

---

## **ANALISIS PENERAPAN PENGENDALIAN MUTU DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK PADA PT. JAKARANA TAMA MEDAN**

**Sri Hayunita Kaban<sup>1</sup>, Sahnun Rangkuti<sup>2</sup>, Riri Yesfri Ivan**

<sup>1</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Dharmawangsa

E-mail: [srinita.kaban@gmail.com](mailto:srinita.kaban@gmail.com) [sahnunrangkuti@dharmawangsa.ac.id](mailto:sahnunrangkuti@dharmawangsa.ac.id)

[ririyesfriivan@dharmawangsa.ac.id](mailto:ririyesfriivan@dharmawangsa.ac.id)

---

### **Article History:**

Received: 15 Maret 2023

Revised: 14 Mei 2023

Accepted: 03 Juni 2023

**Keywords:** Pengendalian Mutu dan Kualitas Produk.

**Abstract:** Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan pengendalian mutu dalam meningkatkan kualitas produk yang ada pada PT. Jakarana Tama Medan, untuk mengetahui yang menjadi kendala penerapan pengendalian mutu dalam meningkatkan kualitas produk yang ada pada PT. Jakarana Tama Medan dan untuk mengetahui solusi kendala penerapan pengendalian mutu dalam meningkatkan kualitas produk yang ada pada PT. Jakarana Tama Medan. Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini yaitu dengan wawancara, observasi dan studi dokumentasi, sedangkan teknik analisis yang digunakan yaitu analisis deskriptif. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa tahap proses produksi mie instan pada PT. Jakarana Tama Medan antara lain; penuangan tepung ke mesin screw conveyor, mixing, roll sheeting dan slitting, steaming, frying, cooling dan packing. Selain itu bahan-bahan yang digunakan PT. Jakarana Tama Medan untuk memproduksi mie instan yaitu: tepung terigu, tepung tapioka, dan air alkali (air, garam dapur, ingredient lainnya dan pewarna) serta untuk mendapatkan kualitas mie yang bagus, PT. Jakarana Tama Medan melakukan pengendalian mutu bahan baku tepung dan bahan-bahan tambahan. Selanjutnya konsistensi mutu produk mie instan PT. Jakarana Tama Medan terjaga dengan penerapan sistem manajemen mutu ISO 9001 : 2000, Sistem Jaminan Halal dan SNI.

---

## **PENDAHULUAN**

Mie merupakan jenis makanan yang sudah begitu akrab bagi sebagian besar lidah orang Indonesia, bahkan dunia. Makanan yang banyak mengandung karbohidrat ini menggantikan fungsi nasi sebagai makanan pokok. Tekstur mie yang kenyal, dapat menyenangkan, dan cara memasaknya yang praktis membuat makanan ini banyak digemari. Meskipun bukan makanan asli Indonesia, bisa dibilang mie sudah menjadi makanan pokok kedua bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Keragaman jenis mie dengan berbagai variasi cara memasaknya

menjadikan mie tetap memiliki banyak peminat. Mie dapat dimasak dengan dicampur berbagai bahan tambahan sehingga menjadi lebih variatif dan tidak membosankan.

Pengendalian mutu merupakan salah satu teknik yang perlu dilakukan mulai dari sebelum proses produksi berjalan, pada saat proses produksi, hingga proses produksi berakhir dengan menghasilkan produk akhir. Pengendalian mutu dilakukan agar dapat menghasilkan produk berupa barang atau jasa yang sesuai dengan standar yang diinginkan dan direncanakan, serta memperbaiki kualitas produk yang belum sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dan sebisa mungkin mempertahankan kualitas yang sesuai. Menurut Rudi Prihantono (2012:85) yang menjelaskan bahwa “Pengendalian mutu/kualitas adalah suatu sistem kendali yang efektif untuk mengkoordinasikan usaha-usaha penjaminan kualitas dan perbaikan mutu dari kelompok dalam organisasi produksi sehingga diperoleh suatu produksi yang sangat ekonomis serta dapat memuaskan kebutuhan konsumen”.

Lebih lanjut Heizer dan Render (2019: 92) yang menjelaskan bahwa “Pengendalian mutu (*quality control*) adalah keseluruhan rangkaian kegiatan yang terpadu secara efektif dan dapat digunakan untuk mengembangkan, melestarikan, meningkatkan kualitas dari berbagai usaha (berupa barang maupun jasa) seekonomis mungkin dan sekaligus memenuhi kepuasan”. Berikut beberapa tujuan adanya pengendalian mutu pada sebuah menurut Sofyan Assauri (2018:210) adalah :

1. Agar barang hasil produksi dapat mencapai standar kualitas yang telah ditetapkan.
2. Mengusahakan agar biaya inspeksi dapat menjadi sekecil mungkin.
3. Mengusahakan agar biaya desain dari produk dan proses dengan menggunakan kualitas produksi tertentu dapat menjadi sekecil mungkin.
4. Mengusahakan agar biaya produksi dapat menjadi serendah mungkin.

Menurut Gitosudarmo (2018: 56) langkah-langkah yang sering digunakan dalam analisis dan solusi masalah kualitas yaitu:

1. Memahami kebutuhan peningkatan mutu
2. Menyatakan masalah kualitas yang ada
3. Mengevaluasi penyebab utama
4. Merencanakan solusi atas masalah
5. Melaksanakan perbaikan
6. Meneliti hasil perbaikan
7. Menstandarisasikan solusi terhadap masalah
8. Memecahkan masalah selanjutnya

Menurut Aulia Ishak (2014:45), “produk dikatakan berkualitas apabila produk tersebut mempunyai kecocokan penggunaan bagi dirinya. Kualitas adalah barang atau jasa yang dapat menaikkan status pemakai”. Ada juga yang mengatakan barang atau jasa yang memberikan manfaat pada pemakai (*measure of utility and usefulness*). Menurut Indra Iman dan Siswandi (2019: 102), “kualitas barang atau jasa dapat berkenaan dengan keandalan, ketahanan, waktu yang tepat, penampilannya, integritasnya, kemurniannya, individualitasnya atau kombinasi dari berbagai faktor tersebut”.

Kualitas produk merupakan keseluruhan corak dan karakteristik memuaskan pelanggan baik secara langsung maupun tidak langsung. Menurut Fandy Tjiptono (2014:75) indikator dari kualitas produk adalah sebagai berikut :

1. Kinerja
2. Fitur
3. Keandalan
4. Kesesuaian
5. Daya tahan
6. Kemampuan pelayanan
7. Estetika
8. Persepsi terhadap kualitas

Selain itu menurut Sofyan Assauri (2018: 12) bahwa indikator dari kualitas produk terdiri dari:

1. Kegunaan
2. Daya tahan
3. Memenuhi kebutuhan
4. Memiliki keistimewaan
5. Karakteristik tertentu.

Produk dan jasa yang bermutu secara strategis penting bagi perusahaan. Mutu dari produk suatu perusahaan, harga yang ditetapkan oleh perusahaan, dan pemasokan barang yang membuat produk itu tersedia bagi konsumen merupakan faktor yang menentukan permintaan. Dan untuk mengetahui apakah pengendalian mutu yang ada di perusahaan sudah baik atau belum dalam penerapannya maka dapat diketahui dengan penerapan alat ukur atau indikator yang telah disebutkan.

### **METODE**

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian ini dilakukan di PT. Jakarana Tama Medan yang beralamat di Jl. Raya Medan –Tj. Morawa Km 9,5 Medan, Sumatera Utara 20149 dan bergerak dibidang produksi mie instan merek GAGA Mie 100. Informan penelitian yang berwenang dengan kegiatan Sistem Waralaba Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Pada PT. Indomarco Prismatama Tanjung Morawa adalah: Bapak Suprpto Lubis selaku Supervisor Produksi, Bapak Dedy Dermawan selaku Manager Produksi, Bapak Ridwan Nasution selaku Supervisor Pemasaran, Bapak Iskandar Batubara selaku Staf Pergudangan PT. Jakarana Tama Medan. Teknik pengumpulan data yang dipergunakan dalam penelitian yang digunakan adalah Studi dokumentasi, Observasi, Wawancara

---

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Sistem Waralaba pada PT.Indomarco Prismatama

#### Pembuatan Produk Gaga Mie Instan PT. Jakarana Tama Medan

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer di Asia, khususnya Asia Timur dan Asia Tenggara. Menurut catatan sejarah, mie dibuat pertama kali di daratan Cina sekitar 2000 tahun yang lalu pada masa pemerintahan Dinasti Han. Dari Cina, mie berkembang dan menyebar ke Jepang, Korea, Taiwan, dan negaranegara di Asia Tenggara termasuk Indonesia. Di Benua Eropa, mie mulai dikenal setelah Marcopolo berkunjung ke Cina dan membawa ole-ole mie. Selanjutnya, mie berubah menjadi pasta di Eropa, seperti yang dikenal saat ini.

Dalam Standar Nasional (SNI) nomor 33511994, mie instan didefinisikan sebagai produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan, berbentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih paling lama 4 menit. Mie instan umumnya dikenal sebagai *ramen*. Mie ini dibuat dengan penambahan beberapa proses setelah diperoleh mie segar. Tahaptahap tersebut adalah pengukusan, pembentukan, dan pengeringan. Kadar air mie instan umumnya mencapai 5% 8% sehingga memiliki daya simpan yang lama.

Berdasarkan proses pengeringan, dikenal dua macam mie pengeringan dengan cara menggoreng menghasilkan mie instan (*instant atau fried noodle*), sedangkan pengeringan dengan udara panas disebut mie kering (*dried noodle*). Mie instan mampu menyerap minyak hingga 20% selama penggorengan (dalam proses pembuatan mie) sehingga mie instan memiliki keunggulan rasa dibanding mie jenis lain. Namun demikian, mie instan diisyaratkan agar pada saat perebusan tidak ada minyak yang terlepas ke dalam air dan hasilnya mie harus cukup kompak dan permukaannya tidak lengket.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Suprpto Lubis selaku Supervisor Produksi PT. Jakarana Tama Medan diketahui bahwa bahan pembuatan Produk Gaga Mie Instan yaitu sebagai berikut:

**Pertanyaan 1:** *Apa saja yang menjadi bahan-bahan utama pembuatan produk Gaga Mie Instan pada PT. Jakarana Tama Medan?*

**Jawaban Bapak Suprpto Lubis selaku Supervisor Produksi PT. Jakarana Tama Medan:**

Bahan-bahan yang digunakan pada proses pembuatan mie instan antara lain : tepung terigu, tepung mocaf, air, garam, soda abu dan cmc (*carboxyl methyl cellulose*). Bahan-bahan pembantu yang digunakan pada proses pembuatan mie instan, antara lain : tepung tapioka dan minyak goreng. Bahan-bahan yang digunakan pada proses pembuatan mie instan antara lain : tepung terigu, tepung mocaf, air, garam, soda abu dan cmc (*carboxyl methyl cellulose*). Bahan-bahan pembantu yang digunakan pada proses pembuatan mie instan, antara lain : tepung tapioka dan minyak goreng. Bahan-bahan yang digunakan untuk proses analisa antara lain : kertas saring, heksana, tablet, H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pekat, akuades, NaOH 45%, indikator pp, indikator *methyl red*, H<sub>3</sub>BO<sub>3</sub> 3% dan HCl 0.1 N.

Tabel 1. Syarat Mutu Tepung Terigu Berdasarkan SNI 0137511995

No.	Kriteria mutu	Satuan	Persyaratan		
			Jenis A	Jenis B	Jenis C
1.	Keadaan				
1.1	Bentuk	-	Serbuk halus	Serbuk halus	Serbuk halus
1.2	Bau	-	Normal	Normal	Normal
1.3	Rasa	-	Normal	Normal	Normal
1.4	Warna	-	Normal	Normal	Normal
2	Benda asing	-	Tidak boleh ada	Tidak boleh ada	Tidak boleh ada
3.	Serangga	-	Tidak boleh ada	Tidak boleh ada	Tidak boleh ada
4.	Jenis pati lain	-	Tidak boleh ada	Tidak boleh ada	Tidak boleh ada
5.	Kehalusan (lolos ayakan 100 mesh)	-	Min 95	Min 95	Min 95
6.	Air	% b/b	Mak 14	Mak 14	Mak 14
7.	Abu	% b/b	Maks 06	Maks 06	Maks 06
8.	Protein (Nx5,7)	% b/b	Maks 12	10-11	8-9
9.	Serat kasar	% b/b	Maks 0,4	maks 0,4	maks 0,4
10.	Keasaman (dihitung sebagai asam laktat)	% b/b	Maks 0,4	maks 0,4	maks 0,4
11.	Cemaran logam				
11.1	Timbal(Pb)	g/kg	Maks 0,1	Maks 0,1	Maks 0,1
11.2	Tembaga(Cu)	g/kg	Maks 0,1	Maks 0,1	Maks 0,1
11.3	Seng (Zn)	g/kg	Maks 40,0	Maks 40,0	Maks 40,0
11.4	Raksa(Hg)	g/kg	Maks 0,05	Maks 0,05	Maks 0,05
12	Cemaran arsen	g/kg	Maks 0,5	Maks 0,5	Maks 0,5
13	Cemaran mikroba				
13.1	Angka lempeng total	koloni/kg	10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup>	10 <sup>6</sup>
13.2	E. colli	APM/g	10	10	10
13.3	Kapang	Koloni/g	10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup>

Sumber: PT. Jakarana Tama Medan, 2022.

### Proses Pembuatan Gaga Mie Instan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Dedy Dermawan selaku Manager Produksi PT. Jakarana Tama Medan berkaitan dengan tahapan proses pembuatan Gaga Mie Instan yaitu sebagai berikut:

**Pertanyaan 2:** Bagaimana tahapan proses pembuatan Gaga Mie Instan secara ringkas yang ada pada PT. Jakarana Tama Medan Pak?

**Jawaban Dedy Dermawan selaku Manager Produksi PT. Jakarana Tama Medan:**

a. Tahapan pembuatan Gaga Mie Instan terdiri dari tahap pencampuran (*mixing*), pembentukan lembaran (*roll-sheeting*), pembentukan untaian mie (*slitting*), pemotongan dan pelipatan (*cutting and folding*), pengukusan (*steaming*), penggorengan (*frying*), pendinginan (*cooling*) serta pengemasan (*packing*) (Anonim, 2008).

b. Tahap pencampuran bertujuan agar hidrasi tepung dengan air berlangsung secara merata dan menarik serat-serat *gluten*. Untuk mendapatkan adonan yang baik harus diperhatikan jumlah penambahan air (28–38%), waktu pengadukan (1525 menit), dan suhu adonan (24–40°C). Proses *roll-pressing/roll-sheeting* (pembentukan lembaran) bertujuan untuk menghaluskan serat-serat *gluten* dan membuat lembaran adonan. Pasta yang dipress sebaiknya tidak bersuhu rendah yaitu kurang dari 25°C, karena pada suhu tersebut menyebabkan lembaran pasta pecah-pecah dan kasar. Mutu lembaran pasta yang demikian akan menghasilkan mie yang mudah patah. Tebal akhir pasta sekitar 1,2–2 mm.

Di akhir proses pembentukan lembaran, lembar adonan yang tipis dipotong memanjang selebar 1–2 mm dengan roll pemotong mie, dan selanjutnya dipotong melintang pada panjang tertentu, sehingga dalam keadaan kering menghasilkan berat standar.

c. Setelah pembentukan Gaga Mie Instan dilakukan proses pengukusan. Pada proses ini terjadi gelatinisasi pati dan koagulasi gluten sehingga dengan terjadinya dehidrasi air dari gluten akan menyebabkan timbulnya kekenyalan mie. Hal ini disebabkan oleh putusya ikatan hidrogen, sehingga rantai ikatan kompleks pati dan gluten lebih rapat. Pada waktu sebelum dikukus, ikatan bersifat lunak dan fleksibel, tetapi setelah dikukus menjadi keras dan kuat.

d. Pengukusan dengan pemanasan akan mengakibatkan perombakan struktur pati dan penurunan integritas granula sehingga terjadi gelatinisasi. Secara alami senyawa pati bersifat tidak larut dalam air tetapi menyerap air 1530%. Dengan peningkatan suhu, ikatan H antara molekul amilosa dan molekul air cenderung lepas. Molekul air pada tingkat energi lebih tinggi dapat memperlemah struktur pati dan secara bertingkat terjadi hidrolisis molekul pati. Selama mengembang granula pati melepaskan amilosa dan beberapa molekul amilopektin yang mempunyai derajat polimerisasi lebih kecil dan meninggalkan granula secara difusi.

e. Pengeringan adalah pengurangan sejumlah massa air dari suatu bahan. Pengeringan merupakan proses penting dalam produksi pertanian yang bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi produk, mengawetkan produk selama penyimpanan, memantapkan kualitas seperti *flavor*, nilai nutrisi serta mengurangi volume produk.

### **Pengendalian Mutu yang Diterapkan pada PT. Jakarana Tama Medan**

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Iskandar Batubara selaku Staf Pergudangan PT. Jakarana Tama Medan berkaitan kualitas akhir produk Gaga Mie Instan yaitu sebagai berikut:

**Pertanyaan 3:** *Bagaimana pengendalian mutu bahan baku yang dilakukan pada PT. Jakarana Tama Medan Pak?*

**Jawaban Bapak Iskandar Batubara selaku Staf Pergudangan PT. Jakarana Tama Medan:**

Pengendalian mutu bahan baku sangat penting dilakukan karena bahan baku yang digunakan harus sesuai dengan mutu yang direncanakan. Hal ini perlu diamati sejak rencana pembelian bahan baku, penerimaan bahan baku di gudang, penyimpanan bahan baku di gudang, sampai dengan saat bahan baku tersebut akan digunakan. Mutu bahan baku sangat mempengaruhi hasil akhir dari produk yang dibuat. Bahan baku dengan mutu yang baik akan menghasilkan produk baik dan sebaliknya jika mutu bahan baku buruk akan menghasilkan produk buruk.



**Pertanyaan 4:** *Bagaimana pengendalian mutu selama proses produksi mie Gaga yang dilakukan pada PT. Jakarana Tama Medan Pak?*

**Jawaban Bapak Iskandar Batubara selaku Staf Pergudangan PT. Jakarana Tama Medan:**

Pengendalian kualitas produk merupakan usaha untuk meminimalisasi produk cacat dari produk yang dihasilkan perusahaan. Tanpa adanya pengendalian kualitas produk akan menimbulkan kerugian yang besar bagi perusahaan, karena penyimpangan-penyimpangan tidak diketahui sehingga perbaikan tidak bisa dilakukan dan akhirnya penyimpangan akan berkelanjutan. Sebaliknya bila pengendalian kualitas dapat dilaksanakan dengan baik maka setiap terjadi penyimpangan dapat langsung diperbaiki dan dapat digunakan untuk perbaikan proses produksi dimasa yang akan datang. Dengan demikian proses produksi yang memperhatikan kualitas produk akan menghasilkan produk yang berkualitas bebas dari kerusakan dan kecacatan, sehingga membuat harga lebih kompetitif. Bagi perusahaan yang tidak memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan akan mengalami banyak kendala dalam pemasarannya, sehingga produk kurang laku dan mengalami penurunan penjualan.

**Pertanyaan 5:** *Bagaimana pengendalian mutu selama proses produksi mie Gaga yang dilakukan pada PT. Jakarana Tama Medan Pak?*

**Jawaban Bapak Iskandar Batubara selaku Staf Pergudangan PT. Jakarana Tama Medan:**

Pengendalian kualitas produk akhir adalah kegiatan-kegiatan untuk memastikan apakah kebijaksanaan dalam hal mutu atau standar dapat tercermin dalam hasil akhir. Dengan kata lain pengendalian mutu adalah usaha mempertahankan mutu/kualitas dan barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijaksanaan pimpinan perusahaan. Pengendalian kualitas menentukan ukuran, cara dan persyaratan fungsional lain suatu produk dan merupakan manajemen untuk memperbaiki kualitas produk, mempertahankan kualitas yang sudah tinggi dan mengurangi jumlah bahan yang rusak. Dengan adanya pengawasan kualitas maka perusahaan atau produsen berusaha untuk selalu memperbaiki kualitas dengan biaya rendah yang sama/tetap bahkan untuk mencapai kualitas yang tetap dengan biaya rendah.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Ridwan Nasution selaku Supervisor Pemasaran PT. Jakarana Tama Medan berkaitan kualitas akhir produk Gaga Mie Instan yaitu sebagai berikut:

**Pertanyaan 6:** *Bagaimana kualitas akhir produk Gaga Mie Instan pada PT. Jakarana Tama Medan Pak?*

**Jawaban Bapak Ridwan Nasution selaku Supervisor Pemasaran PT. Jakarana Tama Medan:**

Berkaitan kualitas akhir produk Gaga Mie Instan yaitu bahwa produk mie instan yang dihasilkan oleh PT. Jakarana Tama Medan telah terstandarisasi secara menyeluruh, diantaranya bahan baku, parameter proses, mesin/peralatan, manpower (tenaga kerja), dan barang jadi. Standarisasi yang berlaku disemua pabrik PT. Jakarana Tama Medan telah disertifikasi oleh SGS melalui sertifikasi *International Standard Operation (ISO)*.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Suprpto Lubis selaku Supervisor Produksi PT. Jakarana Tama Medan berkaitan kualitas akhir produk Gaga Mie Instan yang telah disertifikasi oleh SGS melalui sertifikasi *International Standard Operation* (ISO) yaitu sebagai berikut:

**Pertanyaan 7:** *Apakah kualitas akhir produk Gaga Mie Instan yang telah disertifikasi oleh SGS melalui sertifikasi International Standard Operation (ISO)?*

**Jawaban Bapak Suprpto Lubis selaku Supervisor Produksi PT. Jakarana Tama Medan:**

Kualitas akhir produk Gaga Mie Instan yang telah disertifikasi oleh SGS melalui sertifikasi *International Standard Operation* (ISO) yaitu bahwa PT. Jakarana Tama Medan sudah memiliki sertifikat ISO 22000 : Keamanan Pangan dan sertifikat halal yang berlaku untuk semua produk internasional. Pada tanggal 21 Maret 1998 PT. Jakarana Tama Medan memperoleh sertifikat manajemen mutu ISO versi 9001 yang diserahkan di Jakarta pada 3 Maret 1999. Kemudian pada 5 Februari 2004 PT. Jakarana Tama Medan memperoleh sertifikasi ISO 9001:2000 (ISO 9001 versi 2000) dari badan akreditasi SGS International of Indonesia mengenai manajemen mutu yang baik untuk dapat menghasilkan barang serta produk yang baik mutunya dan sesuai standar. Hal ini ditunjukkan melalui slogan yang terdapat pada logo Indofood “*The Symbol of Quality Foods*” atau “Lambang Makanan Bermutu” yang mengandung konsekuensi hanya produk bermutulah yang dihasilkan. Ini berarti bahwa seluruh cabang PT. Jakarana Tama Medan telah bersertifikasi ISO 2000.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Ridwan Nasution selaku Supervisor Pemasaran PT. Jakarana Tama Medan diketahui bahwa pengendalian produk selama penyimpanan yaitu sebagai berikut: Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Dedy Dermawan selaku Manager Produksi PT. Jakarana Tama Medan berkaitan dengan pemenuhan persyaratan halal produk Gaga Mie Instan yaitu sebagai berikut:

**Pertanyaan 8:** *Bagaimana dengan pemenuhan persyaratan halal produk Gaga Mie Instan Pak?*

**Jawaban Bapak Dedy Dermawan selaku Manager Produksi PT. Jakarana Tama Medan:**

Berkaitan dengan pemenuhan persyaratan halal produk Gaga Mie Instan yaitu bahwa pengendalian dilakukan untuk bahan baku, proses produksi dan barang jadi, pengendalian mutu juga memperhatikan beberapa hal yaitu pemenuhan persyaratan halal dimana secara periodik dilakukan audit oleh MUI, Departemen Agama Jakarta, mulai dari *raw material* (bahan baku) sampai dengan proses produksi.



Pada bahan baku ada sertifikat masing-masing. PT. Jakarana Tama Medan memiliki tim halal sendiri untuk mengontrol persyaratan halal yang ditetapkan pabrik yang dilakukan setiap 6 bulan sekali. Sistem jaminan mutu ISO (*International Standarditation Organisation*) diterapkan di PT. Jakarana Tama Medan dan secara periodik dilakukan oleh PT. SGS ICS Indonesia. Untuk SNI dilakukan audit secara periodik oleh Departemen Perindustrian dan diambil sampel untuk dianalisa pemenuhan persyaratan SNI produk.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Ridwan Nasution selaku Supervisor Pemasaran PT. Jakarana Tama Medan diketahui bahwa pengendalian produk selama penyimpanan yaitu sebagai berikut:

**Pertanyaan 9:** *Bagaimana pengendalian produk selama penyimpanan agar tetap menjamin kualitas mutu produk Gaga Mie Instan yang baik Pak?*

**Jawaban Bapak Ridwan Nasution selaku Supervisor Pemasaran PT. Jakarana Tama Medan:**

Pengendalian produk selama penyimpanan antara lain penggunaan sistem FIFO dengan jangka waktu penyimpanan terlama kurang lebih 3 minggu, penumpukan karton maksimal 8 karton, gangguan serangga diantisipasi setiap hari pada awal shift, setelah istirahat dan sebelum karyawan pulang. Setiap minggu juga diadakan *pest control*. Pemeriksaan yang dilakukan di gudang adalah pada saat pengangkutan produk ke dalam truk dan yang harus diperhatikan adalah kebersihan, penumpukan yang rapi dan adanya terpal penutup.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Iskandar Batubara selaku Staf Pergudangan PT. Jakarana Tama Medan diketahui bahwa pengendalian kualitas mempunyai 3 (tiga) tahap pelaksanaan dalam proses produksi barang pada perusahaan yaitu sebagai berikut:

**Pertanyaan 10:** *Bagaimana pelaksanaan tahapan pengendalian kualitas dalam proses produksi barang yang ada pada perusahaan Pak?*

**Jawaban Bapak Iskandar Batubara selaku Staf Pergudangan PT. Jakarana Tama Medan:**

Berkaitan dengan pengendalian kualitas, PT. Jakarana Tama Medan mempunyai 3 (tiga) tahap pelaksanaan dalam proses produksi barang yaitu :

1. Pengendalian bahan mentah
2. Pengendalian selama proses produksi
3. Pengendalian hasil produksi akhir

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada penelitian ini, maka selanjutnya dapat disimpulkan bahwa :

Pengendalian kualitas produk telah diterapkan perusahaan untuk meminimalisasi produk cacat dari produk yang dihasilkan perusahaan, namun ternyata masih kurang

maksimal yang diindikasikan dengan terjadinya kerusakan produk yang tidak sesuai dengan kualitas produk yang ditetapkan melampaui batas yang ditetapkan.

Terdapat hubungan yang kuat antara biaya dan kualitas, untuk menjaga kualitas produk perlu ada biaya yang dikeluarkan. Biaya kualitas yang ada menyebabkan pengeluaran biaya produksi belum efisien, akibat masih terjadinya kegagalan atau cacat pada produk yang dihasilkan.

Pengendalian kualitas produk akhir telah diterapkan perusahaan untuk memastikan kebijaksanaan dalam hal mutu atau standar dapat tercermin dalam hasil akhir, dimana perusahaan berusaha untuk selalu memperbaiki kualitas dengan biaya rendah yang sama/tetap bahkan untuk mencapai kualitas yang tetap dengan biaya rendah, namun penerapan pengendalian kualitas produk akhir belum sesuai dengan ketentuan yang tercermin dari masih adanya kondisi mie instan dalam keadaan remuk dan pecah-pecah yang harus dilakukan produksi ulang dan mengakibatkan penambahan pengeluaran biaya produksi.

### DAFTAR REFERENSI

- Assauri, Sofyan. 2018. *Manajemen Pemasaran Dasar, Konsep, dan Strategi*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Gitosudarmo, Indriyo. 2018. *Pengawasan Kualitas Terpadu*. Edisi Kedua. Jakarta: Grasindo.
- Heizer, Jay dan Render, Barry. 2019. *Prinsip-prinsip Manajemen Operasi*. Edisi Pertama, Jakarta: Salemba Empat.
- Indra Iman dan Siswandi, 2019. *Aplikasi Manajemen Perusahaan*. edisi kedua. Jakarta: Penerbit Mitra Wicana Media.
- Ishak, Aulia. 2014. *Perilaku Keorganisasian (Organization Behavior)*. Edisi Ketiga. Cetakan Pertama. Bogor : Ghalia Indonesia.
- Rudi Prihantono. 2012. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Jakarta: Guna Widya.
- Tjiptono, Fandy. 2014. *Pemasaran Jasa: Prinsip, Penerapan, Penelitian*, Yogyakarta: Andi.