PENGENDALIAN MUTU CAISIM DENGAN METODE SEBAB AKIBAT DI PT BIMANDIRI AGRO SEDAYA LEMBANG

Endah Widiya Rahayu[1], Marlinda Apriyani[2], Fitriani[3]
[1]Mahasiswa, [2,3]Dosen Program Studi Agribisnis, Politeknik Negeri Lampung
Politeknik Negeri Lampung Jalan Soekarno Hatta No. 10 Rajabasa, Bandar Lampung, Telp (0721)703995. Fax (0721)787309
email: endahwidiyarahayu@gmail.com

Abstrak

PT Bimandiri Agro Sedaya is a distributor of fresh vegetables that needs to pay attention to products . The quality control tool can be used to identify quality problems is a fishbone diagram. The purpose of this thesis is 1) to desribe the production process of caisim at PT Bimandiri Agro Sedaya 2)to identify the causes of returns products 3) to analyze quality control at PT Bimandiri Agro Sedaya with cause effect diagram. The result off fishbone diagram analysis show that 1) the process of handling caisim in PT Bimandiri Agro Sedaya such as receiving goods, processing (sorting and grading), packaging and labeling, transfer loss management (TLM), and distribution of caisim to supermarkets. 2) The returns of caisim cause of product defects, product specification errors, and scale losses. 3) The results of the analysis with the fishbone diagram show that the defective products caused by 6 factors namely: humans, methods, raw materials, equipment, environment and measurements.

Keyword: *quality, caisim, fishbone, returns*

Ringkasan

PT Bimandiri Agro Sedaya merupakan perusahaan distributor sayuran segar yang perlu memperhatikan mutu produk. Alat pengendalian mutu yang dapat digunakan untuk mengidentifikasi masalah mutu adalah diagram *fishbone.* Tujuan tugas akhir ini adalah untuk 1) mendeskripsikan proses produksi caisim di PT Bimandiri Agro Sedaya 2) mengidentifikasi faktor penyebab produk tolakan 3) menganalisis pengendalian mutu caisim di PT Bimandiri Agro Sedaya dengan metode sebab akibat. Hasil analisis diagram *fishbone* menunjukkan bahwa 1) proses penanganan produk caisim di PT Bimandiri Agro Sedaya meliputi tahap penerimaan barang (*receiving*), pengolahan (sortasi dan *grading*), pengemasan dan pelabelan, *tansfer lose manjement* (TLM), serta pembagian dan distribusi caisim ke supermarket. 2) Penyebab tolakan produk caisim yaitu dikarenakan produk cacat, kesalahan spesifikasi produk, dan susut timbangan. 3) Hasil analisis dengan diagram *fishbone* menunjukkan bahwa produk cacat disebabkan 6 faktor penyebab yaitu: manusia, metode, bahan baku, peralatan, lingkungan, dan pengukuran.

Kata kunci: *mutu, caisim, fishbone, tolakan*

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara agraris dengan mayoritas penduduk yang mata pencahariannya sebagai petani. Indonesia memiliki beberapa jenis komoditas pertanian salah satunya adalah holtikultura. Akhir-akhir ini, komoditas hortikultura menjadi salah satu komoditas yang penting dalam sumber makanan manusia.

Salah satu tanaman yang termasuk dalam komoditas hortikultura yaitu caisim. Jumlah permintaan caisim dengan rata-rata permintaan per bulan yaitu sejumlah 4023,4 kg PT Bimandiri Agro Sedaya merupakan salah satu perusahaan Agroindustri yang bergerak dalam bidang perdagangan produk hasil pertanian.

Penetapan standar mutu di PT Bimandiri Agro Sedaya pada saat proses produksi telah dilakukan sesuai dengan penetapan standar mutu yang disepakati antara PT Bimandiri Agro Sedaya dengan supermarket, pada kenyataannya caisim yang dihasilkan tidak sepenuhnya memiliki standar mutu yang baik saat pengirimant. Daftar tolakan produk dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Daftar jumlah retur produk sayuran basah bulan Januari-Maret 2019

Jenis sayuran	Jumlah (kg)	Persentase (%)
Caisim	954	31
Pakchoy	729	23,7
Kangkung	393	12,7
Kailan	444	14,4
Sawi putih	561	18,2
Total (kg)	3.081	

Tabel 3 menjelaskan bahwa pada bulan Januari-Maret 2019 persentase tolakan caisim 31%. Jumlah tolakan caisim adalah jumlah tolakan sayuran basah tertinggi. Tolakan produk caisim terjadi karena tidak terpenuhinya kualitas yang diinginkan oleh supermarket. Terjadinya tolakan disebabkan oleh kendala yang terdapat pada kegiatan proses produksi. Penyebab terjadinya tolakan tersebut dapat dianalisis menggunakan metode sebab akibat yang sering dikenal dengan diagram *Fishbone* (*Fishbone T*). Tujuan penulisan karya ilmiah ini bertujuan untuk Menganalisis pengendalian mutu caisim di PT Bimandiri Agro Sedaya dengan metode sebab akibat (diagram *fishbone*).

ISI

Metode Pelaksaan

Kegiatan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini dilaksanakan pada pada bulan Mei sampai dengan September 2019 di Politeknik Negeri Lampung , yang berlokasi di Jl. Soekarno Hatta No. 10 Rajabasa Bandar Lampung. Pengumpulan data yang digunakan ini diperoleh dari PT Bimandiri Agro Sedaya yang beralamat di Jalan Panorama No.54 Haurpungkur, Lembang, Bandung Barat, Jawa Barat. Metode tersebut yaitu dokumentasi, wawancara, dan studi literatur. Data-data yang digunakan yaitu berupa data kuantitatif dan kualitatif yang bersumber dari data primer dan data sekunder. Metode analisis data yang digunakan adalah metode dengan menggunakan salah satu alat kendali mutu yaitu *statistic quality control* (SQC) yang merupakan diagram sebab akibat (*Fishbone Diagram*) yang mengkaji mengenai faktor penyebab tolakan produk caisim oleh supermarket sebagai target pasar (Halim, 2004).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses produksi caisim

Analisis pengendalian mutu caisim di PT Bimandiri Agro Sedaya dengan metode sebab akibat.

Diagram sebab akibat akan memperlihatkan faktor yang menyebabkan caisim ditolak oleh supermarket. Permasalahan adanya tolakan caisim dapat ditemukan dengan membuat diagram sebab akibat (*Fishbone Diagram)* dan akan dianalisis dan diuraikan secara deskriptif. faktor penyebab terjadinya tolakan caisim oleh supermarket dan penyebab dari alasan caisim ditolak. Analisis dilakukan pada beberapa hal yang diduga penyebab dari masAlah yang terjadi, sehingga dapat ditemukan beberapa penyebab masalah yang terjadi pada tiap jenis masalah. Faktor-faktor tersebut diketahui berdasarkan analisis yang dilakukan pada kegiatan produksi penanganan pasca panen dan pendistribusian produk. Faktor penyebab tolakan caisim di PT Bimandiri Agro Sedaya dijelaskan sebagai berikut:

a. Sumber daya manusia (*man)*

Proses penanganan caisim dilakukan secara manual oleh tenaga kerja. Proses produksi caisim dilakukan dengan mengandalkan pengalaman, keahlian dan keterampilan karyawan. Pengalaman dan keahlian setiap karyawan berbeda-beda, sehingga menyebabkan perbedaan persepsi mengenai mutu caisim meskipun standar mutu caisim telah diberlakuan oleh perusahaan. PT Bimandiri Agro Sedaya melakukan beberapa kegiatan dalam memproduksi caisim.

Sistem kerja yang digunakan PT Bimandiri Agro Sedaya yaitu tenaga kerja harian. Jadwal operasional *shift* menyebabkan kegiatan produksi setiap hari dilakukan oleh tenaga kerja yang berbeda dan tidak adanya pelatihan kerja serta pengawasan. Jadwal operasional waktu kerja PT Bimandiri Agro Sedaya dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7 menjelaskan bahwa terdapat empat *sift* kerja yang ada di PT Bimandiri Agro Sedaya. Empat *shift* tersebut terdiri dari *shift* pagi, *shift* siang, *shift* sore, dan *shift* sore. *Shift* pagi dikerjakan oleh 65 tenaga kerja mulai pukul 08.00 sampai puul 17.00. *Shift* siang dikerjakan oleh 16 tenaga kerja mulai pukul 12.00 sampai pukul 21.00. *Shift* sore dikerjakan oleh 62 tenaga kerja mulai pukul 15.00 sampai 00.00. *Shift* malam dikerjakan oleh 37 tenaga kerja mulai pukul 17.00 sampai selesai.

Tabel 7. Jadwal operasional waktu kerja PT Bimandiri Agro Sedaya

No.	Shift Kerja	Jumlah (TK)	Persentase (%)
1	Pagi (I)	65	36,1
2	Siang (II)	16	8,9
3	Sore (III)	62	34,4
4	Malam (IV)	37	20,6
	Jumlah	180	100,0

Sistem kerja operasional harian juga berpengaruh terhadap tenaga kerja. Kurangnya pengawasan masuk kerja, membuat tenaga kerja bebas menentukan bekerja dan meliburkan diri sehingga membuat tenaga kerja tidak disiplin.

b. Cara (*methode*)

Cara merupakan prosedur yang digunakan oleh perusahaan untuk menjalankan kegiatan. PT Bimandiri Agro Sedaya memiliki *Standar Operational Prosedure (*SOP) dalam penanganan pasca panen yang dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku (*receiving)* hingga pendistribusian caisim ke supersmarket, tapi seringkali SOP terabaikan. Kegiatan proses produksi yang dilakukan seringkali tanpa pengawasan, sebelum proses pengemasan tidak dilakukan penimbangan kembali untuk

keakurasian jumlah caisim, serta tidak diberikan arahan untuk pemberlakuan SOP. Setiap kegiatan yang dilakukan dalam proses produksi juga tidak diberikan pelatihan terlebih dahulu karena adanya tingkat *turn over* setiap bulan. Tenaga kerja melakukukan setiap kegiatan berdasarkan pengetahuan dari tenaga kerja yang sudah bekerja lebih dulu, sehingga SOP seringkali terabaikan.

c. Peralatan (*machine*)

Proses produksi yang dilakukan oleh PT Bimandiri Agro Sedaya secara umum tidak menggunakan peralatan khusus. Peralatan yang digunakan yaitu timbangan dan pisau. Timbangan yang digunakan tidak terkalibrasi antara timbangan satu dengan yang lain sehingga terjadi selisih timbang antara perusahaan dan supermarket. Mobil ekspedisi yang digunakan dalam pendistribusian caisim belum dilengkapi dengan pengatur suhu, sehingga dapat menurunkan mutu dan daya simpan caisim dan menyebabkan caisim mudah mengalami kebusukan dan ditolak.

d. Bahan baku (material)

Caisim merupakan salah satu hasil pertanian yang dalam pengadaannya tidak dapat dilakukan secara cepat. seringkali dalam proses budidaya terjadi kegagalan sehingga menyebabkan kelangkaan bahan baku caisim. Kelangkaan bahan baku caisim yang terjadi menyebabkan perusahaan harus menjaga persediaan bahan baku caisim sehingga perusahaan mengadakan *stock*.

e. Lingkungan

Lingkungan yang menunjang sangat berpengaruh terhadap proses produksi caisim. Salah satu yang mempengaruhi proses produksi terhadap lingkungan yaitu kondisi ruangan kegiatan produksi. Ruang penerimaan barang dan ruang pengolahan terpusat dalam satu ruangan dengan penyimpanan barang sisa (BS) juga ikut mempengaruhi proses produksi. Seharusnya ruangan pengolahan dibuat terpisah di setiap bagian kegiatan dengan kondisi suhu yang dibutuhkan caisim agar caisim tetap segar dan memiliki daya simpan yang panjang. Suhu yang ideal dibutuhkan caisim adalah 5^0C-13^0C (Muchtadi, 2000), sedangkan suhu lingkungan PT Bimandiri Agro Sedaya 18^0C-23^0C.

f. Pengukuran

Mutu, kuantitas, kontinuitas, dan komitmen merupakan upaya yang dilakukan PT Bimandiri Agro Sedaya untuk menjaga kepuasan konsumen. PT Bimandiri Agro Sedaya seringkali dihadapkan pada permintaan pemenuhan kuantitas caisim di waktu tertentu yang menyebabkan perusahaan melakukan kejar target dalam pengerjaan produk. Upaya pemenuhan permintaan dan kecepatan pelayanan menyebabkan SOP (*Standar Operational Procedure)* yang ditetapkan seringkali terabaikan. Kegiatan produksi tertentu yang mengabaikan SOP akan berpengaruh terhadap mutu produk yang dihasilkan. Data pemenuhan permintaan PT Bimandiri untuk supermarket bulan Januari-Maret 2019 dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9 menjelaskan bahwa PT Bimandiri melakukan target pemenuhan permintaan. Hal ini dilakukan untuk memberikan pelayanan kuantitas kepada supermarket. PT Bimandiri memenuhi permintaan supermarket dengan rata-rata 95,2 %. Bulan Januari PT Bimandiri dapat memenuhi permintaan sebesar 98,9 %, bulan Januari sebesar 95,8 %, dan Maret sebesar 90,8 %. Adanya target pemenuhan permintaan tidak jarang menyebabkan PT Bimandiri Agro Sedaya hanya fokus pada kuantitas, tidak pada kualitas. Hal ini sering terjadi pada Hari Kamis, karena pada hari berikutnya PT Bimandiri fokus pada pengiriman produk ke supermarket Jawa Tengah. Sehingga pada hari sebelum pengiriman untuk daerah Jawa Tengah, kegiatan produksi kurang pengawasan.

Tabel 9. Data pemenuhan permintaan PT Bimandiri untuk supermarket bulan Januari-Maret 2019

Bulan	Permintaan	Kirim	Pemenuhan target (%)
Januari (kg)	3.323.5	3.287,8	98,9
Februari (kg)	3.842.1	3.679,1	95,8
Maret (kg)	4.904.6	4.455	90,8
Rata-rata			95,2

Penolakan produk caisim oleh supermarket disebabkan oleh beberapa faktor penyebab. Upaya mengurangi penolakan caisim yang terjadi harus dilakukan oleh perusahaan dengan melakukan perbaikan-perbaikan. Kegiatan perbaikan dapat dilakukan berdasarkan faktor penyebab penolakan produk sebagai berikut:

1. Susut timbangan

Susut timbangan dapat diatasi dengan menambah berat caisim dalam kemasan berdasarkan perhitungan kehilangan berat caisim. Ketetapan jumlah timbangan dalam kegiatan penimbangan dilakukan dengan menggunakan timbangan yang lebih akurat dan terkalibrasi antara setiap timbangan.

2. Kesalahan spesifikasi produk

Kesalahan spesifikasi caisim dapat dihindari dengan memastikan kembali dengan pihak supermarket mengenai pengiriman caisim, penerapan standar mutu yang sesuai SOP yang diberlakukan perusahaan dan disepakati supermarket.

3. Produk cacat

Produk yang bermutu baik akan dengan mudah diterima oleh konsumen. Diagram *Fishbone* menunjkkan bahwa terdapat 6 faktor penyebab tolakan produk caisim sebesar 8,5% yang dijelaskan sebagai berikut:

a. Sumber daya manusia

Sumber daya manusia yang terampil akan berpengaruh terhadap kinerja yang dihasilkan. Ketepatan, ketelitian, dan keahlian diperlukan dalam menghasilkan caisim yang bermutu. Salah satu permasalahan yang dialami PT Bimandiri Agro Sedaya merupakan akibat dari kegiatan ke yang kegiatan proses produksi dilakukan secara manual, menyebabkan perbedaan persepsi dalam penetapan spesifikasi caisim. Kegiatan produksi sebaiknya dilakukan oleh tenaga ahli yang memiliki kemampuan serta pengalaman dalam kegiatan yang bersangkutan.

b. Cara (*methode*)

Cara penanganan produk yang tidak tepat dapat mengurangi mutu caisim. Penanganan caisim harus dilakukan dengan cermat dan hati-hati, karena sangat menentukan mutu akhir produk. Penanganan yang dilakukan dengan tidak hati-hati, akan menyebabkan meningkatnya jumlah kerusakan caisim dan memperpendek daya simpan.

c. Peralatan

Proses penangan pasca panen caisim dilakukan secara manual tanpa bantuan penggunan peralatan khusus. Peralatan yang digunakan hanya timbangan dan mobil ekspedisi. Seluruh timbangan yang digunakan dalam proses produksi, sebaiknya distandarisasikan dan dikalibrasikan agar tidak terjadi selisih timbangan. Mobil ekspedisi yang digunakan hendaknya menggunakan pengatur suhu.

d. Bahan baku

Bahan baku yang bermutu baik akan berpengaruh terhadap mutu produk yang dihasilkan. Penentuan waktu panen caisim sangat mempengaruhi mutu dan harga caisim. Pemanenan caisim pada umumnya bergantung pada tujuan penanganan dan pengiriman. Waktu pemanenan yang baik dapat dilakukan pada pagi hari untuk mempertahankan kesegaran dan daya simpan caisim.

e. Lingkungan

Lingkungan kerja yang bersih akan berpengaruh terhadap kenyamanan karyawan.

Pembersihan dan sanitasi perlu dilakukan secara rutin terutama pada peralatan kerja dan fasilitas umum, serta perlunya perbaikan saran dan prasarana yang mulai usang. Pemisahan penempatan produk barang sisa (BS) dengan tempat produksi sebaiknya dilakukan untuk menciptakan lingkungan yang bersih.

f. Pengukuran

Mutu, kuantitas, dan komitmen terhadap PT Bimandiri Agro Sedaya terhadap supermarket harus berjalan seimbang karena menyangut pelayanan yang diberikan. Evaluasi dan penjadwalan rutin perlu dilakukan oleh perusahaan untuk mongontrol kinerja dan pelayanan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan

1. Proses penanganan produk caisim di PT bimandiri Agro Sedaya meliputi tahap penerimaan barang (*receiving*), pengolahan (sortasi dan *grading*), pengemasan dan pelabelan, *tansfer lose manjement* (TLM), serta pembagian dan distribusi caisim ke supermarket.
2. Tolakan produk caisim oleh supermarket disebabkan produk cacat, kesalahan spesifikasi produk, dan susut timbangan. Tolakan produk caisim oleh supermarket disebabkan 6 faktor penyebab yaitu: manusia, metode, bahan baku, peralatan, lingkungan, dan pengukuran. Hasil analisis diagram *fishbone* menunjukkan faktor-faktor penyebab tolakan produk caisim adalah sumber daya manusia kurang teliti dan kurang pengawasan, cara (metode) penanganan caisim belum sesuai SOP (*Standar Operational Prosedure*), peralatan yang digunakan belum terkalibrasi, mutu bahan baku bervariasi karena didapat dari beberapa *supplier*, lingkungan produk tidak sesuai kebutuhan suhu caisim. Tenaga kerja bebas keluar masuk perusahaan menyebabkankan adanya tingkat *turn over* tenaga kerja, serta tidak adanya pelatihan kerja. Alat ukur timbangan tidak terkalibrasi dan tidak akurat. Kondisi lingkungan caisim belum menyesuaikan suhu yang ideal bagi caisim. Serta Pengukuran kejar target atas pelayanan untuk memenuhi permintaan supermarket menyebabkan SOP terabaikan.

REFERENSI

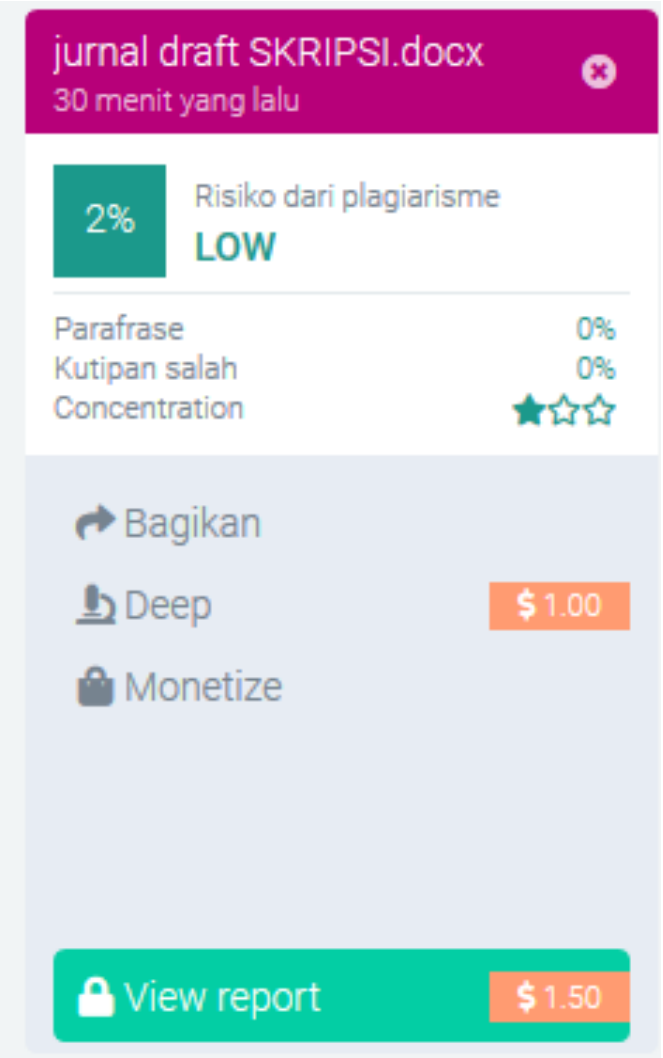
Fitriyani, Fitriani, dan Edison. 2016. Analisis Pengendalian Kualitas Produk SIR 3L di PT Perkebunan Nusantara VII Unit Usaha Way Berulu. Jurnal Agroindustri Perkebunan. Volume 4 No. 2 (**Journal article)**

Gasperz, V. 2005. Metode Total Quality Management. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. (**Buku)**

Risiana, Y. 2007. Analisis Pengendalian Mutu PadaProses Produksi *Pressure Tank* PH 100 (Studi Kasus di CV Saga Multi Industri, Sukabumi). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (**Thesis dan Disertasi)**

Santoso, M.B, 2013. Standarisasi Mutu Produk Pascapanen. *http://fp.unram.ac.id/data/DR.Bambang%20B%20Santoso/FisiologiTeknologiPascapanen/STANDARISASI%20%MUTU%20[Compatibility%20Model.pdf.* diunduh 13 juni 2019. (**Website dengan author)**

Santoso, M.B., Widiyaiswara Madya. 2013. Penanganan Pasca Panen Hortikultura. http://bbppbinuang.info/news11-penanganan-pasca-panen-hortikultura-.html. Diunduh 20 Juni 2019. (**Website tanpa author)** ----------


jurnal draft SKRIPSI.docx
30 menit yang lalu
2%
Risiko dari plagiarisme
LOW
Parafrase 0%
Kutipan salah 0%
Concentration
Bagikan
Deep
$ 1.00
Monetize
View report
$ 1.50