

PENGENDALIAN KUALITAS CAISIM *FRESH CUT* DI PT XYZ

¹Istighosah, ²Analianasari, ³Bina Unteawati

¹Mahasiswa Program Agribisnis, ²Dosen Program Studi Agribisnis Politeknik Negeri Lampung
Jalan Soekarno-Hatta Nomor 10 Rajabasa Bandar Lampung
Telp (0721) 703995, Fax (0721) 787309
email¹ : istighosah059@gmail.com
email² : analianasari@polinela.ac.id
email³: bina_nurman@yahoo.co.id

ABSTRAK

PT XYZ merupakan perusahaan yang mengembangkan usaha dalam bidang agribisnis hortikultura yang menjual 3 jenis produk sayur segar yaitu dengan kondisi utuh (*whole*), sudah dipotong (*fresh cut*), dan siap konsumsi (*mix salad*). Perusahaan harus mengetahui faktor penyebab retur caisim *fresh cut* agar pendapatan perusahaan kembali meningkat dan retur produk berkurang. Penulisan karya ilmiah ini bertujuan untuk: (1) mendeskripsikan tahapan proses produksi caisim *fresh cut* PT XYZ, (2) menjelaskan faktor penyebab retur caisim *fresh cut* menggunakan metode sebab akibat (*fishbone diagram*). Metode pengumpulan data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif dan analisis sebab akibat (*fishbone diagram*). Hasil analisis menunjukkan bahwa tahapan proses produksi caisim *fresh cut* terdiri dari penerimaan bahan baku, sortasi, pemotongan, pencucian, pengeringan, pengemasan, penyimpanan produk jadi, dan pendistribusian. Faktor penyebab retur caisim *fresh cut* di PT XYZ berdasarkan faktor-faktor yang diamati yaitu tenaga kerja (*man*), bahan baku (*materials*), metode (*methods*), mesin (*mechine*), dan lingkungan (*environment*). Permasalahan retur produk caisim *fresh cut* di PT XYZ disebabkan oleh tenaga kerja tidak teliti, kurangnya pengawasan, kinerja tenaga kerja rendah, bahan baku tidak baik, penanganan produk tidak tepat, penataan produk tidak sesuai, penggunaan alat pemotong manual, elemen *packing sealer* rusak, pengaturan suhu ruangan produksi dan suhu truk pendingin (*chiller truck*) tidak stabil.

Kata Kunci : *Caisim, Kualitas, Retur, Fishbone diagram*

PENDAHULUAN

Sektor pertanian berperan penting dalam perekonomian Indonesia karena Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki kondisi alam sangat baik untuk mendukung kegiatan sektor pertaniannya. Sektor ini terbukti mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan perolehan devisa, dan

mampu mendorong munculnya industri yang lain (Soekartawi, 2007). Salah satu perusahaan di Pulau Jawa yang bergerak di bisnis hortikultura yaitu PT XYZ. Salah satu produk hortikultura yang diproduksi oleh PT XYZ yaitu caisim *fresh cut*. Caisim *fresh cut* merupakan produk dengan permintaan tertinggi di PT XYZ. Caisim *fresh cut* sebagai produk yang banyak diminati oleh

konsumen harus memiliki kualitas yang baik sehingga produk tidak mengalami pengembalian (retur) karena kualitas sangat berperan penting dalam kelangsungan sebuah produk.

Suatu produk dikatakan berkualitas, apabila dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen atau dapat diterima oleh konsumen. Produk yang berkualitas akan memberikan keuntungan bisnis bagi produsen dan tentunya juga dapat menghindari keluhan para pelanggan setelah menggunakan

produk yang dibelinya. Proses produksi telah dijalankan dengan baik oleh PT XYZ berdasarkan standar mutu yang telah disepakati, pada kenyataannya masih ditemukan ketidaksesuaian standar mutu antara produk yang dihasilkan dengan produk yang diharapkan oleh konsumen. Permasalahan tersebut menyebabkan adanya pengembalian (retur) produk oleh beberapa konsumen. Daftar jumlah retur sayuran *fresh cut* bulan Januari-Maret 2020 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Daftar jumlah retur sayuran *fresh cut* bulan Januari-Maret 2020

Jenis Sayuran	Jumlah retur produk (kg)			Jumlah (kg)	Presentase retur (%)
	Januari	Februari	Maret		
Caisim	232	128	297	657	53,5
Brokoli	14	7	9	30	2,4
Lettuce	84	311	34	429	35,0
Kembang Kol	29	35	47	111	9,1
Total (kg)				1.227	100,0
Rata-rata				306,8	25,0

Sumber : PT XYZ, 2020

Retur sayuran *fresh cut* terjadi karena belum terpenuhinya kualitas produk yang diinginkan oleh konsumen yang dapat disebabkan oleh kegiatan proses produksi sehingga produk yang dihasilkan mengalami kerusakan atau kecacatan produk. Suryatman, dkk (2020) menyatakan bahwa diagram sebab-akibat (*fishbone*) sebagai alat bantu untuk mencari penyebab terjadinya kerusakan/*reject* dan untuk menelusuri masing-masing jenis kerusakan/*reject*. Penyebab caisim *fresh cut* mengalami kerusakan atau kecacatan dapat dianalisis

dengan menggunakan metode sebab akibat (*fishbone*) untuk mengidentifikasi suatu masalah yang terjadi terhadap sebab dan akibat yang ditimbulkan sehingga produk mengalami retur. Berdasarkan uraian tersebut “Pengendalian Kualitas Caisim *Fresh Cut* di PT XYZ” menjadi topik karya ilmiah.

Tujuan

Tujuan dari penulisan karya ilmiah ini adalah mendeskripsikan tahapan proses produksi caisim *fresh cut*

di PT XYZ dan menjelaskan faktor penyebab retur caisim *fresh cut* menggunakan metode sebab akibat (*fishbone diagram*).

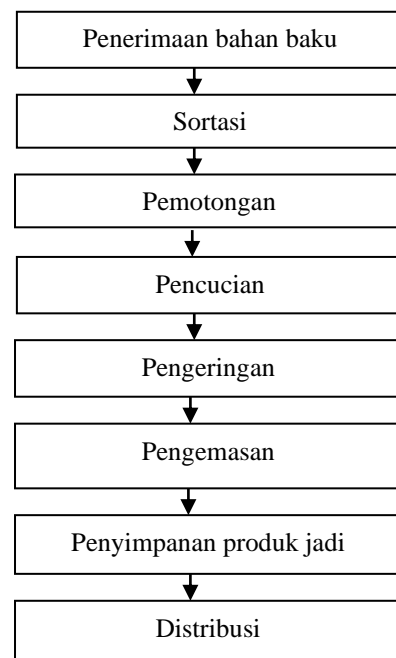
METODE PELAKSANAAN

Data yang digunakan dalam penyusunan karya ilmiah ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Metode analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif dan analisis diagram sebab akibat (*fishbone diagram*). Analisis deskriptif digunakan untuk memberikan deskripsi mengenai keadaan umum perusahaan serta pengendalian kualitas produk di PT XYZ. Analisis *fishbone diagram* ini berguna untuk mencari dan memperlihatkan faktor-faktor utama akar permasalahan dari suatu masalah yang berpengaruh pada kualitas (Permanasari, 2014).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses produksi caisim *fresh cut*

PT XYZ menghasilkan sayur segar, bersih, dan berdaya tahan dan memiliki kualitas yang dapat diunggulkan. Proses produksi caisim *fresh cut* yang dilakukan oleh PT XYZ terdiri dari beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan baku, sortasi, pemotongan, pencucian, pengeringan, pengemasan (*packaging*), penyimpanan produk jadi dan distribusi. Tahapan proses produksi caisim di PT XYZ dapat dilihat pada diagram alir Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan proses produksi caisim di PT XYZ

a. Penerimaan bahan baku

Penerimaan bahan baku caisim merupakan tahapan awal dari penanganan produk yang dilakukan oleh PT XYZ. Bahan baku (caisim) didapatkan dari mitra tani maupun mitra beli yang diangkut dengan menggunakan mobil pick up yang didapatkan dari daerah Gadog, dan sekitarnya. Kualitas yang dikirim dari mitra tani atau mitra beli apabila tidak sesuai dengan kriteria yang disepakati oleh PT XYZ, maka caisim tersebut akan dikembalikan (retur) oleh perusahaan sebagai barang sisa (BS). Caisim akan dimasukkan kedalam ruangan penyimpanan bahan baku (*Raw Material Receiving*) dengan suhu ruangan yaitu 4°C. Koswara (2009) dalam Sobari (2018) menyatakan bahwa suhu yang cocok untuk penyimpanan

dingin pada buah-buahan, sayuran, dan terutama produk-produk yang mudah rusak lainnya yaitu 6,6⁰C-10⁰C.

b. Sortasi

Sortasi dilakukan untuk memisahkan produk yang tidak sesuai dengan standar dengan produk yang sesuai standar perusahaan. Proses sortasi caisim yaitu dengan memisahkan bagian yang busuk, rusak, daun yang berlubang, dan berwarna kekuningan yang kemudian dipotong dan dibuang ke plastik sampah. Caisim yang memenuhi standar akan dimasukkan ke dalam box untuk dilakukan proses produksi selanjutnya.

c. Pemotongan

Pemotongan caisim dilakukan dengan memisahkan bagian caisim menjadi potongan-potongan kecil dengan panjang 5 cm. Proses pemotongan caisim masih dilakukan secara manual yaitu hanya menggunakan alat pisau yang dilakukan di ruang pemotongan. Caisim yang telah dipotong kemudian dimasukkan ke dalam box dan akan dipindahkan ke ruangan proses untuk tahap selanjutnya.

d. Pencucian

Pencucian caisim dilakukan di mesin pencuci di dalam ruang proses produksi. Tujuan pencucian untuk membuang kotoran dan mengurangi residu pestisida yang mungkin tertinggal pada sayuran. Caisim yang selesai dicuci akan diperiksa secara visual untuk

memastikan tidak ada benda lain yang ikut di caisim, setelah itu caisim diangkat dan melalui tahap selanjutnya.

e. Pengerinan

Pengerinan dilakukan dengan tujuan untuk mengurangi kandungan air pada caisim. Caisim yang telah bersih kemudian dimasukkan ke dalam mesin pengerinan (*centrifuge*) dan mesin akan dihidupkan dan secara otomatis mesin akan bekerja.

f. Pengemasan Caisim

Bentuk kemasan yang digunakan oleh PT XYZ untuk mengemas produk caisim *fresh cut* adalah bentuk kemasan *pillow pouches* dengan jenis kemasan polietilen berwarna transparan. Berat caisim *fresh cut* berisi 1 kg caisim potong, 800 gr daun caisim dan 200 gr batang caisim. Kemasan yang telah diberikan label, kemudian dimasukkan ke dalam box yang kemudian akan dimasukkan di ruangan penyimpanan produk jadi.

g. Penyimpanan produk jadi

Caisim yang telah selesai dikemas dan diberikan label kemudian disimpan di ruangan penyimpanan produk jadi sebelum didistribusikan ke konsumen. Suhu ruangan penyimpanan produk jadi PT XYZ diatur antara 3⁰C-4⁰C dengan maksud agar produk tetap segar.

h. Distribusi

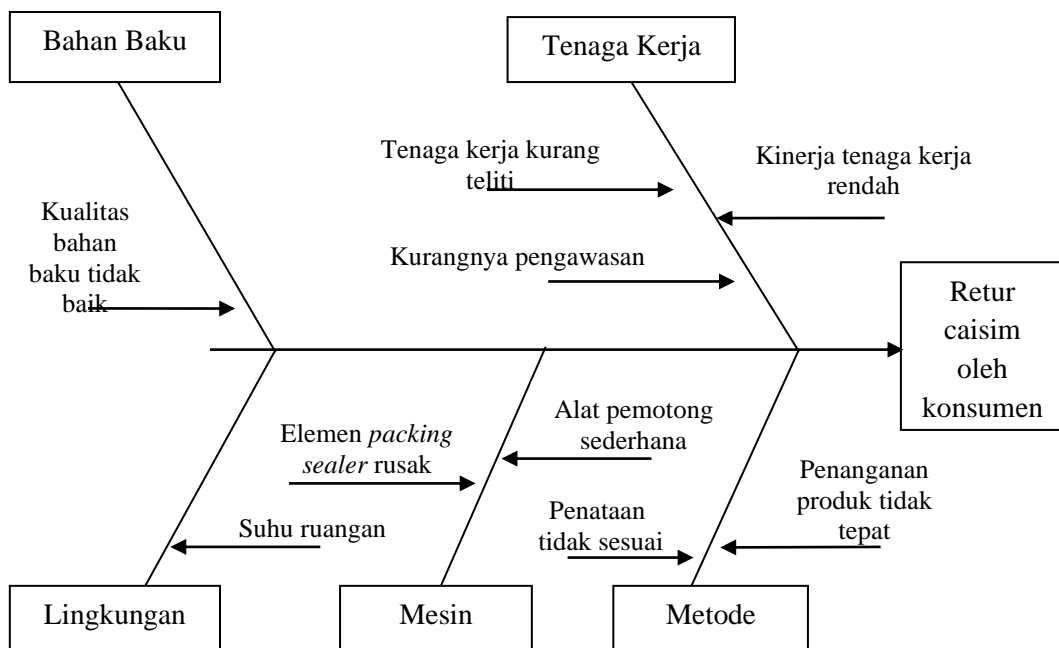
Produk yang telah selesai tahap produksi kemudian dikirimkan ke konsumen PT XYZ. Pengiriman dilakukan setiap harinya sesuai dengan permintaan konsumen dan pengiriman dilakukan pada pagi hari karena cuaca yang masih dingin agar keadaan sayur tetap segar.

Faktor penyebab retur produk caisim *fresh cut* menggunakan diagram sebab akibat

Caisim yang dipesan oleh konsumen dan dikirim oleh PT XYZ tidak seluruhnya diterima oleh konsumen. Produk yang mengalami retur dapat mempengaruhi keuntungan

yang didapatkan perusahaan. Penyebab retur caisim *fresh cut* bulan Januari-Maret 2020 yaitu 657 kg. Alasan retur caisim tertinggi adalah produk memar dengan presentase retur 98%, diikuti alasan kurang kirim sebesar 1%, alasan terdapat hama 0,3%, alasan kemasan rusak sebesar 0,3%, alasan tidak ada identitas sebesar 0,2%, dan alasan sel lepas sebesar 0,2%.

Permasalahan adanya retur caisim dapat ditemukan dengan membuat diagram sebab akibat (*fishbone diagram*). Diagram *fishbone* faktor penyebab retur caisim *fresh cut* dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram *fishbone* faktor penyebab retur produk caisim *fresh cut*

Upaya mengurangi retur caisim *fresh cut* yang terjadi harus dilakukan oleh perusahaan dengan melakukan perbaikan-perbaikan. Tindakan perbaikan

untuk mengatasi penyebab retur caisim *fresh cut* dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tindakan perbaikan untuk mengatasi penyebab retur caisim *fresh cut*

No	Faktor yang diamati	Masalah	Tindakan perbaikan
1	Tenaga kerja (<i>man</i>)	a. Tenaga kerja kurang teliti b. Kinerja tenaga kerja rendah c. Kurangnya pengawasan	a. Pelatihan tenaga kerja b. Pengembangan tenaga kerja c. Peningkatan pengawasan
2	Bahan baku (<i>material</i>)	a. Kualitas Bahan baku tidak baik	a. Perbaikan sistem kualitas bahan
3	Metode (<i>methods</i>)	a. Penanganan produk tidak tepat b. Penataan tidak sesuai	a. Penanganan caisim dengan cara yang tepat b. Pemberian jarak antar produk
4	Mesin (<i>machine</i>)	a. Alat pemotong manual b. Elemen <i>packing sealer</i> rusak	a. Pemakaian mesin pemotong caisim b. Pergantian elemen pada <i>sealer</i>
5	Lingkungan (<i>environment</i>)	a. Suhu Ruangan	a. Menstabilkan suhu ruangan

Sumber: Data primer, 2020

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil terdapat 2 kesimpulan yaitu tahapan proses produksi caisim *fresh cut* di PT XYZ terdiri dari penerimaan bahan baku, sortasi, pemotongan, pencucian, pengeringan, pengemasan, penyimpanan produk jadi, pendistribusian dan faktor penyebab retur caisim *fresh cut* di PT XYZ berdasarkan analisis *fishbone diagram* yaitu tenaga kerja (*man*), bahan baku (*materials*), metode (*methods*),

mesin (*mechine*), dan lingkungan (*environment*).

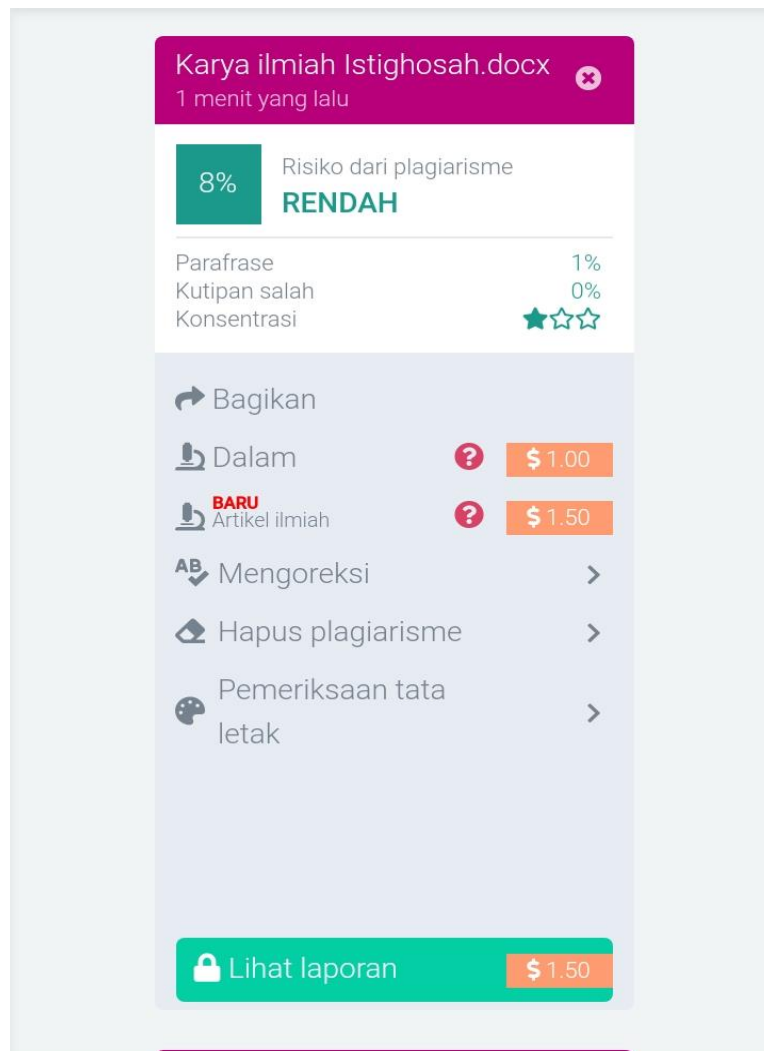
Saran

Berdasarkan hasil analisis, saran yang dapat diberikan dalam upaya pengendalian kualitas produk caisim akibat retur caisim *fresh cut* di PT XYZ adalah perusahaan lebih meningkatkan kinerja dan pengawasan terhadap tenaga kerja, dan melakukan pengecekan kembali terhadap produk yang akan didistribusikan untuk memperkecil adanya retur produk oleh *customer*. Upaya tersebut diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk dan mengurangi retur produk di PT XYZ.

DAFTAR PUSTAKA

- Permanasari, D. 2014. *Analisis dan Pelaporan Biaya Kualitas pada PR Dua Dewi Di Tulungagung. Calyptra*. 3(2): 1-12.
- Sobari, E. 2018. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Soekartawi, S. 2007. *Beberapa Hal yang Perlu diperhatikan dalam melakukan Analisis Sistem Agroindustri Terpadu*. Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Pertanian. Universitas Brawijaya. 1(2).
- Suryatman, T. H., Kosim, M. E., dan Julaeha, S. 2020. *Pengendalian Kualitas Produksi Roma Sandwich menggunakan Metode Statistik Quality Control (SQC) dalam Upaya Menurunkan Reject di Bagian Packing*. *Journal of Industrial Manufacturing*. 5(1):112.

HASIL PENGECEKAN



**TELAH DIPERIKSA DENGAN LAYANAN PENCEGAHAN PLAGIARISME
MELALUI MY.PLAGIARISME.COM DAN MEMILIKI
PARAFRASE
1%
RESIKO PLAGIARISME
8%**