nutuh waktu lebih lama. Kalau ada mesin yang lebih lengkap, mungkin bisa lebih cepat.”

Karyawan pabrik, Gilang Arya Wardana menyampaikan:

"karena masih banyak yang dikerjakan secara manual, kadang waktu produksi bisa lebih lama dari biasanya, apalagi kalau bahan baku yang dating banyak."

3. Ketidaksesuaian volume isi kemasan

Faktor yang ketiga yang mempengaruhi efektivitas produksi adalah permasalahan ketidaksesuaian volume isi pada proses pengemasan. Berdasarkan hasil analisis menggunakan metode SPC, diketahui bahwa terdapat 118 bungkus kesalahan dari total produksi, dengan kesalahan terbesar adalah isi tidak sesuai takaran sebanyak 100 bungkus atau 84,7% dari total kesalahan. Produk yang tidak memenuhi standar harus dikemas ulang sehingga menambah waktu produksi dan meningkatkan pemborosan dan bahan kemasan.

Berdasarkan hasil wawancara, Bapak Suroto menyampaikan :

"*kalau ada kemasan yang isi nya kurang atau bocor, kami kemas ulang supaya tidak merugikan pelanggan."*

Karyawan pabrik, Malvina Arya Gumilang menyampaikan :

"*kami tetap mengecek setiap kemasan sebelum dikarduskan. Yang isinya kurang atau kelihatan bocor kami pisahkan untuk dikemas ulang."*

F. Analisis Efektivitas Produksi dalam Perspektif Islam

Dalam islam, kegiatan produksi tidak hanya diukur dari seberapa besar keuntungan yang didapatkan, tetapi juga dari sejauh mana prosesnya sesuai dengan nilai-nilai syariah. Etika produksi menuntut agar setiap tahap mulai

dari penggadaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga distribusi produk dilaksanakan secara halal, adil, dan bertanggung jawab.

Allah SWT berfirman dalam Q.S Al-An'am ayat 152 :

"Dan sempurnakanlah takaran dan timbangan dengan adil. Kami tidak mendudukkan seseorang melainkan menurut kesanggupannya."

Ayat ini sangat relavan dengan permasalahan yang terjadi di pabrik saus sambal, khususnya pada proses pengemasan. Ketidaksesuian volume isi kemasan yang masih terjadi menunjukkan bahwa prinsip kejujuran dan kesempurnaan takaran sebagaimana diperintahkan dalam islam belum sepenuhnya terpenuhi. Dalam perspektif islam, hal ini perlu segera diperbaiki karena menyangkut hak konsumen untuk mendapatkan produk sesuai dengan yang seharusnya.

Selain itu, prinsip etika produksi islam juga menakankan tiga nilai yang harus diterapkan dalam proses produksi :

Pertama, Shidiq (kejujuran) menuntut produsen untuk menyampaikan kondisi produk apa adanya dan tidak menipu konsumen dengan pengurangan takaran. Rasulullah SAW bersabda : "*pedagang yang jujur dan amanah akan bersama para nabi, orang-orang benar, dan para Syuhada."* (HR.Tirmidzi)
Dalam konteks pabrik saus sambal, kejujuran dalam takaran kemasan merupakan kewajiban yang harus diutamakan agar konsumen mendapatkan produk sesuai nilai yang sebenarnya.

Kedua, Amanah (tanggung jawab) berarti memegang kepercayaan dalam setiap aktivitas produksi. Produsen yang amanah akan menjaga mutu

produk dan memperlakukan karyawan dengan adil. Bapak Suroto sebagai pemilik usaha telah menunjukkan sikap amanah dengan terlibat langsung dalam pengawasan produksi untuk memastikan kualitas produk tetap terjaga.

Ketiga, ‘Adalah (keadilan) menuntut keseimbangan dalam pembagian hak dan kewajiban semua pihak yang terlibat, termasuk keadilan dalam menentukan harga jual yang tidak merugikan konsumen.[64] Allah SWT berfirman dalam QS. An-Nahl ayat 90 : “ *sesungguhnya Allah menyuruh (kamu) berlaku adil dan berbuat kebajikan.”*

Berdasarkan prinsip-prinsip Islam tersebut, pabrik saus sambal milik Bapak Suroto perlu terus meningkatkan pengendalian kualitas produksi agar setiap produk yang dihasilkan benar-benar memenuhi standar kejujuran, amanah, dan keadilan sebagaimana diajarkan dalam islam[65].

[64] Abu riza Zulkarnaen, dkk.Teori Produksi dalam perspektif islam: kajian perbandingan konseptual dan implementatif dengan sistem ekonomi konvensional. *Jurnal sosial dan sains*.2025.Hal 6823

[65] Faridatul, “Analisa Pengendalian Kualitas Produk Tahu Dalam Perspektif Ekonomi Islam.”

BAB V
PENUTUP

A. Kesimpulan

berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai analisis Pengendalian Kualitas Produk dalam Menunjang Efektivitas Produksi Pada Pabrik Saus Sambal Jalan Parak Tingga, Garegeh, Kecamatan Mandiangin Koto Selayan, Kota Bukittinggi, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengendalian kualitas produk pada pabrik saus sambal milik Bapak Suroto belum berjalan secara optimal. Bahan baku terkendala kenaikan harga setiap bulan dan faktor musiman yang menyebabkan pasokan tidak stabil. proses produksi masih tradisional tanpa SOP tertulis, dan pengemasan masih dilakukan secara visual tanpa standar takaran yang jelas. Kelima prinsip pengendalian kualitas belum diterapkan secara optimal.
2. Berdasarkan hasil analisis SPC ditemukan tiga jenis kesalahan dengan total 118 bungkus dari 500 lusin produksi perbulan. Kesalahan dominan adalah isi tidak sesuai takaran 84,7%, kemasan bocor 8,5%, dan kemasan rusak 6,8%. Faktor penyebab berdasarkan Fishbone adalah Man, Machine, Method, dan Material. Analisis control chart tidak dapat dilakukan karena tidak ada pencatatan data produksi secara berkala.
3. Berdasarkan hasil analisis TQM, empat prinsip yaitu fokul pada pelanggan, keterlibatan karyawan, perbaikan berkelanjutan, dan

komitmen manajemen belum berjalan secara optimal karena keterbatasan modal dan belum adanya SOP tertulis.

4. Efektivitas produksi belum berjalan optimal disebabkan oleh kenaikan harga bahan baku, proses produksi yang masih tradisional, serta pengendalian kualitas pengemasan yang belum maksimal.
5. Dalam persefektif islam kondisi ini perlu diperbaiki sesuai QS.Al-An'am ayat 152 tentang kewajiban menyempurnakan takaran serta prinsip Shidiq, Amarah, dan 'Adalah dalam etika produksi Islam.

B. Saran

Dari hasil penelitian dan pengamatan yang peneliti lakukan, maka dapat peneliti berikan beberapa saran antara lain :

1. Bagi pemilik usaha

   Pemilik usaha disarankan untuk membuat SOP tertulis, melakukan kalibrasi mesin pengemasan secara berkala, membuat pencatatan data produksi secara rutin, serta mencari alternatif pemasok bahan baku yang lebih stabil. Dalam perspektif Islam hendaknya mengedepankan prinsip Shidiq, Amanah, dan 'Adalah sesuai QS Al-An'am ayat 152.

2. Bagi karyawan

   Karyawan disarankan untuk meningkatkan ketelitian dalam proses pengemasan dan aktif menyampaikan kendala kepada pemilik usaha.

DAFTAR PUSTAKA

Ayu, Ida, Chintia Cahyani, I Made Pulawan, and Made Santini.(2019). "Analisis Persediaan Bahan Baku Untuk Efektivitas Dan Efesiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi Pada Usaha Industri Tempe Murnisingaraja Di Kabupaten Bandung." *Wacana Ekonomi (Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Akuntansi)* 18, no. September : 116–25.

Aziz, R Z Abdul. *Management : TAHAPAN IMPLEMENTASI TQM DAN GUGUS KENDALI MUTU*, 2019.

Badan POM.(2014) *Produk Pangan Untuk Industri Rumah Tangga : Saus Cabai*. *Bpom*.

Faridatul. (2016)"Analisa Pengendalian Kualitas Produk Tahu Dalam Perspektif Ekonomi Islam." *Universum* 10, no. 2 : 165–76.

Fathur, Indrawati.(2023) "Pengaruh Penerapan Total Quality Management Terhadap Kinerja Operasional." *Jurnal Management Risiko Dan Keuangan* 2, no. 3 : 1–19.

Febi, Aceng. (2023)"Analisis Penerapan Cost of Quality Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pada Perusahaan Humble Project Tasikmalaya." *MANABIS: Jurnal Manajemen Dan Bisnis* 2, no. 2 : 129–35. https://doi.org/10.54259/manabis.v2i2.1699.

Isyanto, Agus Yuniawan, Rian Kurnia, Benidzar M. Andrie, and Lidya Nur Amalia. "Abdimas Galuh." *Abdimas Galuh* 6, no. 2 (2024): 2225–31.

Konomi, P Ertumbuhan E, D I I Ndonesia, Syahidah Amalia, Asep Yusup, Encang Kadarisman, and Aso Sukarso.(2023) "ANALISIS PENGARUH SEKTOR INDUSTRI PANGAN TERHADAP." *Jurnal Ilmu Ekonomi* 1, no. 2723–2212 : 31–41.

Lestari, Feby Ayu, and Nining Purwatmini.(2021) "Pengendalian Kualitas Produk Tekstil Menggunakan Metoda DMAIC." *Jurnal Ecodemica: Jurnal*

Ekonomi, Manajemen, Dan Bisnis 5, no. 1 : 79–85. https://doi.org/10.31294/jeco.v5i1.9233.

Lupitasari, I., S. P. Lestari, and B. Barlian.(2023) "Pengaruh Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UMKM Warung Ohay Di Tasikmalaya." *Jurnal Nuansa: Publikasi Ilmu Manajemen Dan Ekonomi Syariah* 1, no. 3 : 265–84.

M Turmudi.(2017) "PRODUKSI DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM." *Jurnalnasional.Ump.Ac.Id* 3, no. 2 : 77.

Muarif, Samsul.(2025) "Pengaruh Biaya Bahan Baku Dan Pengendalian Biaya Produksi Terhadap Hasil Produksi Studi Kasus Pada Empat Serangkai Mandiri Produk Surpet Sayida." *JURNAL EKONOMI DAN BISNIS* 27, no. 1 : 1–23.

Muharam, Wifky, and Euis Soliha.(2017) "Kualitas Produk, Citra Merek, Persepesi Harga Dan Keputusan Pembelian Konsumen Honda Mobilio." *Manajemen Dan Bisnis* 3, no. 2 : 755–62.

Niken Lestari dan Sulis Setianingsih.(2019) "Analisis Produksi Dalam Persfektif Eokonomi Islam (Studi Terhadap Produsen Genteng Di Muktisari, Kebumen, Jawa Tengah)." *Jurnal Labatila* 3, no. 2 : 204–22.

Ningrum, Harini Fajar.(2020) "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Menggunakan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada PT Difa Kreasi." *Jurnal Bisnisman : Riset Bisnis Dan Manajemen* 1, no. 2 : 61–75. https://doi.org/10.52005/bisnisman.v1i2.14.

Nugroho, Ndro,Muhammad, Andung. (2023). "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Gula Dan Biaya Kualitas Dalam Menunjang Efektivitas Produksi." *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan* 2, no. 2 : 72–81. https://doi.org/10.55826/tmit.v2i2.100.

Nurkholiq, Adita, Saryono Oyon, and Iwan Setiawan.(2019) "Pengendalian

Kualitas (Quality Control) Dalam Meningkatkan Kualitas Produk." *Jurnal Ilmu Menejemen* 6 : 393–99.

Pabendon, Tharsisius, Serlin Serang, and Stie Jambatan Bulan.(2023. "Pengaruh Implementasi Total Quality Management (TQM) Terhadap Efesiensi Produksi Pada Industri Makanan Di Indonesia: Sebuah Leteratur." *Management Studies and Entrepreneurship Journal* 4, no. 3 : 3234–41. http://journal.yrpipku.com/index.php/msej.

Pratama, Aiza Yudha, Miftahol Arifin, Fikra Titan Syifa, Famila Dwi Winati, and Gladi Pawestri Utami.(2024). "Implementasi Internet of Things (IoT) Pada Proses Produksi Dage Tradisional Masyarakat Desa Untuk Menjaga Konsistensi Kualitas Produk." *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)* 5, no. 3 : 949–60. https://doi.org/10.37339/jurpikat.v5i3.1870.

Prayoga, Ferdi, and Andis Febrian.(2024) "Pengaruh Promosi Dan Strategi Penjualan Terhadap Perkembangan Usaha Pakaian Toko Jaya Makmur Pasar Aur Kota Bukittinggi Menurut Persfektif Bisnis Syariah." *Of Management and Sharia Business* 2, no. 1 : 47–57.

Putri, Yunita, Akram Akram, and Widia Astuti.(2022) "Pengaruh Biaya Kualitas Terhadap Produk Rusak (Studi Kasus Pada Toko Kue Sari Rasa Lombok)." *Bursa : Jurnal Ekonomi Dan Bisnis* 1, no. 3 : 171–80. https://doi.org/10.59086/jeb.v1i3.138.

QS.Al-An'am Ayat 152, n.d.

Ramadhani, Novi Annisah, Amanah Septa Utami, and Tuwandi Juniarto.(2026) "Analisis Statistical Process Control (SPC) Dalam Mengendalikan Tingkat Kecacatan Produk Tahu (Studi Kasus : UMKM Tahu Kamboja)." *Integrasi Jurnal Ilmiah Teknik Industri* 11, no. 01 : 77.

Ratnaningtyas, Endah Marendah.(2023) *Matedologi Penelitian Kualitatif*. Sigli Pidie: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.

Renata Aulia Zahra, Navita Agraeni, Shinta Nabila Hendriana, and Lina Marlina.(2025). “Produksi Dalam Ekonomi Islam: Antara Kebutuhan Dan Tanggung Jawab Sosial.” *Jurnal Pajak Dan Analisis Ekonomi Syariah* 2, no. 4 : 35–41. https://doi.org/10.61132/jpaes.v2i4.1581.

Sen, Vin, Sunarji Harahap, Elidawati, and Thomas Sumasan Goh.(2022). “Analisis Pengendalian Biaya Kualotas Dalam Menunjang Efektivitas Produksi Pada PT.Galatta Lestarindo.” *Journal of Economic, Business and Accounting Volume* 6, no. 2597 (2022): 441–56.

Siska, Yulia, Rahmi Rahmi, Zulhelmi Zulhelmi, and Sandra Dewi.(2025) “Strategi Petani Kakao Dalam Meningkatkan Produksi Dari Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus: Kecamatan Padang Gelugur, Kabupaten Pasaman).” *ISTIKHLAF: Jurnal Ekonomi, Perbankan Dan Manajemen Syariah* 7, no. 2 : 181. https://doi.org/10.51311/istikhlaf.v7i2.1040.

Sitohang, Waldeshan.(2023) “Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Kopi Robusta Special Menggunakan Metode Statistical Process Control Dan Root Couse Analysis Pada UD Tanpak Sidikalang.” *Jurnal ARTI : Aplikasi Rancangan Teknik Industri* 18, no. 1 : 1–8.

Sugiyono.(2019) *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Ke-2. Bandung: Alfabeta.

Sulistijowati, Rieny, Merdiyanti K Ali, and Sutianto Pratama Suherman.(2022) “Karakteristik Kimia Dan Total Bakteri Saus Sambal Dari Serbuk Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Asap.” *Jambura Fish Processing Journal* 4, no. 1 : 37–45. https://doi.org/10.37905/jfpj.v4i1.12526.

Supardi, and Agus Dharmanto.(2020) “Analisis Statistical Quality Control Pada Pengendalian Kualitas Produk Kuliner.” *Scientific Journal of Management Faculty of Economics* 6, no. 2 : 199–210.

Tahir, Hasni Ria Asysyfa, and Suharto. (2023).“Analisa Pengendalian Kualitas Dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control (SQC).”

Malikussaleh Industrial Engineering Journal 2, no. 1 : 29–36.

Wardah, Siti, Suharto Suharto, and Rizka Lestari.(2022). "Analisis Pengendalian Kualitas Proses Produksi Produk Nata De Coco Dengan Metode Statistic Quality Control (Sqc)." *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri* 9, no. 2 : 165–75. https://doi.org/10.24853/jisi.9.2.165-175.

Wirawati, Sri Mukti.(2019) "Analisis Pengendalian Kualitas Kemasan Botol Plastik Dengan Metode Statistical Process Control (SPC) Di PT.Sinar Sosro KPB Pandeglang." *Jurnal InTent* 2, no. 1 : 94–102.

Yolanda Amarta, Yoga, and Hazimah Hazimah.(2021). "Pengendalian Kualitas Produk Dengan Menggunakan Statistical Processing Control (SPC) Pada PT Teknologi,".

LAMPIRAN











