

## BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### A. Gambaran Obyek Penelitian

PT. Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang penyedia makanan terkemuka di Indonesia. Produk perusahaan ini terkenal dengan merek Dua Kelinci. Perjalanan perusahaan ini dimulai sejak tahun 1972 di Surabaya. Berawal dari usaha re-packing kacang garing yang berlabel “Sari Gurih” yang berlogo gambar dua kelinci. Dengan berkembangnya bisnis, pada tanggal 15 Juli 1985, didirikanlah PT. Dua Kelinci yang kini menjelma menjadi produsen kacang terkemuka di Indonesia dengan menerapkan sistem manajemen kualitas produk berstandar internasional. Usaha re-packing kacang ini yang didirikan oleh Bapak Ho Sie Ak dan Ibu Lauw Bie Giok di Pati Jawa Tengah merupakan cikal bakal tumbuhnya industri kacang garing besar di Indonesia. Selanjutnya sejak didirikannya perusahaan oleh Bapak Ali Arifin dan Bapak Hadi Sutiono merek produk pun berubah dikarenakan sebagian besar konsumen lebih suka menyebut Dua Kelinci dibandingkan dengan Sari Gurih.

Perkembangan usaha kacang ini semakin meningkat dengan pesat, sejak tahun 2000 perusahaan terus melakukan pengembangan produk dengan memproduksi varian kacang kulit, kacang berbalut tepung, serta produk makanan ringan berbahan dasar tepung. Hal ini seiring dengan pengembangan teknologi modern pada peralatan dan mesin produksi. Selanjutnya perusahaan mengembangkan produk yang berbasis pada biji-bijian atau serelia. Dengan visi “ menjadi yang terbaik di bidang food and beverage industry”, perusahaan berkomitmen untuk terus memperbaiki mutu produksi dengan menerapkan standar manajemen yang berstandar internasional, serta menjaga manajemen keamanan dan kehalalan pangan. Dengan kebijakan mutu yang diterapkan PT. Dua Kelinci yang memberikan kepuasan tertinggi kepada pelanggan, perusahaan terus melakukan inovasi-inovasi guna menjaga eksistensinya. Diantaranya melakukan *Corporate Social Responsibility* (CSR) dengan memberikan dukungan dan apresiasi kepada olahragawan nasional, santunan nak yatim piatu, dan duafa, memberikan sumbangan kepada korban bencana alam, donor darah, program penghijauan, dan beberapa kegiatan lain yang melibatkan seluruh karyawan, masyarakat, dan pemerintah.

Perusahaan ini selalu menjunjung tinggi program manajemen kualitas yang mana setiap karyawan bertanggung jawab penuh atas produk masing-masing yang kemudian dikhususkan kepada Divisi *Quality Control* (QC) atau *Quality Assurance* (QA) yang dilakukan melalui proses pengadaan bahan baku, proses produksi, hingga proses pengemasan. Dua kelinci juga menyediakan fasilitas Laboratorium Mikrobiologi, Kimia Pangan, Limbah, dan Organoleptik yang dibantu dengan tenaga-tenaga ahli di bidangnya. Selain itu, Dua Kelinci juga dibantu oleh Divisi *Research and Development* (R&D) guna menyempurnakan dan mengembangkan produk-produk demi memanjakan konsumennya dengan menggunakan mesin-mesin berteknologi modern yang dapat menjaga kualitas dan rasa. Saat ini produk Dua Kelinci tidak hanya dapat memenuhi permintaan konsumen dalam negeri saja, namun juga mampu hingga menembus pasaran internasional seperti, Australia, Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Filipina, Thailand, Hong Kong, China, Jepang, Saudi Arabia, Amerika Serikat, Kanada, Belanda, dan beberapa negara lainnya. Beberapa produk PT. Dua Kelinci antara lain Kacang Garing “Dua Kelinci”, Garlic Nut, Super Nut, Sanghai, Sukro, Tic-Tac, Krip-krip, Polongmas, Polongku, Koroku, Marningku, Lofet, Mix Nut, Sir Jus, Tortilla, dan Wafer. Guna mengembangkan bisnis pemasarannya ke pasar internasional, Dua Kelinci menggandeng klub sepakbola raksasa asal spanyol Real Madrid. Dua Kelinci menjadi sponsor resmi klub sepakbola tersebut tahun 2011 lalu.

### **1. Visi dan Misi**

#### **a. Visi**

Menjadi produsen makanan ringan paling populer di Indonesia, dan akan menjadi pelopor kesempurnaan dalam metode pengolahan makanan dan etika bisnis.

#### **b. Misi**

Untuk mencapai visi tersebut, PT Dua Kelinci terus akan berusaha untuk:

- 1) Meningkatkan daya saing dengan fokus pada kualitas, efisiensi dan perbaikan teknologi.
- 2) Bekerja secara konsisten untuk meningkatkan kinerja dan memperkuat merek perusahaan dengan memanfaatkan jaringan dan memperluas distribusi global kami.
- 3) Bersaing dalam kualitas dengan menjadi efisien dan menerapkan teknologi baru, dan tetap responsif terhadap



Struktur organisasi PT Dua Kelinci menerapkan bentuk organisasi lini dan staf. Garis kekuasaan pada organisasi lini adalah lurus kebawah dan setiap bawahan bertanggung jawab langsung kepada atasannya. Wewenang pada organisasi lini biasanya berwujud wewenang dari atasan kebawahan secara langsung. Posisi staf berfungsi untuk membantu pelaksanaan tugas perusahaan. Direktur utama perusahaan sebagai motor penggerak yang bertugas memberi motivasi dan saran. Direktur utama membawa direktur kemudian direktur membawa manajer pemasaran. Manajer financial manajer representative. Dan manajer public (factori manajer/fm). Posisi staf memiliki hak untuk menyarankan, merekomendasi atau konsultasi kepada personal lini, akan tetapi, para staf tidak memiliki wewenang memerintah personal lini, penerapan bentuk ini dimaksudkan untuk memudahkan koordinasi kerja, selain itu, supaya kebijaksanaan strategis perusahaan diturunkan dengan lancar keseluruh bagian.

### **3. Uraian Tugas Sesuai dengan Fungsi dan Jabatan Berdasarkan Struktur Organisasi**

PT. Dua Kelinci menerapkan sitem organisasi sebagai berikut :

- a. Tugas pemimpin:
  - 1) Mengambil keputusan dalam kebijaksanaan perusahaan, penentuan peraturan, pemutusan hubungan kerja, dan penentuan jam kerja.
  - 2) Mengkoordinasi semua bagian di perusahaan untuk mencapai tujuan perusahaan.
  - 3) Menerima pertanggungjawaban dari tiap kepala bagian bawahannya atas pelaksanaan tugasnya.
- b. Tugas kepala bagian produksi:
  - 1) Menentukan standar kualitas, ukuran dan kemasan yang digunakan.
  - 2) Mengatur segala kepentingann proses produksi sampai barang siap jual.
  - 3) Menerima pertanggung jawaban dari tugas yang diberikan dari sub bagian yang dipimpinnya.
- c. Tugas Kepala Bagian Pemasaran:
  - 1) Menentukan sasaran pasar dan mengambil alternatif keputusan dalam kebijaksanaan strategi pemasaran.

- 2) Menciptakan pasar dan menjalankan penjualan dengan mengkoordinasikan order dengan unsur pemasaran lainnya sesuai order yang diterima
- 3) Menerima pertanggungjawaban dari tugas yang diberikan dari sub bagian yang dibimbingnya
- 4) Bertanggungjawab kepada pimpinan
- d. Tugas Kepala Bagian Personalia dan Umum
  - 1) Mengetahui semua permasalahan yang berkaitan dengan semua karyawannya
  - 2) Berhak mengambil keputusan untuk menyelesaikan permasalahan
  - 3) Melakukan pengaturan terhadap karyawan perusahaan serta berbagai kriteria
  - 4) Menerima pertanggungjawaban dari tugas yang diberikan dari sub bagian yang dipimpinnya
  - 5) Bertanggungjawab kepada pimpinan
- e. Tugas Kepala Bagian Akuntansi dan Keuangan
  - 1) Mengetahui semua permasalahan keuangan perusahaan
  - 2) Mengkoordinasikan pekerjaan karyawan dari tugas yang diberikan dari sub bagian yang dipimpinnya
  - 3) Bertanggungjawab kepada pimpinan
- f. Tugas Mandor
 

Mengawasi kerja karyawan pada masing-masing bagian agar kerja karyawan dapat disiplin dan konsentrasi pada pekerjaannya.
- g. Tugas Pelaksana
 

Melaksanakan pekerjaannya sesuai dengan prosedur yang telah dibuat.

## B. Deskripsi Data Penelitian

### 1. Data Tentang Peran Departemen *Quality Control* PT. Dua Kelinci dalam Penjaminan Bahan Baku Berstandar Halal

Peran Departemen *Quality Control* adalah salah satu upaya perusahaan untuk menjaga kualitas produknya agar tetap bertahan dan memenangkan persaingan dalam dunia usaha. Peran Departemen *Quality Control* pada setiap perusahaan berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan dan tujuan masing-masing perusahaan. Di PT. Dua Kelinci, Departemen *Quality Control* mempunyai tugas yang berbeda-beda, untuk penanganan kedatangan bahan baku ditugaskan *Quality Control* penerimaan agro. Yang dimaksud agro adalah bahan baku hasil pertanian

yang belum melalui proses pengolahan. Berdasarkan wawancara dilapangan yang dilakukan peneliti dengan Bapak Sunardi selaku Kasi *Quality Control* penerimaan agro sebagai berikut:

*“Begini mbak, Quality Control Penerimaan Agro itu dibagi menjadi dua berdasarkan bahan baku yang di periksa, pertama yaitu Quality Control Penerimaan Agro tepung yang memeriksa kedatangan tepung terigu dan tepung tapioka, yang kedua Quality Control Penerimaan Agro biji-bijian yang memeriksa kedatangan Ose (kacang tanah kering kupas), kacang polong, kacang koro, dan jagung. Tugasnya ya memeriksa bahan baku tersebut menurut parameter standar, jika bahan baku memenuhi parameter standar, maka bahan baku diterima dan digunakan untuk proses produksi, tetapi jika tidak memenuhi standar bahan baku akan dikembalikan kepada supplier.”<sup>1</sup>*

Dengan pembagian Departemen *Quality Control* menjadi dua, PT. Dua Kelinci bermaksud untuk membagi tugas sesuai dengan karakteristik bahan baku, sehingga pengecekan parameter standar sebagai bentuk penjagaan dan pengawasan akan lebih mudah dilakukan, karena beliau menjelaskan lagi bahwa:

*“Parameter standar untuk setiap bahan baku berbeda-beda, karena bahan bakunya juga berbeda-beda, untuk lebih jelasnya, kamu langsung tanya saja ke lokasi pemeriksaan bahan baku mbak.”<sup>2</sup>*

Karena bahan baku yang berbeda, masalah yang ada juga berbeda-beda setiap bahan baku, sehingga proses pengawasannya juga berbeda. Ditambahkan lagi oleh penjelasan Ibu Dewi Marini bahwa:

*“Walaikum salam, kalau ose busuk, pecah melebihi standar, ada yang kontaminasi kutu, kepompong pas kedatangan. Kalau pecah, busuk, di excuse. Kalau hama diexcuse difumigasi, soalnya import ya harus dibeli, sudah perjanjian tapi diexcuse kebijakan manajemen.”*

---

<sup>1</sup> Sunardi, wawancara oleh penulis, 2 Maret, 2019, transkrip.

<sup>2</sup> Sunardi, wawancara oleh penulis, 2 Maret 2019, transkrip.

*Excuse itu surat yang ada tanda tangan dari senior manager PT. Dua Kelinci atau kebijakan management, dari status dimerah atau ditolak, tapi dibuatkan surat excuse, itu surat boleh dipakai”.*

Dalam penjaminan bahan baku berstandar halal di PT. Dua Kelinci, Departemen *Quality Control* penyimpanan melakukan proses fumigasi untuk menghilangkan kontaminasi hama pada bahan baku. dijelaskan Saudara Ari Wibowo bahwa:

*“Untuk membasmi hama bawaan pada bahan baku, tim kami melakukan fumigasi. Fumigasi yaitu proses pemberian racun untuk menghambat pertumbuhan hama bawaan yang ada pada bahan baku hasil pertanian. Jika ditemukan hama ketika barang baru datang, pihak PT. Dua Kelinci menghubungi supplier, kemudian supplier akan mengirim petugas fumigasi untuk melakukan fumigasi barang tersebut, karena barang yang baru datang masih tanggung jawab supplier. Petugas fumigasi yang didatangkan oleh supplier adalah karyawan PT. Sukofindo. PT. Sukofindo adalah perusahaan yang bergerak pada bidang jasa fumigasi yang telah tersertifikasi, sehingga jasanya dapat dipakai oleh perusahaan lain atau pelabuhan”.<sup>3</sup>*

Dengan pelaksanaan peran Departemen *Quality Control* dalam penjaminan bahan baku berstandar halal, hasilnya bahan baku berkualitas baik dan jarang ditemukan fatal di produksi.

Selain data berupa hasil wawancara, penulis mendapatkan data berupa dokumen *Excuse Quality*, yaitu surat yang diajukan Departemen *Quality Control* kepada *Operational Director*, surat ini dibuat untuk memberitahukan adanya bahan yang tidak sesuai standar, untuk selanjutnya diputuskan, akan digunakan atau dikembalikan ke *supplier*. Berikut ini adalah beberapa *Excuse* yang telah diajukan :

---

<sup>3</sup> Ari Wibowo, wawancara oleh penulis, 2 Maret, 2019, transkrip.

<b>EXCUSE QUALITY</b>		
Tgl	Berdasarkan hasil pengujian didapatkan hasil sebagai berikut	
10-05-19	Jenis bahan	Split Broad Beans (koro)
	Supplier	Nanjing Bonargo
	Kedatangan	1 Mei 2019
	Jumlah	21.060 kg
	Nilai	Rp. 215.560.683,00
	Hasil pengujian	Butir Berlubang 6,6% (standar 5%)
	Rencana Pemakaian	Untuk produk Koroku
	Alasan pengajuan	Keadaan koro masih fresh
	Resiko terhadap output proses setelahnya	Hasil koro masih dilakukan Coating sehingga masih memungkinkan untuk dilakukan proses produksi dengan dilakukan monitoring visual
	Monitoring terhadap	Bagian persiapan
	Pertimbangan	Disetujui oleh <i>quality control, quality assurance, quality senior manager</i>
	Diputuskan	Oke, disortir setelah goreng, 95% normal

<b>EXCUSE QUALITY</b>		
Tgl	Berdasarkan hasil pengujian didapatkan hasil sebagai berikut	
10-05-19	Jenis bahan	Groundnut (kacang tanah kering kupas)
	Supplier	Commodities India
	Kedatangan	3 Mei 2019
	Jumlah	19.990 kg
	Nilai	Rp. 286.452.102,00
	Hasil pengujian	Terdapat kepompong ulat
	Recana Pemakaian	Untuk sukro original
	Alasan pengajuan	Keadaan masih fresh, akan diklaimkan ke supplier
	Resiko terhadap output proses setelahnya	Mohon bisa dipakai lebih dulu, setelah dibuka fumigasi, berdampak tidak FIFO

	Monitoring terhadap	Bahan yang disimpan pada tempat sama
	Pertimbangan	Disetujui oleh <i>quality senior manager</i> , manajer, Tidak disetujui oleh <i>quality control, quality assurance</i>
	Diputuskan	OK, tidak ada ulat atau hama

<b><i>EXCUSE QUALITY</i></b>		
Tgl	Berdasarkan hasil pengujian didapatkan hasil sebagai berikut	
10-05-19	Jenis bahan	Groundnut (kacang tanah kering kupas)
	Supplier	Commodities India
	Kedatangan	3 Mei 2019
	Jumlah	20.060 kg
	Nilai	Rp. 290.464.437,00
	Hasil pengujian	Kurang fresh, bau apek, kepompong ulat, CPO (Timbangan per 28,35 gram) 184 biji (standar 140-160)
	Recana Pemakaian	Untuk sukro original
	Alasan pengajuan	Akan diklaimkan ke supplier
	Resiko terhadap output proses setelahnya	Mohon bisa dipakai dulu, setelah dibuka fumigasi, berdampak tidak FIFO
	Monitoring terhadap	Penerimaan
	Pertimbangan	Disetujui oleh <i>quality senior manager</i> , manajer, Tidak disetujui oleh <i>quality control, quality assurance</i>
	Diputuskan	OK, tidak ada ulat atau hama

<i>EXCUSE QUALITY</i>		
Tgl	Berdasarkan hasil pengujian didapatkan hasil sebagai berikut	
17-05-19	Jenis bahan	Bawang putih
	Supplier	Bu Yati
	Kedatangan	17 Mei 2019
	Jumlah	500 kg
	Nilai	Rp. 13.050.000,00
	Hasil pengujian	Terdapat tunas 4,4 % (standar maks 0,5 %) Terdapat layu 2,4 %
	Recana Pemakaian	Untuk Lofet dan Mixnut
	Alasan pengajuan	Kondisi stock yang ada di pasar lokal kurang lebih sama
	Resiko terhadap output proses setelahnya	Dibutuhkan tenaga sortir lebih sehingga rawan pada penurunan produktifitas dan rawan mengalami kerusakan atau penurunan kualitas selama simpan
	Monitoring terhadap	Dicek di Formula
	Pertimbangan	Disetujui oleh <i>quality control</i> , <i>quality assurance</i> , <i>quality senior manager</i> , manajer
	Diputuskan	OK, dosisnya dinaikkan, koordinasi R&D

## 2. Data tentang Tahapan-tahapan dalam Proses Penjaminan Bahan Baku Berstandar Halal yang Dilakukan Departemen *Quality Control* PT. Dua Kelinci

PT. Dua Kelinci melakukan tahapan-tahapan dalam proses penjaminan bahan baku berstandar halal secara selektif, bekerja sama dengan Departemen *Research and Development* dan laboratorium. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan beberapa responden tentang tahapan-tahapan dalam proses menjaga dan mengawasi bahan baku berstandar halal di PT. Dua Kelinci bahwa:

*“Pertama, saya ke kontainer yang memuat bahan baku ose mbak. Setelah itu mencocokkan surat jalan dari supplier dengan surat dari jembatan timbang yang berisi nomor plat kendaraan dan berat bahan baku yang ada didalamnya, kalau sudah cocok, kemudian foto kontainer untuk dokumentasi. Selanjutnya buka segel dan pengambilan sampel”.*

Pemeriksaan bahan baku diawali dengan mendatangi container yang memuat bahan baku, kemudian mencocokkan surat jalan dari *supplier* dengan surat dari jembatan timbang, nomor plat kendaraan dan berat bahan baku sudah sesuai atau belum, kalau sudah sesuai akan dilakukan pengambilan sampel. Saudara Dewi Marini menambahkan bahwa:

*“Prosesnya bahan baku diturunkan dulu, diambil 13 karung secara acak, satu dari 13 karung itu dihamparkan untuk diamati apakah ada hama berupa kutu, ulat, atau kepompong. Sisa 12 karung kan masih, dari 12 karung tersebut diambil sedikit-sedikit sebanyak 3kg untuk dikomposit atau dicampur. Setelah itu diambil 500 gram 3 kali, disortir, dibuat rata-rata, lalu membuat laporan berdasarkan parameter standar mbak”.*<sup>4</sup>

Pengambilan sampel dimulai dengan menurunkan barang, mengambil 13 karung secara acak, kemudian satu dari 13 karung dihamparkan untuk mengetahui ada atau tidak hama bawaan pada bahan baku. 12 karung sisanya diambil sedikit setiap karungnya hingga mencapai berat 3kg untuk dikomposit atau dicampur. Setelah itu diambil 500 gram sebanyak tiga kali, disortir yang jelek disisihkan, dibuat rata-rata yang baik berapa, yang jelek berapa, lalu membuat laporan berdasarkan parameter standar. Kemudian tugas *Quality Control* penyimpanan dijelaskan oleh saudara Ari Wibowo bahwa:

*“Tugasnya 1) monitoring bahan selama pnyimpanan, 2) pengecekan barang selama simpan, 3) membuat laporan yang diserahkan kepada Kepala Bagian Quality Control 4) membuat laporan bulanan”.*<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> Dewi Marini, wawancara oleh penulis, 2 Maret, 2019, transkrip.

<sup>5</sup> Ari Wibowo, wawancara oleh penulis, 2 Maret, 2019, transkrip.

Tugas dari *Quality Control* penyimpanan adalah memonitoring bahan baku selama penyimpanan, mengecek barang selama penyimpanan, membuat laporan yang diserahkan kepada Kepala Bagian *Quality Control*, dan membuat laporan bulanan.

Proses penyimpanan bahan baku erat kaitannya dengan proses fumigasi untuk membasmi hama bawaan. Ditambahkan lagi saudara Ari Wibowo mengatakan bahwa:

*“Pertama melakukan pengukuran panjang, lebar, dan tinggi barang yang akan difumigasi. Kedua, perhitungan dosis obat fumigasi (fumigan). obat yang kami pakai untuk fumigasi adalah Alumunium Pospit / Ph 3 dengan kadar 56%. Rumus perhitungannya adalah panjang x lebar x tinggi = ...m<sup>3</sup>. dosisnya 2 butir / m<sup>3</sup> obatnya seperti kapur barus. Kelebihan dari obat ini adalah tidak meninggalkan residu.”*<sup>6</sup>

*Kemudian barang ditutup dengan terpal plastik, pinggirnya dikasih sisnake (isinya pasir fungsinya untuk menindih terpal supaya gas tidak bocor). Jika gas bocor, dalam waktu 15 menit dapat menyebabkan pingsan orang yang menghirupnya, jika terlalu lama dapat menyebabkan kematian.*

*Selanjutnya peletakan obat disisi depan, belakang, kanan, kiri. Setelah itu diberi inspeksi yang berisi jenis barang, tanggal kedatangan, tonase / quantity, tanggal fumigasi, tanggal aerasi”.*

Proses fumigasi yang dimaksud adalah pemberian racun dengan dosis sesuai volume bahan baku yang terkontaminasi hama bawaan, bertujuan untuk menghambat pertumbuhan hama bawaan tersebut sehingga bahan baku dapat digunakan untuk proses produksi.

Adapun tahapan-tahapan Departemen *Quality Control* dalam penjaminan bahan baku berstandar halal di PT. Dua Kelinci adalah sebagai berikut:

- a. Pemeriksaan Ose (kacang tanah kering kupas)
  - 1) mencocokkan dokumen, mencocokkan berat muatan dan nomor plat kontainer, apakah sudah sesuai atau belum

---

<sup>6</sup> Ari Wibowo, wawancara oleh penulis, 2 Maret, 2019, transkrip.

- 2) Foto container, untuk dokumentasi
- 3) Buka segel
- 4) Pengambilan sampel barang  
 Dari satu container barang, diambil 13 karung, satu dari 13 karung tersebut diambil acak, kemudian dihamparkan untuk mengetahui adanya kontaminasi hama seperti, kutu, ulat, atau kepompong. Setelah dihamparkan, diambil kurang lebih 3kg untuk dikomposit (di campur). Setelah di komposit, diambil 500 gram tiga kali, selanjutnya disortir dan dibuat rata-rata berdasarkan parameter standarnya
- 5) Pembuatan inspeksi OK atau Tidak OK
- 6) Pemberian stempel halal jika telah lolos pengujian kualitas
- 7) Pembongkaran bahan baku
- 8) Penyimpanan bahan baku,  
 Setelah di bongkar, bahan baku akan dimasukkan ke *cool room* dengan suhu penyimpanan 12°C.  
 Berikut ini parameter standar OSE (Kacang tanah kering kupas)

PARAMETER	STANDAR
Freshness	Fresh
Smell / aroma	Normal
Insect / mold	Nihil
Roften, Germination	Maks 2%
Trash	Maks 0,5%
Split	Maks 2%
Oval seed	Maks 5%
Shirivelled	Maks 4%
Moisture	Maks 8%
CPO (Timbangan per 100 gram)	400-550 seed
Color	Red cream
Dead seed	Maks 3%
Taste	Sweet
Size	7 mm

- b. Jagung Kuning
  - 1) Buka terpal oleh sopir
  - 2) Mencocokkan surat jalan dari *supplier* tonase dan nomor plat.

3) Pengambilan sampel barang.

Dari satu container barang, diambil 13 karung, satu dari 13 karung tersebut diambil acak, kemudian dihamparkan untuk mengetahui adanya kontaminasi hama seperti, kutu, ulat, atau kepompong. Setelah dihamparkan, diambil kurang lebih 3kg untuk dikomposit (di campur). Setelah di komposit, diambil 500 gram tiga kali, selanjutnya disortir dan dibuat rata-rata berdasarkan parameter standarnya.

Berikut ini parameter standar pemeriksaan jagung kuning

MUTU	STANDAR
CPO (timbangan per 100 gram)	300-400 biji
Warna	Orange
Rasa	Manis
Bau	Normal
Hama	Tidak ada
Butir Rusak (Tidak berlubang, pecah)	Maks 10%
Jamur	Maks 5%
Warna lain	Maks 10%
Sampah / kotoran	Maks 2%
Kadar air	Maks 17%
Keadaan jagung	Fresh

- 4) Pembuatan inspeksi OK atau Tidak OK.
  - 5) Pemberian stempel halal jika telah lolos pengujian kualitas.
  - 6) Pembongkaran bahan baku.
  - 7) Penyimpanan bahan baku,
  - 8) Setelah di bongkar, bahan baku akan dimasukkan ke *cool room* dengan suhu penyimpanan 12°C.
- c. Polong kuning curah
- Polong kuning berbeda dengan barang agro lainnya karena tidak dikemas seperti yang lainnya, oleh sebab itu disebut polong kuning curah. Sekali kedatangan polong kuning curah sebanyak 25 ton. Cara pengambilan sampelnya pun berbeda. Sampel diambil secara acak sebanyak 5 titik, dari @ titik sampel sebanyak 500 gram kemudian di komposit. Setelah itu sampel yang terambil 2.500 gram dari 5 titik

sampel dari @ bagian titik sampel dibagi rata menjadi 5 bagian @ 500 gram untuk dilakukan pengecekan parameter. Setiap kedatangan wajib melampirkan hasil uji verifikasi berkala minimal 1 kali per tahun (uji aflatoksin, logam berat, dan residu pestisida).

Pembongkaran polong kuning curah langsung dari container dimasukkan ke dalam sekbin.

Berikut ini parameter standar polong kuning:

PARAMETER	STANDAR
Freshness	Fresh
Smell / aroma	No foreign smell
Insect / mold	Nihil
Color	Creamy yellow
Shiny Colors	Maks 15%
Other colors	Maks 2%
Cracked seed coats	Maks 9,5%
Shrivelled	Maks 5%
Insect damage	Maks 1,5%
Split	Maks 2,5%
Heat Damage	Maks 0,05%
Other damage / dirty	Maks 5%
Foreign material	Max 0,5%
Moisture	Maks 14%
CPO (Timbangan per 100 gram)	400-500 seed
Undersize < 5mm	Maks 3%
Oversize > 7mm	Maks 2%

- d. Tepung Tapioka
- 1) Cek kedatangan, pengecekan dilakukan di atas truk
  - 2) Diambil sampel, kemudian dibawa ke produksi untuk trial in-proses. Setelah 2 jam hasilnya jadi, dari hasil itulah ditentukan OK/tidak.
  - 3) Pengecekan tepung tapioka memiliki 3 kategori yaitu, *grade A, B, dan C.*
  - 4) Berdasarkan daya tahan penyimpanannya, tepung tapioka memiliki masa simpan yang lebih lama dibanding tepung terigu. Tepung tapioka dapat bertahan kurang lebih satu tahun, sedangkan tepung terigu belum sampai satu bulan harus sudah dilakukan

proses fumigasi untuk menghambat pertumbuhan hama bawaan seperti ulat, kutu, atau kepompong.

Berikut ini parameter standar tepung tapioka

GRADE ACUAN A	
MUTU	STANDAR
Warna	Putih
Bau / aroma	Khas tapioka
Kadar air	Maks 16%
Kebersihan	Bersih
Butiran / kehalusan	100% lolos ayakan mesh 80
Hasil goreng	
Berat Jenis	24-34
Kemekaran	M++
Kerenyahan	R++
Warna	Agak putih / normal
Rasa	Normal

GRADE ACUAN B	
MUTU	STANDAR
Warna	Putih
Bau / aroma	Khas tapioka
Kadar air	Maks 16%
Kebersihan	Bersih
Butiran / kehalusan	99,95% lolos ayakan mesh 80
Hasil goreng	
Berat Jenis	28-38
Kemekaran	M+
Kerenyahan	R+
Warna	Agak putih / normal
Rasa	Normal

GRADE ACUAN C	
MUTU	STANDAR
Warna	Putih
Bau / aroma	Khas tapioka
Kadar air	Maks 16%
Kebersihan	Bersih
Butiran / kehalusan	99,95% lolos ayakan mesh 80

Hasil goreng	
Berat Jenis	34-40
Kemekaran	Normal
Kerenyahan	Normal
Warna	Normal
Rasa	Normal

### Instruksi kerja QC penyimpanan

- 1) Monitoring bahan selama penyimpanan.
- 2) Pengecekan barang selama simpan.
- 3) Membuat laporan harian yang ditandatangani oleh Kepala Bagian QC penerimaan dan penyimpanan.
- 4) Membuat laporan bulanan.

Sebagaimana telah dijelaskan, setiap barang hasil pertanian pasti memiliki hama bawaan, tugas utama dari QC penyimpanan adalah menghambat pertumbuhan hama bawaan tersebut dengan melakukan proses fumigasi. Perlu diketahui bahwa, hama bawaan berupa telur akan menetas kurang lebih 14 hari setelah kedatangan bahan baku. Oleh karena itu, 5 hari setelah kedatangan, akan langsung difumigasi kecuali di *cool room*. Karena kepompong atau telur akan sulit berkembang biak di suhu yang dingin.

Khusus untuk tepung terigu, umur 5 hari sejak kedatangan sudah ada indikasi ulat. Padahal kebutuhan tepung terigu perusahaan sangat *massive*. Sekali kedatangan tepung terigu canting adalah sebanyak 30 ton, dan tepung terigu Fortune 22,5 ton. QC penyimpanan melakukan perhitungan estimasi pemakaian tepung rata-rata perhari dan stok tepung yang ada, setelah ditemukan hasilnya, maka sisa dari estimasi pemakaian itu akan langsung di fumigasi. Rata-rata pemakaian tepung terigu per hari untuk Divisi Kacang Oven sebanyak 1,5 ton, Divisi Biji-bijian sebanyak 3 ton, Divisi wafer 6 ton.

Langkah- langkah dalam proses fumigasi adalah sebagai berikut:

- a) Melakukan pengukuran panjang, lebar, tinggi, barang yang akan di fumigasi.
- b) Perhitungan dosis obat / fumigan.  
Obat yang dilakukan adalah Alumunium Pospit / Ph 3  
Kadar 56%  
Dosis : 2 gram Alumunium Pospit / m<sup>3</sup>

Atau 2 butir / m<sup>3</sup> karena obatnya berupa butiran seperti kapur barus.

Kelebihan dari Alumunium Pospit adalah tidak meninggalkan residu setelah proses fumigasi selesai.

- c) Barang ditutup dengan terpal plastik.
- d) Pinggirnya di beri sisnake (isinya pasir berfungsi menindih terpal plastik agar gas tidak bocor). Jika gas bocor dalam waktu kurang lebih 15 menit dapat menyebabkan orang yang menghirupnya pingsan. Jika terlalu lama dapat menyebabkan kematian.
- e) Peletakan obat disisi depan, belakang, kanan, dan kiri.
- f) Pemberian inspeksi  
Inspeksi berisi jenis barang, tanggal kedatangan, tonase atau *Quantity*, tanggal fumigasi, tanggal aerasi (pembukaan terpal plastik).
- g) Setelah 5 jam aerasi, bahan baku yang di fumigasi baru bisa di gunakan.
- h) Bahan di ayak dulu sebelum di gunakan, untuk memisahkan bahan baku dengan hama bawaan yang telah mati.

### C. Analisis Data Penelitian

#### 1. Analisis Peran Departemen *Quality Control* Dalam Penjaminan Bahan Baku Berstandar Halal Di PT. Dua Kelinci Pati

*Quality Control* atau pengendalian mutu adalah semua usaha untuk menjamin agar hasil dari pelaksanaan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan dan memuaskan konsumen. Tujuan *quality control* agar tidak terjadi barang yang tidak sesuai dengan standar mutu yang diinginkan (*second quality*) terus-menerus dan bisa mengendalikan, menyeleksi, menilai kualitas sehingga konsumen merasa puas dan perusahaan tidak rugi. Tujuan pengusaha menjalankan *quality control* untuk memperoleh keuntungan dengan cara yang fleksibel dan untuk menjamin agar pelanggan merasa puas, investasi bisa kembali, serta perusahaan mendapat keuntungan untuk jangka panjang.

Menurut Crosby, mutu berarti kesesuaian terhadap persyaratan-persyaratan. Persyaratan-persyaratan perlu dispesifikasi secara jelas sehingga semua orang tau apa yang diharapkannya. Menurut Ahyari, secara umum mutu atau kualitas adalah jumlah dari sifat-sifat produk, seperti daya tahan, kenyamanan pemakaian, daya guna dan lain sebagainya. Mutu

atau kualitas selalu diidentikkan dan dihubungkan dengan kegunaan khusus, seperti panjang, lebar, warna, berat dan karakter produk lainnya.<sup>7</sup>

Menurut Ahyari, dalam kaitannya dengan mutu atau kualitas produk mengatakan bahwa pengendalian adalah segala aktifitas untuk menjaga dan mengarahkan agar mutu atau kualitas produk dapat dipertahankan sebagaimana yang telah direncanakan. Mutu bukan merupakan suatu hal yang bersifat kebetulan atau tiba-tiba, tetapi merupakan suatu hasil perencanaan yang terencana dan sistematis jauh sebelum produk tersebut dibuat. Menurut Crosby kaitannya dengan mutu berpendapat bahwa, “mutu datang dari pencegahan, dan pencegahan adalah sebuah hasil dari hal seperti pelatihan, disiplin, dan contoh kepemimpinan. Standar kinerja mutu adalah harga dari ketaksesuaian.

Inti pengendalian mutu terpadu merupakan kerja sama dan keterpaduan maksud dan tujuan dalam memproduksi barang atau jasa untuk menghasilkan mutu produk yang tinggi, dengan melakukan pengendalian pada *cycle*. Setiap tahap proses produksi yang merupakan gugus mata rantai produksi sehingga dapat dijamin keterpaduan dan kerja sama yang baik antara kelompok karyawan pada seluruh tahap produksi dengan manajemen, untuk menghasilkan mutu dari hasil kerja kelompok sebagai mata rantai produksi.

Menurut Ravianto, proses pengendalian mutu adalah memutarakan siklus PDCA, yaitu melakukan perencanaan, pengerjaan atau proses, pengecekan atau evaluasi dan aksi perbaikan terhadap masalah yang berkaitan dengan kualitas. PDCA harus dilakukan oleh setiap personel dari seluruh bagian perusahaan untuk memenuhi kepuasan pelanggan, hal ini yang menjadi dasar sikap personel dalam perusahaan. Menurut Hardjosoedharmo, siklus PDCA merupakan cara yang sistematis untuk menambah pengetahuan mengenai proses-proses dalam organisasi dan menambah pengetahuan untuk mengimplementasikan perubahan mutu serta bagaimana mengukurnya. Hakikatnya, siklus PDCA adalah suatu metode untuk melakukan perbaikan secara berkelanjutan.<sup>8</sup>

---

<sup>7</sup> Rudy Prihantoro, *Konsep Pengendalian Mutu* (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2012), 3.

<sup>8</sup> Rudy Prihantoro, *Konsep Pengendalian Mutu* (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2012), 4.

Penerapan Departemen *Quality Control* di PT. Dua Kelinci sudah melaksanakan siklus PDCA, hal ini dapat dilihat pada proses fumigasi, pertama tim *Quality Control* penyimpanan melakukan *plan* yaitu perencanaan bahan baku mana saja yang akan difumigasi, kemudian (*Do*) melakukan proses fumigasi untuk membasmi kontaminasi hama, (*Check*) pemeriksaan bahan baku yang sudah difumigasi untuk di aerasi, (*Action*) jika fumigasi gagal maka diperiksa kegagalannya karena apa agar ada tindak lanjut dari atasan.

Tujuan *Quality Control*.

*Quality Control* bertujuan untuk menciptakan produk yang berkualitas baik:

- 1) Mengecek barang yang datang dari *supplier* agar sesuai dengan standard yang telah ditentukan perusahaan.
- 2) Menemukan cacat pada barang yang datang dari *supplier* dan menindaklanjuti cacat yang ditemukan.
- 3) Merencanakan perubahan untuk perbaikan.
- 4) Melakukan perubahan untuk perbaikan yang direncanakan
- 5) Menguji efek perubahan.
- 6) Melaksanakan perubahan yang disetujui.

Penerapan Departemen *Quality Control* PT. Dua Kelinci telah sesuai dengan tujuan *Quality Control* diatas dengan adanya *Quality Control* penerimaan yang mengecek barang yang datang dari *supplier* agar sesuai dengan standar yang telah ditentukan perusahaan.

Jika menemukan cacat pada barang yang datang dari *supplier* Departemen *Quality Control* PT. Dua Kelinci menindaklanjuti dengan mengembalikan barang tersebut kepada *supplier*, jika barang tersebut impor maka PT. Dua Kelinci membuat *Excuse*, barang tersebut akan difumigasi oleh tim fumigasi yang didatangkan oleh *supplier*.

## **2. Analisis tentang Tahapan-tahapan dalam Proses Penjaminan Bahan Baku Berstandar Halal yang Dilakukan Departemen *Quality Control* di PT. Dua Kelinci**

Pengendalian mutu atau *quality control* adalah suatu sistem kendali yang efektif untuk mengkoordinasikan usaha-usaha penjagaan kualitas, dan perbaikan mutu dari kelompok-kelompok dalam organisasi produksi, sehingga diperoleh suatu produksi yang ekonomis serta dapat memuaskan kebutuhan dan

keinginan konsumen. Beberapa alasan mengapa pengendalian mutu harus ditetapkan:

- a. Agar produk yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan sebelumnya, sehingga dapat memuaskan konsumen didalam memenuhi kebutuhan dan keinginannya.
- b. Kesalahan-kesalahan yang mungkin terjadi dapat dihindarkan sehingga akan menghemat pemakaian bahan baku, dan sumber daya lainnya, serta produk-produk yang cacat atau rusak dapat dikurangi.

Ada beberapa konsep pengendalian mutu yang sering diterapkan:<sup>9</sup>

- a. *Market-In (Customer Oriented Action)*. Konsep “*Market In*” dapat dijabarkan sebagai berikut:
  - 1) Perilaku yang berorientasi pada ‘empati’ (Anda tempatkan diri anda ditempatnya). Departemen *Quality Control* melaksanakan tugasnya dengan sebaik-baiknya sehingga barang yang diperiksa benar-benar lulus pengujian parameter standar
  - 2) Sediakan produk atau jasa yang sekiranya dapat diterima konsumen dan layak bagi konsumen. Departemen *Quality Control* PT.Dua Kelinci melakukan tugasnya untuk menyediakan produk yang layak bagi konsumen.
  - 3) Konsumen bukan Tuhan, tetapi raja atau ratu. Departemen *Quality Control* PT.Dua Kelinci melakukan tugasnya sebaik mungkin agar tujuan perusahaan memanjakan konsumennya dapat tercapai.
- b. *Quality First (Customer Full Satisfaction)*. Konsep ini dijabarkan sebagai berikut:

Mutu jasa atau produk merupakan prioritas tertinggi dalam manajemen bisnis yang memiliki dominasi lebih tinggi dari pada peningkatan penjualan, pengurangan biaya, peningkatan produktifitas, dan perolehan pasar.

Mutu merupakan perpaduan bukan hanya dari mutu jasa atau produk namun juga harga, biaya, waktu, keselamatan, moral pekerja dan output setiap karyawan dalam pekerjaan rutin. ‘*Customer Voice*’ harus dihargai sebagai informasi ‘emas’. Departemen *Quality Control* PT. Dua Kelinci menjamin mutu produk dengan melakukan

---

<sup>9</sup>Rudy Prihantoro, *Konsep Pengendalian Mutu* (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2012), 6.

pemeriksaan bahan baku dari awal kedatangan, mengambil sampel secara acak, menguji sampel dengan parameter standar, pemberian stempel halal setelah lolos uji, dan pembasmian hama pada bahan baku yang terkontaminasi dapat mencegah kerugian perusahaan karena hasil produksi yang kurang baik.

