



## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Perkembangan pengolahan produk agribisnis di Indonesia dewasa ini cukup pesat. Hal ini ditandai dengan semakin banyaknya perusahaan industri yang bergerak dibidang agribisnis. Pengolahan produk agribisnis dengan memberikan nilai tambah terhadap semua hasil *output*-nya menjadikan agribisnis produk unggulan.

Pengolahan produk agribisnis harus diiringi dengan pemanfaatan semua sumber daya yang tersedia seoptimal mungkin yang didukung dengan kegiatan operasi proses produksi.

Kegiatan operasi merupakan bagian dari kegiatan organisasi yang melakukan proses transformasi *input* (masukan) sampai menjadi *output* (keluaran). Masukan berupa semua sumberdaya yang diperlukan (material, peralatan, modal) untuk menghasilkan suatu *output* berupa barang jadi. Dalam melakukan proses transformasi, pihak manajemen harus dapat memanfaatkan semua sumber daya yang ada seoptimal mungkin sehingga menghasilkan *output* yang optimal dan berkualitas.

Salah satu industri agribisnis adalah industri yang memproduksi makanan olahan yang berasal dari daging, misalnya sosis dan *burger*. Sosis dan *burger* merupakan makanan olahan yang mulai disukai oleh masyarakat Indonesia. Karena mudah diolah, rasanya enak, bergizi dan harganya tidak terlalu mahal.

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor  
MB-IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PT. Kemang Food Industries adalah perusahaan manufaktur yang memproduksi makanan olahan yang berasal dari daging seperti sosis dan *burger*. Seiring dengan perkembangan teknologi, saat ini banyak bermunculan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam industri makanan olahan yang sejenis dengan PT. Kemang Food Industries. Karena itu, dalam menghadapi persaingan dalam industri makanan olahan yang sangat kompetitif baik lokal maupun global, PT. Kemang *Food Industries* harus dapat mempertahankan kualitas produknya. Suatu perusahaan dapat bertahan dipasar jika mutu produk yang dihasilkan dapat memenuhi kepuasan semua pemakainya.

Salah satu cara untuk menjaga mutu produk adalah dengan mengurangi *rework* yang terjadi pada saat proses produksi. Berdasarkan data hasil produksi selama 3 (tiga) tahun yaitu data produksi tahun 1997 sampai tahun 1999, banyaknya *rework* untuk produk sosis dan *burger* yang terjadi di PT. Kemang Food Industries dapat dilihat pada Tabel 1.

*Rework* terjadi dapat dikurangi dengan jalan melakukan penanganan produk mulai dari bahan baku sampai produk jadi dengan baik. Karena itu diperlukan perbaikan kualitas dengan pengendalian mutu dalam pengolahan produk jadi.

Perbaikan kualitas dilakukan secara terus menerus dengan mencakup keseluruhan sistem industri diawali dari kedatangan material sampai kepada konsumen.

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

©Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor  
MB-IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Tabel 1. Data Bulanan Jumlah Produksi dan Rework Sosis dan Burger Tahun 1997 Sampai Tahun 1999

Nomor	Bulan/Tahun	Sosis		Burger	
		Produksi (Kg)	Rework (Kg)	Produksi (Kg)	Rework (Kg)
1	Januari 1997	69507	283.050	17941	251.95
2	Februari	61977	196.050	16466	161.20
3	Maret	60542	397.350	11474	243.95
4	April	64890	454.250	12304	162.75
5	Mei	68091	498.650	13831	206.00
6	Juni	64516	370.400	14279	161.15
7	Juli	77730	571.450	14540	244.14
8	Agustus	60474	426.700	12924	505.10
9	September	60624	466.700	13097	353.50
10	Oktober	62624	466.900	14279	346.60
11	November	60210	326.100	12201	461.00
12	Desember	54471	448.900	12305	565.25
13	Januari 1998	53196	879.300	12994	1586.50
14	Februari	32058	224.300	8002	496.30
15	Maret	34604	596.150	9629	822.94
16	April	44133	486.700	11675	915.85
17	Mei	31989	696.550	8424	1214.45
18	Juni	37458	716.270	8458	888.95
19	Juli	62319	893.950	14828	1894.35
20	Januari 1999	47310	0.000	9696	797.55
21	Februari	57765	810.250	8096	784.15
22	Maret	54477	813.300	11534	1094.00
23	April	53003	118.350	8904	696.75
24	Mei	41137	566.000	10490	706.80
25	Juni	34323	566.100	10618	779.40
26	Juli	31946	1693.700	69420	479.60
27	Oktober	42065	517.300	8409	600.45
28	November	45130	503.450	12164	791.74
29	Desember	54046	1100.750	16471	1215.13

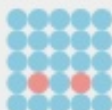
Sumber : Departemen Produksi PT. Kemang Food Industries (1997-1999).

Dengan adanya perbaikan kualitas terus menerus dapat meminimasi penyimpangan-penyimpangan yang terjadi selama sistem produksi berlangsung dan dapat menggunakan semua sumber daya yang ada dengan efisien sehingga perusahaan dapat berproduksi optimal.

Salah satu strategi dalam membangun sistem kualitas modern adalah berorientasi pada strategi pencegahan (*strategy of prevention*) dan bukan berfokus pada upaya untuk mendeteksi kerusakan saja.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
 a. Penguipaan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
 b. Penguipaan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
 2. Dilarang mengumarkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta dilindungi Undang-Undang



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
 Institut Pertanian Bogor  
**MB-IPB**





Kualitas melalui inspeksi saja tidak cukup dan hal itu terlalu mahal.

Meskipun tetap menjadi persyaratan untuk melakukan beberapa inspeksi singkat atau audit terhadap produk akhir, tetapi usaha kualitas dari perusahaan seharusnya lebih difokuskan pada tindakan pencegahan sebelum terjadi kerusakan dengan jalan melaksanakan sesuatu aktivitas. Dengan melaksanakan prinsip ini, usaha peningkatan kualitas akan mampu mengurangi biaya produksi.

Usaha penerapan pengendalian kualitas dalam rangka usaha perbaikan sistem produksi secara terus menerus di PT. Kemang *Food Industries* menjadikan topik pada penelitian yang akan dikaji dalam peladikarya ini dengan judul ***Analisis Pengendalian Mutu Produk Sosis dan Burger di PT. Kemang Food Industries.***

## 2. Identifikasi Masalah

Proses produksi dilakukan di PT. Kemang Food Industries, dimulai dari penanganan pengolahan bahan baku berupa daging segar. Dalam penanganan pengolahan bahan baku menjadi bahan setengah jadi sering terjadi *loss process*. Dan pada saat proses produksi, pihak manajemen ingin mengetahui apakah dalam proses produksi yang berlangsung sudah menggunakan bahan baku seoptimal mungkin.

Oleh karena itu, penanganan jalannya proses produksi mulai dari pengolahan bahan baku sampai menjadi produk jadi diperlukan kontrol mutu untuk mengendalikan terjadinya *loss process* seminimum mungkin pada proses pengolahan bahan baku dan pengoptimalan penggunaan bahan baku pada proses produksi. Metoda yang digunakan dalam





pengontrolan mutu adalah dengan *statistical process control*. Dengan menggunakan *statistical process control* dapat diketahui faktor dominan yang mempengaruhi terjadinya *rework*, mengidentifikasi penyebab-penyebab *rework*, sehingga dapat di peroleh solusi/pemecahan untuk mencegah *rework* dan dapat menentukan standarisasi toleransi terjadinya *rework* produk sosis dan *burger* di PT. Kemang Food Industries.

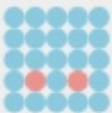
### 1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

- a. Tahapan-tahapan apa saja yang dilakukan dalam pemrosesan bahan baku sampai menjadi produk jadi?
- b. Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya *rework* produk pada sistem produksi.
- c. Mengetahui besarnya standar toleransi/batas kendali terjadinya *rework* yang ditetapkan oleh perusahaan untuk terjadi pada proses produksi yang dilaksanakan oleh PT. Kemang Food Industries?
- d. Upaya apa yang dilakukan untuk mengurangi terjadinya *loss process* pada pemrosesan bahan baku dan mengurangi *rework* produk pada saat proses produksi?

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



MB-IPB  
Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor



#### 1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan umum penelitian adalah untuk mengkaji pengendalian mutu dengan menggunakan metode *statistical process control* untuk bahan baku sampai menjadi produk jadi di PT. Kemang Food Industries. Tujuan khusus yang ingin dicapai adalah :

- a. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk sosis dan *burger* PT. Kemang Food Industries.
- b. Mengevaluasi faktor-faktor penyebab terjadinya penurunan kualitas sehingga menyebabkan *rework* pada produk sosis dan *burger*.
- c. Memberikan alternatif perbaikan yang dapat dilakukan perusahaan untuk mengurangi *rework* yang terjadi.

#### 1.5. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa saran untuk PT. Kemang Food Industries agar dapat berproduksi secara lebih optimal dengan mengurangi terjadinya *rework* dan sekaligus meningkatkan kualitas produk. Sedangkan bagi peneliti, merupakan peluang untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang didapatkan selama menjalani proses belajar dalam pemecahan kasus di perusahaan.

#### 1.6. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup pada penelitian yang dilakukan di PT. Kemang Food Industries dibatasi pada kelompok produk sosis dan kelompok produk *burger*. Hal ini dikarenakan produk sosis dan *burger* merupakan produk andalan PT. Kemang Food Industries. Analisis yang dilakukan dibatasi

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milk IPB



MB-IPB  
Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

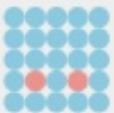


hanya untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk sosis dan *burger* dan mengevaluasi faktor-faktor penyebab terjadinya penurunan kualitas sehingga menyebabkan *rework*.

Penelitian ini juga hanya dibatasi sampai pada tahapan pemberian alternatif solusi/pemecahan masalah, sedangkan implementasi diserahkan kepada pihak manajemen PT. Kemang Food Industries.

© Hak Cipta Milik IPB

Hak cipta dilindungi Undang-Undang



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor

MB-IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.