

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Objek Penelitian

1. Profil dan Sejarah UD. Aliya Kaliputu Kudus

a. Profil UD. Aliya Kaliputu Kudus

- 1) Nama Perusahaan : UD. Aliya
- 2) Penanggung jawab/Pemilik: Tri Wuryanti, S.EI
- 3) Alamat Perusahaan :Desa Kaliputu RT. 03
RW. 02 Kecamatan Kota Kabupaten Kudus
- 4) Telepon/HP : 085226231850
- 5) Kegiatan Usaha : Perdagangan Eceran Berbagai
Macam Barang yang Utamanya makanan,
Minuman/Tembakau,Bukan Supermarket/
Minimarket.
- 6) Tanggal Berdiri : 03 Februari 2014
- 7) No. TDP : 11.25.5.47.12415
- 8) SIUP : 510/060/11.25/PK/25.03/2014
- 9) NPWP : 06.816.284.1.506.000¹

b. Sejarah UD. Aliya Kaliputu Kudus

UD. Aliya Kaliputu Kudus merupakan usaha turun temurun dari orang tua Bapak Ali Marzuki. Pada awalnya Bapak Ali Marzuki bergabung dengan usaha jenang milik orang tuanya yaitu PJ. Menara di Desa Kaliputu. Akan tetapi pada tahun 2014, Bapak Ali Marzuki bersama istrinya Ibu Tri Wuryanti memutuskan untuk mencoba mendirikan usaha dan memproduksi jenang sendiri dan membuat merek sendiri yang diberi nama “UD. Aliya”.²

Nama “Aliya” sendiri diambil dari singkatan nama Bapak Ali Marzuki dan istrinya Ibu Tri Wuryanti. Setelah berkembang selama kurang

¹ Arsip Pemerintahan Kabupaten Kudus Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu, diperoleh pada tanggal 3 Juli 2020.

² Tri Wuryanti, wawancara oleh penulis, 10 Agustus, 2020, wawancara 1, transkrip.

lebih dua tahun di Desa Kaliputu, Bapak Ali Marzuki berpindah tempat tinggal di Desa Padurenan dan juga mengembangkan usaha jenangnya di desa tersebut sampai sekarang. Saat ini, UD. Aliya semakin berkembang dan pemasarannya pun semakin meluas bukan hanya di dalam kota Kudus tapi sampai luar Jawa Tengah seperti kota Bali.³

Perusahaan UD. Aliya Kaliputu Kudus semakin berkembang dengan terus melakukan inovasi dan menyediakan produk yang berkualitas baik, sehingga konsumen dapat memilih sesuai selera. UD. Aliya Kaliputu Kudus juga telah mempromosikan produknya melalui media sosial seperti Facebook, Instagram, dan WhatsApp agar semakin dikenal konsumen.⁴

2. Struktur Organisasi UD. Aliya Kaliputu Kudus

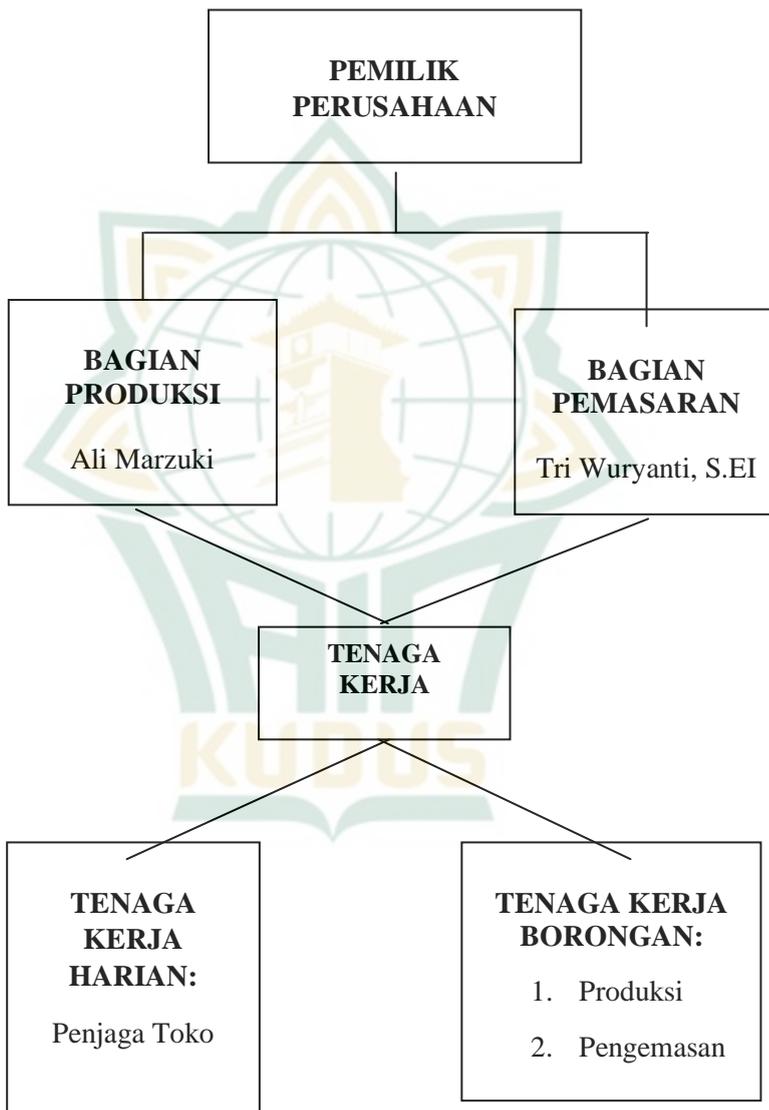
Perusahaan UD. Aliya Kaliputu Kudus masih tergolong usaha yang baru dirintis, oleh karena itu dalam menjalankan usahanya semua masih dikelola sendiri oleh Bapak Ali Marzuki dan Ibu Tri Wuryanti, S.EI. beserta tujuh karyawannya.⁵ Adapun bentuk struktur organisasi digambarkan sebagai berikut:

³ Tri Wuryanti, wawancara oleh penulis, 10 Agustus, 2020, wawancara 1, transkrip.

⁴ Tri Wuryanti, wawancara oleh penulis, 10 Agustus, 2020, wawancara 1, transkrip.

⁵ Tri Wuryanti, wawancara oleh penulis, 10 Agustus, 2020, wawancara 1, transkrip.

Gambar 4.1. Struktur Organisasi UD. Aliya Kaliputu Kudus



Tenaga kerja di UD. Aliya Kaliputu Kudus berjumlah tujuh orang dan dibagi menjadi dua macam yaitu harian dan borongan. Bagi tenaga kerja harian jam kerjanya setiap hari selama 7 jam dengan libur satu hari bergantian. Adapun upah yang diberikan sebesar Rp 32.500,-. Adapun bagi tenaga kerja borongan bagian produksi dan bagian pengemasan jam kerjanya tidak menentu, tergantung banyaknya pesanan. Jam produktif kerja di mulai dari pukul 07.00 WIB s/d 15.00 WIB. Untuk bagian pengemasan upah yang diberikan dihitung dari jumlah jenang yang dikemas yaitu Rp 200,- per 15 biji, sedangkan bagian produksi diberi sebesar Rp 65.000,- s/d Rp 70.000,-.⁶

3. Visi dan Misi UD. Aliya Kaliputu Kudus

Setiap perusahaan dalam mengembangkan usahanya pasti memiliki visi dan misi sebagai acuannya. Dalam menjalankan usahanya, UD. Aliya Kaliputu Kudus berpedoman pada visi dan misi antara lain:⁷

- a. Visi UD. Aliya
Menjadikan produk UD. Aliya sebagai produk makanan khas Kudus yang berkelas nasional.
- b. Misi UD. Aliya
 - 1) Memajukan industri usaha kecil makanan tradisional khas Kudus.
 - 2) Mengembangkan hasil produksi yang kreatif dan inovatif.

4. Letak Geografis UD. Aliya Kaliputu Kudus

UD. Aliya Kaliputu Kudus beralamat di Jl. Sostrokartono, no. 288, RT. 03 RW. 02, Desa Kaliputu, Kec. Kota, Kab. Kudus, Jawa Tengah, kode pos 59312. Adapun lokasi UD. Aliya Kaliputu Kudus adalah batas utara toko Jenang Rizqina, batas selatan pertokoan,

⁶ Tri Wuryanti, wawancara oleh penulis, 10 Agustus, 2020, wawancara 1, transkrip.

⁷ Tri Wuryanti, wawancara oleh penulis, 10 Agustus, 2020, wawancara 1, transkrip.

batas barat perumahan, dan batas timur pertokoan. Berdasarkan letak geografisnya, UD. Aliya Kaliputu Kudus termasuk daerah perkotaan dan lingkungan masyarakat religius, dikarenakan kegiatan keagamaan berlangsung dengan lancar dan didukung warga itu sendiri. Sedangkan keadaan sosial ekonomi masyarakat di sekitar UD. Aliya Kaliputu Kudus mayoritas berprofesi sebagai pengusaha.⁸

5. Ruang Lingkup UD. Aliya Kaliputu Kudus

a. Produk UD. Aliya Kaliputu Kudus

Produk yang dihasilkan oleh UD. Aliya Kaliputu Kudus ditujukan untuk semua konsumen. Hal ini dikarenakan pemilik usaha memproduksi berbagai jenis jenang dengan varian rasa berbeda sehingga konsumen dapat memilih sesuai keinginannya. Selain itu, UD. Aliya Kaliputu Kudus juga memproduksi madumongso dengan harga Rp. 60.000,- per kg. Produk tersebut tidak hanya dijual di daerah Kudus saja tetapi juga di kota Bali.

Adapun jenis jenang yang dihasilkan oleh perusahaan UD. Aliya Kaliputu Kudus sebagai berikut:⁹

1) Jenang Spesial

Jenang spesial menggunakan bahan-bahan dan buah-buahan alami. Beberapa jenis varian rasa jenang spesial, yaitu:

- (a) Jenang lapis coklat dengan harga Rp. 70.000,- per kg.
- (b) Jenang rasa kacang dengan harga Rp. 40.000,- per kg.
- (c) Jenang rasa kelapa muda dengan harga Rp. 40.000,- per kg.

⁸ Observasi oleh penulis di UD. Aliya Kaliputu Kota Kudus, pada 11 Juli, 2020.

⁹ Dokumentasi oleh penulis, pada 11 Juli, 2020.

- (d) Jenang rasa jahe dengan harga Rp. 36.000,- per kg.
 - (e) Jenang rasa ketan hitam dengan harga Rp. 36.000,- per kg.
 - (f) Jenang rasa keju dengan harga Rp. 36.000,- per kg.
- 2) Jenang Kombinasi
- Jenang kombinasi, jenang yang pemberian rasanya menggunakan *essens* atau *flavour*. Beberapa jenis varian rasa jenang kombinasi, yaitu:
- (a) Jenang rasa moccacino dengan harga Rp. 36.000,- per kg.
 - (b) Jenang wijen dengan harga Rp. 32.000,- per kg.
 - (c) Jenang rasa nangka dengan harga Rp. 30.000,- per kg.
 - (d) Jenang rasa durian dengan harga Rp. 30.000,- per kg.
 - (e) Jenang rasa cocopandan dengan harga Rp. 30.000,- per kg.
 - (f) Jenang kombinasi seberat 700 gr dengan harga Rp. 22.000,- dan seberat 200 gr dengan harga Rp. 10.000,-.
- 3) Jenang Tradisional
- Jenang tradisional yaitu jenang original tanpa tambahan rasa (*essens*) dengan harga Rp. 30.000,- per kg.
- 4) Jenang Fada Jaya
- Jenang Fada Jaya yaitu jenang yang dibungkus dengan kelobot jagung yang biasanya didistribusikan di daerah menara Kudus dan di pusat oleh-oleh dengan harga Rp. 40.000,- per kg.
- 5) Jenang Eleran
- Jenang eleran biasanya disajikan di nampan dengan varian rasa original, nangka, durian, coco pandan, dan wijen.

- 6) Geplak Sari
Geplak sari merupakan manisan dengan rasa manis dan legit. Dengan berat bersih 500 gr dijual seharga Rp. 30.000,-.
- 7) *Cake* Jenang
Cake jenang dibuat dengan komposisi tepung terigu, margarin, jenang, kismis, dan kacang. Dengan netto 455 gr dijual seharga Rp. 50.000,-.

b. Mesin dan Peralatan UD. Aliya Kaliputu Kudus

Mesin dan peralatan yang dimiliki oleh UD. Aliya Kaliputu Kudus untuk mendukung proses produksi jenang diantaranya sebagai berikut:¹⁰

- 1) 1 mesin *mixer* untuk membuat jenang secara modern.
- 2) 2 kawah untuk membuat jenang secara tradisional.
- 3) 1 mesin parutan kelapa.
- 4) 1 mesin pemeras santan.
- 5) 2 alat label.
- 6) Beberapa loyang tempat jenang yang sudah jadi.
- 7) Beberapa alat cetakan untuk membuat jenang lapis coklat.

6. Manajemen Produksi dan Pengendalian Mutu

Kegiatan produksi perusahaan agar berjalan dengan baik, maka diperlukan adanya manajemen dengan penerapan empat fungsinya. Pertama, perlu dibuat perencanaan produksi yang didasarkan pada jumlah permintaan pasar, pesanan konsumen dan stok yang akan dikirim ke toko. Biasanya perencanaan produksi diperkirakan dalam satu minggu. Kemudian proses produksi dikerjakan sesuai prosedur yang sudah ditetapkan. Semua kegiatan tersebut diawasi dan dikontrol oleh kepala bagian produksi. Toko UD. Aliya

¹⁰ Tri Wuryanti, wawancara oleh penulis, 10 Agustus, 2020, wawancara 1, transkrip.

Kaliputu Kudus menyediakan beragam jenis produk yaitu jenang, madumongso, camilan khas daerah, pakaian bordir, dan minuman.

Selain penerapan manajemen produksi, agar produk yang dihasilkan berkualitas baik diperlukan pengendalian mutu. Diharapkan produk yang dihasilkan tidak mengalami kecacatan atau kerusakan. Pengendalian mutu di UD. Aliya Kaliputu Kudus dibedakan menjadi tiga yaitu pada bahan baku, proses produksi dan produk jadi. Adapun produk jadi akan dicek langsung oleh kepala bagian produksi dan karyawan toko. Apabila sudah sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan maka akan dikirimkan kepada konsumen yang memesan dan toko.

B. Deskripsi Data Penelitian

1. Penerapan Manajemen Produksi dalam Meningkatkan Kualitas Produk di UD. Aliya Kaliputu Kudus

a. Penerapan Manajemen Produksi

Faktor penting dalam suatu bisnis salah satunya adalah kegiatan produksi, karena tanpa adanya produksi mengakibatkan konsumen tidak dapat menggunakan produk yang diperlukan.¹¹ Kegiatan produksi haruslah dimanajemeni dengan baik sehingga mencapai sasaran perusahaan secara efektif.¹² Selain itu, dengan adanya manajemen produksi dapat meningkatkan kualitas produk sehingga menciptakan kepuasan konsumen

¹¹ Nurul Mustopa, "Manajemen Produksi di Pisang Keju H. Kadap di Kota Banjarmasin," (skripsi, Institut Agama Islam Negeri Antasari Banjarmasin, 2016), 54.

¹² Sofjan Assauri, *Manajemen Operasi Produksi Pencapaian Sasaran Organisasi Berkesinambungan*, 1.

terhadap kegiatan produksi yang dilakukan.¹³ Manajemen produksi adalah fungsi manajemen yang sangat penting bagi perusahaan.¹⁴

Berdasarkan pernyataan di atas, UD. Aliya Kaliputu Kudus juga memerlukan manajemen produksi dalam menjalankan usahanya. Adapun proses produksi di UD. Aliya Kaliputu Kudus dikerjakan secara terus-menerus (*continuous process*) dengan menggunakan tenaga mesin dan manusia. Adapun penerapan manajemen produksi di UD. Aliya Kaliputu Kudus meliputi:

- a. Perencanaan produksinya dengan memperkirakan jumlah produksi sesuai dengan permintaan pasar, pesanan konsumen, dan stok toko. Cara memprediksi permintaan pembeli adalah memprediksikan selama satu minggu, misalnya seminggu habis 100 kg, kalau stoknya masih berarti tidak memproduksi atau kalau ada permintaan dari Bali dengan permintaan sekian ton akan diproduksi. Karena makanan masa kedaluwarsanya lebih cepat, sehingga persediaan produk jadinya tidak banyak. Dalam sekali produksi membutuhkan bahan baku yaitu kelapa sebanyak 40 butir, gula kelapa sebanyak 50 kg, tepung ketan sebanyak 20 kg, gula pasir 20 kg, dan *essens* sekitar 30 cc, serta wijen sebanyak 1 kg.
- b. Pengorganisasian produksi dilakukan semua tenaga kerja produksi dengan melakukan tugasnya masing-masing. Sedang untuk keputusan produksi, bagian pengemasan dan sebagiannya di bawah wewenang kepala bagian produksi. Hal ini dikarenakan *home industry*,

¹³ Rizki Cermin Abadi, "Manajemen Produksi Warung Makan Nyanding Roso di Kota Banjarmasin," (skripsi, Institut Agama Islam Negeri Antasari Banjarmasin, 2016), 8.

¹⁴ A. Rusdiana, *Manajemen Operasi*, 15.

- semua keputusan terpusat pada pemilik usaha dan kepala bagian produksi.
- c. Pengarahan produksi dilaksanakan berdasarkan perencanaan yang telah dibuat sebelumnya. Pemberian arahan kepada semua tenaga kerja agar bekerja dengan baik, teliti, dan penuh tanggung jawab, sehingga hasil produksi berkualitas bagus.
 - d. Pengendalian produksi untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Pengendalian yang dimaksud adalah menjaga api tetap kecil sehingga hasil jenangnya tidak hangus.¹⁵

Dapat disimpulkan bahwa penerapan manajemen produksi di UD. Aliya Kaliputu Kudus meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian produksi.

b. Ukuran Kinerja Sistem Operasi

Penerapan manajemen produksi di UD. Aliya Kaliputu Kudus bertujuan untuk menghasilkan produk yang bermutu dan meningkatkan produktivitas perusahaan, serta memuaskan keinginan konsumen. Hasil produksinya yaitu berbagai jenis jenang dengan varian rasa berbeda dan madumongso. Bertolak dari tanggung jawab terhadap keluaran yang dihasilkan, maka ukuran kinerja untuk manajemen produksi yang diterapkan oleh UD. Aliya Kaliputu Kudus dalam meningkatkan kualitas produk adalah mutu produk. Suatu sistem produksi baik buruknya dapat diukur dari mutu produk yang dihasilkan.

Berdasarkan pendapat yang telah disampaikan oleh Ibu Karti selaku konsumen di UD. Aliya Kaliputu Kudus bahwa mutu produk yang disediakan toko sudah bagus, karena teksturnya kenyal, rasanya enak dan manis,

¹⁵ Ali Marzuki, wawancara oleh penulis, 11 Juli, 2020, wawancara 2, transkrip.

aromanya wangi dan khas serta tampilannya rapi, simpel dan mudah dibuka.¹⁶ Selain itu, pernyataan di atas dikuatkan pula oleh Mbak Nurul selaku konsumen bahwa mutu produk yang disediakan oleh toko sudah baik. Karena jika ada barang yang kurang baik langsung diganti dengan barang yang baru. Untuk penampilan dan kemasannya cukup bagus, dapat menarik konsumen untuk membeli. Hasil produk yang ada di UD. Aliya sudah berkualitas.¹⁷

c. Penerapan Manajemen Produksi Perspektif Syariah

Penerapan manajemen produksi secara syariat Islam juga dilakukan perusahaan ini, sebagaimana pendapat kepala bagian produksi bahwa: “Ya saya usahakan untuk itu, jadi diniati untuk ibadah. Selama kegiatan produksi saya mengingatkan karyawan saya itu tidak hanya *bismillah*, baca *fatihah*, *sholawat*, kalau sudah waktu shalat ditinggal untuk shalat. Kami memberi kesempatan kebebasan untuk karyawan.”¹⁸ Dengan demikian, UD. Aliya Kaliputu Kudus juga menerapkan manajemen produk yang sesuai syariat Islam dan dalam lingkungan halal untuk beroperasi.

2. Penerapan Pengendalian Mutu dalam Meningkatkan Kualitas Produk di UD. Aliya Kaliputu Kudus

a. Penerapan Pengendalian Mutu

Persaingan yang semakin ketat membuat perusahaan harus mampu memproduksi barang yang bermutu tinggi, sesuai dengan aturan

¹⁶ Karti, wawancara oleh penulis, 23 Juli, 2020, wawancara 5, transkrip.

¹⁷ Nurul, wawancara oleh penulis, 10 Agustus, 2020, wawancara 7, transkrip.

¹⁸ Ali Marzuki, wawancara oleh penulis, 27 Juli, 2020, wawancara 2, transkrip.

perusahaan, dan sesuai keinginan konsumen. Begitu pula perusahaan UD. Aliya Kaliputu Kudus dalam menekan tingkat produk rusak sehingga dapat meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan, juga menerapkan pengendalian mutu. Perusahaan tersebut dalam penerapan pengendalian mutu agar meningkatkan kualitas produk meliputi beberapa tahapan, sebagai berikut:

1) Pengendalian Mutu terhadap Bahan Baku

Menurut pendapat yang telah disampaikan oleh kepala bagian produksi bahwa pengendalian bahan baku dengan menyediakan dalam jangka waktu satu minggu. Hal ini dikarenakan bahan baku yang tidak bertahan lama. Setiap bahan baku yang datang akan dicek secara visual dengan melihat dan memegang bahan baku dan penunjang, serta tanggal kedaluwarsanya.¹⁹

Selain itu, pemeriksaan bahan baku harus sesuai standarnya. Misalnya kelapa yang digunakan masih segar artinya tidak bau *tengik* atau rusak, gula pasir yang kering, dan penggunaan *essens* yang khusus untuk makanan.²⁰ Berdasarkan hal tersebut bahan baku yang dipesan harus sesuai standar umum bahan baku pembuatan jenang.

2) Pengendalian Mutu terhadap Proses Produksi

Pengendalian mutu pada saat proses produksi di perusahaan UD. Aliya Kaliputu Kudus dimulai dari proses pencampuran bahan baku sampai proses pengemasan. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Ali Marzuki selaku kepala bagian produksi, peneliti

¹⁹ Ali Marzuki, wawancara oleh penulis, 11 Juli, 2020, wawancara 2, transkrip.

²⁰ Ali Marzuki, wawancara oleh penulis, 27 Juli, 2020, wawancara 2, transkrip.

mendapat penjelasan sebagai berikut: “Iya mbak, saya pegang sendiri. Langsung saya awasi Mbak. Pengawasannya dengan menjaga api tetap kecil, agar jenang yang dihasilkan tidak gosong.”²¹

Pengontrolan pada saat produksi hanya dilakukan sesekali oleh Bapak Ali Marzuki terutama pada penentuan jenang yang matang. Dikarenakan proses produksi sudah alur, resep dan caranya, agar kualitasnya tetap terjaga.²²

3) Pengendalian Mutu terhadap Produk Jadi

Pada tahap ini, produk jenang yang telah matang akan dicek warna, rasa, tekstur, aromanya oleh kepala bagian produksi. Hal ini sebagaimana penjelasan dari Bapak Ali Marzuki selaku kepala bagian produksi: “Pengecekan jenang biasanya saya lakukan sendiri atau karyawan toko. Dan harus sesuai standar mutunya. Apabila jenang tidak sesuai akan didaur ulang atau dijual dengan segmen pemasaran yang berbeda.”²³

Menurut Ibu Triwuryanti selaku pemilik usaha sekaligus kepala pemasaran: “Biasanya produk jadi di toko selalu dipantau Mbak, kalau sudah ada yang mendekati kedaluwarsa, tekstur jenang agak mengeras akan diambil kalau masih memungkinkan akan didaur ulang.”²⁴ Selain itu, jenang yang sudah dikemas akan dikirim ke toko dan dicek ulang

²¹ Ali Marzuki, wawancara oleh penulis, 11 Juli, 2020, wawancara 2, transkrip.

²² Ali Marzuki, wawancara oleh penulis, 27 Juli, 2020, wawancara 2, transkrip.

²³ Ali Marzuki, wawancara oleh penulis, 11 Juli, 2020, wawancara 2, transkrip.

²⁴ Tri Wuryanti, wawancara oleh penulis, 10 Agustus, 2020, wawancara 1, transkrip.

oleh karyawan toko, sebagaimana penjelasan dari Mbak Fani selaku karyawan toko sebagai berikut:

“Setiap barang yang datang ke toko langsung dicek dengan hati-hati dan teliti, karena terkadang ada beberapa butir yang kemasannya kurang rapi. Selain itu, pengecekan teksturnya juga Mbak. Jenang yang sudah mengeras tidak layak dikonsumsi dan harus diganti dengan yang baru. Untuk warnanya tidak ada pengecekan Mbak, karena warnanya hampir sama dan hanya teksturnya yang berbeda. Jenang yang keras warnanya agak pucat, tidak segar dan tidak mengkilap.”²⁵

Berdasar pada hasil wawancara dengan Bapak Ali Marzuki selaku kepala bagian produksi, peneliti mendapat penjelasan mengenai standar mutu yang ditetapkan di UD. Aliya Kaliputu Kudus yaitu:

“Standar mutu yang ditetapkan perusahaan itu meliputi beberapa hal yaitu jenang yang matang itu harus sampai *tanek* istilahnya Mbak. Tidak gosong, tidak sangit. Untuk warnanya tidak bisa menentukan, karena itu tergantung bahan baku gulanya jika gulanya bagus jadinya jenang warnanya kuning begitu pula sebaliknya. Kalau musim kemarau gula cenderung warna bagus sedangkan musim penghujan gulanya cenderung tua. Untuk teksturnya yang kenyal dan

²⁵ Noor Fanika, wawancara oleh penulis, 27 Juli, 2020, wawancara 3, transkrip.

tidak keras. Apabila teksturnya sudah keras itu tidak layak konsumsi Mbak. Jadi spesifikasi mutu jenang yang baik itu sesuai dengan standar tersebut.”²⁶

b. Jenis Produk Rusak (Misdruk)

Produk yang cacat atau rusak selama kegiatan produksi akan ditangani sesuai kriterianya. Berdasarkan pendapat yang dikemukakan kepala bagian produksi mengenai kriteria produk cacat yang akan didaur ulang bahwa tidak semua produk cacat dapat didaur ulang. Kriterianya produk tersebut tidak rusak parah. Misalnya, produk yang kurang matang akan dimatangkan lagi. Sedangkan untuk produk yang salah resep atau hangus akan dijual dengan segmen pemasaran yang berbeda. Adapun jenang yang rusak akibat tikus, jenang akan dibuang dan tikusnya akan dibasmi menggunakan racun tikus dan perangkap. Agar jenang tidak terkontaminasi jenang diletakkan dinampai dan ditutupi kardus.²⁷

Selain itu, menurut Mbak Fani selaku karyawan toko bahwa pada saat pengecekan yang dilakukan setiap pagi, terkadang menemukan produk cacat atau rusak dikarenakan ulah tikus. Jenangnya tersebut akan langsung diambil dan dibuang. Sedangkan apabila terdapat kemasan yang kurang rapi akan langsung dirapikan sama karyawan toko. Adapun untuk jenang yang sudah agak mengeras akan dipisahkan, kemudian

²⁶ Ali Marzuki, wawancara oleh penulis, 11 Juli, 2020, wawancara 2, transkrip.

²⁷ Ali Marzuki, wawancara oleh penulis, 27 Juli, 2020, wawancara 2, transkrip.

diletakkan dalam plastik dan diganti dengan yang baru.²⁸

Pernyataan tersebut dikuatkan oleh Mbak Lia selaku konsumen bahwa selama membeli produk di UD. Aliya Kaliputu Kudus terkadang mendapat produk jenang yang agak lembek atau agak keras.²⁹ Selain itu, terdapat konsumen yang menemukan kemasan produk jenang yang kurang rapi.³⁰ Berdasarkan pendapat yang telah disampaikan, dapat disimpulkan bahwa terdapat produk rusak selama produksi berlangsung seperti jenang kurang matang, hangus, tekstur cepat keras, dan rusak karena tikus.

3. Kendala dari Penerapan Manajemen Produksi dan Pengendalian Mutu dalam Meningkatkan Kualitas Produk di UD. Aliya Kaliputu Kudus

a. Kendala pada Penerapan Manajemen Produksi

Terdapat beberapa kendala dari penerapan manajemen produksi dalam meningkatkan kualitas produk di UD. Aliya Kaliputu Kudus sebagai berikut:

- 1) Peramalan produksi yang kurang tepat mengakibatkan penumpukan stok produk jadi, sehingga kualitas produk menurun. Selain itu, juga bisa mengakibatkan kekurangan persediaan stok di toko, sehingga terdapat konsumen yang membeli di UD. Aliya Kaliputu Kudus yang mengeluh tentang hal tersebut.

Berdasarkan wawancara dengan Mbak Nurul selaku konsumen menyampaikan bahwa

²⁸ Noor Fanika, wawancara oleh penulis, 27 Juli, 2020, wawancara 3, transkrip.

²⁹ Lia, wawancara oleh penulis, 10 Agustus, 2020, wawancara 8, transkrip.

³⁰ Ali, wawancara oleh penulis, 27 Juli, 2020, wawancara 6, transkrip.

persediaan yang ada di UD. Aliya Kaliputu Kudus kurang memadai, karena saat pembeli meminta varian rasa yang lain yaitu rasa durian terjadi kekosongan stok. Jadi, perlu dilakukan cek ulang mengenai varian rasa di UD. Aliya Kaliputu Kudus.³¹ Pernyataan tersebut dikuatkan oleh konsumen lain yang membeli bahwa stok jenang rasa jahe yang diinginkan tidak disediakan.³² Persediaannya lumayan banyak, tapi untuk varian rasa jenangnya tidak semua disediakan. Karena mencari yang rasa jahe dan keju tidak ada.³³ Selain itu, menurut Mbak Lia bahwa produk yang disediakan tidak selalu ada, hanya beberapa saja.³⁴

- 2) Terdapat tenaga kerja yang bekerja tidak mematuhi arahan dan aturan dari perusahaan, sehingga menyebabkan menurunnya tingkat kualitas produk.

b. Kendala pada Penerapan Pengendalian Mutu

Penerapan pengendalian mutu di UD. Aliya Kaliputu Kudus mengalami beberapa kendala dalam meningkatkan kualitas produk yaitu sebagai berikut:

- 1) Penggunaan bahan baku dan penunjang yang kualitasnya kurang baik, maka bisa berakibat pada hasil jenang yang tidak memuaskan. Begitu pula dengan proses merebus atau memasak yang menyalahi standar perusahaan menjadikan jenang tidak tahan lama serta cepat

³¹ Nurul, wawancara oleh penulis, 10 Agustus, 2020, wawancara 7, transkrip.

³² Karti, wawancara oleh penulis, 23 Juli, 2020, wawancara 5, transkrip.

³³ Dewi, wawancara oleh penulis, 23 Juli, 2020, wawancara 4, transkrip.

³⁴ Lia, wawancara oleh penulis, 10 Agustus, 2020, wawancara 8, transkrip.

mengeras. Hal ini menyebabkan tingkat kerusakan meningkat, sedangkan persentase kualitas menurun, sehingga berakibat pada pengembalian barang yang berlebihan.

- 2) Lingkungan kerja selama kegiatan produksi yang bersuhu udara panas dan suara bising dari mesin.
- 3) Mesin yang mengalami kerusakan maupun macet dapat menyebabkan kegiatan produksi terhambat.

C. Analisis Data Penelitian

1. Analisis Data Penerapan Manajemen Produksi dalam Meningkatkan Kualitas Produk di UD. Aliya Kaliputu Kudus

a. Penerapan Manajemen Produksi

Penerapan manajemen produksi di UD. Aliya Kaliputu dijabarkan meliputi keterlaksanaannya fungsi manajemen. Dalam penelitian ini mengacu pada fungsi manajemen dari George R. Terry terdiri atas empat fungsi yaitu *planning*, *organizing*, *actuating*, dan *controlling*.³⁵ Hal ini selaras dengan fungsi manajemen yang diterapkan oleh UD. Aliya Kaliputu Kudus walaupun masih dalam lingkup sederhana. Berdasarkan deskripsi data di atas dapat disimpulkan bahwa penerapan manajemen produksi di UD. Aliya Kaliputu Kudus meliputi sebagai berikut:

1) Perencanaan (*Planning*) Produksi

Tujuan perencanaan produksi adalah langkah awal menentukan aktivitas produksi, masukan rencana sumber daya, dan meredam produksi dan tenaga kerja terhadap fluktuasi

53. ³⁵ A. Rusdiana, *Asas-Asas Manajemen Berwawasan Global*,

permintaan. Pelaksanaannya diawali dengan peramalan kemudian dibuat rencana produksi.³⁶ Perencanaan kapasitas di UD. Aliya Kaliputu Kudus berdasarkan permintaan pasar, pesanan konsumen dan stok toko. Cara memprediksi permintaan pembeli di perusahaan ini adalah memprediksi selama satu minggu, hal ini termasuk peramalan jangka pendek dengan metode dugaan manajemen (*management estimate*) atau *Panel Consensus*. Dalam satu minggu perusahaan dapat memproduksi sebesar 100 kg, namun selama pandemi Covid-19 berlangsung hanya memproduksi sebesar 30-50 kg. Adapun pemesanan bahan baku hanya untuk jangka waktu seminggu saja, karena bahan baku yang tidak bertahan lama.

2) Pengorganisasian (*Organizing*) Produksi

Pengorganisasian mencakup kegiatan mengagendakan *job desk* agar tetap berjalan sesuai yang direncanakan. Seorang manajer dalam pengorganisasian dapat menjadwalkan tugas yang dilaksanakan, pelaku yang mengerjakan, dan tingkatan keputusan yang harus diambil.³⁷ Organisasi UD. Aliya Kaliputu Kudus termasuk *home industry*, sehingga semua keputusan terpusat pada pemilik usaha dan kepala bagian produksi, sedangkan tenaga kerja ditingkatan yang sama. Agar sasaran yang dibuat perusahaan terpenuhi, maka setiap karyawan saling membantu.

3) Pengarahan (*Actuating*) Produksi

³⁶ Aulia Ishak, *Manajemen Operasi* (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2010), 138-139.

³⁷ Rika Lestari, “Analisis Manajemen Pengendalian Mutu dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan (Studi Kasus pada Usaha Kang Bagong Catering Semarang),” 27.

Tugas manajemen dalam setiap perusahaan ialah untuk mengarahkan atau menggerakkan orang lain agar memenuhi tujuan yang telah ditentukan. Dalam hal ini, seorang manajer dapat memberi motivasi dan arahan saat bekerja serta berkomunikasi dengan baik sehingga karyawan bisa bekerja tanpa hambatan.³⁸

Pengarahan tenaga kerja dilaksanakan oleh kepala bagian produksi agar tetap sesuai dengan perencanaan yang telah ditetapkan. Selain itu, pelaksanaan proses produksi jenang harus sesuai dengan resep dan alur yang ditentukan perusahaan. Adapun pelaksanaannya dimulai dari penyiapan bahan, proses pemasakan, pendinginan dan pengemasan. Penyiapan bahan sendiri menghabiskan waktu sekitar satu jam. Selanjutnya proses pemasakan memerlukan waktu sekitar 6 jam. Kemudian jenang akan dimasukkan ke loyang dan didinginkan selama 12 jam, dan yang terakhir pembungkusan menghabiskan waktu sekitar 3-6 jam.

4) Pengendalian (*Controlling*) Produksi

Pengendalian selama proses produksi dilakukan oleh kepala bagian produksi atau pemilik usaha. Pengendalian dilakukan hanya beberapa kali selama produksi berlangsung terutama penentuan tingkat kematangan jenang.

b. Tingkatan Mutu Produk

Manajemen produksi bertanggung jawab terhadap barang dan jasa yang diciptakan sesuai dengan permintaan konsumen, mutu yang baik, dan harga yang terjangkau serta disajikan tepat

³⁸ Rika Lestari, “Analisis Manajemen Pengendalian Mutu dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan (Studi Kasus pada Usaha Kang Bagong Catering Semarang),” 27-28.

waktu.³⁹ Bertolak dari tanggung jawab tersebut, maka kinerja sistem produksi perusahaan dalam meningkatkan kualitas produk salah satunya dapat diukur melalui mutu produk. Suatu sistem produksi baik buruknya dapat diukur dari mutu produk yang dihasilkan.

Karakteristik mutu produk dibagi menjadi dua kelompok yaitu sebagai berikut:

1) Karakteristik Fisik

Karakteristik fisik atau tampak meliputi warna, ukuran, bentuk, dan cacat fisik; kinestetika yaitu tekstur, kekentalan dan konsistensi; dan *flavour* yaitu sensasi dari kombinasi bau dan cicip.⁴⁰

(a) Warna

Suatu makanan apabila memiliki warna yang tidak sedap dipandang atau memberi kesan menyimpang dari warna yang seharusnya tidak akan dimakan, walaupun dinilai bergizi, enak, dan tekstusnya sangat baik.⁴¹ Warna jenang yang dihasilkan ialah warna cokelat. Akibat penggunaan gula kelapa yang dipanaskan membentuk warna kecokelatan pada jenang.

(b) Tekstur

Tekstur termasuk ciri fungsional yang diharapkan dari jenang yang berkaitan dengan sifat struktural produk olahan.⁴²

³⁹ Rudi Prihantoro, *Konsep Pengendalian Mutu*, 124-126.

⁴⁰ Asturik Pudjirahayu, *Pengawasan Mutu Pangan*, 42-43.

⁴¹ Sukmawati, dkk., "Pengaruh Perlakuan Variasi Jenis Gula terhadap Tingkat Kesukaan Dodol Pepaya (*Carica vasconcellea*)," *AGRITEPA* 1, no. 1 (2014): 38, 6 Agustus 2020, <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/114/107>.

⁴² Maharani Sandiana Lukito, dkk., "Sifat Fisika, Kimia dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumput Laut," *Jurnal Agroteknologi* 11, no. 1 (2017): 83, diakses pada 4 Agustus 2020, <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/5450/4085>.

Produk jenang yang dapat menarik perhatian dan memuaskan konsumen ialah yang bertekstur lengket dan cita rasa yang enak. Konsumen juga mengharapkan tekstur yang kenyal, selain tekstur seperti lengket.⁴³ Tekstur jenang yang bagus ialah yang memiliki tekstur kenyal dan kalis.

(c) Aroma

Jenang yang baik adalah beraroma harum, khas sesuai dengan bahan mentah yang digunakan.

(d) Rasa

Jenang yang baik memiliki cita rasa manis yang pas dan gurih.⁴⁴

2) Karakteristik tersembunyi

Maksud dari karakteristik tersembunyi adalah nilai gizi dan keamanan mikrobiologis.⁴⁵

Konsumen dapat memperoleh keuntungan dengan membeli jenang UD. Aliya Kaliputu Kudus dibanding yang lain adalah bahan baku yang digunakan tidak mengandung bahan pengawet makanan, sehingga aman bagi kesehatan dan konsumen tidak khawatir untuk mengonsumsinya. Akan tetapi tidak disarankan bagi penderita diabetes dikarenakan rasa manisnya berasal dari gula.

Berdasarkan standar jenang pada umumnya dibandingkan hasil olahan UD. Aliya Kaliputu Kudus, jika dilihat dari empat aspek yaitu warna, tekstur, cita rasa dan aroma dapat dikatakan sudah

⁴³ Gusti Setiawani, dkk., “Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol,” *Jurnal Pangan* 27, no. 3 (2018): 226, diakses pada 4 Agustus 2020, <https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/download/388/348>.

⁴⁴ Eky Wahyu Hidayat, “Analisis Usaha Pembuatan Jenang Kudus pada Industri “PJ. Muria” di Kabupaten Kudus,” 45.

⁴⁵ Asturik Pudjirahayu, *Pengawasan Mutu Pangan*, 42-43.

masuk kriteria standar jenang secara umum kecuali warna. Ciri hasil olahan jenang UD. Aliya Kaliputu Kudus yaitu warna jenang yang mencolok dan terang terkadang cokelat atau kuning keemasan, bertekstur kenyal, rasanya manis alami, dan beraroma khas jenang. Warna yang dihasilkan tergantung gula yang digunakan, seperti gula kelapa dan gula pasir akan menghasilkan warna cokelat kekuningan.

Berdasarkan informasi yang didapatkan dari konsumen yang membeli produk jenang di UD. Aliya Kaliputu Kudus, produk yang disediakan termasuk berkualitas baik. Hal ini dilihat dari beberapa aspek yaitu cita rasa enak dan legit, warna jenang cokelat, tekstur kalis dan kenyal, aroma khas jenang, dan juga kemasan produk yang menarik dan tidak mudah rusak.

c. Manajemen Produksi Berdasarkan Perspektif Syariah

Berdasarkan perspektif syariah manajemen produksi ialah pengaplikasian dari prinsip syariah dan etika bisnis Islam dalam bidang manajemen produksi.⁴⁶ Penerapan manajemen produksi yang dilakukan pada UD. Aliya Kaliputu Kudus juga sesuai syariat Islam, sebagaimana yang penjelasan berikut ini:

- 1) Komoditas yang tercela dilarang untuk diproduksi dan diperdagangkan karena bertentangan dengan syariat. Komoditas tercela yang dimaksud adalah barang *khabaits* yaitu barang yang haram diproduksi dan dikonsumsi secara hukum.
- 2) Dilarang melaksanakan kegiatan produksi kepada kedzaliman, misalnya riba.

⁴⁶ Ernie Tisnawati Sule, dkk., *Manajemen Bisnis Syariah*, 175.

- 3) Dilarang melakukan penimbunan barang kebutuhan bagi masyarakat dengan cara mengurangi tingkat produksi untuk menguasai pasar.
- 4) Memelihara lingkungan, karena manusia ditunjuk oleh Allah SWT. sebagai khalifah yang bertugas menciptakan kehidupan dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia.⁴⁷

Manajemen produksi yang dilakukan oleh UD. Aliya Kaliputu Kudus adalah produksi direncanakan berdasarkan pesanan konsumen, permintaan pasar dan stok toko. Berdasarkan perspektif syariah, UD. Aliya Kaliputu Kudus telah melaksanakan manajemen produksi yang tidak menyalahi aturan yang ditetapkan dalam syariat Islam. Hal tersebut dapat dilihat dari bahan baku yang digunakan selama produksi adalah halal seperti tidak mengandung zat berbahaya bagi tubuh manusia dan pengawet makanan; tidak melakukan penipuan terkait kualitas bahan baku dan penunjang yang digunakan selama proses produksi; barang baku yang diperoleh berasal dari transaksi jual beli yaitu memesan kepada pemasok, bukan hasil curian; dan proses produksi yang dilakukan halal, sehingga hasil produksinya juga halal.

Sebelum kegiatan produksi dilakukan akan diawali dengan membaca *bismillah* dan *fatihah*, dan selama proses produksi berlangsung kepala bagian produksi mengingatkan para karyawan untuk membaca *sholawat*. Apabila sudah memasuki waktu shalat, kegiatan apapun bisa ditunda untuk menunaikan ibadah shalat. Karyawan diberi kesempatan untuk menjalankan ibadah, makan dan istirahat sesuai dengan ketentuannya.

⁴⁷ Rustam Effendi, *Produksi dalam Islam*, 11-13.

Selain itu, menjaga kebersihan tempat produksi harus dilakukan setiap hari, seperti membersihkan mesin dan peralatan sebelum digunakan agar hasil produksi yang dilakukan lebih higienis. Dan yang terakhir memberikan pelayanan yang baik dan menjaga agar tidak mengecewakan konsumen. Dengan demikian dapat dikatakan pelaksanaan produksi yang dilakukan tidak melanggar hukum Allah SWT. atau syariat yang telah ditetapkan.

2. Analisis Data Penerapan Pengendalian Mutu dalam Meningkatkan Kualitas Produk pada UD. Aliya Kaliputu Kudus

a. Penerapan Pengendalian Mutu

Konsep pengendalian mutu termasuk pencegahan kecacatan (*zero defect*) yang menekan pada rancangan mutu.⁴⁸ Sejalan dengan pernyataan tersebut, perusahaan UD. Aliya Kaliputu Kudus menerapkan pengendalian mutu bertujuan untuk mengurangi produk cacat/rusak dan meningkatkan kualitas produk. Perusahaan UD. Aliya Kaliputu Kudus menerapkan pengendalian mutu agar dapat memuaskan konsumen dengan beberapa tahap, yaitu sebagai berikut:

1) Pengendalian Mutu terhadap Bahan Baku

Bagi perusahaan yang mengolah barang fisik atau manufaktur, bahan baku termasuk faktor yang memiliki peranan penting.⁴⁹ Bahan baku yang dipakai akan diolah menjadi barang jadi oleh sumber daya perusahaan saat proses produksi.⁵⁰ Jenis bahan baku yang digunakan banyak memberikan pengaruh pada mutu suatu

⁴⁸ Rahmat Hidayat dan Candra Wijaya, *Ayat-Ayat Al-Quran tentang Manajemen Pendidikan Islam*, 186-187.

⁴⁹ Rustam Effendi, *Produksi dalam Islam*, 73.

⁵⁰ Jeff Madura, *Pengantar Bisnis*, Ed. 1, terj. Saroyini W. R. Salib (Jakarta: Salemba Empat, 2001), 282.

barang. Dengan pemilihan bahan mentah yang tepat untuk pengolahan jenang, maka diharapkan hasil produk memiliki kualitas tinggi juga. Dalam hal ini UD. Aliya Kaliputu Kudus sebelum bahan baku digunakan untuk produksi, akan dilakukan pemeriksaan terlebih dahulu. Standar bahan baku yang ditetapkan oleh perusahaan yaitu sebagai berikut:

(a) Tepung Beras Ketan

Tepung beras ketan termasuk bahan baku dalam pembuatan jenang. Dengan menggunakan tepung beras ketan yang bermutu baik dinilai dapat menghasilkan jenang yang bermutu baik pula yaitu bertekstur kenyal dan kalis. Konsentrasi tepung beras ketan akan memengaruhi tekstur jenang. Konsentrasi beras ketan sejalan dengan tekstur liat dan kenyal, serta kadar air jenang yang diproduksi. Di samping itu, konsentrasi dan jenis gula akan memengaruhi mutu jenang.⁵¹

(b) Kelapa

Kelapa yang dibutuhkan dalam pembuatan jenang ialah kelapa tua, agar santan yang dihasilkan lebih kental. Tingkat ketuaan kelapa dapat memengaruhi mutu jenang yang dihasilkan.

(c) Gula

Gula yang diperlukan dalam pengolahan jenang terdiri atas dua jenis

⁵¹ Rachel Breemer, dkk., "Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Dodol Pala," *Jurnal Budidaya Pertanian* 6, no. 1 (2010): 20, diakses pada 7 Agustus 2020, https://www.researchgate.net/publication/319524638_PENGARUH_KONSENTRASI_TEPUNG_BERAS_KETAN_TERHADAP_MUTU_DODOL_PALA/link/59b0b649458515a5b484e7d7/download.

yaitu gula kelapa dan juga gula pasir. Gula kelapa yang dibutuhkan selama proses produksi mempunyai kriteria seperti warnanya cokelat tua dan kering, serta bersih. Sedang gula pasir yang digunakan harus kering dan juga bersih.⁵² Fungsi penambahan gula adalah untuk memberi rasa manis dan aroma pada jenang, membantu terbentuknya tekstur jenang, dan sebagai pengawet alami.

Jenis gula yang berbeda seperti gula kelapa, pasir atau merah akan menghasilkan jenang yang berbeda, baik dari segi warna, tektur maupun rasa. Di mana campuran gula merah dan gula kelapa lebih bagus dari segi warnanya dan campuran gula merah dan gula pasir lebih disenangi dari segi rasa dan teksturnya. Sedangkan campuran gula kelapa dan gula pasir akan menghasilkan warna lebih pucat yaitu warna cokelat kekuningan seperti jenang yang kurang matang.⁵³ Penambahan gula yang melebihi takaran akan mengakibatkan warnanya cokelat kehitaman dan bertekstur keras, sedangkan penambahan yang terlalu sedikit takarannya akan membuat jenang rasanya kurang manis.⁵⁴

- (d) Air
- (e) Bahan Penunjang

⁵² Agus Nuroso, "Pembuatan Dodol Susu," *Jurnal Teknologi Pertanian* 2, no. 2 (2013): 14-15, diakses pada 5 Agustus 2020, <https://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/52>.

⁵³ Sukmawati, dkk., "Pengaruh Perlakuan Variasi Jenis Gula terhadap Tingkat Kesukaan Dodol Pepaya (*Carica vasconcellea*)," 39.

⁵⁴ Gusti Setiawani, dkk., "Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol," 229.

Penambahan bahan penunjang dalam pengolahan jenang adalah wijen, vanili, aroma rasa, kacang hijau, ketan hitam, keju, coklat, dan sebagainya.

Standar mutu bahan baku di UD. Aliya Kaliputu Kudus menurut kepala bagian produksi sudah memenuhi standar mutu bahan baku secara umum. Dan selama ini perusahaan merasa puas dengan bahan baku yang dikirim oleh pemasok dan apabila terdapat bahan baku yang tidak sesuai spesifikasi standar yang ada dapat ditukarkan kepada pemasok tersebut.⁵⁵

2) Pengendalian Mutu terhadap Proses Produksi

Setiap tenaga kerja yang terlibat selama proses produksi berjalan akan bertanggungjawab terhadap hasil kerjanya. Apabila terjadi kesalahan/penyimpangan selama proses tersebut, maka salah satu tenaga kerja segera melaporkan kepada kepala bagian produksi. Pengendalian dilakukan selama proses produksi antara lain:

- (a) Kelapa dikupas (dipatik) sampai tidak ada batok kelapanya lagi.
- (b) Kelapa yang sudah dikupas akan diparut menggunakan mesin selep.
- (c) Kelapa yang sudah diselep kemudian diperas dengan air \pm 50 liter lalu diambil santannya, perasan santan kelapa dibagi menjadi 3 yang memiliki fungsi dan kegunaan yang berbeda.
- (d) Sambil memanaskan kawah, pemasak menyiapkan adonan yaitu tepung beras ketan dicampur dengan perasan santan kelapa yang kedua, lalu adonan diaduk dan dihaluskan menggunakan tangan.

⁵⁵ Ali Marzuki, wawancara oleh penulis, 11 Juli, 2020, wawancara 2, transkrip.

- (e) Setelah kawah panas, masukkan gula kelapa dan perasan santan kelapa yang ke 3 ke dalam wajan, lalu biarkan sampai gula mencair dan menyatu dengan santan.
- (f) Adonan yang sudah siap dimasukkan ke dalam kawah lalu diaduk hingga lembab.
- (g) Ketika adonan setengah matang masukkan gula pasir dan diaduk hingga merata.
- (h) Setelah diaduk sampai \pm 4-5 jam dan jenang telah benar-benar matang lalu jenang dituangkan ke dalam loyang.
- (i) Setelah semua jenang dalam satu wajan dituangkan ke beberapa loyang, kemudian jenang didinginkan selama \pm 12 jam.
- (j) Selanjutnya jenang yang telah dingin akan dipotong sesuai ukuran dan dikemas.⁵⁶

Pengendalian pada proses produksi ditekankan pada saat proses pengadukan jenang yang harus dilakukan secara terus menerus tanpa henti. Hal ini bertujuan untuk meminimalisir pengendapan tepung dan memudahkan penghantaran panas sehingga pemasakan jenang merata. Di samping proses pengadukan, suhu pemasakan juga memengaruhi kualitas jenang. Tektur jenang dapat menjadi lebih lembut dengan proses pemasakan pada suhu rendah dan waktu yang lama.⁵⁷

⁵⁶ Ali Marzuki, wawancara oleh penulis, 11 Juli, 2020, wawancara 2, transkrip.

⁵⁷ F. Nasaruddin, dkk., "Effect of Processing on Instrumental Textural Properties of Traditional Dodol Using Back Extrusion," *Int. Journal Food Pro* 15, no. 3 (2012): 505, diakses pada 4 Agustus 2020, https://www.researchgate.net/profile/Nyuk_Chin/publication/233271377_Effect_of_Processing_on_Instrumental_Textural_Properties_of_Traditional_Dodol_Using_Back_Extrusion/links/00b49530bed

3) Pengendalian Mutu terhadap Produk Jadi

Pengendalian terhadap produk jadi dilakukan sebelum tahap pengemasan (*packaging*) melalui pengecekan tekstur, rasa dan aroma. Hal ini dilakukan dengan cara memeriksa jenang hasil produksi yang baru keluar dari mesin agar menghindari jenang yang rusak atau cacat. Pada tahap ini, produk jenang yang telah matang akan dicek warna, rasa, tekstur, aromanya oleh kepala bagian produksi dan harus sesuai standar mutunya. Apabila produk yang misdruk akan dipisahkan dan ditangani sesuai kriterianya misalnya didaur ulang atau dijual dengan segmen pemasaran yang berbeda. Sedang produk yang baik akan dikemas setelah didinginkan selama 12 jam dengan cara dipotong sesuai ukurannya. Selanjutnya jenang yang sudah dikemas akan dikirim ke toko dan dicek ulang oleh karyawan toko.

Berdasarkan penjelasan di atas, penerapan pengendalian mutu produk dalam meningkatkan kualitas produk di UD. Aliya Kaliputu Kudus dengan pengendalian mutu mulai dari bahan baku dan penunjang, pengendalian selama proses produksi, dan produk jadi. Pengendalian mutu pada produk jadi tidak hanya dilakukan oleh kepala bagian produksi, tapi juga karyawan toko setelah jenang sampai di toko. Dengan pengecekan tersebut, diharapkan tidak ada produk cacat/rusak yang sampai kepada konsumen.

b. Jenis Produk Rusak (Misdruk)

Selama aktivitas pengendalian mutu pada proses produksi, kenyataannya masih terjadi kerusakan pada jenang hasil produksi yang bersifat

kompleks maupun sederhana. Pihak perusahaan harus menyelesaikan permasalahan tersebut dengan tanggap dan cepat. Jenis-jenis kerusakan (misdruk) yang terjadi pada produk jenang antara lain:

1) Kurang Matang

Yaitu jenang yang dihasilkan belum sepenuhnya matang (*tanek*), sehingga masih harus dimatangkan kembali. Jenang yang kurang matang akan ditangani dengan cara dimatangkan lagi sampai tingkat kematangannya pas.

2) Hangus

Yaitu jenang yang warnanya cokelat kehitaman, biasanya disebabkan proses pengadukannya tidak merata atau suhu api yang digunakan terlalu besar. Jenang yang hangus akan dijual dengan segmen pemasaran yang berbeda.

3) Salah Resep

Jenang yang salah resep yaitu jenang yang tidak memenuhi kualifikasi standar mutu jenang yang ditetapkan. Jenang yang salah resep akan dijual dengan segmen pemasaran yang berbeda.

4) Tekstur Cepat Keras

Jenang teksturnya cepat keras biasanya dikarenakan menyalahi standar mutu perusahaan seperti proses merebus atau memasak menggunakan api sedang-besar dan tidak diaduk secara terus-menerus selama 4-5 jam. Apabila hal tersebut terjadi, maka hasil jenangnya bisa cepat mengeras sebelum tanggal kedaluwarsa.

5) Rusak Karena Tikus

Yaitu jenang yang dimakan dan terkontaminasi oleh tikus. Jenang tersebut akan langsung dibuang.

Jenis produk rusak (misdruk) yang paling dominan adalah jenang rusak diakibatkan tikus. Karena hampir setiap hari ditemukan jenang yang rusak oleh tikus. Perusahaan ini berupaya membasmi tikus tersebut dengan menutupi jenang dengan kardus, membuat perangkap tikus, dan pemberian racun tikus.

3. Analisis Data Kendala dari Penerapan Manajemen Produksi dan Pengendalian Mutu dalam Meningkatkan Kualitas Produk di UD. Aliya Kaliputu Kudus

a. Kendala dari Penerapan Manajemen Produksi

Terdapat beberapa kendala dari penerapan manajemen produksi dalam meningkatkan kualitas produk di UD. Aliya Kaliputu Kudus sebagai berikut:

- 1) Peramalan produksi yang kurang tepat mengakibatkan penumpukan stok produk jadi, sehingga kualitas produk menurun. Selain itu, juga bisa mengakibatkan kekurangan persediaan stok di toko, sehingga terdapat konsumen yang membeli di UD. Aliya Kaliputu Kudus yang mengeluh tentang hal tersebut.
- 2) Terdapat tenaga kerja yang bekerja tidak mematuhi arahan dan aturan dari perusahaan, sehingga menyebabkan menurunnya tingkat kualitas produk.

b. Kendala dari Penerapan Pengendalian Mutu

Permasalahan yang dihadapi dalam penerapan pengendalian mutu guna meningkatkan kualitas produk disebabkan beberapa faktor. Berikut faktor yang menjadi kendala dalam pengendalian mutu adalah:

- 1) Tenaga Kerja
Human capital bagi suatu perusahaan disebut dengan tenaga kerja. Kesuksesan

produksi terletak pada kinerja para tenaga kerja. Karena modal utama bagi suatu perusahaan merupakan tenaga kerja yang memiliki *skill* dan integritas yang baik. Banyak ahli ekonomi yang berpendapat bahwa manusia merupakan satu-satunya produsen dan akar produktivitas dari seluruh faktor yang ada.⁵⁸

Tenaga kerja yang terdiri dari unsur manusia memiliki perilaku yang kompleks berbeda dengan faktor teknis. Berkaitan dengan mutu keluaran (*output*), faktor manusia diharuskan mempunyai kesadaran untuk menjaga dan meningkatkan mutu produk, yang pada akhirnya pekerja mendapat keuntungan kembali seperti tambahan gaji. Dalam kegiatan produksi terdapat para pekerja yang terkadang lalai dan kurang fokus menjalankan tugasnya, seperti bagian pengemasan yang membungkus terburu-buru mengakibatkan kemasan jenang kurang rapi dan bagian pemasakan kurang berhati-hati dalam mengaduk mengakibatkan jenang cepat mengeras.

2) Bahan Baku yang Digunakan

Penggunaan mutu bahan baku dan penunjang yang kurang baik dapat menghasilkan jenang yang tidak memuaskan, misalnya jenang cepat mengeras. Hal ini dapat berakibat pada pengembalian produk yang berlebih, sehingga pendapatan yang masuk menjadi berkurang.

3) Mesin

Mesin memiliki peranan penting dalam proses pengolahan, karena proses produksi akan berjalan cepat dan tanpa hambatan serta hasil optimal dengan adanya mesin. Kapasitas mesin

⁵⁸ Ika Yunia Fauzia dan Abdul Kadir Riyadi, *Prinsip Dasar Ekonomi Islam Perspektif Maqashid al-Syari'ah*, 119-120.

terdiri atas dua macam yaitu kapasitas terpasang dan kapasitas terpakai.⁵⁹ Oleh karena itu, kegiatan produksi menjadi terhambat dikarenakan mengalami kerusakan atau macet.

4) Metode Kerja yang Diterapkan

Metode kerja yang diterapkan perusahaan terkadang tidak sesuai atau menyalahi standar, misalnya proses merebus atau memasak menggunakan api sedang dan tidak diaduk secara terus-menerus selama 4-5 jam. Hal tersebut bisa menyebabkan jenang tidak tahan lama ataupun cepat mengeras, sehingga menyebabkan menurunnya kualitas produk yang dihasilkan perusahaan.

5) Lingkungan Kerja

Lingkungan kerja selama kegiatan produksi yang bersuhu udara panas bisa menyebabkan mudah berkeringat dan cepat lelah serta melakukan kecerobohan. Selain itu, mesin yang mengeluarkan suara bising dapat menyebabkan fokus karyawan menurun untuk melakukan koordinasi selama kegiatan produksi berlangsung.

Faktor tenaga kerja (manusia) menjadi faktor utama yang memengaruhi kualitas produk jenang di UD. Aliya Kaliputu Kudus. Hal ini dikarenakan faktor manusia memiliki persentase lebih besar daripada yang lain dan dapat menimbulkan permasalahan lain.

⁵⁹ Efi Herawati, “Analisis Pengaruh Faktor Produksi Modal, Bahan Baku, Tenaga Kerja, dan Mesin terhadap Produksi Glycerine pada PT Flora Sawita Chemindo Medan,” 9.