

PENGENDALIAN KUALITAS BERAS PADA PROSES PRODUKSI DI UD SRI REJEKI

Putra Al Pauzi¹, Diah Ayu Septi Fauji², Poniran Yudho Leksono³

^{1),2),3)} Universitas Nusantara PGRI Kediri, Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.76, Mojoroto, Kota Kediri, Jawa Timur

putraalpauzi199@gmail.com

Informasi Artikel

Tanggal Masuk : 01/07/2023

Tanggal Revisi : 12/07/2023

Tanggal Diterima : 17/07/2023

Abstract

This study aims to determine the quality control carried out by the company UD SRI REJEKI which is engaged in manufacturing rice production. This research type on the object. With this methodology the researcher tries to provide a solution to the problem by collecting data in the field, compiling and analyzing data regarding the operational management of quality control in the rice production at UD SRI REJEKI. The focus of this research is (1) How is the concept of quality control in the rice production process at UD SRI REJEKI (2) Quality control factors in the rice production process at UD SRI REJEKI (3) Quality control measures in the rice production process at UD SRI REJEKI. The findings of this study are (1) UD SRI REJEKI performs quality control in the production process with the aim of meeting prederermined standards. Existing company standards are made as internal company decision based on owner standards, and owners adjust their standards to those set by the government or registered companies. (2) there are several factors that influence quality control in the rice production process at UD SRI REJEKI, namely workers/operators, raw materials machines. Based on the conclusions of this research, it is recommended : (1) companies must prepare SOPS and always implement them during production activities. According to observations, the SOP made by the company is not supported by written work instructions, making it difficult to understand. (2) For the company's managers in quality control in the production process must pay attention to factors.

Keywords : Control, Quality, Production

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian kualitas yang dilakukan oleh perusahaan UD SRI REJEKI yang bergerak di bidang manufaktur produksi beras. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian study kasus pada obyek. Dengan metodologi ini peneliti berusaha memberikan pemecahan masalah dengan mengumpulkan data yang ada dilapangan, Menyusun, serta menganalisis data mengenai manajemen operasional pengendalian kualitas pada proses produksi beras di UD SRI REJEKI. Fokus penelitian ini adalah (1) Bagaimana Konsep Pengendalian Kualitas Pada Proses Produksi Beras Di UD Sri Rejeki. (2) Faktor-faktor Pengendalian Kualitas Pada Proses Produksi Beras Di UD Sri Rejeki (3) Langkah-langkah Pengendalian Kualitas Pada Proses Produksi Beras Di UD Sri Rejeki. Temuan hasil penelitian ini adalah (1) UD Sri Rejeki melakukan quality control pada proses produksi dengan tujuan untuk memenuhi standar yang telah ditetapkan. Standar perusahaan yang ada dijadikan sebagai keputusan internal perusahaan berdasarkan standar pemilik, dan pemilik menyesuaikan standar mereka dengan yang ditetapkan oleh pemerintah atau perusahaan yang terdaftar. (2) Ada beberapa faktor - faktor yang mempengaruhi pengendalian kualitas pada proses produksi beras di UD Sri Rejeki yaitu Tenaga kerja/operator, bahan baku, mesin. Berdasarkan kesimpulan hasil penelitian ini, direkomendasikan: (1) Perusahaan harus menyusun SOP dan selalu menerapkan saat kegiatan produksi. Menurut pengamatan, SOP yang dibuat oleh perusahaan tidak didukung dengan instruksi kerja tertulis, sehingga sulit untuk dipahami. (2) Bagi pihak manajer perusahaan dalam pengendalian kualitas pada proses produksi harus memperhatikan faktor.

Kata Kunci : Pengendalian, Kualitas, Produksi

PENDAHULUAN

Kabupaten Kediri memiliki potensi di bidang pertanian khususnya padi. Prospek produksi beras yang sangat menguntungkan ini mendorong berkembangnya industri penggilingan padi di Kabupaten Kediri dan memicu persaingan terkait hasil produksi dan kualitas produk.

Di Kabupaten Kediri, usaha penggilingan padi yang menghasilkan beras berkembang pesat. Banyaknya perusahaan yang memproduksi beras akan menimbulkan persaingan dalam industri beras dan memungkinkan setiap produsen beras meningkatkan produktivitas untuk menghasilkan produk beras dengan kualitas dan harga yang telah ditentukan. Oleh karena itu, peran departemen produksi dalam perusahaan sangat penting, karena berkaitan dengan kapasitas produksi perusahaan dan daya saing yang menentukan kelangsungan hidup perusahaan.

Perusahaan penggilingan padi adalah perusahaan manufaktur yang melakukan proses produksi untuk menghasilkan produk beras kemasan premium. Proses produksi dimulai dengan input berupa faktor-faktor atau sumber daya produksi, dan input tersebut akan diubah menjadi output berupa barang atau jasa melalui metode tertentu. Selama pelaksanaan proses produksi, perusahaan akan berusaha untuk memantau kelancaran proses produksi, dan mencapai hasil produksi yang sesuai dengan rencana dari segi kuantitas dan kualitas. Kelancaran pelaksanaan proses produksi tidak hanya bergantung pada sistem produksi yang ada di perusahaan, tetapi juga pada pengendalian kualitas proses produksi di dalam perusahaan.

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang penggilingan padi di Kabupaten Kediri adalah UD SRI REJEKI. Perusahaan berlokasi di Desa Pehwetan Rt. 05 Rw.02 Kec. Papar Kab. Kediri. Perusahaan yang berdiri pada tahun 2012 ini masih eksis hingga saat ini. Produk beras yang diproduksi oleh UD SRI REJEKI ini. Dalam hal ini, UD SRI REJEKI menyediakan berbagai produk beras berdasarkan kualitas yang dibutuhkan konsumen.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan Teknik analisis studi kasus. Tempat penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini berada di perusahaan UD SRI REJEKI yang beralamat di Desa Pehwetan RT.05 Rw.02 Kec.Papar Kab. Kediri. Penelitian ini berlangsung selama 3 bulan dimulai dari bulan Maret hingga Mei tahun 2022.

Dalam sebuah penelitian sumber data juga sebagai objek vital dalam sebuah penelitian, dimana jika didapati kesalahan dalam menggunakan serta memahami sumber data, data yang didapat juga akan menyimpang dari hasil penelitian yang diharapkan. Adapun sumber data terbagi dalam dua jenis diantaranya : sumber data primer dimana sumber data ini diperoleh langsung pada objek penelitian yaitu dari wawancara pada pemilik serta karyawan pada perusahaan UD SRI REJEKI. data sekunder yaitu data yang diperoleh dari UD SRI REJEKI Kediri

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi: (1) Sumber tertulis Mengamati sumber data, bahan yang menjadi tambahan berasal dari sumber tertulis yang dibagi dari sumber buku, majalah ilmiah, dokumen pribadi, serta dokumen perusahaan UD SRI REJEKI (2) foto Foto dapat menghasilkan data secara deskriptif, dimana keberadaan foto cukup berharga dari hasil potretnya dapat digunakan untuk meneliti dan menyusuri segi-segi subyektif, hingga hasilnya dapat dianalisis secara induktif.

Perusahaan telah mengklasifikasikan kualitas produk berasnya dalam hal optimalisasi produksi dan pemenuhan kebutuhan pelanggan. Ada 3 pilihan produk yang dikeluarkan perusahaan yaitu beras premium dan beras standart. Tidak semua proses produksi yang dilakukan perusahaan berjalan sesuai rencana. Terkadang dalam proses produksi ada kendala yang

Pemilik menginginkan kualitas produksi beras yang lebih baik. Pemilik menetapkan standar hasil dan penyusutan gabah, dari gabah kering panen (GKP) hingga gabah kering giling (GKG) hingga produk akhir, masing- masing sebesar 62% dan 38%. Pemilik juga menentukan bahwa beras yang dihasilkan adalah 45%~55% beras premium dan beras standart. Perusahaan menetapkan standar ini selama setiap proses produksi sehingga produk yang dihasilkan memenuhi tujuan produksi dan persentase kualitas yang dipersyaratkan. Namun dalam pelaksanaan masih terjadi kendala transformasi produksi adalah material, cuaca dan sumber daya manusia serta kurangnya mesin dan peralatan

Standar kualitas beras UD SRI REJEKI disesuaikan dengan standar perusahaan dan permintaan konsumen. Namun kebutuhan kualitas yang diinginkan perusahaan tidak semuanya dapat tercapai karena permasalahan pada bahan baku yang dibeli, proses penggilingan, keterampilan karyawan dalam proses produksi, dan adanya penyusutan.

Pengendalian yang di lakukan di UD SRI REJEKI sangat erat kaitannya dengan kualitas produksi yang pada akhirnya akan berdampak pada peningkatan output perusahaan. Hal ini membuat kontrol kualitas yang dilakukan lebih efektif.

Memperoleh output yang tinggi dan menjamin kualitas yang dibutuhkan oleh perusahaan dan konsumen. Oleh karena itu, melalui pengendalian dari tahap input hingga output dan pasca produksi dapat dilakukan pengendalian yang efektif.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Reduksi Data Pengendalian Tahap Input

Wawancara	Reduksi	Penyajian Data	Analisis Data	Kesimpulan
<p>Q : Apa saja bahan untuk memproduksi beras?</p> <p>A. : Dalam memproduksi Beras, hanya ada satu bahan baku yang kami gunakan, yaitu gabah saja.</p>	<p>Bahan baku untuk produksi beras</p>	<p>Bahan yang digunakan untuk memproduksi beras hanya berupa gabah</p>	<p>Apabila dilihat dari hasil wawancara maka ketersediaan bahan baku sudah teruji pengendalian kualitasnya sesuai dengan teori yang dilakukan oleh (Gunawan, (2014) dalam (Fadilah et al., 2019)Pengendalian kualitas adalah kegiatan yang terpadu dalam perusahaan guna menjaga dan mempertahankan kualitas produk dengan harapan serta standart yang diinginkan.</p>	<p>pada tahap bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan sudah cukup baik dari segi pemilihan bahan baku meski kualitas dan kuantitas hasil panen berfluktuasi. Namun pengendalian yang dilakukan dengan mengambil langsung bahan baku gabah dari petani maka kualitas nya bisa teruji serta mampu menyiasati pengendalian stok bahan baku gabah agar dapat memenuhi permintaan konsumen.</p>
<p>Q : Bagaimana standar bahan yang digunakan untuk memproduksi beras?</p> <p>A : Perusahaan Menerapkan Standart Gabah Yang Langsung Dibeli Dari Petani Dengan Kualitas Baik Serta Layak Untuk Diproduksi sesuai harga yang ada dipasaran</p>	<p>Kaitan kualitas bahan baku beras</p>	<p>Standart kualitas bahan baku yang digunakan perusahaan langsung diambil dari petani yang sudah teruji kualitasnya</p>	<p>(Gunawan, (2014) dalam (Fadilah et al., 2019)Pengendalian kualitas adalah kegiatan yang terpadu dalam perusahaan guna menjaga dan mempertahankan kualitas produk dengan harapan serta standart yang diinginkan.</p>	<p>Namun pengendalian yang dilakukan dengan mengambil langsung bahan baku gabah dari petani maka kualitas nya bisa teruji serta mampu menyiasati pengendalian stok bahan baku gabah agar dapat memenuhi permintaan konsumen.</p>
<p>Q : Bagaimana perusahaan memenuhi persediaan bahan?</p> <p>A : seandainya perusahaan kekurangan stok maka perusahaan mencari gabah diluaran, sehingga tidak hanya mengandalkan petani lokal yang akan menjual hasil panennya ke perusahaan</p>	<p>Solusi persediaan stok gabah</p>	<p>Jika perusahaan kekurangan stok maka perusahaan mencari gabah yang ada diluaran selain dari petani langsung</p>	<p>Apabila dilihat dari hasil wawancara maka struktur organisasi dan pencarian karyawan yang dilakukan perusahaan sudah sesuai dengan teori</p>	<p>Pengendalian yang dilakukan perusahaan pada tenaga kerja cukup baik. Perusahaan memiliki organisasi yang terstruktur serta memberlakukan persyaratan khusus pada tenaga kerja bulanan sedangkan</p>
<p>Q : Bagaimana kegiatan pengelolaan perusahaan atau mengenai struktur organisasi?</p> <p>A : Struktur organisasi yang berlaku di perusahaan ini, hanya pemilik, ada manajer, kepala produksi, sekretaris</p>	<p>Struktur organisasi perusahaan</p>	<p>Struktur organisasi yang ada dipusahaan terdiri dari pemilik,manajer,kepala produksi,sektaris,bendahara,asisten kepala</p>	<p>Apabila dilihat dari hasil wawancara maka struktur organisasi dan pencarian karyawan yang dilakukan perusahaan sudah sesuai dengan teori</p>	<p>Pengendalian yang dilakukan perusahaan pada tenaga kerja cukup baik. Perusahaan memiliki organisasi yang terstruktur serta memberlakukan persyaratan khusus pada tenaga kerja bulanan sedangkan</p>

	gabung sama bendahara, ada asisten kepala produksi dan bagian bahan, yang lain ya karyawan saja, karyawan bulanan sama karyawan harian.		produksi,dan bagian bahan	yang dilakukan oleh (Gesi et al., 2019), yang menyatakan bahwa “Manajemen memiliki pengertian sebagai sebuah proses perencanaan, pengorganisasia, pengarahan, dan pengendalian penggunaan sumber daya untuk mencapai tujuan kinerja.”	pada tenaga kerja harian tidak. Perusahaan memberikan pelatihan kerja atau praktek langsung di lapangan. Namun perusahaan kurang pada pembagian tenaga kerja dan menerapkan SOP, sehingga masih terdapat tenaga kerja yang melakukan kesalahan.
Q	: Apakah ada persyaratan khusus untuk bekerja di sini?	Syarat ketentuan pekerja	Syarat yang berlaku bagi pekerja yaitu persyaratan khusus sesuai bidangnya serta mampu memenuhi sop dari perusahaan		
A	: Persyaratan khusus sesuai dengan bidang masing-masing serta mampu bekerja dengan sop yang telah ditetapkan perusahaan hanya itu saja				
Q	: Apakah ada karyawan yang membuat kesalahan dan bagaimana menanganinya?	Penanganan masalah karyawan	Jika ada karyawan yang melakukan kesalahan dalam pekerjaan maka asisten manajer dan bagian lain yang menegurnya		
A	: kadang ada saja karyawan yang membuat kesalahan dengan melanggar SOP lalu saya suruh asisten manajer bagian lainnya untuk menegur.				
Q	: Apa saja mesin atau peralatan yang dibutuhkan untuk proses produksi?	Peralatan proses produksi	Untuk memproduksi beras dibutuhkan mesin serta peralatan seperti serokan, tester kadar air, elevator, separator, husker, polishe, karung,	Apabila dilihat dari hasil wawancara makan peralatan dan mesin yang digunakan perusahaan sudah sesuai dengan teori Menurut Assauri (2008:35) dalam (Kusnakhin & Senastra, 2019) terdapat salah satu fungsi	Peralatan dan mesin yang cukup lengkap dan modern menjadikan proses produksi langsung sekali jalan serta pengendalian yang dilakukan perusahaan sudah dilakukan dengan baik dan efektif karena dengan melakukan pengendalian pengecekan dengan
A	: Ada serokan, ada tester kadar air, ada elevator, ada shifter, ada separator, ada husker, ada polishe, karung, benang. Semua itu rakit jadi satu mesin, jadi produksinya satu proses sekali jalan yang dipunya perusahaan.				

<p>Q : Apa ada masalah pada mesin dan perlatan dan jika ada apa pengendalian yang dilakukan?</p> <p>A : Kadang ada saja kerusakan pada mesin lalu untuk pengendaliannya pertama dicek dulu sebelum menyalakan mesin apakah ada indikasi kerusakan atau tidak jika ada indikasi kerusakan maka akan segera dilakukan perbaikan oleh bagian maintenance sebelum melakukan proses produksi.</p>	<p>Penanganan masalah kerusakan mesin</p>	<p>benang. Sehingga proses produksi bisa langsung sekali jalan Pengendalian yang dilakukan pada saat memulai menyalakan mesin yaitu dengan mengecek bagian-bagian mesin apakah terjadi indikasi kerusakan, jika ada maka akan dilakukan perbaikan oleh maintenance sebelum dilakukannya proses produksi berlangsung</p>	<p>terpenting dalam fungsi produksi yaitu Proses pengolahan, merupakan metode atau teknik yang dipakai untuk pengolahan masukan (inputs). Proses produksi merupakan suatu aktivitas terkait peralatan, sebagai akibatnya masukan atau input bisa diolah sebagai keluaran yang berupa barang atau jasa, yang akhirnya bisa dijual pada pelanggan untuk mencapai target laba yang diinginkan</p>	<p>segera melakukan perbaikan mesin yang rusak sebelum melakukan produksi perusahaan akan mendapatkan kelancaran dalam proses produksi sehingga mendapatkan target yang telah ditentukan.</p>
--	---	---	--	---

Wawancara	Reduksi	Penyajian Data	Analisis Data	Kesimpulan
<p>A : Apa saja bahan untuk memproduksi beras?</p> <p>Q : Dalam memproduksi Beras, hanya ada satu bahan baku yang kami gunakan, yaitu gabah saja.</p>	<p>Bahan baku untuk produksi beras</p>	<p>Bahan yang digunakan untuk memproduksi beras hanya berupa gabah</p>	<p>Apabila dilihat dari hasil wawancara maka ketersediaan bahan baku sudah teruji pengendalian kualitasnya sesuai dengan teori yang dilakukan oleh (Gunawan, (2014) dalam (Fadilah et al.,</p>	<p>Pada tahap bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan sudah cukup baik dari segi pemilihan bahan baku meski kualitas dan kuantitas hasil panen berfluktuasi. Namun pengendalian yang dilakuan dengan mengambil langsung</p>

	Wawancara	Reduksi	Penyajian Data	Analisis Data	Kesimpulan
Q	: Bagaimana standar bahan yang digunakan untuk memproduksi beras?	Kaitan kualitas bahan baku beras	Standart kualitas bahan baku yang digunakan perusahaan langsung diambil dari petani yang sudah teruji kualitasnya	2019) Pengendalian kualitas adalah kegiatan yang terpadu dalam perusahaan guna menjaga dan mempertahankan kualitas produk dengan harapan serta standart yang diinginkan.	bahan baku gabah dari petani maka kualitas nya bisa teruji serta mampu menyiasati pengendalian stok bahan baku gabah agar dapat memenuhi permintaan konsumen.
A	: Perusahaan menerapkan standart gabah yang langsung dibeli dari petani dengan kualitas baik serta layak untuk diproduksi sesuai harga yang ada dipasaran				
Q	: Bagaimana perusahaan memenuhi persediaan bahan?	Solusi persediaan stok gabah	Jika perusahaan kekurangan stok maka perusahaan mencari gabah yang ada diluaran selain dari petani langsung		
A	: seandainya perusahaan kekurangan stok maka perusahaan mencari gabah diluaran, sehingga tidak hanya mengandalkan petani lokal yang akan menjual hasil panennya ke perusahaan				
Q	: Bagaimana kegiatan pengelolaan perusahaan atau mengenai struktur organisasi?	Struktur organisasi perusahaan	Struktur organisasi yang ada diperusahaan terdiri dari pemilik, manajer, kepala produksi, sekertaris, bendahara, asisten kepala produksi, dan bagian bahan	Apabila dilihat dari hasil wawancara maka struktur organisasi dan pencarian karyawan yang dilakukan perusahaan sudah sesuai dengan teori yang dilakukan oleh (Gesi et al., 2019), yang menyatakan bahwa "Manajemen memiliki pengertian sebagai sebuah proses	Pengendalian yang dilakukan perusahaan pada tenaga kerja cukup baik. Perusahaan memiliki organisasi yang terstruktur serta memberlakukan persyaratan khusus pada tenaga kerja bulanan sedangkan pada tenaga kerja harian tidak. Perusahaan memberikan pelatihan kerja atau praktek
A	: Struktur organisasi yang berlaku di perusahaan ini, hanya pemilik, ada manajer, kepala produksi, sekertaris				

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ditemukan bahwa :

Konsep pengendalian kualitas Perusahaan penggilingan padi UD Sri Rejeki melakukan kontrol kualitas pada proses produksi untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi yang memenuhi tujuan perusahaan. Kualitas beras sangat penting bagi perusahaan untuk memenuhi permintaan konsumen. UD Sri Rejeki melakukan quality control pada proses produksi dengan tujuan untuk memenuhi standar yang telah ditetapkan. Standar perusahaan yang ada dijadikan sebagai keputusan internal perusahaan berdasarkan standar pemilik, dan pemilik menyesuaikan standar mereka dengan yang ditetapkan oleh pemerintah atau perusahaan yang terdaftar.

Ada beberapa faktor - faktor yang mempengaruhi pengendalian kualitas pada proses produksi beras di UD Sri Rejeki yang pertama yaitu faktor tenaga kerja/operator, dengan menerapkan pelatihan kerja atau praktek langsung di lapangan sehingga karyawan akan mampu menerapkan keahliannya yang diperoleh dari pelatihan kerja yang dilakukan perusahaan sehingga akan meminimalisir terjadinya kesalahan dalam melakukan proses produksi selama masih menerapkan SOP yang telah dibuat. Namun perusahaan kurang pada pembagian tenaga kerja dan menerapkan SOP, sehingga masih terdapat tenaga kerja yang melakukan kesalahan. yang kedua yaitu faktor bahan baku perusahaan melakukan pemilihan bahan baku dengan membeli langsung dari petani sehingga bahan baku yang diperoleh sudah teruji kualitasnya meski kuantitas hasil panen berfluktuasi. Namun dengan pengendalian ini, perusahaan masih dapat memenuhi permintaan konsumen. dan yang ketiga yaitu faktor mesin, perusahaan UD Sri Rejeki melakukan pengecekan mesin sebelum melakukan proses produksi. dengan pengecekan ini maka akan memberikan kelancaran serta akan mempermudah perbaikan mesin apabila terjadi indikasi kerusakan sehingga akan memperoleh target hasil produksi yang maksimal.

Langkah-langkah Pengendalian yang dilakukan perusahaan dengan Mengontrol kualitas proses produksi, termasuk alur proses transformasi produksi, termasuk input, proses dan output, dan mengacu pada rencana standar yang dirumuskan sebelumnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa output dari alur produksi menghasilkan produk beras dengan bentuk dan warna yang berbeda. Kontrol yang dilakukan oleh pemilik membagi produk beras menjadi tiga jenis kualitas beras. Hal ini dilakukan untuk memaksimalkan penjualan. UD Sri Rejeki melakukan kontrol kualitas secara keseluruhan. dengan cukup baik.

Pengendalian input dilakukan dengan menentukan standar kualitas produk beras. Pengendalian proses lebih memperhatikan setiap tahapan proses produksi dengan menggunakan faktor produksi tersendiri. Perusahaan menggunakan standar instruksi kerja (SOP) saat melakukan proses produksi. Pedoman tersebut kurang diterapkan oleh karyawan, sehingga terkadang tidak optimal saat dijalankan di lapangan. Metode pengendalian kualitas proses produksi yang dilakukan pada tahap proses produksi saling berkaitan dengan tahap selanjutnya.

Kontrol kualitas proses produksi beras UD Sri Rejeki telah berjalan dengan sangat baik. Perusahaan telah berhasil mengklasifikasikan kualitas beras untuk memaksimalkan penjualan, meningkatkan produksi, dan meminimalkan penyusutan akibat penyimpangan dalam proses produksi. Dari data produksi tahunan, terdapat tren positif.

Implikasi

Implikasi teoritis

Sesuai dengan hasil penelitian, bahwa dengan adanya pengendalian kualitas pada proses produksi beras di UD Sri Rejeki sangat di perlukan dalam upaya meningkatkan kualitas mutu beras terhadap kepuasan konsumen, melalui pengendalian pada tahap input, pengendalian pada tahap proses hingga dengan pengendalian pada tahap output untuk mendapatkan produk yang baik, dengan melakukn SOP yang dibuat perusahaan sehingga pelaksanaan dilapangan berjalan dengan maksimal sesuai dengan bagian masing-masing sehingga karyawan bisa fokus menyelesaikan tugasnya. Dan menghasilkan produk dengan kualitas yang yang diharapkan oleh perusahaan.

Implikasi praktis

Hasil penelitian ini dapat memberikan bahan masukan bagi perusahaan tentang pengendalian kualitas pada proses produksi. Perusahaan lain bisa menerapkan pengendalian kualitas yang dilakukan UD Sri Rejeki dalam menjalankan usahanya.

Rekomendasi

Pengendalian kualitas proses produksi perusahaan sebelumnya dapat sepenuhnya dimaksimalkan, karena masih ada beberapa area yang perlu ditingkatkan untuk permasalahan yang muncul. Dalam kegiatan

produksi. Peneliti memberikan beberapa rekomendasi berdasarkan permasalahan yang terjadi di lapangan, agar perusahaan dapat mencapai kualitas output yang diharapkan perusahaan

Perusahaan harus menyusun SOP dan selalu menerapkan saat kegiatan produksi. Menurut pengamatan, SOP yang dibuat oleh perusahaan tidak didukung dengan instruksi kerja tertulis, sehingga sulit untuk dipahami

Bagi pihak manajer perusahaan dalam pengendalian kualitas pada proses produksi harus memperhatikan faktor dan langkah-langkah pengendalian kualitas bahan baku, tenaga kerja dan proses produksi agar kualitas produk yang dihasilkan semakin baik dan dapat meningkatkan pendapatan UD Sri Rejeki Desa Pehwetan Kecamatan apar Kabupaten Kediri.

DAFTAR RUJUKAN

- [1] Artaya, I. P. (2018). The Concept of Operations and Production Management. In *The Basics of Operation Management and Production (Issue February)*. Narotama University Press.
- [2] BAROROH, R. N. (2019). Pengendalian Kualitas Proses Produksi Beras Pada UD. Sumber Rejeki Sejati Jember. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/90049>
- [3] ELYAS, R., & HANDAYANI, W. (2020). Statistical Process Control (Spc) Untuk Pengendalian Kualitas Produk Mebel Di Ud. Ihtiar Jaya. *Bisma: Jurnal Manajemen*, 6(1), 50–58. <https://doi.org/10.23887/bjm.v6i1.24415>
- [4] Ezah, W. (2019). Analis Upaya Badan Penyelenggara Jaminan Sosial (BPJS) Ketenagakerjaan Kantor Wilayah I Riau Dalam Meningkatkan Kepesertaan Tenaga Kerja Informal di Kota Pekanbaru. *Ayaa*, 8(5), 55.
- [5] Fadilah, N., Hastari, S., & RatnaPudyaningsih, A. (2019). Pengendalian Kualitas Produk Sebagai Upaya Mengontrol Tingkat Kerusakan. *Eksis*, 11(2), 1–14.
- [6] Gesi, B., Laan, R., & Lamaya, F. (2019). Manajemen Dan Eksekutif. *Jurnal Manajemen*, 3(2), 51–66.
- [7] Heizer & Render, (2015). *Manajemen Operasi: Manajemen. Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*. New Jersey: Pearson.
- [8] Hidayat, I. (2021). Produksi: Telaah Pemikiran Muhammad Abdul Mannan Dalam Ekonomi Islam (Studi Kasus Produksi Garam Rakyat Madura). *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 230. <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1666>
- [9] Kusnakhin, F., & Senastra, M. I. (2019). Pemeriksaan Operasional Terhadap Aktivitas Produksi Percetakan Koran Pikiran Rakyat Untuk Meningkatkan Efektivitas dan Efisiensi Aktivitas Produksi. *Jurnal Akuntansi Maranatha*, 11(1), 127–145. <https://doi.org/10.28932/jam.v11i1.1546>
- [10] Lahu, E. P., & Sumarauw, J. S. . (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado Analysis of Raw Material Inventory Control To Minimize Inventory Cost on Dunkin Donuts Manado. *Analisis Pengendalian... 4175 Jurnal EMBA*, 5(3), 4175–4184. <http://kbbi.web.id/optimal>.
- [11] Maharani, D., & Rosilawati. (2018). Pengaruh Pengawasan Dan Pengendalian Terhadap Peningkatan Motivasi Kerja Pegawai Di Kantor Kecamatan Serang Kota Serang. *ECo-Buss*, 1(2), 51–58. <https://doi.org/https://doi.org/10.32877/eb.v1i2.44>
- [12] Moleong, L. J. 2017. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT REMAJA ROSDAKARYA
- [13] Nawawi. 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Gajah Mada Yogyakarta.
- [14] Pratidina, G. E., Santoso, H., & Prastawa, H. (2018). Perancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal di UD Kerupuk Ikan Tenggiri Dua Ikan Jepara. *Industrial Engineering Online Journal*, 7(4).
- [15] Prawirosentono, Suyadi, 2007, *Filosofi Baru Tentang Mutu Terpadu*. Edisi 2. Jakarta: Bumi Aksara.
- [16] Prihatiningrum, R. R. Y., Rahmawati, E., & Arianti, M. S. (2020). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Menggunakan Statistical Quality Control (Sqc) Pada. *Bisnis Dan Pembangunan*, 9(2), 1–13.
- [17] Safitri, A. (2018). *Studi Manajemen Layanan Makanan Institusi Pondok Pesantren Darul Aman Makassar*. Universitas Islam Negeri ALAUDDIN Makasar, 1–44.
- [18] Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D*. Bandung: CV Alfabeta
- [19] Utami, S., & Djamal, A. H. (2018). IMPLEMENTASI PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK XX KAPLET PADA PROSES PENGEMASAN PRIMER DENGAN PENERAPAN KONSEP PDCA. *Jisi - Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 5(2), 103–109.

- [20] Wanget, D. T. W., Jan, A. H., & Pondaag, J. J. (2018). Evaluasi Manajemen Operasional Tenaga Kerja Non-Medis Dengan Menggunakan Pendekatan Total Quality Management Di Rumah Sakit Gmim Kalooran Amurang. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 6(4), 3573–3582.
- [21] Wirawati, S. M. (2019). Analisis pengendalian kualitas kemasan botol plastik dengan metode Statistical Process Control (SPC) di PT. Sinar Sosro KPB Pandeglang. *Jurnal Intent*, 2(1), 94–102.
- [22] Yani, A., & Hanafi, I. (2020). Pengaruh Penerapan Sistem Enterprise Resources Planning DanPengendalian Kualitas Terhadap Efisiensi Waktu PembayaranPada Pt Indonesia Power Unit Pembangkitan Jasa PembangkitanPriok. 9(1), 1–11.