

***QUALITY CONTROL* DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK
PERUSAHAAN PADA PERUSAHAAN PUSAT OLEH-OLEH HAJI DAN
UMROH DI KAWASAN RELIGI SUNAN AMPEL SURABAYA**

SKRIPSI

Oleh

Venty Putri Damayanti

NIM. C74213164



Universitas Islam Negeri Sunan Ampel

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Prodi Ekonomi Syariah

Surabaya

2018

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini saya :

Nama : Venty Putri Damayanti

NIM : C74213164

Fakultas / Prodi : Ekonomi dan Bisnis Islam / Ekonomi Syariah

Judul Skripsi : *Quality Control* dalam Meningkatkan Kualitas Produk
Perusahaan Pada Perusahaan Pusat Oleh-Oleh Haji dan
Umroh Di Kawasan Religi Sunan Ampel Surabaya

Dengan sungguh-sungguh mengatakan bahwa skripsi ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian / karya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Surabaya, 15 September 2017

Saya yang menyatakan,



Venty Putri Damayanti

NIM. C74213164

PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh Venty Putri Damayanti NIM. C74213164 ini telah dipertahankan di depan sidang Majelis Munaqosah skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Sunan Ampel Surabaya pada hari Kamis, 18 Januari 2018 dan dapat diterima sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program sarjana strata satu dalam Ekonomi Syariah.

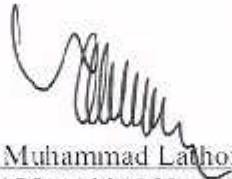
Majelis Munaqosah Skripsi:

Penguji I,



Dr. Mugiyati, MEI
NIP. 197102261997032001

Penguji II,



Dr. H. Muhammad Lathoif Ghozali, Lc., MA
NIP. 197511032005011005

Penguji III,



Siti Rumilah, S.Pd, M.Pd
NIP. 197607122007102005

Penguji IV,



Hanafi Adi Putranto, M.Si
NIP. 198209052015031002

Surabaya, 31 Januari 2018

Mengesahkan,

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya
Dekan.



Prof. Akh. Muzakki, M.Ag. Grad. Dip. SEA, M.Phil, Ph.D
NIP: 197402091998031002

BAB II KAJIAN TEORI.....	28
A. <i>Quality Control</i>	28
1. Pengertian <i>Quality Control</i>	28
2. Tujuan <i>Quality Control</i>	29
3. Langkah-langkah dalam <i>Quality Control</i>	30
B. Kualitas Produk	31
1. Pengertian Kualitas Produk.....	31
2. Faktor-faktor Kualitas Produk	33
3. Klasifikasi Kualitas Produk	34
4. Dimensi Kualitas Produk	35
C. Kualitas	36
1. Pengertian Kualitas	36
2. Perspektif Pada Kualitas	37
3. Dimensi Kualitas	39
D. Produk	41
1. Pengertian Produk	41
2. Karakteristik Produk	41
3. Rancangan Produk	42
4. Tingkatan Produk	43
5. Klasifikasi Produk	44
BAB III DATA PENELITIAN	50
A. Gambaran Umum PT Usaha Utama Bersaudara	50
1. Sejarah PT Usaha Utama Bersaudara	50
2. Visi, Misi dan, Profil Budaya PT Usaha Utama Bersaudara	52

3. Struktur Organisasi PT Usaha Utama Bersaudara atau Lawang Agung.....	53
4. Produk-produk PT Usaha Utama Bersaudara	62
B. Proses <i>Quality Control</i> Produk Oleh-Oleh Haji dan Umroh Di PT Usaha Utama Bersaudara Kawasan Religi Sunan Ampel Surabaya	63
1. Proses kedatangan barang pada struktur tim <i>Quality Control</i>	63
2. Alur Proses Pengemasan	72
C. <i>Quality Control</i> dalam Meningkatkan Kualitas Produk Perusahaan Pada Perusahaan Oleh-Oleh Haji dan Umroh Di Kawasan Religi Sunan Ampel Surabaya	76
1. <i>Quality Control</i> dalam meningkatkan kualitas produk	76
2. Alur Proses pelepasan produk	81
BAB IV ANALISIS DATA	84
A. Analisis Proses <i>Quality Control</i> Produk Oleh-Oleh Haji dan Umroh Di PT Usaha Utama Bersaudara Kawasan Religi Sunan Ampel Surabaya	84
B. Analisis <i>Quality Control</i> dalam Meningkatkan Kualitas Produk Perusahaan Pada Perusahaan Oleh-Oleh Haji dan Umroh Di Kawasan Religi Sunan Ampel Surabaya	89
BAB V PENUTUP	93
A. Kesimpulan	93

Usaha Utama atau Lawang Agung ini ialah untuk memberikan manfaat terbaik bagi umat Islam dan selalu mengedepankan *service excellent* agar dapat memberikan kepuasan untuk para konsumennya.

Pada saat ini, PT Usaha Utama Bersaudara atau Lawang Agung ini telah memiliki tiga cabang di wilayah Jawa Timur dan akan berkembang cabang-cabang lainnya yang akan tersebar di seluruh Indonesia. Dan juga telah melakukan penjualan yang lebih meluas yaitu dengan penjualan di luar negeri dan luar Jawa. Perusahaan tersebut juga menjalin kemitraan dengan beberapa *supplier* untuk mengembangkan dan mengemas kembali secara apik macam-macam makanan ataupun barang yang diperjualkan untuk memenuhi kebutuhan pembelian oleh-oleh haji dan umroh. Beberapa produk yang dikemas dan diperjualkan kembali salah satunya berbagai macam kurma, kacang arab, coklat, air zam-zam dan souvenir oleh-oleh haji dan umroh lainnya. Dan hingga sekarang ini, perusahaan ini akan selalu menambah dan melengkapi produknya untuk memenuhi kebutuhan pada saat musim haji, ramadhan, dan kebutuhan akan oleh-oleh haji dan umroh lainnya.

PT Usaha Utama Bersaudara atau Lawang Agung merupakan perusahaan yang didirikan oleh Bapak Salim Abdullah Basyrewan untuk memberikan manfaat dan dapat memudahkan para pelanggannya untuk berbelanja memenuhi kebutuhan oleh-oleh haji dan umroh dan juga untuk memenuhi kebutuhan sehari-

barang yang akan dikirim dengan mengontrol dan mengisi formulir pelepasan produk, dimana formulir tersebut berisi catatan mengenai tanggal, jam, dan nama staff *Quality Control* yang menangani pada hari itu dan formulir pelepasan produk tersebut berisikan keterangan kriteria barang atau produk yang akan dikirim yaitu mengenai kondisi barang yang akan dikirim, kesesuaian barang dan kesesuaian jumlah barang. Di dalam keterangan formulir pelepasan produk tersebut maka menghasilkan hasil inspeksi *Quality Control* pada produk tentang kondisi baik atau tidak baiknya barang yang akan dikirim. Di akhir formulir tersebut ditandatangani yang diketahui oleh *manager* gudang dan dibuat oleh staff *Quality Control*.

Quality Control yang dimaksud pada PT Usaha Utama Bersaudara atau Lawang Agung ialah pengontrolan pada saat proses pengemasan hingga selesai melalui proses ppengemasan harus dilakukan dengan nilai keislaman dan ketentuan hukum yang berlaku, agar dapat meningkatkan kualitas produk perusahaan serta memberikan manfaat terbaik bagi para konsumen pada khususnya sesuai dengan tujuan perusahaan tersebut berdiri.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik melakukan penelitian ***“Quality Control dalam Meningkatkan Kualitas Produk Perusahaan Pada Perusahaan Pusat Oleh-Oleh Haji Dan Umroh Di Kawasan Religi Sunan Ampel Surabaya”***.

B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas penulis memaparkan beberapa masalah yang berkenaan dengan penelitian ini antara lain:

D. Kajian Pustaka

Untuk pembahasan yang lebih komprehensif maka penyusun berusaha untuk melakukan kajian-kajian terhadap penelitian terdahulu yang mempunyai relevansi terhadap topik yang diteliti oleh penulis dan juga menggunakan sumber yang relevan termasuk menggunakan *literature* guna memperkuat penelitian.

1. Penelitian skripsi lain berkenaan dengan pembahasan pengawasan mutu produk yaitu Nur Fauziati pada tahun 2015 dengan judul Analisis Pengawasan Mutu Produk Dengan Menggunakan Metode SPC (*Statistical Processing Control*) Studi Pada Percetakan Buana Raya Purwokerto. Dalam Penelitian ini membahas tentang bagaimana pengawasan mutu dengan metode SPC (*Statistical Processing Control*) terhadap hasil cetakan pada percetakan Buana Raya Purwokerto. Tujuan penelitian tersebut adalah untuk mengetahui hasil dari pengawasan mutu dengan metode SPC, selain itu juga untuk mengetahui pengawasan mutu dalam sudut pandang Ekonomi Islam yang diterapkan Percetakan Buana Raya Purwokerto.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian yaitu pendekatan studi kasus dan teknik pengumpulan data berupa penelitian lapangan seperti observasi, wawancara dan dokumentasi dan juga dengan penelitian kepustakaan. Sedangkan dalam analisisnya, menggunakan metode

kerusakan suatu produk menggunakan diagram sebab akibat selanjutnya disusun sebuah usulan perbaikan mutu.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan alat bantu statistik berupa *check sheet*, histogram, peta kendali X dan R, diagram pareto dan diagram sebab akibat. *Check sheet* dan histogram berguna untuk menyajikan data supaya memudahkan dalam memahami data untuk keperluan analisis selanjutnya. Peta kendali berguna untuk memonitor produk yang rusak apakah masih dalam kendali statistik atau tidak. Selanjutnya mengidentifikasi jenis-jenis cacat yang dominan dan memprioritaskan perbaikan menggunakan diagram pareto.⁹

Dengan demikian, secara umum penelitian ini dapat disimpulkan bahwa hasil analisis peta kendali X dan R menunjukkan bahwa proses berada dalam keadaan terkendali dan dari analisis diagram sebab akibat dapat diketahui faktor penyebabnya berasal dari faktor manusia atau pekerja, mesin produksi, metode kerja, material atau bahan baku dan lingkungan kerja sehingga perusahaan dapat mengambil tindakan pencegahan serta perbaikan untuk menekan tingkat kerusakan dan meningkatkan kualitas produk.

3. Penelitian skripsi lain membahas tentang pengendalian mutu yaitu dari Zazilatun Nadiah pada tahun 2013 yang berjudul Analisis Pengendalian Mutu SQC (*Statistical Quality Control*) Pada PT *Eastern Pearl Flour*

⁹ Farhan Latifna, "Analisis Pengendalian Kualitas Di Perusahaan Bakpia Pathuk Dalam Upaya Mengendalikan Tingkat Kerusakan Produk Dengan Menggunakan Metode X dan R (Studi Kasus Pengendalian Mutu Bakpia Di Perusahaan Omaha Bakpia)," (Skripsi—Universitas Hasanuddin Makassar, 2013).

Gatokaca dan Kompas, dapat disimpulkan kadar telah sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan. Terlihat bahwa *in process* masih belum memenuhi kriteria pengendalian mutu statiskal karena ada beberapa titik yang berada diatas UCL.

4. Penelitian skripsi lain berkenaan dengan pembahasan pengendalian mutu produk yaitu dibuat oleh Fajar Heriyanto pada tahun 2016 dengan judul Pengendalian Mutu Produk Pendekatan Manual GMP SSOP IKM Gula Kelapa Kristal (Studi Kasus KUB. Sari Bumi Desa Bojong Mrebet Purbalingga). Dalam penelitian ini membahas tentang bagaimana implementasi pengendalian mutu produk pendekatan manual GMP SSOP IKM Gula Kelapa Kristal (Studi Kasus KUB. Sari Bumi Desa Bojong Mrebet Purbalingga).

Tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk mengetahui bagaimana Implentasi pengendalian mutu produk pendekatan manual GMP SSOP IKM Gula Kelapa Kristal KUB. Sari Bumi Desa Bojong, Kecamatan Mrebet, Kabupaten Purbalingga.

Penulisan skripsi ini penulis menggunakan metode observasi, wawancara, dokumentasi. Sedangkan untuk analisisnya, penulis menggunakan teknik analisis deskriptif yaitu berupa penggambaran dengan kata-kata atau kalimat yang di pisah-pisahkan menurut kategori data penelitian guna mendapatkan suatu kesimpulan, gambaran dengan kata-kata atau kalimat dengan cara induktif.

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa Implementasi Pengendalian Mutu Produk Pendekatan Manual GMP SSOP IKM Gula Kelapa Kristal KUB. Sari Bumi Desa Bojong Kecamatan Mrebet Kabupaten Purbalingga sudah sesuai prosedur dan pedoman GMP SSOP. dibuktikan terbitnya sertifikat tangga (SPP-IRT) berdasarkan SKkepada badan pengawasan obat dan makanan Republik Indonesia No. HK.03.1.23.0412.2206 tanggal 5 April dan ketetapan Menteri Kesehatan RI Nomor 23/MENKES/SK/1995 tentang pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB), SNI: 01-3743-1995 dan PIRT: 209330301010518 dan halal aman untuk dikonsumsi dengan dikeluarkannya Sertifikat dari MUI no. 15220015400515 pada tanggal 29 Mei 2015.

5. Penelitian jurnal berkenaan juga tentang pengendalian kualitas yaitu dibuat oleh Intan Andhitapuri, Tasya Aspiranti, Nining Koesdiningsih pada tahun 2014. Dengan judul Analisis Pengendalian Kualitas Dengan Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* Pada PT “X”. Dalam penelitian ini membahas tentang bagaimana analisis pengendalian kualitas dengan metode SQC pada PT “X”. Adapun tujuan penelitian ini adalah mendeteksi dan menganalisis pengendalian mutu pada proses produksi kain jok pada PT. “X”. Analisis dilakukan dengan cara mengolah data hasil penelitian produk cacat dengan menggunakan alat analisis pengendalian mutu grafik kendali (Diagram Pareto, *chart*, *Fishbone Diagram*). *Check sheet* dan histogram digunakan untuk menyajikan data

tujuan penelitian, manfaat penelitian, definisi operasional, metode penelitian, sistematika pembahasan.

Bab Kedua, Pada bab ini berisi tentang *literature* atau referensi pendukung mengenai teori *Quality Control* dan teori kualitas produk.

Bab Ketiga, Pada bab ini membahas tentang latar belakang, Visi dan Misi, struktur organisasi dan jenis-jenis produk PT Usaha Utama Bersaudara atau Lawang Agung.

Bab Keempat, Pada bab ini membahas tentang Bagaimana *Quality Control* pada perusahaan pusat oleh-oleh haji dan umroh di kawasan religi Sunan Ampel Surabaya dan bagaimana analisis *Quality Control* dalam meningkatkan kualitas produk perusahaan pada perusahaan pusat oleh-oleh haji dan umroh di kawasan religi Sunan Ampel Surabaya.

Bab Kelima, Pada bab ini merupakan bab terakhir yang berisikan kesimpulan dan saran.

Quality Control dalam perusahaan pusat oleh-oleh haji dan umroh (PT Usaha Utama Bersaudara atau Lawang Agung) ini adalah tim yang berperan sangat penting bagi perusahaan, dengan adanya tim *Quality Control* penyaringan produk-produk yang akan dipasarkan diharuskan untuk melewati tahap-tahap prosedur yang memang sudah menjadi keharusan tim *Quality Control* untuk menciptakan produk-produk yang memiliki kualitas tinggi yang nantinya akan dipasarkan dan berada pada tangan konsumennya. Sebelum tim *Quality Control* melakukan penyaringan terhadap kualitas produk, adapula tugas tim *Quality Control* sebelum melakukan penyaringan pada kualitas produk yaitu menerima barang datang.

Penerimaan barang yang ditugaskan oleh bagian *Quality Control* pada bagian gudang adalah tentang adanya pengecekan mutu barang datang dari *supplier* tentang kesesuaian jenis barang, kesesuaian jumlah barang, dan kondisi barang. Jika ada produk herbal yang diterima oleh tim *Quality Control* harus dilakukan adanya pengecekan 100% cek dan selanjutnya pemberian *barcode* untuk per produk herbal tersebut dan semua pengecekan harus dalam form laporan harian inspeksi barang datang.

Adapun Standar Oprasional Perusahaan (SOP) yang mengatur tentang prosedur mutu inspeksi kedatangan barang, mengarah pada prosedur mutu inspeksi kedatangan barang nomor

PM-GD.QC-01 tertanggal 08 Juli 2016 yang dibuat oleh Robi Fajarillah Rangkuti selaku kepala gudang, diketahui oleh Laili Komariyah selaku perwakilan manajemen dan disetujui oleh Yasir Salim Basyrewan selaku CEO PT Usaha Utama Bersaudara. Tujuan dari penerapan mutu prosedur inspeksi kedatangan barang adalah untuk menjaga standart kualitas produk serta meminimalisir kesalahan jumlah, jenis barang, dan kerusakan barang. Prosedur ini memiliki ruang lingkup meliputi penerimaan barang (produk yang dibeli dari *supplier*), proses pengecekan, dan penyimpanan. Pada prosedur ini juga telah direkap dengan form laporan harian inspeksi barang datang, surat jalan dan kartu stock. Prosedur ini menganut pada referensi ISO 9001:2008 Kalusul 7.4.3 : Verifikasi produk yang dibeli dengan ketentuan umum yaitu:

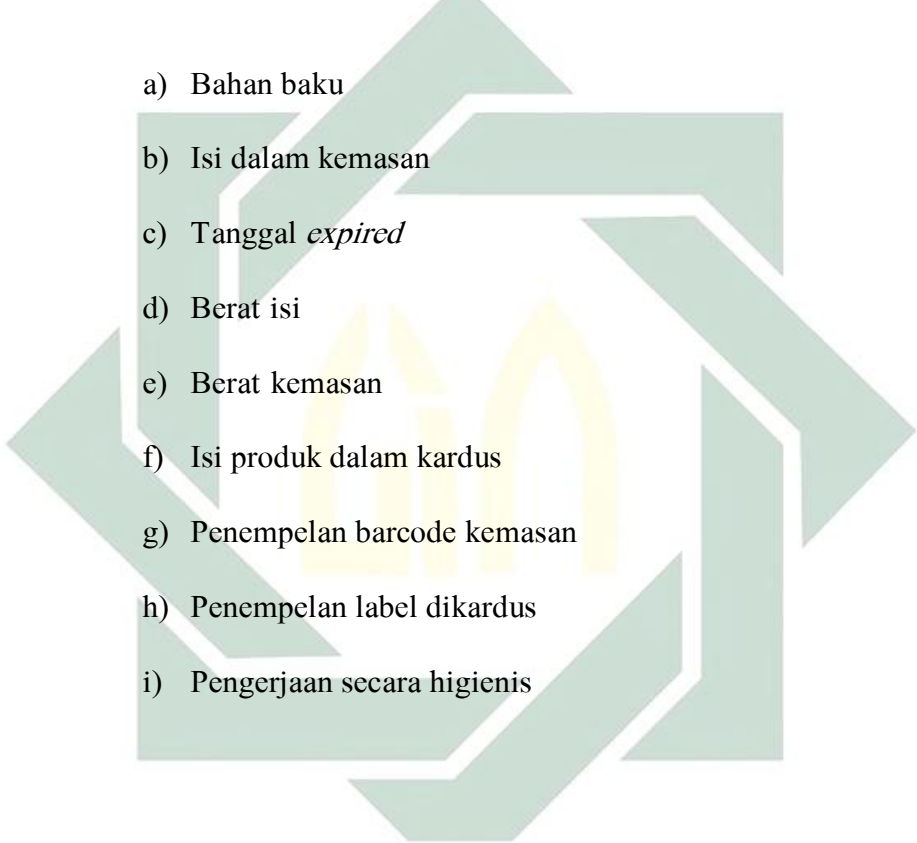
- a) Pengecekan dokumen yang dibawa oleh supplier meliputi :
 - kesesuaian jenis
 - kesesuaian jumlah
 - kondisi barang.
- b) Untuk produk herbal dilakukan pengecekan 100% cek, serta dilakukan penempelan barcode.
- c) Semua aktivitas pengecekan harus tercatat dalam form Laporan Harian Inspeksi Barang Datang.

Dari adanya aturan Standar Operasional Perusahaan yang mengatur tentang apa saja yang harus dilakukan pada saat barang

pengecekan terhadap kurma-kurma tersebut, setelah *Quality Control* pada gudang melakukan pengecekan kurma-kurma tersebut apakah ada kurma yang mengalami cacat ataupun tidak layak untuk dikemas namun dengan adanya pengecekan tersebut juga direkap dalam dalam form laporan harian inspeksi harian produksi barang datang dan kemudian dilakukannya kesesuaian terhadap kurma tersebut dengan disertai adanya surat jalan yang berisikan tentang kesesuaian pada kurma yang akan diproses dan berat isi pada kurma yang diterima dari supplier sudah sesuai. Jika ada kurma yang tidak sesuai dengan berat dan kesesuaian yang telah tertulis pada surat jalan maka kurma tersebut akan dikembalikan kepada *supplier* untuk ditukar dengan kurma yang memiliki kesesuaian dan berat isi sesuai dengan pesanan perusahaan. Sedangkan jika kurma tersebut telah sesuai dengan berat isi dan kesesuaiannya maka surat jalan yang disertai kartu *stock* diberikan kepada admin gudang untuk penginputan penyimpanan berapa banyak kurma yang layak untuk diproduksi dan dicatat dalam kartu *stock* dan selanjutnya akan dilakukannya proses produksi sedangkan pada produk mukenah dan sejenisnya, prosedurnya yaitu sama dengan penerimaan barang datang pada produk makanan.

Seperti yang telah diketahui tentang Standar Operasional Perusahaan (SOP) pada pengecekan barang datang selanjutnya tim

harian proses produksi dan form proses produksi. Prosedur ini menganut pada referensi ISO 9001:2008 Kalusul 8.2.3 tentang pemantauan dan pengukuran proses dan ISO 9001:2008 Klausul 8.2.4 tentang pemantauan dan pengukuran produk dan dalam aktivitas inspeksi proses produksi meliputi item pengecekan yaitu:

- 
- a) Bahan baku
 - b) Isi dalam kemasan
 - c) Tanggal *expired*
 - d) Berat isi
 - e) Berat kemasan
 - f) Isi produk dalam kardus
 - g) Penempelan barcode kemasan
 - h) Penempelan label dikardus
 - i) Pengerjaan secara higienis

Salim Basyrewan selaku CEO PT Usaha Utama Bersaudara. Definisi dari ketentuan pelepasan produk adalah mekanisme pelepasan produk ke customer sesuai dengan permintaan dan persyaratan standar mutu produk dan dengan fisik barang yang layak jual, kesesuaian barcode dengan barang, tanggal expired (disarankan tanggal produksi) dan adanya izin usaha BPOM dan PIRT pada kemasan produk. Tujuan dari penerapan mutu prosedur ketentuan pelepasan barang adalah agar kesesuaian barang yang di pesan sesuai dengan permintaan customer, dilihat dari kondisi barang persediaan dan dalam prosedur ini memiliki ruang lingkup meliputi pengecekan serta penyiapan barang di gudang sampai proses pengiriman barang. Pada prosedur ini juga telah direkap dengan form pelepasan produk dan surat jalan. Prosedur ini mengacu pada referensi ISO 9001:2008 Klausul 8.2.4 tentang pemantauan dan pengukuran produk dan ISO 9001:2008 Klausul 7.2.3 tentang komunikasi dengan pelanggan dan dalam aktivitas inspeksi proses produksi meliputi item pengecekan yaitu:

- a. Penyiapan barang yang akan dikirim sesuai dengan permintaan *outlet* atau *customer*.
- b. Pengecekan barang meliputi *quantity*, kondisi barang, *barcode* barang, tanggal *expired* dan izin usaha (BPOM, PIRT).

Dari adanya Standar Operasional Perusahaan (SOP) yang mengatur tentang prosedur pelepasan barang tentunya aturan-aturan yang diterapkan harus sudah benar-benar sesuai dengan SOP pada

proses pengecekan. Setelah kurma tersebut disiapkan kemudian kurma tersebut harus melalui pengecekan dan proses pengecekan tersebut juga harus direkap dalam form pelepasan produk dan disertai pula dengan surat jalan. Jika kurma tersebut tidak memenuhi standar kualitas maka akan dilakukannya proses pemisahan pada produk kurma yang layak ataupun yang tidak layak pada saat dipasarkan (kemasan ataupun berat isi). Kemudian dilakukannya analisa dan *countermeasure* (tindakan balasan) artinya kurma yang tidak sesuai berat isi yang telah ditentukan ataupun yang cacat pada kemasan akan dikembalikan pada bagian produksi untuk penanganan kembali tentang kecacatan kemasan ataupun berat isi sebelum berada pada pasaran. Sedangkan jika kurma tersebut telah sesuai dengan berat isi dan kemasan yang tidak mengalami kecacatan, *Quality Control* pada kualitas produk mengirim kepada operator gudang untuk dilakukannya proses *packing* per kardus, proses packing ini juga disertai dengan surat jalan yang menjelaskan bahwa kurma tersebut telah sesuai standar kualitas pada kemasan dan berat isi kurma pada kemasan. Setelah melalui proses *packing* tersebut operator gudang melakukan serah terima produk kurma tersebut pada bagian ekspedisi untuk dilakukannya proses pengiriman produk kurma sesuai dengan permintaan *outlet* dan pelanggan. Sedangkan pada produk mukenah dan sejenisnya, prosedurnya yaitu sama dengan proses pelepasan produk pada produk makanan.

BAB IV

ANALISIS *QUALITY CONTROL* DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK PERUSAHAAN PADA PERUSAHAAN OLEH-OLEH HAJI DAN UMROH DI KAWASAN RELIGI SUNAN AMPEL SURABAYA

A. Analisis Proses *Quality Control* Produk Oleh-Oleh Haji dan Umroh Di PT Usaha Utama Bersaudara Kawasan Religi Sunan Ampel Surabaya

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses *Quality Control* pada produk oleh-oleh haji dan umroh di PT Usaha Utama Bersaudara atau Lawang Agung kawasan religi Sunan Ampel Surabaya dalam menciptakan produk-produk yang memiliki kualitas tinggi yakni dengan melewati tiga tahap proses pengendalian kualitas yaitu proses pada kedatangan barang, proses produksi dan proses pada pelepasan produk. Tujuan dilakukannya penyaringan pada proses penerimaan barang yaitu agar mendapatkan bahan baku yang bermutu baik pada saat sebelum dilakukannya proses pengemasan dan selanjutnya tujuan dilakukannya proses pengemasan yaitu untuk mengubah bahan baku menjadi produk yang menarik dan tentunya untuk menghindari terjadinya bahan baku yang tidak sesuai dengan kualitas perusahaan dan takaran yang ditetapkan serta menjaga proses pengemasan agar tetap lancar dalam memproses bahan baku tersebut untuk diolah menjadi produk yang terjamin kualitasnya. Sedangkan pada tahap akhir yaitu proses pelepasan produk (pemasaran produk kepada konsumen), tujuan dilakukannya proses akhir ini adalah untuk penyaringan kembali produk yang telah melalui proses pengemasan, sehingga dalam proses ini produk-produk

yang memang telah lulus dalam proses pengujian tiga tahap tersebut layak dan telah terjamin kualitasnya pada produk untuk dipasarkan, seperti halnya yang telah dipaparkan oleh peneliti pada kajian teori tentang tujuan *Quality Control* yaitu agar perusahaan dapat menghasilkan barang yang baik, tercapainya produktivitas yang tinggi, meningkatkan pemasaran, biaya produksi yang paling ekonomis dan memperbaiki proses yang salah.

Pada proses-proses penyaringan kualitas pada produk, tim *Quality Control* memiliki alur devisi dimana terdapat pula kepala gudang, supervisor produksi dan marketing. Dimana awal bahan baku diterima yaitu pada kepala gudang kemudian kepala gudang memberikan amanat kepada supervisor produksi, dimana bahan baku tersebut akan diberikan kepada *Quality Control* pada gudang untuk dilakukannya tahap penyaringan bahan baku. Namun pada saat proses penyaringan bahan baku selesai kemudian *Quality Control* pada gudang memberikan bahan baku yang telah selesai melalui tahap penyaringan mutu pada bagian produksi, dimana bagian tahap penyaringan tersebut dilakukan oleh delapan orang untuk dilakukannya pengecekan satu persatu isi pada produk guna untuk menghindari adanya kecacatan pada isi produk dan selanjutnya melalui berbagai tahap yaitu packaging, pemberian barcode, label dan tanggal expired. Setelah melalui tahap produksi, kemudian bagian produksi memberikan pada *Quality Control* pengendalian produksi untuk diuji kualitasnya pada kemasan, takaran dan kesesuaian produk dalam kemasan. Pada berbagai tahap tim *Quality Control* memang sangat

berpengaruh penting dalam tujuan terciptanya produk-produk yang memiliki kualitas dan layak untuk dipasarkan, hal tersebut dijelaskan oleh salah satu tim *Quality Control* bahwa customer pertama sebelum produk-produk tersebut dipasarkan bagus tidaknya dan layak tidaknya produk-produk tersebut tergantung penilaian dari tim *Quality Control*. Tim *Quality Control* berpengaruh sangat penting dalam menyaring produk-produk yang memang memiliki kualitas ataupun sebaliknya, baik masih menjadi bahan baku sampai menjadi produk-produk yang siap dipasarkan. Tugas yang diberikan pada masing-masing divisi yang terdapat pada bagian *Quality Control* dan produksi harus benar-benar sesuai dengan aturan dan selalu jujur dalam setiap tahap-tahap proses pembuatan produk yang berkualitas. Hal ini sesuai dengan ayat Al-Qur'an pada surat Al Israa ayat 36 yang berbunyi:

وَلَا تَقْفُ مَا لَيْسَ لَكَ بِهِ عِلْمٌ إِنَّ السَّمْعَ وَالْبَصَرَ وَالْفُؤَادَ كُلُّ أُولَٰئِكَ كَانَ عَنْهُ مَسْئُولًا ﴿٣٦﴾

“Dan janganlah kamu mengikuti apa yang kamu tidak mempunyai pengetahuan tentangnya. Sesungguhnya pendengaran, penglihatan dan hati, semuanya itu akan diminta pertanggung jawabnya.”¹

Ayat diatas dijelaskan bahwa Allah telah memerintahkan hamba-Nya agar tidak mengikuti sesuatu yang tidak ada ilmunya. Orang yang berbohong berarti telah memperturukkan hawa nafsu untuk mengikuti apa yang tidak dia ketahui. Kesimpulan yang

¹ Al-'Alliy, "Al-Qur'an dan Terjemahnya", (Diponegoro: CV Penerbit Diponegoro, 2005), 228.

terdapat dalam arti diatas bahwa seseorang yang bekerja atau melakukan suatu apapun harus memiliki ilmu yang menjadi pedoman agar dia tidak berbohong dan selalu jujur dalam setiap pekerjaannya.

Pada setiap kenierja untuk mencapai tujuan yang diinginkan guna mendapatkan produk-produk yang bermutu baik, sesuai dengan data yang telah dipaparkan oleh peneliti pada Bab sebelumnya hasil observasi tim *Quality Control* dalam menentukan suatu produk yang memang layak untuk dipasarkan yaitu berpegang pada SOP perusahaan tentang penyaringan bahan baku, proses produksi dan penentuan kualitas pada penyaringan pelepasan produk. SOP perusahaan yang memang harus dipegang dan diterapkan oleh tim *Quality Control* yaitu tentang penerimaan barang datang tentang penerimaan barang datang dengan menganut referensi ISO 9001:2008 yang berisikan tentang kesesuaian jenis, kesesuaian jumlah dan kondisi bahan baku. SOP penerimaan barang datang tentunya harus diterapkan untuk menyaring bahan baku yang dibawa dari *supplier*. Dari penelitian lapangan telah didapatkan penyaringan bahan baku untuk menyaring bahan baku mana yang layak dan tidak layak untuk melalui proses selanjutnya yang telah diterapkan dalam SOP perusahaan. Adapula proses yang dijalani selanjutnya oleh tim *Quality Control* dari proses selanjutnya yaitu proses produksi, dimana proses produksi ini adalah proses kedua yang harus dilakukan oleh tim

Quality Control untuk melakukan proses pengemasan yang meliputi tentang pengisian produk dalam kardus, penentuan tanggal expired, penentuan berat isi pada kemasan, penempelan barcode dan penempelan label pada kardus. Proses produksi ini juga diatur dalam SOP perusahaan tentang proses produksi dengan menganut referensi ISO 9001:2008 Klausul 8.2.3 tentang pemantauan pengukuran proses dan ISO 9001:2008 Klausul 8.2.4 tentang pemantauan dan pengukuran produk. Dalam penelitian lapangan proses produksi yang dijalankan oleh tim *Quality Control* pada PT Usaha Utama Bersaudara ini dengan ketelitian dan pengerjaan secara higienis dalam setiap proses produksinya. Kemudian dalam proses terakhir yang dilakukan oleh tim *Quality Control* adalah proses pelepasan produk dimana proses terakhir ini adalah proses yang sangat menentukan untuk sebelumnya produk-produk tersebut dipasarkan. Proses pelepasan produk ini meliputi penyiapan produk-produk yang akan dikirim sesuai dengan permintaan outlet atau customer dan pengecekan produk meliputi quantity, kondisi produk, barcode pada produk, tanggal expired dan izin usaha. Tim *Quality Control* dalam memproses pelepasan produk ini tentunya telah menganut pada SOP perusahaan tentang pelepasan produk dengan referensi ISO 9001:2008 Klausul 8.2.4 tentang pemantauan dan pengukuran produk dan ISO 9001:2008 Klausul 7.2.3 tentang komunikasi dengan pelanggan.

Dalam penelitian lapangan, tim *Quality Control* dalam melakukan proses pelepasan produk telah diterapkan sesuai dengan SOP perusahaan. Namun Proses *Quality Control* pada produk, tentunya akan sangat tergantung pada ketelitian dan kemaksimalan pada sumber daya manusianya. Pada *Quality Control* pada PT Usaha Utama Bersaudara ini ialah kurangnya sumber daya manusianya yang kurang mencukupi, dikarenakan hanya terdapat 2 orang yang terdapat pada tim *Quality Control*. Kurangnya SDM juga dapat mengurangi kemaksimalan dalam proses pengontrolan dan pengawasan, sehingga terdapat kurang maksimalnya yang membuat adanya produk yang terlepas dari pengawasan tim hingga sampai kepada marketing. Begitu pula dengan marketing harus menyaring kembali produk yang memang telah melewati pengawasan dan penyaringan tim *Quality Control*.

B. Analisis *Quality Control* dalam Meningkatkan Kualitas Produk Perusahaan Pada Perusahaan Oleh-Oleh Haji Dan Umroh Di Kawasan Religi Sunan Ampel Surabaya.

Kualitas produk adalah kemampuan suatu barang untuk memberikan hasil atau kinerja yang sesuai atau melebihi dari apa yang diinginkan pelanggan.² Pengaruh adanya kualitas produk yang sebenarnya adalah untuk mengetahui layak atau tidaknya bahan baku maupun produk-produk yang memang layak untuk dipasarkan dan dapat memberikan pengaruh besar pada

² Philip Kotler, "Marketing Management, 11th Edition," (New Jersey: Prentice Hall Int'l, 2003), 84.

setiap pelanggan yang membelinya. Seperti apa yang telah dipaparkan peneliti pada Bab kajian teori bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi adanya kualitas pada suatu produk terdapat pada fungsi suatu artinya produk yang dihasilkan oleh perusahaan dapat memenuhi fungsi dan kepuasan bagi para pelanggannya, berdasarkan wujudnya artinya produk tersebut berwujud produk yang bermutu serta kemasan yang menarik sehingga para pelanggan merasa tertarik pada produk tersebut, berdasarkan biayanya artinya faktor biaya adalah yang sangat menentukan baik tidaknya kualitas pada produk tersebut, semakin tinggi biaya produk atau barang tersebut maka dapat disimpulkan bahwa barang atau produk tersebut memiliki kualitas yang sangat baik. Untuk menentukan dan mengetahui produk yang memenuhi kriteria yang terdapat pada kualitas produk, ada beberapa langkah-langkah yang telah diterapkan dalam tahap-tahap tim *Quality Control* pada PT Usaha utama bersaudara yaitu sebagai berikut:

1. *Quality Consiusness*, yaitu menentukan ukuran kualitas yang akan dihasilkan mulai dari yang jelek sampai yang terbaik.
2. *Quality Responsibility*, yaitu produsen dan konsumen sama-sama berkepentingan mengontrol suatu produk yang dihasilkan perusahaan sehingga kemungkinan tercapainya tingkat ketelitian yang dikendalikan perusahaan.

3. *Quality Standar*, yaitu Standar kualitas yang ditentukan perusahaan, digunakan sebagai ukuran perbandingan untuk menilai pengerjaan produk.
4. *Operation Standar*, yaitu langkah untuk menetapkan suatu cara barang yang telah ditetapkan di dalam suatu proses desain.
5. *Process Control*, yaitu Proses control berhubungan dengan langkah-langkah untuk melakukan inspeksi pada tahapan proses produksi pada waktu yang telah ditentukan dengan menggunakan cara dan peralatan yang telah ditetapkan.
6. *Cost Control*, yaitu Biaya-biaya yang dikeluarkan untuk melakukan pengendalian mutu, perlu memperhatikan manfaat yang akan diperoleh.
7. *Sampling*, yaitu cara penyajian produk untuk diperiksa.
8. *Market Research*, yaitu bagaimana tanggapan dan reaksi konsumen terhadap mutu produk yang akan dihasilkan oleh perusahaan dan sejauhmana keaktifan mengontrol mutu yang telah dilakukan, selain itu dengan market research akan diperoleh data tentang produk desain.

Untuk meningkatkan kualitas produk pada PT Usaha Utama Bersaudara, pada Bab sebelumnya peneliti menemukan ada beberapa hal yang memang yang sangat diperhatikan oleh tim *Quality Control* untuk menentukan kriteria kualitas yaitu dilihat dari bagus tidaknya bahan baku yang nantinya akan disaring untuk menemukan bahan baku yang mana yang layak untuk berada pada proses selanjutnya hingga berada pada pasar,

kemudian dapat dilihat dari proses packaging dimana tahap akhir pada waktu bahan baku telah menjadi barang jadi yang dapat disebut produk dan proses ini dilakukan secara teliti sehingga dapat menciptakan packing pada produk yang rapi dan dapat memenuhi kepuasan para konsumennya, selanjutnya dapat dilihat dari baik tidaknya kemasan pada produk dimana kemasan adalah sampul yang meunjang ketertarikan konsumen pada saat pertama kali produk yang dipasarkan, namun juga kemasan produk telah dirangkai sedemikian rupa sehingga menciptakan suatu kemasan produk yang baik dan dapat menarik minat para konsumen untuk membelinya dan yang terakhir adalah dilihat dari tanggal kadaluarsanya dimana ditetapkan tanggal atau masa bahan baku atau produk tersebut layak untuk diproduksi dan dikonsumsi sampai batas waktu yang telah ditentukan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa tim *Quality Control* dalam meningkatkan kualitas pada produk telah sesuai dengan teori yang ada serta peningkatan kualitas yang sangat baik membuat para pelanggan merasa puas dengan hasil produk pada PT Usaha Utama Bersaudara atau Lawang Agung.

pada proses kedatangan barang hingga *packaging*, pengecekan dari baik tidaknya kemasan pada produk dan penetapan tanggal kadaluarsa, namun dalam Tim *Quality Control* memiliki kekurangan pada bagian SDMnya karena hanya memiliki dua karyawan saja pada tim *Quality Control* yaitu pada bagian gudang dan pada bagian pengendalian kualitas. Namun Tim *Quality Control* tetap berupaya dalam menjaga kualitas produk dengan sebaik-baiknya sehingga kualitas pada produk tetap terjaga dan selalu mendapat kepercayaan dari konsumen pada saat dikonsumsi.

B. Saran

1. Sebaiknya memperbanyak karyawan pada bagian *Quality Control*, tujuannya agar pengendalian proses-proses pada produk lebih baik lagi karena dengan hanya memiliki dua karyawan saja dalam tim *Quality Control* membuat pengendalian belum maksimal.
2. Pengendalian guna peningkatan kualitas yang dilakukan oleh tim *Quality Control* sudah baik, namun sebaiknya ditingkatkan lagi dalam lingkup SDMnya sehingga tidak terdapat lagi produk yang tertinggal dari pengawasan tim *Quality Control* hingga sampai ke tangan marketing. Sehingga dapat lebih baik lagi dalam peningkatan kualitas produk pada perusahaan.

- Kertajaya, Hermawan. *Brand Operation*. Erlangga, 2010.
- Kotler, Philip. *Manajemen Pemasaran Edisi Milenium Jilid 1 & 2*. Jakarta: Prenhalindo, 2000.
- Kotler, Philip. *Marketing Managemnet Edisi Ke 11*. New Jersey: Prentice Hall Int'i, 2003.
- Kotler, Philip, dkk. *Prinsip-Prinsip Pemasaran Alih Bahasa*. Jakarta: Erlangga, 2001.
- Kotler, Philip. *Quality Control and Total Quality Management Edisi Ke 11*. New Jersey: Prentice Hall Int'i, 2003.
- Laily Komariyah, HRD. *Wawancara dan Dokumen Profil Perudahaan PT Usaha Utama Bersaudara*. Surabaya, 15 Juli 2017.
- Latifna, Farhan. *Analisi Pengendalian Kualitas Di Perusahaan Bakpia Pathuk Dalam Upaya Mengendalikan Tingkat Kerusakan Produk Dengan Menggunakan Metode X dan R (Studi Kasus Pengendalian Mutu Bakpia Di Perusahaan Omahe Bakpia)*. Skripsi Universitas Hasanuddin Makassar, 2013.
- Lupiyoadi, Rambat. *Pemasaran Jasa*. Jakarta: Salemba Empat, 2001.
- Miftah Sazidan, Tim *Quality Control* Bagian Gudang. *Wawancara*. Surabaya 5 Mei 2017.
- Miftah Sazidan, Tim *Quality Control* Bagian Gudang. *Wawancara*. Surabaya 8 Mei 2017.
- Nadiah, Zazilatun. *Analisi Pengendalian Mutu SQC (Statistical Quality Control) Pada PT Eastern Pearl Flour mills Makassar*. Skripsi Universitas Hasanuddin Makassar, 2013.

- Reza, Supervisor Produksi. *Wawancara*. Surabaya, 6 Mei 2017.
- Roby Fajarilah Rangkuti. *Standar Operasional Perusahaan PT Usaha Utama Bersaudara*. Surabaya, 2016.
- Roby Fajarilah Rangkuti, Kepala Gudang. *Wawancara*. Surabaya, 2 Mei 2017.
- Sugiyono. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta, 2010.
- Sukmadinata, Nana Syaodih. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosda Karya Cet III, 2007 .
- Tjiptono, Fandy. *Strategi Bisnis Pemasaran*. Yogyakarta: ANDI, 2007.
- Tjiptono, Fandy, dkk. *Total Quality Management Edisi Revisi*. Yogyakarta: ANDI, 2003.
- Umar, Husein. *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2003.
- Wahyuni, Hana Catur, dkk. *Pengendalian Kualitas*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2015.
- Winarmo. *Dasar dan Tehnik Research Edisi V*. Bandung: CV Tarsito, 1972.
- Www.dpr.go.id diakses pada tanggal 21 Juli 2017 pukul 14.00.
- Yusuf Arifin dan Miftah Sazidan, Tim *Quality Control*. *Wawancara*. Surabaya, 5 Mei 2017.
- Yusuf Arifin dan Miftah Sazidan, Tim *Quality Control*. *Wawancara*. Surabaya, 7 Mei 2017.
- Yusuf Arifin dan Miftah Sazidan, Tim *Quality Control*. *Wawancara*. Surabaya, 9 Mei 2017.

Yusuf Arifin, Tim *Quality Control* Bagian Produksi. *Wawancara*. Surabaya, 5 Mei 2017.

Yusuf Arifin, Tim *Quality Control* Bagian Produksi. *Wawancara*. Surabaya, 7 Mei 2017.

Yusuf Arifin, Tim *Quality Control* Bagian Produksi. *Wawancara*. Surabaya, 8 Mei 2017.

Yusuf Arifin, Tim *Quality Control* Bagian Produksi. *Wawancara*. Surabaya, 9 Mei 2017.

