

PENGENDALIAN MUTU WORTEL (*Daucus Carota L.*) PADA PT CCC KABUPATEN BOGOR, JAWA BARAT

Melisa Afriyani

¹Melisa Afriyani, ²Sri Handayani ² Ir. Teguh Budi Trisnanto

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis, ²Dosen Program Studi Agribisnis, Politeknik Negeri Lampung
Jl. Soekarno-Hatta No. 10 Rajabasa Bandar Lampung.

Telp (1369) 754904, Fax: (2186) 137743

email¹: melisaadelisa11@gmail.com

email²: sri.polinela@gmail.com

email²: tbtrisnanto@polinela.ac.id

ABSTRAK

PT CCC adalah perusahaan pertanian yang menyediakan produk sayuran *fresh cut*, salah satunya yaitu komoditas wortel. Kualitas produk menjadi faktor utama penyebab konsumen dalam melakukan pembelian produk. Tujuan penulisan yaitu (1) menjelaskan masalah mutu wortel menggunakan diagram *fishbone* di PT CCC (2) menjelaskan proses pengendalian mutu wortel di PT CCC. Metode yang digunakan yaitu metode analisis kualitatif dan kuantitatif. Hasil analisis menunjukkan bahwa masalah yang mempengaruhi mutu produk wortel di PT CCC disebabkan oleh faktor tenaga kerja, bahan baku, mesin, metode, dan lingkungan. Proses pengendalian mutu di PT CCC yaitu penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, sortasi yang menentukan wortel yang diterima dan ditolak, wortel yang diterima akan dilakukan pengupasan, pemotongan, pencucian dengan menggunakan air yang mengalir, penirisan menggunakan spiner, pengemasan (penerimaan bahan kemasan, pemeriksaan, dan penyimpanan), penyimpanan produk akhir dan pendistribusian.

Kata kunci: Wortel, mutu, *fishbone*.

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang menghasilkan produk hortikultura, khususnya sayuran dan buah-buahan berperan penting dalam memenuhi gizi masyarakat. Tingkat konsumsi sayur dan buah menyebabkan perubahan pola penyakit infeksi menjadi penyakit degeneratif dan metabolik (Santoso, 2011). Potensi pasar dalam negeri untuk sayuran masih sangat menjanjikan sehingga jika tidak

direncanakan dan digarap dengan baik akan dimanfaatkan oleh negara luar (Wijaya, 2012). Produksi tanaman sayuran di Indonesia mengalami fluktuasi. Jenis sayuran di Indonesia dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Produksi sayuran di Indonesia Tahun 2014 (ton)

No	Komoditas	Luas Panen (Ha)	Rata-rata Hasil (Ton/Ha)
1.	Kubis	63.116	22,75
2.	Kentang	76.291	17,67
3.	Bawang Merah	120.704	10,22

4.	Cabe Besar	128.734	8,35
5.	Tomat	59.008	15,52
6.	Cabe Rawit	134.882	5,93
7.	Sawi	60.804	9,91
8.	Bawang Daun	58.362	10,02
9.	Terung	50.875	10,95
10.	Wortel	30.762	16,12

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2014.

Wortel (*Daucus carota* L.) memiliki sumber polifenol dan karotenoid, khususnya beta karoten yang merupakan senyawa penting dalam diet manusia yang memperlihatkan aktivitas antioksidan (Bystricka *et al.*, 2015). Kandungan gizi wortel dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kandungan gizi wortel tiap 100gram

Kandungan Gizi	Satuan	Jumlah
Energi	Kcal	42
Protein	gr	0.93
Lemak	gr	0.24
Flour	mcg	3.2
Selenium	mcg	0.1
Vitamin C	mg	6.00
Vitamin A	lu	16.706,00
Vitamin B	mg	0.06
Vitamin E	mg	0.66
Vitamin K	mcg	13.2
Karoten Beta	mcg	8285
Karoten Alpha	mcg	3477

Sumber: *USDA National Nutrient Database for Standard Reference, 2007.*

PT CCC adalah perusahaan pertanian yang menyediakan produk sayuran *fresh cut*, salah satunya wortel. Hasil produksi PT CCC didistribusikan ke beberapa rumah makan dengan produk yang siap dimasak. PT CCC memiliki pangsa pasar luas, maka usaha untuk menyediakan sayuran berkualitas perlu dipertahankan bahkan ditingkatkan. PT CCC memiliki standar

tersendiri, salah satu produk yang dikonsumsi yaitu wortel yang dipasok oleh *supplier*. Standar mutu wortel dikaitkan dengan produk segar, tidak bercabang, berat 100-150gr, berukuran 10-15cm, dan berwarna kuning kemerah-merahan (*oranye*). 40% tingkat kerusakan wortel disebabkan oleh beberapa faktor yaitu manusia, mesin, metode, material, dan lingkungan. Kegiatan sortasi yang dilakukan secara terlambat menyebabkan kemampuan PT CCC dalam menyediakan wortel yang berkualitas mengalami penurunan. Apabila mutu wortel terjaga, maka akan meningkatkan kepercayaan konsumen untuk mengkonsumsi wortel secara terus-menerus. Pengendalian mutu wortel bertujuan untuk menghasilkan wortel yang memenuhi standar mutu dengan menerapkan analisis *fishbone*.

Tujuan

Menjelaskan masalah mutu wortel menggunakan diagram *fishbone* di PT CCC, dan menjelaskan proses pengendalian mutu wortel di PT CCC.

Metodologi Pelaksanaan

1. Data primer, diperoleh melalui pengamatan langsung, mencatat kegiatan-kegiatan yang dilakukan di PT CCC dan melakukan wawancara.
2. Data sekunder, diperoleh dari buku literature, dokumen, dan hasil kuisisioner yang dilakukan oleh

penelitian lain yang melengkapi data tentang pengendalian mutu.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif, dilakukan dengan pengamatan, mendeskripsikan, mencatat, dan menganalisis (Mardalis, 2009). Analisis ini digunakan untuk memberikan deskripsi dan gambaran

proses pengendalian mutu wortel yang dilakukan PT CCC dalam menjalankan program kemitraan. Tujuan analisis deskriptif kualitatif yaitu menggambarkan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta, sifat serta hubungan yang diselidiki (Nazir, 2005).

Hasil dan Pembahasan

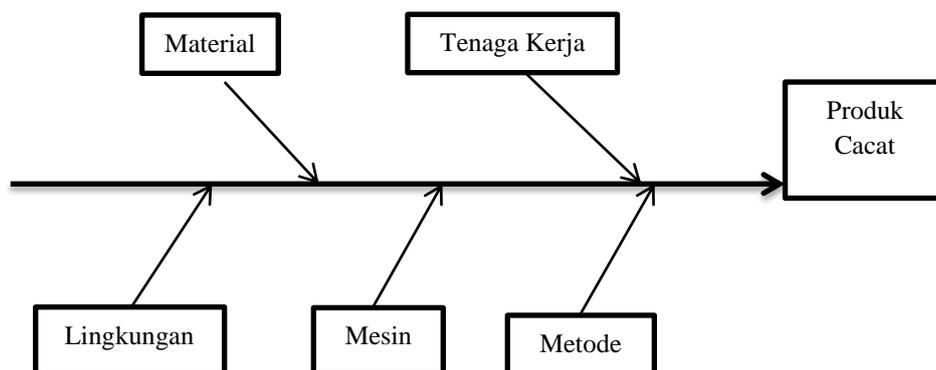
Masalah Mutu Wortel pada PT CCC

Tabel 3. Data pengiriman wortel dari petani ke PT CCC.

No	Tanggal	Komoditas	Dikirim (kg)	Diterima (kg)	Ditolak (kg)
1	02 Januari 2018	WRL	48	28.8	19.2
2	11 Januari 2018	WRL	47	28.2	18.8
3	13 Januari 2018	WRL	81	48.6	32.4
4	20 Januari 2018	WRL	197	118.2	78.8
5	10 Februari 2018	WRL	106	63.6	42.4
6	28 Februari 2018	WRL	53.5	32.1	21.4
7	03 Februari 2018	WRL	160	96	64
8	02 Maret 2018	WRL	206	123.6	82.4
9	06 Maret 2018	WRL	229	137.4	91.6
10	10 Maret 2018	WRL	260	156	104

Sumber: Olahan Data Sekunder, 2018.

Faktor penyebab kerusakan wortel dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Diagram sebab akibat (Rahardi, 2008)

Kriteria produk wortel yang sesuai standar perusahaan dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Ketentuan Produk Wortel

No	Kriteria sesuai standar	Kriteria tidak sesuai standar
1.	Berwarna <i>oranye</i>	Berwarna hijau
2.	Berbentuk lurus	Bercabang
3.	Panjang 10-15cm	Tidak sesuai
4.	Berat 100-150gr	Tidak sesuai
5.	Masih segar	Tidak segar
6.	Produk utuh	Produk tidak utuh
7.	Tingkat kesuburan tanah pH 5-8	Tidak sesuai ketentuan pH

Sumber: Olahan data Primer 2018

Kholmi dan Yuningsih, (2009) berpendapat bahwa produk cacat merupakan produk yang dihasilkan, tidak memenuhi standar tetapi masih bisa diperbaiki. Masalah-masalah produk cacat dijelaskan pada Tabel 5.

Tabel 5. Permasalahan Sebab Akibat Produk Cacat.

No	Faktor-faktor	Masalah
1.	Tenaga Kerja	a. Kurang pengetahuan dan keterampilan b. Kinerja karyawan rendah c. Banyaknya kesalahan saat sortasi
2.	Material	a. Kualitas bahan baku b. Penanganan bahan baku
3.	Metode	a. Penataan tidak sesuai b. Kelalaian petani dan karyawan c. Penyuluh tidak menggunakan bukti tertulis
4.	Mesin	a. Alat pemotong sederhana b. Kemasan tidak layak c. Transportasi tidak layak
5.	Lingku- Ngan	a. Kebersihan lingkungan b. Iklim c. Lahan sempit d. Lingkungan kerja

Sumber: Data Primer tahun 2018.

Faktor-faktor yang mempengaruhi produk rusak (Endah, 2001), yaitu:

1. Manusia (*Man*)

a. Kurang pengetahuan dan keterampilan

Tenaga kerja tidak memahami prosedur dapat menyebabkan perusahaan mengalami kerugian dan pelanggan tidak puas dengan produk yang dibeli.

b. Kinerja karyawan rendah

Meskipun metode kerja sama, tetapi karakteristik pribadi berbeda, bahkan individu yang sama memiliki tingkat kelelahan yang berbeda, sehingga memungkinkan karyawan melakukan kesalahan pada saat tertentu.

c. Banyaknya kesalahan saat sortasi

Kesalahan pada saat sortasi disebabkan karena faktor fisik yang kurang sehat, sehingga tidak teliti dalam menyortir

2. Bahan baku (*Material*)

a. Kualitas bahan baku tidak baik

Wortel dari petani ke perusahaan tidak langsung dikeluarkan dari keranjang dan disortasi sehingga wortel rusak karena terlalu lama didiamkan dalam kondisi padat dan tidak terserap udara. Wortel yang rusak tidak diterima PT CCC dan dikembalikan ke petani.

b. Penanganan bahan baku

Proses pemindahan wortel dari alat transportasi ke gudang perusahaan menyebabkan wortel didalam karung

patah karena karyawan tidak berhati-hati.

3. Metode (*Method*)

a. Penataan wortel tidak sesuai

Wortel didalam keranjang tidak tersusun rapi, sehingga umbi wortel patah, hal tersebut menyebabkan jumlah wortel yang ditolak lebih banyak.

b. Kelalaian petani dan karyawan

Kelalaian petani saat panen menyebabkan kualitas wortel rendah, sehingga mengalami kerugian, sedangkan di perusahaan karyawan yang tidak fokus dalam satu pekerjaan menyebabkan produk rusak akibat kelalaian karyawan.

c. Penyuluh tidak menggunakan bukti tertulis

Penyuluhan yang dilakukan dengan tidak menggunakan bukti tertulis akan mempersulit karyawan saat persentasi di perusahaan terkait dengan hasil penyuluhan pada petani mitra.

4. Mesin (*Machine*)

a. Alat pemotong sederhana

Penggunaan alat pemotong yang sederhana (pisau) dan tidak berhati-hati menyebabkan produk tidak berkualitas karena pemotongan tidak seimbang dan dapat melukai fisik.

b. Kemasan produk tidak layak

Kemasan yang tidak layak dapat menyebabkan produk menjadi cacat. Pengemasan dengan menggunakan karung menyebabkan wortel busuk

karena padat dan terkena pancaran sinar matahari langsung sehingga wortel tidak segar.

c. Transportasi tidak layak

Transportasi tidak layak menyebabkan wortel rusak karena selama perjalanan wortel mengalami tekanan fisik, getaran, serta gesekan pada kondisi dimana suhu dan kelembaban memacu proses pelayuan (Utama, 2009).

5. Lingkungan (*Environment*)

a. Lingkungan kerja

Karyawan yang tidak melakukan kerjasama dengan baik menyebabkan kerugian perusahaan akibat hasil produk tidak bermutu, karena karyawan tidak menaati aturan di PT CCC.

b. Kebersihan lingkungan

Lahan petani dan ruang produksi kurang bersih menyebabkan wortel mudah diserap hama dan penyakit sehingga umbi wortel busuk dan berlubang sehingga tidak berkualitas. Semakin banyak produk cacat semakin merugikan perusahaan.

c. Iklim

Iklim dan curah hujan tidak sesuai, dan kekurangan air menyebabkan ukuran wortel menjadi kecil, mudah terserang penyakit, dan busuk. Tinggi rendahnya temperatur sekitar lokasi penanaman berpengaruh pada warna dan bentuk.

d. Lahan sempit

Jarak tanam terlalu rapat dan tidak sejajar menyebabkan wortel tidak tumbuh dan berkembang karena penyempitan lahan yang membuat pertumbuhan wortel menjadi tersumbat. Akibatnya wortel berbentuk lebih kecil.

Proses Pengendalian Mutu PT CCC

1) Penerimaan bahan baku

Wortel yang dikirim berbentuk utuh karena petani belum melakukan sortasi. Karyawan bagian pengadaan melakukan pengawasan terhadap wortel yang diterima perusahaan dengan tujuan agar wortel tetap terjaga kualitasnya.

2) Penyimpanan bahan baku

Penyimpanan wortel dilakukan selama satu sampai dua hari didalam *coolingroom*. Teknik penyimpanan bahan baku wortel yaitu menyusun wortel dalam posisi sejajar didalam keranjang.

3) Sortasi

Sortasi dilakukan dengan memisahkan produk segar dan produk cacat dengan tujuan agar tidak terjadi kerugian antara petani mitra, perusahaan, dan konsumen. Standar ketentuan wortel dijelaskan di Tabel 6:

Tabel 6. Standar Ketentuan Wortel

Ket.	Standar Perusahaan	Tidak sesuai Standar
Warna	Oranye	Kuning kehijau-hijauan
Ukuran Bentuk	10cm-15cm Tidak bercabang	Tidak sesuai Bercabang

Berat	100gr-150gr	Tidak sesuai
Penampilan	Segar	Tidak segar
Kerataan permukaan	Tidak berlubang	Berlubang

Sumber: Data Primer, 2018.

Perusahaan menentukan standar mutu sesuai dengan ISO dan standar ketentuan PT CCC.

4) Pengupasan

Pengupasan bertujuan untuk membuang bagian wortel yang tidak diinginkan yaitu kulit, tangkai, dan bagian yang cacat pada wortel.

5) Pemotongan

Wortel dipotong menggunakan pisau dengan bentuk bulat, dadu, dan setengah lingkaran untuk memenuhi permintaan konsumen.. Kendalanya yaitu ukuran wortel berbeda karena diameter yang tidak seimbang.

6) Pencucian

Pencucian dilakukan dengan air mengalir, bertujuan untuk menghindari penyakit pada wortel akibat penampungan air pencucian yang kotor.

7) Penirisan dengan spiner

Penirisan adalah mengeluarkan sebagian air pada wortel dengan menguapkan air yang dikandung melalui penggunaan energi panas. Penirisan dilakukan menggunakan spinner.

8) Pengemasan (*vacuum*)

Produk dikemas menggunakan plastik dengan berat 500gr/plastik. Setelah dikemas, wortel ditutup menggunakan *sealler* kemudian dimasukkan kedalam mesin vacuum

untuk menghindari kerusakan dan tetap segar. Sebelum dikirim, dilakukan pengecekan apakah kemasan wortel tertutup rapat atau tidak.

9) Penyimpanan produk akhir dan pendistribusian

Wortel yang sudah dikemas tetapi belum dikirim disimpan di *cooling room*. agar tahan lama dan segar sampai kekonsumen. Distribusi dilakukan menggunakan mobil engkel yaitu mobil box yang didalamnya terdapat ruang pendingin.

Faktor-faktor yang diperhatikan agar produk sesuai ketentuan, yaitu:

a. Pengendalian Mutu Tenaga Kerja

Tenaga kerja berperan penting dalam perusahaan sehingga dengan menumbuhkan semangat kerja dapat meningkatkan kinerja karyawan dan produktivitas pegawai bertambah. Faktor fisik dan psikis mempengaruhi kapasitas dan prestasi kerjanya. PT CCC memberi makan siang, uang lembur dan tunjangan hari raya sebagai kesejahteraan karyawan.

b. Pengendalian Mesin

Peralatan yang kurang lengkap menyebabkan rendahnya mutu dan produk yang dihasilkan, serta tingkat efisiensi yang rendah.

c. Pengendalian Metode

Metode yang dilakukan yaitu memilih wortel yang sesuai dengan standar mutu PT CCC yaitu dimulai dari

penyortiran, penimbangan, pemberian label, fakum dan pendinginan.

d. Pengendalian Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan sesuai standar perusahaan. Wortel yang tidak diterima perusahaan akan dikembalikan kepada petani mitra sesuai perjanjian, dan biaya yang dikeluarkan sesuai dengan jumlah wortel yang diterima perusahaan.

e. Lingkungan

Lingkungan yang tepat untuk tanaman wortel berada pada ketinggian 1200 mdpl yaitu wilayah Lembang dan Cipanas. Wortel tumbuh baik pada pH 5,5-6. Faktor iklim merupakan faktor yang sangat penting untuk pertumbuhan tanaman optimal.

Menurut penulis, tindakan perbaikan untuk permasalahan mutu wortel dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Tindakan Perbaikan Mengatasi Penyebab Produk Cacat

No	Faktor yang diamati	Tindakan perbaikan
1.	Tenaga Kerja	a) Pendidikan dan pelatihan b) Insentif c) Pemberdayaan dan pengembangan karyawan
2.	Material	a) Perbaikan kualitas.
3.	Metode	b) Pengiriman langsung a) Penyusunan wortel b) Penilaian kinerja c) Persiapan dan pengecekan sebelum penyuluhan
4.	Mesin	a) Kebersihan dan penambahan alat b) Mengganti kemasan c) Transportasi yang lebih layak

5.	Lingku- ngan	a. Menjaga kebersihan b. Penanaman sesuai ketentuan. c. Penyesuaian jumlah benih dan luas lahan. d. Motivasi kerja
----	-----------------	---

Sumber: Data Sekunder, 2018

Tindakan perbaikan pada Tabel 7 dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Tenaga Kerja (*Man*)

a. Pendidikan dan pelatihan

Simamora (2003), dalam pelatihan diciptakan lingkungan karyawan dapat mempelajari sikap, kemampuan, keahlian, pengetahuan, dan perilaku yang berkaitan dengan pekerjaan.

b. Insentif

Insentif merupakan daya tarik dari perusahaan untuk membangun, memelihara dan memperkuat harapan-harapan manajer dan karyawan agar timbul semangat kerja untuk berpartisipasi bagi perusahaan dalam hal peningkatan produktivitas kerja.

c. Pemberdayaan dan pengembangan

Pemberdayaan karyawan yaitu aspek esensial untuk memperbaiki proses pengendalian kualitas. Pemberdayaan memiliki tiga aspek yaitu aspek partisipasi karyawan, aspek pendidikan dan pelatihan, dan aspek penghargaan dan pengakuan.

2. Bahan baku (*Material*)

a. Perbaikan sistem kualitas

Perbaikan dilakukan dengan memperhatikan standar ketentuan kualitas di perusahaan. Sistem yang baik

mempengaruhi kualitas yang dihasilkan dan tanggung jawab dari organisasi.

b. Melakukan pengiriman langsung

Melakukan pengiriman langsung ke perusahaan setelah panen agar wortel tidak busuk. Pada perusahaan, wortel yang sudah dikemas sebaiknya langsung dikirim ke konsumen untuk mengurangi kerugian perusahaan akibat produk cacat.

3. Metode (*Method*)

a. Penyusunan wortel

Wortel sebaiknya disusun rapi berbentuk sejajar agar tidak mudah patah. Berat wortel setiap kemasan sesuai ukuran kemasan, agar tidak terlalu padat dan tidak mudah membusuk yang diakibatkan oleh jumlah wortel yang terlalu padat.

b. Penilaian Kinerja

Tujuan penilaian kinerja adalah sebagai alat *diagnostic* dan proses penilai terhadap pengembangan individu, tim dan organisasi. Rao (2002) menjelaskan bahwa penilaian kinerja adalah strategi untuk menilai seberapa baiknya pekerjaan yang dilakukan dan digunakan untuk memperbaiki kinerja karyawan.

c. Persiapan dan pengecekan sebelum penyuluhan

Sebelum melakukan penyuluhan sebaiknya menyiapkan dan mengecek kembali peralatan yang dibutuhkan agar dapat mengetahui kendala-kendala

petani secara tertulis dan tidak terjadi kesalahan dalam penyampaian kepada pihak perusahaan.

4. Mesin (*Machine*)

a. Kebersihan dan Penambahan alat

Penggunaan alat pemotong yang lebih canggih bertujuan agar wortel yang dipotong memiliki ukuran sama. Apabila menggunakan alat pemotong sederhana seperti pisau, sebaiknya dibersihkan dan diasah secara rutin agar tetap tajam dan mempermudah dalam memotong wortel.

b. Mengganti Kemasan

Pengemasan merupakan cara untuk melindungi produk dan memperlancar distribusi. Kemasan dari petani ke perusahaan sebaiknya diganti dengan keranjang tertutup dan bersuhu dingin agar wortel tahan lama dan tetap segar.

c. Transportasi lebih layak

Perusahaan sebaiknya mengganti atau menambah transportasi yang tepat untuk mengangkut sayuran khususnya pada daerah puncak dengan kondisi kuat dan layak pakai yang memiliki kekuatan untuk mengangkut komoditas dalam jumlah banyak.

5. Lingkungan (*Environment*)

a. Menjaga Kebersihan

Pemeliharaan lingkungan meliputi jarak tanaman, penyiangan, penggemburan dan pengguludan, pengairan, pemupukan, serta

pengendalian hama dan penyakit untuk menghasilkan wortel berkualitas dan menguntungkan. Ruang produksi, gudang, dan ruang penyimpanan perlu dijaga kebersihannya dengan membagi jadwal piket setiap pagi dan sore hari.

b. Melakukan penanaman sesuai standar

Penanaman wortel dilakukan pada suhu optimal 15-21°C atau di wilayah pegunungan dengan syarat ketinggian sekitar 1200-1500mdpl dan memiliki pH 5,5-6,5. Pemberian pupuk sesuai ketentuan. Waktu penanaman dan jumlah air tidak kekurangan atau kelebihan karena menyebabkan penyakit. Menggunakan tanah lembap dan mengandung organik.

c. Penyesuaian jumlah benih dan lahan.

Bedengan wortel memiliki lebar 1,5m-2m. Tinggi pada tanah kering 15cm, dan ditanah terendam <15cm. Bedengan dibuatkan parit dengan lebar 25-30cm dan kedalaman 30cm. Tanah galian parit diletakkan kiri dan kanan untuk membentuk bedeng sampai 15-30cm. Parit berguna untuk saluran drainase serta memudahkan pemeliharaan tanaman.

d. Motivasi Kerja

Pentingnya motivasi yaitu menyalurkan dan mendukung perilaku manusia agar mau bekerja giat dan

antusias mencapai hasil yang optimal (Hasibuan, 2000).

Kesimpulan

1. Masalah yang mempengaruhi mutu produk wortel di PT CCC disebabkan oleh tenaga kerja, bahan baku, mesin, metode, dan lingkungan.
2. Proses pengendalian mutu di PT CCC yaitu penerimaan, penyimpanan, sortasi yang menentukan wortel yang diterima dan ditolak, wortel yang diterima akan dilakukan pengupasan, pemotongan, pencucian dengan menggunakan air yang mengalir, penirisan menggunakan spiner, pengemasan (penerimaan bahan kemasan, pemeriksaan, dan penyimpanan), penyimpanan produk akhir dan pendistribusian.

Referensi

- Badan Pusat Statistik. 2014. Luas Panen, Produksi dan Rata-Rata Hasil Tanaman Sayuran di Indonesia.
<https://hortikultura.pertanian.go.id/>. Diakses pada 2015.
- Bystricka, J., dkk (2015). Carrot (*Daucus carota* L. ssp. *sativus* (Hoffm.) Arcang.) as source of antioxidants. *Acta agriculturae Slovenica*, 105 – 2.
- Cahyono, B. 2002. Wortel “Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani”. Kanisius. Yogyakarta.

Endah, S. (2001). Akuntansi biaya. edisi Indonesia. penerbit: salemba empat. Jakarta.

Hasibuan SP Malayu, 2000, Manajemen Sumber Daya Manusia, Jakarta : PT.Gunung Agung.

Kholmi, M., dan Yuningsih,. (2009). Akuntansi biaya. malang :UMM.

Rahardi, D. 2008. Fishbone Analysis. <http://dickyrahardi.blockspot.com>. Diakses tanggal 29 November 2008.

Rao, T.V, 2002, Penilaian Prestasi Kerja; teori dan praktek, Jakarta : PT.Karya Uni Press.

Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra No. 75 Th. XXIII, Maret.

Simamora, Henry. 2003. Manajemen Sumber Daya Manusia, Bandung : PR. Eresco.

Jurnal Melisa.docx ✕

54 menit yang lalu

7% Risiko dari plagiarisme
MEDIUM

Parafrase	1%
Kutipan salah	0%
Concentration	★☆☆

Bagikan

Deep \$ 1.00

Other services 1

View report \$ 1.72