



UNIVERSITAS  
**Dinamika**

**ANALISIS PELAKSANAAN *QUALITY CONTROL* GUNA MENJAMIN  
PROSES PRODUKSI UMKM GERUS**



**KERJA PRAKTIK**

**Program Studi**

**S1 Manajemen**

UNIVERSITAS  
**Dinamika**

**Oleh:**

**FARRA IRMALIA EFENDI**

**18430100038**

---

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS DINAMIKA  
2024**

**ANALISIS PELAKSANAAN *QUALITY CONTROL* GUNA MENJAMIN  
PROSES PRODUKSI UMKM GERUS**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan  
Program Sarjana Manajemen



UNIVERSITAS  
Disusun Oleh :

**Nama : Farra Irmalia Efendi**

**NIM : 18430100038**

**Program : S1 (Strata Satu)**

**Jurusan : Manajemen**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS DINAMIKA**

**2024**



UNIVERSITAS  
*“never say never”*  
Dinamika

**LEMBAR PENGESAHAN**

**ANALISIS PELAKSANAAN *QUALITY CONTROL* GUNA MENJAMIN  
PROSES PRODUKSI UMKM GERUS**

Laporan Kerja Praktik oleh

**Farra Irmalia Efendi**

NIM: 18430100038

Telah diperiksa, diuji, dan disetujui

Surabaya, 25 Maret 2024

Disetujui:

Dosen Pembimbing,

Penyelia,

Digitally signed  
by Haryanto  
Tanuwijaya  
Date: 2024.03.25  
10:22:06 +07'00'

Digitally signed  
by Susy Dyah  
Date: 2024.03.25  
10:28:01 +07'00'

**Dr. Haryanto Tanuwijaya, S.Kom., M.MT.**

**Susy Dyah**

**NIDN: 0710036602**

**Owner**

Mengetahui,  
Ketua Program Studi S1 Manajemen

Digitally signed  
by Sri Suhandiah  
Date: 2024.03.25  
10:28:01 +07'00'

Digitally signed  
by Sri Suhandiah  
Date: 2024.03.25  
10:28:01 +07'00'

**Sri Suhandiah, S.S., M.M**

**NIDN: 0730096902**

## PERNYATAAN

### PERSETUJUAN PUBLIKASI DAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Sebagai mahasiswa Universitas Dinamika, saya:

Nama : Farra Irmalia Efendi  
NIM : 18430100038  
Program Studi : SI Manajemen  
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Jenis Karya : Laporan Kerja Praktik  
Judul Karya : ANALISIS PELAKSANAAN *QUALITY CONTROL*  
GUNA MENJAMIN PROSES PRODUKSI UMKM  
GERUS

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa:

1. Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni, Saya menyetujui memberikan kepada Universitas Dinamika Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusive Royalti Free Right*) atas seluruh isi/sebagian karya ilmiah Saya tersebut di atas untuk disimpan, dialihmediakan dan dikelola dalam bentuk pangkalan data (*database*) untuk selanjutnya didistribusikan atau dipublikasikan demi kepentingan akademis dengan tetap mencantumkan nama Saya sebagai penulis atau pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Karya tersebut diatas adalah karya asli Saya, bukan plagiat baik sebagian maupun keseluruhan. Kutipan, karya atau pendapat orang lain yang ada dalam karya ilmiah ini adalah semata hanya rujukan yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka saya.
3. Apabila dikemudian hari ditemukan dan terbukti terdapat tindakan plagiat pada karya ilmiah ini, maka saya bersedia untuk menerima pencabutan terhadap gelar kersarjanaan yang telah diberikan kepada Saya.

Demikian surat pernyataan ini Saya buat dengan sebenar-benarnya

Surabaya, 22 Maret 2024



*il*  
*Farra*  
**Farra Irmalia Efendi**  
NIM: 18430100038

## ABSTRAK

UMKM Gerus merupakan salah satu usaha makanan ringan yang terletak di Kabupaten Tuban, Jawa Timur. Usaha ini dibangun pada tahun 2005 yang mempekerjakan ibu-ibu disekitar rumah untuk bergabung di *home* industri agar meningkatkan perekonomian. Namun, terdapat beberapa kendala yang dialami oleh pemilik usaha UMKM Gerus dalam proses produksi yaitu karyawan masih mengira-ngira tingkat kematangan saat waktu penggorengan, sehingga menyebabkan keripik menjadi gosong dan banyak keripik yang terbuang. Hal ini menyebabkan tingkat kerugian tinggi, *omzet* tidak tercapai, dan produktivitas berkurang.

Solusi yang ditawarkan kepada UMKM Gerus adalah melakukan *quality control* dengan melakukan analisis proses bisnis pada proses produksi singkong yang diolah menjadi keripik singkong, dan melakukan pengendalian mutu agar meminimalisir terjadinya kegagalan pada produk sehingga dapat meningkatkan tingkat penjualan.

**Kata Kunci:** *Quality Control*, UMKM Gerus, Meningkatkan Penjualan

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik yang berjudul “Analisis Pelaksanaan *Quality Control* Guna Menjamin Proses Produksi UMKM Gerus”. Laporan kerja praktik ini membahas permasalahan-permasalahan standar mutu pada proses bisnis UMKM pada UMKM dan cara pengendaliannya untuk mengurangi kegagalan produk dan meningkatkan penjualan.

Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang membantu dalam proses kerja praktik ini. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tua tercinta yang sudah memberikan dukungan, mendoakan yang terbaik bagi anaknya.
2. Ibu Sri Suhandiah, S.S., M.M selaku Ketua Program Studi S1 Manajemen Universitas Dinamika.
3. Bapak Dr. Haryanto Tanuwijaya, S. Kom., M.MT. selaku dosen pembimbing.
4. Ibu Susy Dyah selaku pemilik UMKM Gerus.
5. Teman-teman seperjuangan angkatan 2018 yang selalu memberikan dukungan dan semangat dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.

Semoga Allah Subhanahu Wa Ta’ala membalas semua kebaikan yang telah diberikan.

Surabaya, 25 Maret 2024

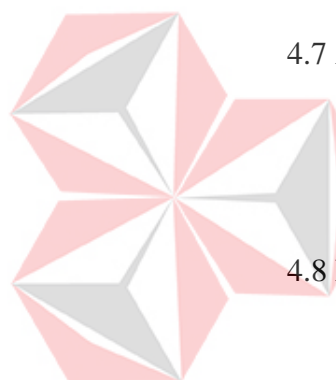
Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah .....	2
1.4 Tujuan .....	3
1.5 Manfaat .....	3
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	4
2.1 Sejarah Perusahaan.....	4
2.2 Visi Perusahaan.....	5
2.3 Misi Perusahaan .....	5
2.4 Struktur Organisasi .....	5
2.5 Deskripsi Pekerjaan UMKM Gerus .....	5
BAB III LANDASAN TEORI.....	7
3.1 Proses Bisnis .....	7
3.2 Keripik Singkong .....	7
3.3 Bahan Pembuatan Keripik Singkong .....	8
3.3.1 Bahan Baku Utama .....	8



3.3.2	Bahan Tambahan .....	9
3.4	Pengendalian Mutu .....	13
<b>BAB IV</b>	<b>DESKRIPSI PEKERJAAN .....</b>	<b>14</b>
4.1	Metode Pelaksanaan .....	14
4.2	Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	14
4.3	Tahap Pelaksanaan .....	14
4.4	Analisis UMKM Gerus .....	17
4.5	Identifikasi Masalah .....	18
4.6	Proses Produksi .....	19
4.6.1	Tahap Pembuatan Keripik Singkong.....	20
4.7	Analisis Permasalahan, Resiko, dan Parameter Perbaikan.....	27
4.7.1	Deskripsi Produk.....	27
4.7.2	Diagram Tulang Ikan/ <i>Fishbone</i> .....	28
4.8	Pengendalian Mutu.....	29
4.8.2	Pengendalian Mutu Proses Produksi Keripik Singkong .....	29
4.9	Hasil Perbaikan Proses Bisnis .....	32
4.9.1	Perbandingan Hasil Perbaikan Terhadap Permasalahan .....	33
4.9.2.	Hasil Perbaikan Diagram Alir Pembuatan Keripik Singkong.....	34
4.9.3	Pengendalian Mutu Bahan Baku .....	35
4.9.2	Perbandingan Presentase Produk Rusak.....	36
4.9.3	Perbandingan Omzet dan Profit Penjualan .....	37
4.10	Manfaat Perbaikan.....	37
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP .....</b>	<b>39</b>
5.1	Kesimpulan.....	39
5.2	Saran.....	40



DAFTAR PUSTAKA .....	41
LAMPIRAN .....	42

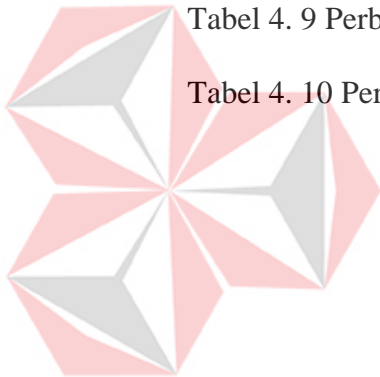


UNIVERSITAS  
**Dinamika**

## DAFTAR TABEL

### Halaman

Tabel 4. 1 Hasil Wawancara UMKM Gerus .....	15
Tabel 4. 2 Realisasi Kerja Praktik.....	16
Tabel 4. 3 Alat Produksi UMKM Gerus .....	19
Tabel 4. 4 Komposisi Bahan Pembuatan Keripik Singkong.....	20
Tabel 4. 5 Deskripsi Produk UMKM Gerus .....	28
Tabel 4. 6 Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	35
Tabel 4. 7 Pengendalian Mutu Proses Produksi Keripik Singkong .....	30
Tabel 4. 8 Perbandingan Hasil Perbaikan Terhadap Permasalahan.....	33
Tabel 4. 9 Perbandingan Hasil Perbaikan Presentase Produk Rusak.....	36
Tabel 4. 10 Perbandingan Omzet Penjualan .....	37



UNIVERSITAS  
**Dinamika**

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2. 1 Logo UMKM Gerus .....	4
Gambar 2. 2 Struktur Organisasi UMKM Gerus .....	5
Gambar 3. 1 Singkong .....	9
Gambar 3. 2 Minyak Goreng .....	10
Gambar 3. 3 Garam .....	11
Gambar 3. 4 Bawang Putih .....	11
Gambar 3. 5 Penyedap Rasa.....	12
Gambar 4. 1 Diagram Alir Pembuatan Keripik Singkong .....	20
Gambar 4. 2 Pemotongan Singkong.....	21
Gambar 4. 3 Pengupasan Kulit Singkong .....	22
Gambar 4. 4 Pencucian Singkong .....	22
Gambar 4. 5 Pengirisan Singkong Menggunakan Pasah .....	23
Gambar 4. 6 Singkong Yang Sudah Diiris.....	23
Gambar 4. 7 Perendaman Singkong.....	24
Gambar 4. 8 Adonan Bumbu Keripik Singkong.....	25
Gambar 4. 9 Penggorengan Keripik Singkong .....	25
Gambar 4. 10 Penirisan Keripik Singkong .....	26
Gambar 4. 11 Penyortiran Keripik Singkong.....	26
Gambar 4. 12 Penimbangan Keripik Singkong.....	27
Gambar 4. 13 Proses Perekatan Menggunakan Pedal Impulse Sealer .....	27
Gambar 4. 14 Diagram Tulang Ikan ( <i>fishbone</i> ) .....	29
Gambar 4. 15 Diagram Alir Pembuatan Keripik Singkong Setelah Perbaikan ....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Lokasi KP .....	42
Lampiran 2. Form KP-3 Surat Balasan Instansi/Perusahaan .....	43
Lampiran 3. Form KP-5 Acuan Kerja.....	44
Lampiran 4. Form KP-5 Garis Besar Rencana Mingguan .....	45
Lampiran 5. Form KP-6 Log Harian dan Catatan Perubahan Acuan Kerja .....	46
Lampiran 6. Form KP-7 Kehadiran Kerja Praktik.....	47
Lampiran 7. Kartu Bimbingan .....	48
Lampiran 8. Biodata Penulis.....	49



UNIVERSITAS  
**Dinamika**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ubi kayu (*Manihot esculenta*) atau yang biasa disebut dengan ketela pohon atau singkong merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi lebih rendah proteinnya dan singkong termasuk dalam jenis umbi-umbian yang mengandung karbohidrat. Singkong juga merupakan makanan pokok sebagian besar penduduk Indonesia. Kandungan yang terdapat pada 100gr singkong terdapat 98% kalori sebagian besar karbohidrat dan sisanya protein dan lemak. Singkong dapat dimanfaatkan sebagai gorengan, gethuk, dan keripik singkong. Sehingga saat ini banyak UMKM yang memproduksi keripik singkong dengan berbagai macam varian rasa.

UMKM Gerus merupakan suatu usaha di bidang makanan ringan yang berdiri pada tahun 2005 dan berlokasikan di desa Perunggahan Wetan Jalan Barat Ketigo No.90, Semanding Barat, Semanding, Kecamatan Semanding, Kabupaten Tuban, Jawa Timur, tempat ini sekaligus dijadikan sebagai rumah produksi. Sedangkan, untuk toko nya berlokasikan di jalan Dr. Wahidin Sudirohusodo No. 47 Tuban. UMKM Gerus memiliki sejumlah omzet kurang lebih Rp 40.000.000-Rp 60.000.000 per bulan. Oleh karena itu, UMKM Gerus termasuk ke dalam usaha mikro. Karyawan yang dimiliki UMKM Gerus berjumlah 8 orang.

Produk yang dihasilkan dari UMKM Gerus ini adalah keripik singkong yang dibungkus dengan kemasan 130 gram. UMKM Gerus memiliki permasalahan pada proses produksi yaitu karyawan masih mengira-ngira tingkat kematangan

saat waktu penggorengan, sehingga menyebabkan keripik menjadi gosong dan banyak keripik yang terbuang. Hal ini yang menyebabkan tingkat kerugian tinggi, omzet tidak tercapai, dan produktivitas berkurang.

Berdasarkan penjelasan diatas mengenai permasalahan yang dihadapi UMKM Gerus tersebut, maka kerja praktik ini dilakukan dengan melakukan *quality control* pada proses produksi singkong yang diolah menjadi keripik singkong agar berjalan dengan baik, dan melakukan pengendalian mutu agar meminimalisir terjadinya kegagalan pada produk. Kerja Praktik (KP) adalah mata kuliah wajib dengan bobot 2 satuan kredit semester (sks) yang ada di Program Studi S1 Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Dinamika Surabaya. Kerja Praktik bertujuan sebagai sarana untuk pelatihan mengembangkan dan menerapkan ilmu pengetahuan yang dipelajari selama perkuliahan. Dengan adanya kerja praktik ini diharapkan dapat mengurangi kerugian pada produk yang cacat.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang, rumusan masalah yang ada dalam kerja praktik ini adalah *quality control* pada proses produksi keripik singkong UMKM Gerus.

## 1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah yang digunakan dalam pelaksanaan *quality control* agar tidak menyimpang dari rumusan masalah tersebut adalah:

1. Kapasitas produksi dari UMKM Gerus lebih sedikit karena terdampak

Covid-19.

2. Menganalisis kegagalan produk yang terjadi pada bagian produksi.

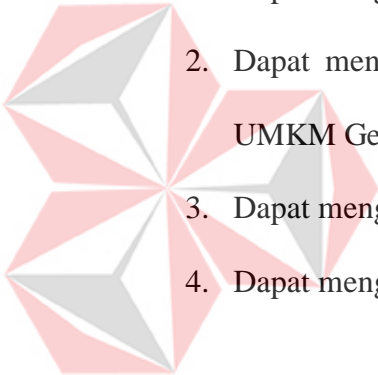
#### 1.4 Tujuan

Tujuan dari kegiatan kerja praktik ini adalah agar dapat menerapkan *quality control* pada bagian produksi untuk menjamin proses produksi UMKM Gerus.

#### 1.5 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dalam kerja praktik ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat mengurangi kegagalan produk pada UMKM Gerus.
2. Dapat menganalisis permasalahan yang terjadi terkait *quality control* pada UMKM Gerus.
3. Dapat mengetahui permasalahan yang dialami UMKM Gerus.
4. Dapat mengetahui proses bisnis yang terjadi pada UMKM Gerus.



UNIVERSITAS  
Dinamika



## BAB II

### GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

#### 2.1 Sejarah Perusahaan



Gambar 2. 1 Logo UMKM Gerus

UMKM Gerus merupakan suatu usaha yang memproduksi keripik singkong dan juga produk oleh-oleh khas Tuban yang dimiliki Ibu Susy Dyah Angraeni dan Bapak Abdus Samad, usaha ini dimulai pada tahun 2005. Usaha ini berawal dari Bu Susi dan Pak Samad yang hanya bermodalkan Rp 28.000. GERUS sendiri berasal dari bahasa Madura yang berarti laris manis. Usaha ini sudah memiliki izin usaha yang legal, sudah memiliki sertifikat “Halal” dari MUI, piagam Bintang Satu keamanan pangan oleh BPOM RI dan juga ISO. Gerus juga memiliki penghargaan diantaranya Juara 1 kategori IKM Makanan dan Minuman IKM berprestasi pada tahun 2015, Juara 3 lomba Adhikarya Pangan Nusantara kategori Pemangku Ketahanan Pangan tingkat Kabupaten Tuban, Juara 2 pelaku usaha olahan tanaman pangan dan Holtikultura tingkat Provinsi Jawa Timur pada tahun 2018.

## 2.2 Visi Perusahaan

Visi dari perusahaan UMKM Gerus adalah “Kepuasan anda adalah tujuan kami”.

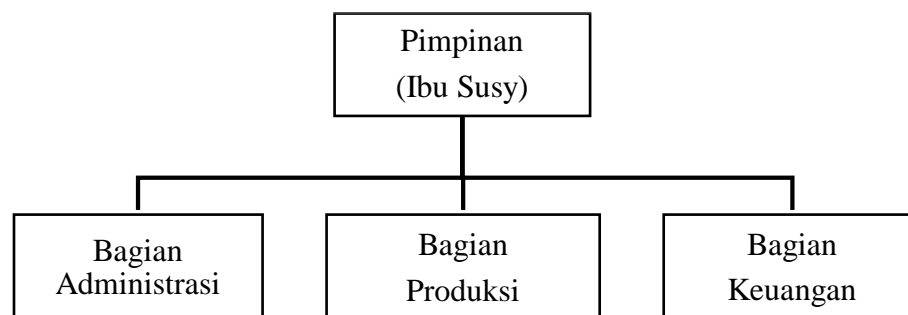
## 2.3 Misi Perusahaan

Misi dari perusahaan UMKM Gerus sebagai berikut:

1. Menyediakan berbagai variasi produk keripik yang renyah dan gurih.
2. Menciptakan produk keripik yang berkualitas, higienis, dan halal.
3. Memberikan kualitas pelayanan yang sangat baik bagi pelanggan.

## 2.4 Struktur Organisasi

Setiap perusahaan maupun organisasi pasti memiliki sebuah struktur organisasi yang berfungsi untuk membedakan wewenang dan tanggung jawab pada setiap orang. Berikut pada Gambar 2.2 merupakan struktur organisasi yang dimiliki UMKM Gerus.

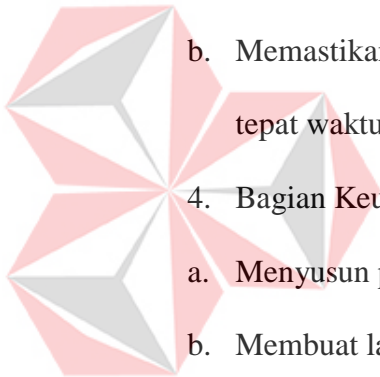


Gambar 2. 2 Struktur Organisasi UMKM Gerus

## 2.5 Deskripsi Pekerjaan UMKM Gerus

Pada struktur organisasi tersebut memiliki deskripsi pekerjaan pada masing-masing bagian, sebagai berikut.

1. Pemilik Usaha
  - a. Melakukan pengawasan pada kinerja karyawan.
  - b. Memastikan tercapainya segala visi dan misi perusahaan.
  - c. Melakukan perencanaan baik jangka pendek ataupun jangka panjang perusahaan.
2. Bagian Adminstrasi
  - a. Melakukan pencatatan data penjualan dan produksi pada perusahaan.
  - b. Melakukan pencatatan segala transaksi yang terjadi pada perusahaan.
3. Bagian Produksi
  - a. Melakukan perencanaan produksi sesuai dengan SOP.
  - b. Memastikan pesanan tidak adanya keterlambatan dalam pengiriman dan harus tepat waktu.
4. Bagian Keuangan
  - a. Menyusun perencanaan keuangan perusahaan.
  - b. Membuat laporan keuangan secara rinci.



## **BAB III**

### **LANDASAN TEORI**

#### **3.1 Proses Bisnis**

Proses bisnis adalah suatu kegiatan yang terstruktur dan saling berkaitan untuk menyelesaikan suatu permasalahan atau untuk menghasilkan suatu barang atau jasa. Dalam proses bisnis harus memiliki tujuan, input, output yang jelas. Proses bisnis membutuhkan antara satu atau lebih pada input dan dapat menghasilkan output yang bermanfaat bagi para pengguna atau pelanggan. Sedangkan menurut Putri (2019) proses bisnis adalah kumpulan relasi pekerjaan yang dilakukan bersama untuk menghasilkan nilai untuk pelanggan.

Proses bisnis harus mempunyai tujuan jelas, terdapat masukan atau input, terdapat keluaran atau output, menggunakan *resource*, mempunyai banyak kegiatan dalam beberapa tahapan, dapat saling mempengaruhi lebih dari satu unit dalam organisasi, menciptakan nilai terhadap pelanggan (Sparx System, 2004).

#### **3.2 Keripik Singkong**

Keripik singkong merupakan makanan ringan yang terbuat dari jenis umbi-umbian diiris tipis, digoreng, lalu diberi bumbu tertentu atau garam. Proses pembuatan keripik singkong diantaranya singkong dikupas lalu dicuci, diiris secara tipis dengan menggunakan alat pemotong, irisan singkong lalu direndam menggunakan larutan Natrium bisulfit 2000 ppm atau bisa menggunakan air garam, kemudian singkong digoreng, ditiriskan dan diberi bumbu, lalu dikemas (Koswara, 2009). Pengolahan singkong menjadi keripik singkong sebagai berikut:

1. Pengupasan: Singkong dikupas terlebih dahulu sampai bershing menggunakan

pisau.

2. Pencucian: Setelah dikupas sampai bersih, singkong dicuci menggunakan air. Singkong harus dipastikan bahwa sudah bersih dan dibilas lagi menggunakan air yang baru.
3. Pengirisan: Singkong diiris menggunakan pasah, pasah digunakan untuk memotong singkong agar irisan singkong memiliki ketebalan yang sama. Setelah diiris singkong kemudian direndam menggunakan larutan baking soda dicampur dengan air kapus sirih. Hal ini berfungsi agar keripik singkong renyah dan tidak keras.
4. Penggorengan: Setelah diiris, singkong lalu digoreng. Sebelum mencelupkan singkong kedalam penggorengan, harus dipastikan bahwa minyak sudah benar-benar panas.
5. Penirisan: Keripik singkong yang telah digoreng lalu ditiriskan dan diberi bumbu varian balado.
6. Penyortiran: Keripik singkong ditaruh dalam wadah besar dan memisahkan keripik yang rusak atau gosong.
7. Pengemasan: Keripik langsung dikemas ke dalam plastik yang direkatkan menggunakan alat *pedal impulse sealer*.

### **3.3 Bahan Pembuatan Keripik Singkong**

#### **3.3.1 Bahan Baku Utama**

##### 1) Singkong

Singkong atau yang dikenal dengan (*Manihot utilissima*) merupakan tanaman berkarbohidrat tinggi yang banyak ditemukan di Indonesia. Sehingga di Indonesia

banyak sekali diversifikasi produk singkong yang digunakan sebagai salah satu usaha yang menggunakan singkong sebagai bahan baku (Permatasari, dkk 2014).

Singkong sudah menjadi salah satu komoditas agroindustri. Singkong termasuk yang tidak tahan lama dan harganya cukup rendah. Sehingga jika dilakukan pengelolaan lebih lanjut, singkong dapat dijadikan sebagai keripik singkong, tepung tapioka, gaplek, tape, klanjing, getuk, timus, gemblong, dan berbagai jenis makanan lain. Hal inilah dapat membuat nilai lebih pada singkong sehingga dapat memberikan keuntungan bagi para petani dan masyarakat (Pariyanti, 2017). Contoh singkong dapat dilihat pada Gambar 3.1.



Gambar 3. 1 Singkong

### 3.3.2 Bahan Tambahan

#### 1) Minyak Goreng

Minyak goreng seperti pada Gambar 3.2 merupakan zat makanan untuk kesehatan tubuh manusia dan juga merupakan sumber energi yang paling efektif dibandingkan karbohidrat dan protein. Satu gram minyak menghasilkan 9 kkal/gram dibanding dengan karbohidrat dan protein hanya menghasilkan 4 kkal/gram. Minyak goreng dapat sebagai sumber dan pelarut pada vitamin A, D, E, dan K (Sutiah, dkk 2008).



Gambar 3. 2 Minyak Goreng

Selain itu minyak goreng juga dapat bermanfaat sebagai penghantar panas, menambah rasa gurih, dan menambah nilai kalori pada bahan pangan. Minyak goreng juga sebagai kebutuhan pokok manusia untuk mengolah bahan-bahan makanan. Pada dasarnya, minyak goreng berasal dari nabati. Salah satu contohnya minyak kelapa sawit, kopra, kacang kedelai, biji jagung, biji matahari, dan lain-lain (Sutiah, dkk 2008).

## 2) Bumbu

### a. Garam

Garam seperti pada Gambar 3.3 merupakan benda padat berbentuk kristal berwarna putih yang dijadikan sebagai bahan pelengkap untuk kebutuhan pangan dan juga sebagai sumber elektrolit bagi tubuh manusia. Garam juga merupakan senyawa dengan bagian terbesar NaCl (< 80 %) selain itu juga senyawa lainnya seperti CaSO<sub>4</sub>, MgSO<sub>4</sub>, MgCl<sub>2</sub>, dan lain-lain. Garam memiliki sifat yang higroskopis yang mudah menyerap air dan titik lebur dengan suhu 801°C (Hoiriyah, 2019).



Gambar 3. 3 Garam

Kualitas garam sangat bergantung pada kadar kandungan NaCl, dimana lokasi air laut yang diambil, jenis dasar tambak/meja garam juga mempengaruhi kualitas pada garam yang akan dihasilkan. Meja garam merupakan tempat yang digunakan untuk membuat garam disebut juga dengan tempat pengkristalan (Arwiyah, dkk 2015).

#### b. Bawang Putih

Bawang putih seperti pada Gambar 3.4 atau dengan nama lain (*Allium sativum* L) seperti pada gambar 3.4 merupakan salah satu jenis tanaman herba musiman yang pada bagian bawah bawang putih memiliki siung yang tergabung menjadi umbi besar berwarna putih. Bawang putih memiliki kandungan kimia didalamnya antara lain air 60.3%, karbohidrat 28.7%, protein 8.4 %, lemak 0.1 %, dan GE 138 kkal/100 gram. Bawang putih mempunyai komponen sulfur lebih tinggi dibanding dengan spesies *Allium*, sehingga mengakibatkan munculnya bau dan efek farmakologi atau obat dari bawang putih (Nelwida, dkk 2019).



Gambar 3. 4 Bawang Putih



Bawang putih juga dapat dimanfaatkan untuk menurunkan kolestrol, karena terdapat zat ajoene yang terkandung didalamnya. Senyawa yang bersifat anti kolestrol yang dapat membantu pencegahan terhadap penggumpalan darah. Selain itu bawang putih juga bisa untuk menghindari terjadinya kanker. Sebaiknya konsumsi bawang putih sekitar 2-3 siung setiap harinya (Untari, 2010).

c. Penyedap rasa/vetsin

MSG (*Monosodium glutamate*) adalah penyedap rasa yang sering dipakai pada saat memasak untuk menambah rasa pada makanan. Makanan bisa terasa enak, karena diberi vetsin yang didalamnya terkandung asam sodium glutamik (glutamic acid sodium). Mengonsumsi MSG (*Monosodium glutamate*) secara berlebihan dapat membahayakan terhadap kesehatan manusia. Berbagai macam jenis penyedap rasa seperti vetsin, ajinomoto, micin, sasa, dan sebagainya (Rochmah & Utami, 2022).

MSG (*Monosodium glutamate*) seperti pada Gambar 3.5 pada umumnya berbentuk kristal putih, tetapi dapat mengalami degradasi oleh oksidator kuat. Garam yang terdapat di MSG (*Monosodium glutamate*) mengandung sebanyak 20%-30%, sehingga jika terlalu sering mengonsumsi Monosodium glutamate (MSG), kadar dalam darah akan meningkat.

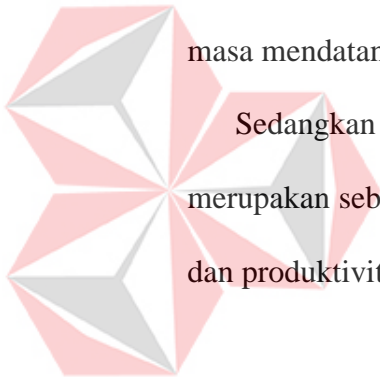


Gambar 3. 5 Penyedap Rasa

### 3.4 Pengendalian Mutu

Pengendalian mutu merupakan sebuah alat manajemen yang digunakan untuk memperbaiki mutu produk yang diperlukan, mempertahankan mutu produk yang tinggi dan mengurangi jumlah produk yang mengalami kerusakan (Junais dkk., 2018). Mutu termasuk salah satu faktor keunggulan kompetitif. Pengendalian mutu memiliki kegiatan diantaranya yaitu mengevaluasi kinerja, melakukan perbandingan kinerja nyata proses dengan tujuan, dan mengambil tindakan jika terjadi penyimpangan (Norawati & Zulher, 2019). Menurut Reksohadiproja (1995) pengendalian mutu merupakan suatu usaha untuk menentukan komponen produk yang mengalami kerusakan dan menjaga agar bahan untuk diproduksi di masa mendatang tidak mengalami kerusakan.

Sedangkan menurut Pusat Produktivitas Nasional (1985) pengendalian mutu merupakan sebuah sistem manajemen pada perusahaan untuk meningkatkan mutu dan produktivitas dan memberi kepuasan pada karyawan dan pembeli.



UNIVERSITAS  
Dinamika

## **BAB IV**

### **DESKRIPSI PEKERJAAN**

#### **4.1 Metode Pelaksanaan**

Kegiatan kerja praktik dan pembuatan laporan kerja praktik ini dilaksanakan oleh:

Nama : Farra Irmalia Efendi

NIM : 184030100038

Program Studi : S1 Manajemen

#### **4.2 Tempat dan Waktu Pelaksanaan**

Tempat: UMKM Gerus

Alamat: Jalan Barat Ketigo No. 90. Semanding Barat, Kecamatan Semanding,  
Kabupaten Tuban, Jawa Timur

Hari Kerja: Senin-Sabtu (WFO dan WFH) Jam Kerja: 08.00-16.00

Periode KP: 14 Maret 2022 s.d 14 April 2022

#### **4.3 Tahap Pelaksanaan**

##### 1. Pengumpulan Informasi

###### a. Wawancara

Wawancara yang dilakukan secara langsung seperti pada Tabel 4.1 kepada pemilik usaha dari UMKM Gerus yaitu Ibu Susy Dyah, dengan dilakukannya wawancara dapat mengetahui proses produksi saat pembuatan keripik singkong, sejarah perusahaan serta permasalahan yang sedang dihadapi UMKM Gerus. Berikut pada Tabel 4.1 hasil wawancara penulis kepada pemilik UMKM Gerus.

Tabel 4. 1 Hasil Wawancara UMKM Gerus

No.	Wawancara dengan Narasumber
1.	UMKM Gerus bergerak dibidang apa? - UMKM Gerus adalah perusahaan yang bergerak dibidang makanan ringan yang memproduksi keripik singkong.
2.	Bagaimana sejarah singkat berdirinya UMKM Gerus? - Berawal dari banyak tanaman pisang didekat tempat usaha, ingin menambah penghasilan dengan membuat keripik disamping berjualan nasi goreng (profesi saat itu). Selain itu juga memiliki pengiris atau pasah yang aman untuk membuat keripik pisang.
3.	Bagaimana struktur organisasi UMKM Gerus? - Langsung pemilik sekaligus bagian pembelian, pemasaran juga pekerja. Bagian pemasaran yang lain ada sales. Karyawan yang 6 bertanggung jawab kepada pemilik. Ibu Susy bagian administasi dan juga sebagai pekerja.
4.	Bagaimana proses bisnis yang dilakukan pada UMKM Gerus? - Langsung cash, kalau sales dari pemilik juga cash.
5.	Saat produksi keripik, UMKM Gerus mengirim produk ke orang menggunakan jasa apa? - Untuk konsumen dalam kota, toko langganan lama dikirim langsung oleh pemilik dan toko-toko baru dikirim sales. Untuk luar kota pembelian dalam jumlah banyak dikirim langsung oleh pemilik, dan dalam jumlah sedikit memakasi jas ekspedisi.
6.	Cara keripik gerus menawarkan produknya bagaimana? - Dari mulut ke mulut, pameran, dan misi dagang.
7.	Dalam waktu sehari dapat menghasilkan berapa bungkus keripik singkong? - Rata-rata sebanyak 100kg singkong bisa menjadi 30kg keripik.
8.	Berapa omzet tiap bulan yang sudah didapatkan UMKM Gerus? - Omzet tiap bulan bisa mencapai
9.	Apakah kendala saat ini yang dihadapi UMKM Gerus? - Pada proses produksi, terutama pada karyawan baru yang belum bisa mengira-ngira tingkat kematangan keripik, selain itu karyawan masih kurang teliti dalam mensortir barang.
10.	Apa yang menjadi keunggulan dari UMKM Gerus dibandingkan dengan usaha keripiik lainnya, apa yang menjadi pembeda? - Kualitas rasa dan penampilan produk selalu bagus dan menarik, tempat pembuatan keripik sesuai standar kebersihan dari BPOM, pengolahan yang bersih dan higienis, tidak pernah memakai bahan berbahaya dan pengawet buatan.
11.	Apa harapan kedepan untuk usaha UMKM Gerus? - Semoga Gerus selalu diminati oleh pembeli. Bisa lebih maju dan berkembang lagi.

Sumber: UMKM Gerus

b. Observasi

Sebelum dilakukannya kerja praktik, melakukan observasi ke tempat kerja praktik terlebih dahulu untuk melihat proses produksi keripik singkong pada UMKM Gerus, agar dapat diamati dan di analisis setiap permasalahan yang terjadi dan menemukan solusi yang tepat untuk UMKM Gerus.

c. Studi Pustaka

Untuk menghasilkan hasil yang maksimal selama pelaksanaan kerja praktik, penulis juga melakukan pencarian terkait pustaka yang relevan melalui internet, penelitian ilmiah, jurnal, makalah, dan video Youtube.

2. Pencatatan Data dan Dokumentasi

Pencatatan data dan dokumentasi dilakukan setiap hari selama kegiatan kerja praktik berlangsung dalam bentuk catatan analisis, foto, dan video.

3. Realisasi Kerja Praktik

Realisasi selama kerja praktik pada UMKM Gerus yang terlihat pada Tabel

4.2.

Tabel 4. 2 Realisasi Kerja Praktik

<b>Bulan Maret 2022</b>			
<b>Minggu ke-</b>	<b>Hari dan Tanggal</b>		
1	Kamis 17 Pengenalan UMKM Gerus	Jumat 18 Melakukan foto tempat UMKM Gerus	Sabtu 19 Membantu proses produksi UMKM Gerus
2	Selasa 22 Membantu proses produksi UMKM Gerus	Rabu 23 Melakukan analisis pada proses produksi	Kamis 24 Melakukan analisis pada proses produksi

<b>Bulan Maret 2022</b>			
<b>Minggu ke-</b>	<b>Hari dan Tanggal</b>		
3	Senin	Selasa	Rabu
	28 Melakukan pencatatan permasalahan yang terjadi	29 Membantu proses produksi UMKM Gerus	30 Membuatkan stiker logo kemasan
<b>Bulan April 2022</b>			
<b>Minggu ke-</b>	<b>Hari dan Tanggal</b>		
4	Rabu	Kamis	Jumat
	6 Membantu rekap penjualan UMKM Gerus	7 Membantu proses produksi UMKM Gerus	8 Melakukan evaluasi pada solusi yang diterapkan
5	Kamis	Jumat	Sabtu
	14 Membantu belanja kebutuhan UMKM Gerus	15 Melakukan perbandingan produk sebelum dan sesudah perbaikan	16 Menyusun laporan kerja praktik

#### 4.4 Analisis UMKM Gerus

UMKM Gerus merupakan sebuah usaha mikro yang berada di Kecamatan Semanding, Kabupaten Tuban. Produk dari UMKM Gerus ini adalah keripik singkong yang dikemas menggunakan kemasan plastik PP (*Polypropylene*) yang berukuran 17cm dengan ketebalan 0,10 yang dikemas 130 gram. Saat ini UMKM Gerus tetap mempertahankan mutu yang sudah disukai konsumen ditengah banyaknya pesaing di Kabupaten Tuban.

Produk dari UMKM Gerus tidak pernah memakai bahan berbahaya dan

pengawet buatan. Keunggulan yang dimiliki dari UMKM Gerus ini dari segi kualitas rasa, penampilan produk yang menarik, tempat pembuatan keripik sudah sesuai standar kebersihan dari BPOM, serta pengolahan yang bersih dan higienis. Akan tetapi, terdapat kendala yang dihadapi oleh pemilik UMKM Gerus pada proses produksi yaitu keripik seringkali gosong dan hancur pada saat penggorengan. Hal ini jika dibiarkan terus menerus akan menjadi masalah besar yang mengakibatkan omzet menurun. Oleh karena itu, dalam proses produksi diperlukan analisis *quality control* yang tepat dan terencana untuk mengidentifikasi permasalahan dan mencari solusi yang tepat untuk meminimalkan cacat produk, meningkatkan produktivitas, dan memaksimalkan keuntungan.

#### 4.5 Identifikasi Masalah

UMKM Gerus seringkali terjadi permasalahan pada usahanya seperti karyawan masih mengira-ngira tingkat kematangan saat waktu penggorengan, keripik singkong hancur. Hal ini menyebabkan kerugian dan omzet yang menurun. Oleh karena itu, solusi yang ditawarkan kepada UMKM Gerus adalah melakukan *quality control* dengan melakukan perbaikan standar mutu produk yang dilakukan melalui analisis dan juga perbaikan pada proses produksi sampai tahap akhir. Analisis ini menggunakan pengukuran dengan parameter pada setiap aspek. Sehingga dapat ditemukannya perbandingan dan presentase keberhasilan pada solusi yang telah dijalankan pada UMKM Gerus.

#### 4.6 Proses Produksi

##### 1. Alat

Alat yang digunakan selama proses produksi keripik singkong UMKM Gerus masih secara tradisional seperti menggunakan pasah, selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 4.3.

Tabel 4. 3 Alat Produksi UMKM Gerus

No.	Alat	Keterangan
1.	Pisau	Berfungsi untuk memotong bagian ujung singkong.
2.	Pengupas	Berfungsi untuk mengupas kulit singkong.
3.	Bak/Ember	Berfungsi untuk tempat pencucian dan perendaman singkong
4.	Bak Jaring	Berfungsi untuk tempat penirisan singkong sudah direndam menggunakan air soda dan air kapur sirih
5.	Spatula	Berfungsi untuk menggoreng keripik singkong
6.	Pasah	Berfungsi untuk memotong singkong menjadi bagian tips-tipis
7.	Serok Jaring	Berfungsi untuk meniriskan keripik singkong yang sudah matang
8.	Kompor	Berfungsi untuk penggorengan keripik singkong
9.	Wajan	Berfungsi untuk menggoreng keripik singkong
10.	<i>Container Box</i>	Berfungsi untuk wadah keripik singkong sebelum pengemasan
11.	<i>Pedal Impulse Sealer</i>	Berfungsi untuk merekatkan plastic pada kemasan keripik singkong
12.	Timbangan Digital	Berfungsi untuk menimbang keripik singkong sebelum

Sumber: UMKM Gerus

##### 2. Bahan

Bahan baku utama yang digunakan dalam proses produksi adalah singkong dibantu dengan bumbu untuk keripik singkong diantaranya air, garam, bawang putih, vetsin. Komposisi bahan dalam pembuatan keripik singkong UMKM Gerus terlihat seperti pada Tabel 4.4.



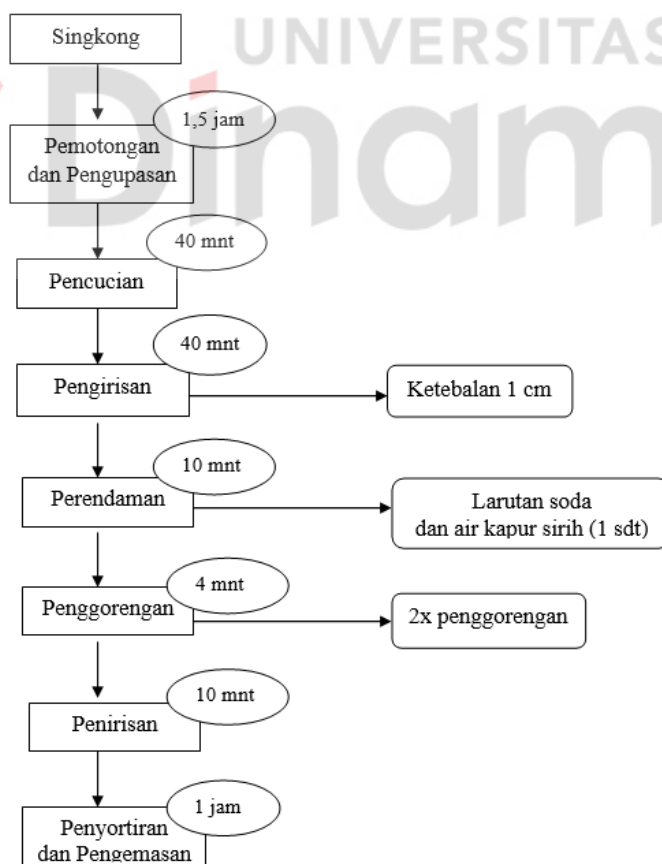
Tabel 4. 4 Komposisi Bahan Pembuatan Keripik Singkong

Uraian	Satuan
Singkong	63 kg
Minyak Goreng	1 ½ liter
Bawang Putih	150g
Garam	150g
Vetsin	30g
Air	3 liter

Sumber: UMKM Gerus

#### 4.6.1 Tahap Pembuatan Keripik Singkong

Proses pembuatan keripik singkong melalui 7 tahapan yaitu tahap pemotongan dan pengupasan, tahap pencucian, tahap pengirisan, tahap perendaman, tahap penggorengan, tahap penirisan, tahap penyortiran dan pengemasan. Berikut pada Gambar 4.1 terdapat diagram alir pembuat keripik singkong UMKM gerus.



Gambar 4. 1 Diagram Alir Pembuatan Keripik Singkong

Penjelasan terkait tahapan pembuatan keripik singkong:

### 1. Pemotongan dan Pengupasan

Tahap awal dalam membuat keripik singkong Gerus adalah melakukan pemilihan bahan baku singkong yang bagus dan segar baru dicabut dari tanah. UMKM Gerus menggunakan singkong jenis singkong roti dikarenakan singkong jenis ini merupakan jenis singkong yang enak dan manis. Dalam sehari UMKM Gerus membutuhkan 63kg singkong yang dibeli dari pasar Bongkaran Tuban namun singkong tersebut kiriman dari Kediri. Langkah pertama yaitu memotong pada bagian ujung singkong menggunakan pisau, selanjutnya melakukan pengupasan pada kulit singkong menggunakan alat pengupas, hal yang perlu diperhatikan pada pengupasan yaitu pengupasan harus dilakukan secara teliti agar hasil pengupasan pada singkong menghasilkan batang singkong yang bersih dari kulitnya. Dalam proses pembuatan keripik singkong Gerus hal yang harus diperhatikan adalah ketepatan waktu yang diperoleh disetiap proses produksinya, untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Untuk itu waktu yang dibutuhkan dalam proses pemotongan awal adalah 40 menit pada batang singkong menggunakan pisau yang dilakukan oleh 1 orang karyawan dan pengupasan singkong dari kulitnya selama 1,5 jam menggunakan alat pengupas oleh 1 orang karyawan. Berikut Gambar 4.2 dan Gambar 4.3 merupakan tahapan pemotongan dan pengupasan singkong.



Gambar 4. 2 Pemotongan Singkong



Gambar 4. 3 Pengupasan Kulit Singkong

## 2. Pencucian

Langkah berikutnya adalah melakukan pencucian pada singkong yang sudah dikupas hingga bersih. Pencucian singkong dilakukan 1 orang selama 40 menit.

Singkong dicuci menggunakan air yang diisi penuh sesuai ukuran pada bak perendaman. Terdapat 2 bak air yang digunakan untuk mencuci singkong, bak pertama berisi air dan bak kedua yaitu bak kering untuk wadah singkong yang sudah dicuci. Cara mencuci singkong yaitu dengan menggunakan kain/lap yang digosok-gosokan pada batang singkong untuk memastikan apakah kulit pada singkong masih menempel atau tidak. Berikut pada Gambar 4.4 merupakan tahapan pencucian singkong.



Gambar 4. 4 Pencucian Singkong

### 3. Pengirisan

Selanjutnya, melakukan pemotongan singkong menggunakan alat yang bernama “pasah”. Cara menggunakan pasah yaitu dengan cara digesek ke atas dan ke bawah sehingga menghasilkan irisan singkong dengan ketebalan yang sama. Ketebalan yang dihasilkan menggunakan pasah sebesar 1 cm. Pemotongan singkong dilakukan selama 40 menit oleh 1 orang karyawan. Terdapat 2 bak keranjang yang digunakan untuk wadah singkong yang telah diiris. Berikut merupakan pada Gambar 4.5 tahap pengirisan singkong menggunakan pasah dan pada Gambar 4.6 merupakan gambar singkong yang sudah diiris menggunakan pasah.



Gambar 4. 5 Pengirisan Singkong Menggunakan Pasah



Gambar 4. 6 Singkong Yang Sudah Diiris

#### 4. Perendaman

Tahapan selanjutnya yaitu melakukan perendaman pada singkong yang telah diiris. Perendaman menggunakan 2 bak yang berisikan air yang didalamnya terdapat larutan soda sebanyak 1 sdt dan air kapur sirih sebanyak 1 sdt yang berfungsi agar keripik yang dihasilkan renyah. Perendaman singkong dilakukan selama 10 menit yang dilakukan oleh 1 orang karyawan. Kemudian terdapat 1 wadah bak jaring yang digunakan untuk mengeringkan singkong yang telah direndam selama 10 menit, dan setelah 10 menit berakhir maka singkong ditiriskan atau dikeringkan selama 10 menit ke dalam wadah bak jaring. Berikut pada Gambar 4.7 merupakan tahapan perendaman pada singkong.



Gambar 4. 7 Perendaman Singkong

#### 5. Penggorengan

Tahap penggorengan singkong dilakukan oleh 1 orang karyawan. Terdapat 2 alat penggorengan yang digunakan. Tahapan awal melakukan pemberian minyak goreng pada kedua wajan dan menunggu minyak sampai benar-benar panas selama 30 menit. Pada penggorengan pertama dilakukan selama 2 menit kemudian memberikan bumbu sebagai perasa dari keripik singkong sebanyak 1 sendok. Setelah diberi bumbu dipindahkan pada penggorengan kedua dan

digoreng lagi selama 3 menit. Setiap 1x goreng sebanyak 2,5 kg. Berikut pada Gambar 4.8 merupakan adonan bumbu pada keripik singkong, sedangkan pada Gambar 4.9 merupakan penggorengan pada keripik singkong.



Gambar 4. 8 Adonan Bumbu Keripik Singkong



Gambar 4. 9 Penggorengan Keripik Singkong

## 6. Penirisan

Keripik singkong yang sudah digoreng kemudian ditiriskan menggunakan saringan agar kandungan minyak dari keripik tersebut berkurang. Waktu yang dibutuhkan untuk meniriskan keripik singkong selama 10 menit, penirisan keripik singkong pertama dilakukan pada saringan kemudian keripik singkong dipindahkan ke dalam wadah *container box*. Penirisan pada keripik singkong dapat dilihat pada Gambar 4.10.



Gambar 4. 10 Penirisan Keripik Singkong

## 7. Penyortiran dan Pengemasan

Proses penyortiran atau pemilihan hasil keripik singkong dilakukan oleh 2 orang yang bertugas dalam melakukan penyortiran produk sebelum memasukan keripik kedalam kemasan dan satunya bertugas melakukan penimbangan dan kemudian kemasan direkatkan menggunakan pedal *impulse sealer*. Keripik singkong yang berada *container box* dituangkan pada meja yang kemudian dilakukan penyortiran seperti pada Gambar 4.8.



Gambar 4. 11 Penyortiran Keripik Singkong

Keripik singkong yang dimasukan ke dalam plastik PP (*Polypropylene*) yang berukuran 17 cm dengan ketebalan 0,10. Kemudian, keripik singkong ditimbang dengan berat 130 gram. UMKM Gerus dalam sehari menghasilkan 150 bungkus keripik singkong. Apabila ada keripik-keripik singkong yang gagal produksi atau mengalami kerusakan produksi maka sisa keripik tersebut akan dibungkus menggunakan plastik  $\frac{1}{4}$  kg dan dijual dengan harga murah sekitar Rp. 3.000,

karena kondisi keripik yang sedikit hancur. Setelah penimbangan, keripik direkatkan menggunakan alat pedal *impulse sealer* dengan suhu sebesar 100. Berikut pada Gambar 4.12 merupakan proses penimbangan dan Gambar 4.13 merupakan proses perekatan kemasan menggunakan alat pedal *impulse sealer*.



Gambar 4. 12 Penimbangan Keripik Singkong



Gambar 4. 13 Proses Perekatan Menggunakan Pedal Impulse Sealer

## **4.7 Analisis Permasalahan, Resiko, dan Parameter Perbaikan**

### **4.7.1 Deskripsi Produk**

Tahap awal dalam menganalisa pada UMKM Gerus adalah identifikasi produk yang merupakan rincian beberapa informasi detail akan produk akhir. Produk akhir sendiri didefinisikan atas dasar parameter yang sudah ditetapkan oleh UMKM Gerus. Standar produk akhir pada UMKM Gerus adalah bahan baku,



jenis produk, merek, kondisi penyimpanan produk. Deskripsi produk akhir UMKM Gerus dapat dilihat pada Tabel 4.5.

Tabel 4. 5 Deskripsi Produk UMKM Gerus

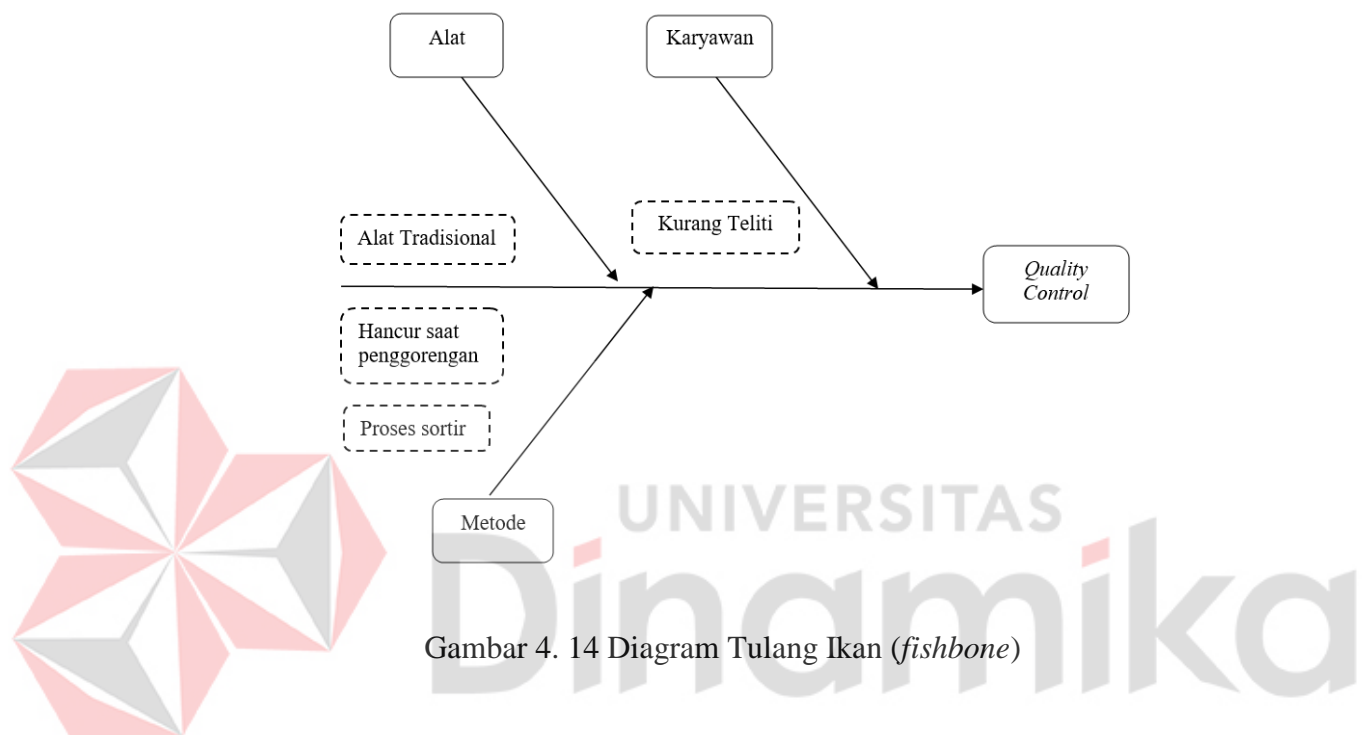
<b>Parameter</b>	<b>Keterangan</b>
Jenis Produk	Keripik Singkong
Bahan Baku Utama	Singkong
Bahan Pendukung	bubuk balado, garam, bawang putih, penyedap rasa,
Packaging	Kantung plastik PP 0,05 mm
Umur Simpan	± 4-6 bulan
Standar Penyimpanan Produk	Suhu Ruang ( $\pm 30^{\circ}\text{C}$ )
Standar Pelabelan	Stiker merek, label halal, barcode harga, dan nomor BPOM.

#### 4.7.2 Diagram Tulang Ikan/*Fishbone*

Dalam upaya meningkatkan *quality control* terdapat cara yang dapat dilakukan. Permasalahan *quality control* membutuhkan suatu analisis atau metode yang tepat. Salah satu metode yang tepat untuk UMKM Gerus adalah menggunakan diagram tulang ikan/*fishbone* atau biasa disebut dengan diagram sebab akibat yang ditemukan oleh seorang ilmuwan berasal dari Tokyo, Jepang yang bernama Dr. Kaoru Ishikawa. Pada umumnya diagram tulang ikan/*fishbone* ini digunakan sebagai penggambaran dari berbagai penyebab masalah yang muncul dan kemudian dipisahkan dari akar penyebabnya. Hal tersebut sangat membantu dalam meningkatkan produktivitas.

UMKM Gerus menggunakan diagram tulang ikan/*fishbone* untuk mengatasi permasalahannya pada *quality control* proses produksi. 3 hal yang sering terjadi permasalahan pada proses produksi. Permasalahan pertama pada alat, UMKM Gerus masih menggunakan alat secara tradisional. Permasalahan kedua yaitu karyawan kurang teliti pada proses penggorengan dan penyortiran. Permasalahan

ketiga terdapat pada metode yang digunakan atau *Standard Operational Procedure* (SOP) yang belum tepat pada saat proses produksi keripik sehingga masih berakibat pada kerusakan produk. Berikut pada Gambar 4.10 merupakan diagram tulang ikan/*fishbone*.



Gambar 4. 14 Diagram Tulang Ikan (*fishbone*)

## 4.8 Pengendalian Mutu

### 4.8.2 Pengendalian Mutu Proses Produksi Keripik Singkong

Proses produksi keripik singkong memiliki 7 tahapan yaitu dimulai dari pengupasan kulit singkong. Standar ketebalan keripik singkong yang telah ditentukan adalah  $\pm 1$  cm agar tekstur dari keripik singkong bisa renyah dan tidak terlalu tebal. Tahapan berikutnya memberikan bumbu pada keripik singkong. Bumbu-bumbu yang digunakan adalah penyedap rasa, garam, vetsin, air, bawang putih. Bahan-bahan yang digunakan harus sesuai dengan yang ditetapkan pada proses pengendalian mutu bahan baku. Hal tersebut untuk menghindari terjadinya

permasalahan pada tahapan produksi, yang dapat berakibat aktivitas bisnis menjadi tidak efisien.

Kemudian dilakukan tahap perendaman menggunakan larutan soda dan air kapur sirih yang dilakukan selama 10 menit. Dilanjut pada tahapan penggorengan yang dilakukan selama 2x penggorengan. Kemudian keripik singkong ditiriskan dan dimasukkan pada wadah *container box*. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada Tabel 4.7 yang menjelaskan permasalahan yang terjadi dan pengendalian mutu pada proses produksi pembuatan keripik singkong UMKM Gerus.

Tabel 4. 6 Pengendalian Mutu Proses Produksi Keripik Singkong

Tahap Produksi	Pengawasan	Masalah Yang Terjadi	Pengendalian Mutu
Pemotongan dan Pengupasan	Sebelum kulit singkong dikupas, dipotong terlebih dahulu pada ujung singkong. Waktu yang dibutuhkan 1,5 jam untuk pemotongan dan pengupasan.	Tidak ada masalah	Alat yang digunakan untuk memotong singkong harus bersih dan tidak berkarat, Harus dipastikan bahwa kulit singkong sudah terkelupas secara bersih.
Pencucian	Singkong dicuci menggunakan air bersih dilakukan selama 40 menit.	Pencucian singkong hanya dilakukan 1x dengan air kotor.	Setelah dicuci 1x dengan air kotor, sebaiknya dicuci kembali 1x menggunakan air bersih untuk memastikan singkong benar-benar bersih dari kotor yang menempel pada singkong.
Pengirisan	Singkong diiris menggunakan pasah dengan tebal $\pm 1$ cm,	Tidak ada masalah	Dipastikan kembali bahwa ketebalan saat memotong singkong menggunakan pasah harus sama dan

Tahap Produksi	Pengawasan	Masalah Yang Terjadi	Pengendalian Mutu
	dengan menggunakan pasah dihasilkan ketebalan yang sama pada saat proses pemotongan. Dilakukan selama 40 menit.		seragam.
Perendaman	Singkong direndam menggunakan air larutan baking soda dengan air kapur sirih 10 menit.	Tidak ada masalah	Lama waktu perendaman dan kebersihan air harus dijaga, agar air tidak terkontaminasi. Perendaman dilakukan selama 10 menit. Tidak boleh terlalu singkat karena pati dan kandungan HCN pada singkong berkurangnya sedikit.
Penirisan	Waktu yang dibutuhkan untuk meniriskan keripik singkong selama 10 menit.	Tidak ada masalah	Harus dipastikan singkong yang setelah digoreng didiamkan $\pm 15-30$ menit agar minyak dapat berkurang dan keripik singkong bisa kering dan tahan lama.
Penggorengan	Proses penggorengan dilakukan secara dua kali. Pertama membutuhkan waktu $\pm 4$ menit per 1x penggorengan. Setelah 2 menit berlangsung, pemberian	Keripik terkadang hancur	Pada saat penggorengan pertama harus dipastikan minyak tidak terlalu panas dan suhu sekitar 110-140°C, Memastikan keripik singkong berwarna kuning kecoklatan. Waktu dan suhu harus diperhatikan dikarenakan akan mempengaruhi kualitas

Tahap Produksi	Pengawasan	Masalah Yang Terjadi	Pengendalian Mutu
	bumbu dan dilanjut penggorengan lagi selama 2 menit. Api dalam keadaan sedang agar tidak gosong		pada keripik singkong.
Penyortiran dan Pengemasan	Dikemas menggunakan plastik PP ( <i>Polypropylene</i> ) yang berukuran 17cm dengan ketebalan 0,10. dengan berat 130 gram.	Kurang teliti dalam mensortir	Sebelum keripik singkong di kemas, harus terlebih dahulu melakukan penyortiran dengan memisahkan keripik yang hancur. Pada kemasan plastik keripik singkong terdapat label (nama perusahaan, netto, merk dagang, P-IRT, varian rasa, halal MUI, dan lain-lain.

#### 4.9 Hasil Perbaikan Proses Bisnis

Berbagai upaya perbaikan melalui analisis permasalahan dilakukan agar aktivitas bisnis pada UMKM Gerus semakin baik. Permasalahan-permasalahan yang ditemukan dalam operasional tersebut kemudian diidentifikasi secara terinci agar dapat menemukan solusi yang telah ditetapkan, tentunya hasil perbaikan dari proses bisnis harus dapat mengatasi permasalahan dan meningkatkan produktivitas pada UMKM Gerus. Hasil perbaikan proses bisnis yang telah dilakukan ditinjau dari hasil perbandingan perbaikan terhadap permasalahan, perbandingan presentase produk rusak dan perbandingan omzet penjualan.

#### 4.9.1 Perbandingan Hasil Perbaikan Terhadap Permasalahan

Dari permasalahan yang ada serta ditemukannya solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut, tentu diperlukannya adanya perbandingan hasil perbaikan terhadap permasalahan yang telah ditemukan. Hal ini untuk mengetahui sejauh manakah solusi yang telah ditetapkan dapat membantu memperbaiki permasalahan yang ada. Berikut pada Tabel 4.8 merupakan perbandingan hasil perbaikan terhadap permasalahan berisi penjelasan aktivitas bisnis dan permasalahan sebelum dan sesudah dilakukannya perbaikan.

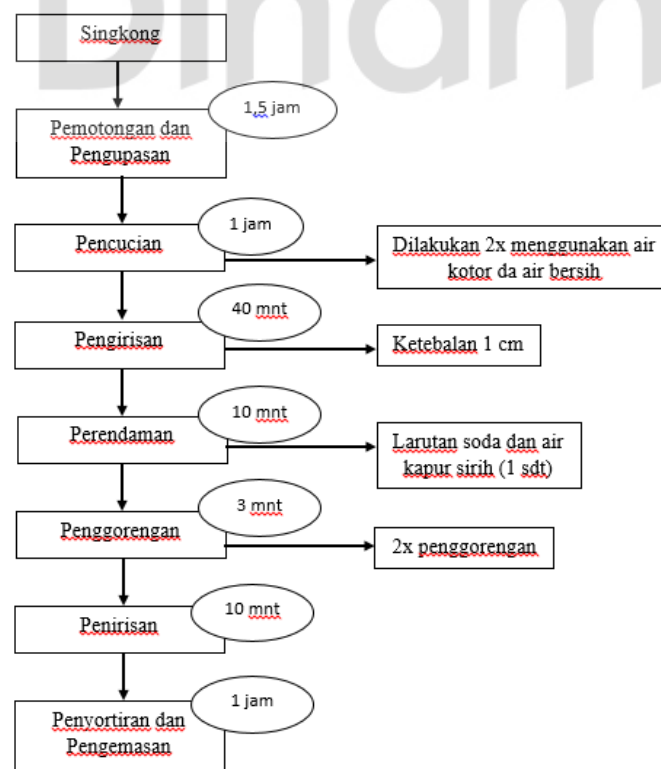
Tabel 4. 7 Perbandingan Hasil Perbaikan Terhadap Permasalahan

<b>Permasalahan</b>	<b>Sebelum Kerja Praktik</b>	<b>Sesudah Kerja Praktik</b>
Pencucian	Pencucian dilakukan 1x dan menggunakan air kotor selama 40 menit.	Pencucian dilakukan 2x, yang pertama menggunakan air kotor dan pencucian kedua menggunakan air bersih. Waktu yang diperlukan 1 jam dikarenakan pencucian secara 2x.
Penggorengan	Pada saat penggorengan seringkali ditemukan permasalahan pada keripik singkong yang hancur karena cara dan waktu penggorengan yang salah. Waktu yang diperlukan 4 menit dalam 2x penggorengan. Penggorengan keripik singkong sebanyak 2,5 kg.	Setelah ditetapkan prosedur dan standar waktu penggorengan, kemungkinan produk rusak jadi lebih berkurang. Waktu yang diperlukan 3 menit dalam 2x penggorengan untuk meminimalisir keripik gosong dan hancur bila terlalu lama digoreng. Penggorengan yang diperlukan untuk keripik singkong yang awalnya 2,5 kg menjadi 2 kg agar keripik singkong saat digoreng tidak ada yang menempel dengan keripik lainnya.

Permasalahan	Sebelum Kerja Praktik	Sesudah Kerja Praktik
Pengemasan	Karyawan masih kurang teliti dalam mensortir, banyak keripik hancur. Menghasilkan keripik singkong yang bagus untuk dijual sebanyak 476 bungkus. Keripik singkong yang rusak sebanyak 44 bungkus.	Setelah dilakukan perbaikan pada proses penggorengan, menghasilkan keripik singkong yang bagus untuk dijual sebanyak 580 bungkus. Keripik singkong yang rusak sebanyak 20 bungkus. Untuk keripik singkong yang rusak tersebut dikemas menggunakan kemasan plastic 130 gram dan dijual kembali dengan harga Rp 5.000

#### 4.9.2. Hasil Perbaikan Diagram Alir Pembuatan Keripik Singkong

Setelah dilakukannya perbaikan pada tahap produksi pembuatan keripik singkong. Berikut pada Gambar 4.15 merupakan diagram alir pembuatan keripik singkong setelah perbaikan



Gambar 4. 15 Diagram Alir Pembuatan Keripik Singkong Setelah Perbaikan

### 4.9.3 Pengendalian Mutu Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan dalam proses produksi keripik singkong yaitu singkong, minyak goreng, air, bawang putih, garam, penyedap rasa. Oleh karena itu perlu dilakukan suatu pengendalian mutu pada bahan baku agar tidak terjadi masalah pada proses produksi dan mendapat hasil yang maksimal. Metode yang dilakukan pada proses pengendalian mutu bahan baku melakukan pengawasan yang diantaranya terdapat syarat, prosedur, dan cara dalam proses pengendalian bahan baku yang dapat dilihat pada Tabel 4.6

Tabel 4. 8 Pengendalian Mutu Bahan Baku

Bahan	Pengawasan	Pengendalian Mutu
Singkong	Kulit singkong bewarna kekuningan, memperhatikan tanah yang menempel pada kulit singkong, memilih pada bagian batang singkong yang lurus dan besar pada tengahnya.	Melakukan pengawasan pada saat bahan baku datang, singkong harus segar dan empuk.
Minyak Goreng	Minyak harus jernih tidak boleh tengik	Minyak disimpan di tempat yang kering dan sejuk, jauh dari pancaran sinar matahari, minyak setelah habis dipakai harus ditutup rapat, dan hindari dari sinari matahari.
Air	Air harus dipastikan bersih dan terhindar dari kotoran,	Dilakukan pencucian selama 2x agar memastikan singkong benar-benar dicuci bersih.
Garam	Garam berwarna putih, beryodium, bebas dari kotoran	Penyimpanan pada wadah tertutup dan tempat yang kering, jauh dari pancaran sinar matahari, sebaiknya menyimpan garam tidak terlalu lama agar kualitas mutu tetap terjaga.
Penyedap Rasa	Pengecekan tanggal kadaluarsa	Penyedap rasa bisa di tali atau harus segera digunakan setelah kemasan terbuka agar tidak menggumpal
Bawang Putih	Bawang putih harus dalam kondisi baik dan tidak busuk	Bawang putih harus dalam bentuk utuh, berwarna putih kekuning-kuningan, dan bawang putih masih tertutup dengan kulit.



#### 4.9.2 Perbandingan Presentase Produk Rusak

Perbandingan presentase produk rusak menjadi salah satu tolak ukur keberhasilan dari perbaikan yang telah dilakukan. Produk yang gagal dan tidak layak jual karena tidak sesuai dengan standar yang telah ditentukan tentunya mengakibatkan kerugian bagi UMKM Gerus. Hal ini dapat menurunkan produktivitas dalam operasional bisnis UMKM Gerus. Oleh karena itu, diperlukan adanya informasi perbandingan jumlah presentase produk rusak. Selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 4.9 terkait presentase produk rusak dari bulan sebelum dan setelah dilakukan perbaikan.

Tabel 4. 9 Perbandingan Hasil Perbaikan Presentase Produk Rusak

Minggu	Maret 2022			April 2022			TOTAL (Bungkus)
	Layak Jual	Tidak Layak Jual	Jumlah	Layak Jual	Tidak Layak Jual	Jumlah	
	Kuantitas (Bungkus)	Kuantitas (Bungkus)	(Bungkus)	Kuantitas (Bungkus)	Kuantitas (Bungkus)	(Bungkus)	
1	112	18	130	141	9	150	280
2	119	11	130	144	6	150	280
3	120	10	130	147	3	150	280
4	125	5	130	148	2	150	280
<b>TOTAL (Kumulatif)</b>	<b>476</b>	<b>44</b>	<b>520</b>	<b>580</b>	<b>20</b>	<b>600</b>	<b>1120</b>

Dari Tabel 4.9 terlihat bahwa pada bulan April 2022, jumlah produk rusak mengalami penurunan sebanyak 24 bungkus dari bulan Maret 2022. Produk layak jual mengalami peningkatan sebanyak 104 bungkus pada bulan April 2022 dengan penambahan sebanyak 80 bungkus pada bulan April 2022.

Hal ini tentu menjadi suatu peningkatan yang baik secara berkala, sehingga rencana yang telah disusun untuk dapat meminimalisir produk rusak berjalan dengan baik. Masih terdapat produk rusak sebesar 20 bungkus dikarenakan pada waktu menggoreng keripik saat membolak balikan kurang pelan atau kurang halus sehingga membuat keripik singkong hancur.

### 4.9.3 Perbandingan Omzet dan Profit Penjualan

Berkurangnya resiko produk rusak pada saat proses produksi tentu mengurangi kerugian seperti yang dirasakan UMKM Gerus, dimana keuntungan penjualan sesuai dengan target karena berkurangnya kerugian yang didapat akibat produk rusak atau tidak layak jual. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 4.10 pada bulan sebelum dilakukan perbaikan yaitu bulan Maret 2022 dan bulan setelah dilakukannya perbaikan yaitu bulan April 2022.

Tabel 4. 10 Perbandingan Omzet Penjualan

Minggu	Maret 2022		April 2022	
	Omzet	Kerugian	Omzet	Kerugian
1	Rp 1.220.000	Rp 126.000	Rp 1.399.000	Rp 76.500
2	Rp 1.243.000	Rp 113.000	Rp 1.521.000	Rp 52.000
3	Rp 1.347.000	Rp 102.000	Rp 1.647.000	Rp 31.000
4	Rp 1.440.000	Rp 100.000	Rp 1.733.000	Rp 24.000
<b>TOTAL</b>	<b>Rp 5.250.000</b>	<b>Rp 438.000</b>	<b>Rp 6.300.000</b>	<b>Rp 183.500</b>

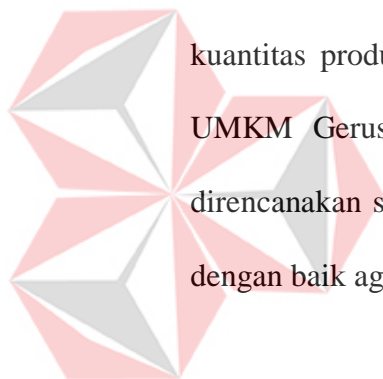
Pada Tabel 4.10 terlihat bahwa perbandingan *omzet* penjualan UMKM Gerus pada bulan April 2022 mengalami peningkatan sebesar Rp 1.050.000 dari bulan Maret 2022 dengan penambahan kuantitas produksi sejumlah 20 bungkus per minggunya. Dengan meningkatnya *omzet* penjualan disebabkan oleh turunnya angka kerugian karena proses perbaikan yang telah dilakukan. Angka kerugian mengalami penurunan sebesar Rp 254.500 pada bulan April 2022.

### 4.10 Manfaat Perbaikan

Upaya perbaikan dilakukan agar proses bisnis pada UMKM Gerus menjadi lebih efektif dan juga efisien. Berbagai cara dilakukan dengan menganalisa tiap aktivitas bisnis agar mampu menemukan titik permasalahan yang dapat

merugikan bisnis UMKM Gerus sehingga diharapkan mampu dalam mengatasi permasalahan tersebut.

Perbaikan dilakukan dari segi proses bisnis yang berfokus pada proses produksi. Hal ini karena proses produksi menjadi salah satu faktor utama dalam aktivitas bisnis pada UMKM Gerus. Manfaat yang ada pada UMKM Gerus setelah dilakukannya proses perbaikan adalah berkurangnya atau minimnya produk yang mengalami kerusakan sehingga mampu mengurangi angka kerugian dan mampu memaksimalkan keuntungan yang diperoleh dari hasil penjualan produk keripik singkong di UMKM Gerus. Hasil juga menunjukkan bahwa produktivitas pada UMKM Gerus mengalami adanya peningkatan kualitas dan kuantitas produksi. Harapannya setelah terlaksananya kerja praktik ini pemilik UMKM Gerus dapat menjalankan standar operasional produksi yang sudah direncanakan sebelumnya sehingga kualitas dan kuantitas produksi dapat terjaga dengan baik agar meningkatkan *omzet* pemasukan bagi UMKM Gerus.



UNIVERSITAS  
Dindamika

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang bisa diambil dari analisis pelaksanaan *quality control* guna menjamin proses produksi UMKM Gerus adalah sebagai berikut:

1. Proses bisnis pada UMKM Gerus masih mengalami berbagai permasalahan terutama pada bagian produksi. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis yang lebih dalam pada setiap tahapan produksi. Analisis dilakukan menggunakan diagram tulang ikan (fishbone) dan pengendalian mutu. Setelah adanya perbaikan, proses bisnis UMKM Gerus menjadi lebih baik dengan meningkatnya produktivitas dikarenakan turunnya pada produk rusak dan penambahan jumlah produksi.
2. Pada tahap pencucian awalnya hanya dilakukan 1x pencucian menggunakan air kotor, sekarang menjadi 2x dengan menambah proses pencucian menggunakan air bersih. Pada tahap penggorengan yang awalnya 4 menit menjadi 3 menit, Pada tahap pengemasan yang awalnya menghasilkan produk yang layak jual sebanyak 476 bungkus dan produk yang rusak 44 bungkus. Kemudian menjadi 580 bunngkus dan produk yang rusak menjadi 20 bungkus.
3. Bulan April 2022, jumlah produk rusak mengalami penurunan sebanyak 24 bungkus dari bulan Maret 2022. Produk layak jual mengalami peningkatan sebanyak 104 bungkus pada bulan April 2022 dengan penambahan sebanyak 80 bungkus pada bulan April 2022.
4. *Omzet* penjualan UMKM Gerus pada bulan April 2022 mengalami peningkatan sebesar Rp 1.050.000 dari bulan Maret 2022 dengan penambahan

kuantitas produksi sejumlah 20 bungkus per minggunya. Dengan meningkatnya *omzet* penjualan disebabkan oleh turunnya angka kerugian karena proses perbaikan yang telah dilakukan. Angka kerugian mengalami penurunan sebesar Rp 254.500 pada bulan April 2022.

## 5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan pada UMKM Gerus yaitu agar pemilik usaha bisa mempertahankan perbaikan yang sudah dilakukan agar UMKM Gerus tidak mengalami kerugian atau penurunan produktivitas. Kemudian, pada saat menggoreng keripik harus pelan-pelan agar keripik yang dihasilkan tidak hancur dan tidak banyak sisa yang terbuang.



UNIVERSITAS  
**Dinamika**

## DAFTAR PUSTAKA

- Arwiyah, Zainuri, M., & Efendy, M. (2015). Studi Kandungan NaCl Di Dalam Air Baku Dan Garam Yang Dihasilkan Serta Produktivitas Lahan Garam Menggunakan Media Meja Garam Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*, 8(1), 1-9.  
<https://doi.org/10.21107/jk.v8i1.804>
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 35-42.  
<https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- Koswara, S. (2009). Teknologi dan Pengolaha Singkong. *Jurnal Teknologi Pengolahan Singkong*, 1-24.
- Nelwida , Berliana, & Nurhayati. (2019). Kandungan Nutrisi Black Garlic Hasil Pemanasan Dengan Waktu Berbeda. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 22(1), 53-64.  
<https://doi.org/10.22437/jiip.v22i1.6471>
- Norawati, S., & Zulher. (2019). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Manis Dengan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada Kampar Bakery Bangkinang. *Jurnal Menara Ekonomi*, 5(2) 103-110.  
<https://doi.org/10.31869/me.v5i2.1395>
- Pariyanti, E. (2017). Analisis Pengendalian Resiko Pada Usaha Keripik Singkong. *Jurnal Manajemen Magister*, 3(1), 32-41.
- Permatasari , A. R., Khasanah, L. U., & Widowati, E. (2014). Karakterisasi Karbon Aktif Kulit Singkong (Manihot utilissima) Dengan Variasi Jenis Aktivator. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2), 70-75.  
<https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13004>
- Putri, N. A. (2019). Analisis Proses Bisnis Pada Percetakan Bhinneka Riyant. *Jurnal Ilmu Komputer* , 1-15.
- Rochmah, D. L., & Utami, E. T. (2022). Dampak Mengonsumsi Monosodium Glutamat (MSG) Dalam Perkembangan Otak Anak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 163-166.  
<https://doi.org/10.14710/jkm.v10i2.32473>
- Sutiah, Firdausi, S., & Budi, W. S. (2008). Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias. *Jurnal Berkala Fisika* 11(2), 53-58.
- Untari, I. (2010). Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan. *Jurnal Gaster*, 7(1), 547-554. <https://doi.org/10.30787/gaster.v7i1.59>