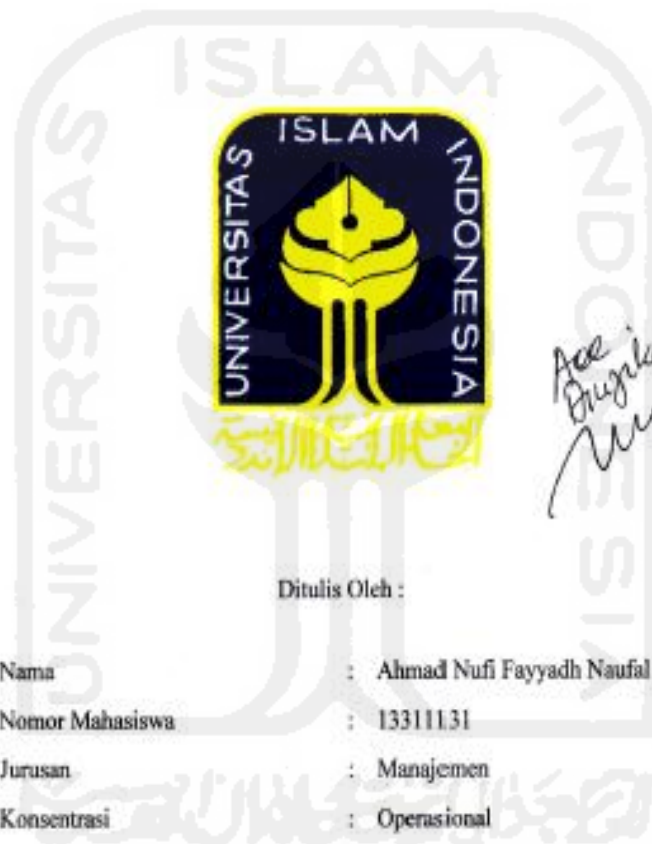


Jurnal Penelitian

Evaluasi Pengawasan Kualitas Produk Pada Bakpia Pathok 25 Yogyakarta



Ditulis Oleh :

Nama : Ahmad Nufi Fayyadh Naufal
Nomor Mahasiswa : 13311131
Jurusan : Manajemen
Konsentrasi : Operasional

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

FAKULTAS EKONOMI

YOGYAKARTA

2017

**EVALUASI PENGAWASAN KUALITAS PRODUK PADA BAKPIA 25
YOGYAKARTA**

Ahmad Nufi Fayyadh Naufal

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi,

Universitas Islam Indonesia

13311131@students.uii.ac.id

ABSTRAK

Skripsi ini berjudul “Evaluasi Pengawasan Kualitas Produk Pada Bakpia Pathok 25 Yogyakarta”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah pengawasan kualitas yang dilakukan perusahaan tersebut telah baik atau tidak dan juga untuk mengetahui seberapa besar penyimpangan kualitas yang terjadi pada perusahaan tersebut. Pengawasan kualitas adalah alat bagi manajemen untuk memperbaiki dan mempertahankan kualitas produk yang dihasilkannya dan tujuan dari pengawasan adalah agar barang yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan sehingga apabila barang yang dihasilkan berkualitas maka citra perusahaan semakin bagus.

Penelitian yang dilakukan terhadap perusahaan “Bakpia Pathok 25” mengambil populasi Bakpia rasa Kacang Hijau, Bakpia rasa Durian, dan Bakpia rasa Keju dengan pengambilan sampel selama 30 hari sebanyak 1000 bakpia rasa Kacang Hijau, 1000 bakpia rasa Durian, dan 1000 bakpia Rasa Keju. Sampel yang diambil dalam penelitian ini sebesar 3.3% dari jumlah keseluruhan bakpia sebesar 90.000 bakpia dalam setiap produksi per hari. Metode yang digunakan untuk menganalisis permasalahan yang terjadi adalah Metode P-Chart untuk mengukur proporsi dan tingkat kerusakan atribut produk seperti, Bakpia yang gosong, Bakpia yang isinya keluar, dan Bakpia yang tidak bulat.

Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa ternyata penyebab dari produk yang cacat disebabkan oleh tidak telitinya para karyawan, serta tergesa-gesanya karyawan dalam proses produksi, serta mesin oven yang masih tradisional.

Kata Kunci : Pengawasan Kualitas, *Statistical Quality Control*, Metode *P-Chart*, Diagram *Ishikawa*.



ABSTRACT

This thesis is entitled "Evaluation of Product Quality Supervision In Bakpia Pathok 25 Yogyakarta". This study aims to determine whether the quality control of the company has been good or not, and also to know how much quality deviations that occur in the company. Quality Control is a tool for management to improve and maintain the quality of the products it produces and the purpose of the surveillance is so huge market for the goods in accordance with the standards set by the company so that if the quality of goods produced, the better the company's image.

Research conducted on the company "Bakpia Pathok 25" took the population Bakpia Green Beans taste, Bakpia taste Durian, and Bakpia flavor Cheese with sampling for 30 days as much as 1000 bakpia Green Beans taste, 1000 bakpia taste Durian, and 1000 bakpia Rasa Cheese. The sample taken in this study amounted to 3.3% of the total bakpia amount of 90,000 bakpia in each production per day. The method used to analyze the problems that occur is the P-Chart method to measure the proportion and level of damage to product attributes such as Bakpia burnt, Bakpia outbound, and Bakpia not rounded.

The results of this study can be concluded that the cause of the defective product is caused by the inexperience of the employees, as well as the haste of employees in the production process, as well as the traditional oven machine.

Keywords : *Quality Control, Statistical Quality Control, Method P-Chart, Diagram Ishikawa.*

1. PENDAHULUAN

Pada zaman modern ini dimana peradaban manusia semakin berkembang dan bergerak cepat, persaingan bisnis menjadi sangat keras, baik di pasar domestik (nasional) maupun di pasar internasional. Dimana hanya perusahaan yang memiliki strategi untuk menghasilkan produk yang berkualitas yang mampu bersaing dan memenangkan kerasnya persaingan di pasar global. Hal ini sesuai dengan pendapat La Hatani (2007) yang dikutip Darsono (2013) bahwa permasalahan kualitas telah mengarah pada taktik dan strategi perusahaan secara menyeluruh dalam rangka untuk memiliki daya saing dan bertahan terhadap persaingan global dengan produk perusahaan lain. Perusahaan dalam menciptakan produknya akan berusaha untuk menciptakan sebuah produk yang berkualitas dan memiliki kekhasan tersendiri untuk mengungguli para pesaing.

Kunci sukses untuk mendapatkan pasar yang lebih luas dan strategis ialah kualitas. Menurut Tanjong (2013), kualitas produk yang dihasilkan ditentukan oleh kegiatan yang dilakukan pada saat awal proses produksi hingga barang jadi. Karena kualitas produksi yang baik akan menciptakan produk yang baik, sebaliknya apabila kualitas proses produksinya buruk, maka akan berakibat buruk pada produk tersebut. Kualitas merupakan cerminan keberhasilan suatu perusahaan dalam menciptakan barang dan jasa yang menjamin kepuasan konsumen. Selain itu, Fiegenbaum (1991) menyatakan bahwa kualitas produk yang dihasilkan harus memenuhi harapan pelanggan. Kesadaran konsumen akan kualitas disebabkan semakin banyaknya produk yang sama dari berbagai perusahaan yang beredar di pasaran dan hampir semua produk memiliki karakteristik yang sama atau hanya sedikit perbedaan. Guna menghadapi semakin ketatnya persaingan, perusahaan pun harus terus melakukan perbaikan untuk menjadi lebih baik terutama pada kualitas

produknya. Hal ini berguna agar seluruh produk yang diproduksi mendapatkan apresiasi yang baik di mata konsumen. Meningkatkan kualitas produk adalah strategi yang tepat untuk menguasai pasar dan meningkatkan volume penjualan. Agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik, maka harus didukung dengan pengawasan kualitas proses produksi yang baik. Pengawasan kualitas diperlukan dalam kegiatan proses produksi untuk mengurangi jumlah produk cacat yang disebabkan oleh sistem operasi perusahaan dan membantu dalam kelancaran proses produksi, sehingga aktivitas produksi akan dapat mencapai sasarannya. Sebelum produk dipasarkan diperlukan adanya pengawasan kualitas untuk menyeleksi produk yang cacat dan produk yang layak jual untuk menghindari produk cacat ikut terjual dipasaran.

Pengawasan kualitas produk dan jasa dibutuhkan oleh manajemen perusahaan untuk meningkatkan kualitas produk, meminimalkan produk cacat, dan mempertahankan kualitas produk yang sudah baik. Pengawasan kualitas ini mencakup proses penetapan standar kualitas, melakukan pemeriksaan atas output yang dihasilkan untuk kemudian akan dilakukan perbaikan dengan segera apabila didapatkan produk yang tidak sesuai dari standar perusahaan. Dengan memberikan perhatian pada kualitas akan memberikan dampak yang positif kepada bisnis melalui dua cara yaitu dampak terhadap biaya produksi dan dampak terhadap pendapatan (Gaspers, 2002).

Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah produk yang dihasilkan sudah sesuai standar kualitas yang telah ditentukan oleh perusahaan serta untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang menjadi penyebab produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan oleh perusahaan.

1. KAJIAN PUSTAKA

HASIL PENELITIAN TERDAHULU

Penelitian pertama (Buntak dan Adelsberger, 2012) dengan judul "*Impact of product quality in the business of the organization*". Tujuan penelitian ini untuk menguji dampak dari pengawasan kualitas produk terhadap perusahaan. Penelitian ini dilakukan pada salah satu perusahaan di Inggris. Hasil penelitian menjelaskan bahwa produk yang mengalami pengawasan kualitas akan menghasilkan profit perusahaan, sedangkan produk yang tidak mengalami pengawasan kualitas tidak akan menghasilkan profit yang signifikan.

Penelitian kedua (Darsono, 2013) dengan judul "Analisis pengawasan kualitas produksi dalam upaya mengendalikan tingkat kerusakan produk". Tujuan penelitian ini untuk mengetahui jumlah produk yang rusak agar produk yang cacat tersebut tidak ikut terjual di pasaran. Penelitian ini dilakukan pada PT. Albata. Hasil penelitian bahwa rata-rata kerusakan produk sebesar 1,71% dari total produksi setiap bulan dengan standar kerusakan yang ditetapkan perusahaan yakni tidak lebih dari 2%.

LANDASAN TEORI

Definisi Pengawasan

Pengawasan adalah kegiatan pokok dari manajemen agar segala pekerjaan dapat dilaksanakan sesuai dengan perencanaan dan sesuai dengan ketentuan yang telah diberikan (Widjaya, 1995: hlm.30).

Definisi Kualitas

Menurut Goetsch Davis, Kualitas merupakan suatu kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan (Yamit,2001:hlm.8).

Definisi Pengawasan Kualitas

Menurut Assauri (1993:hlm.274), pengawasan kualitas adalah aktivitas untuk mengawasi kegiatan pelaksanaan dari proses dan hasil produksi, agar spesifikasi produk yang telah ditetapkan sebagai standar dapat tercermin dalam produk atau hasil akhir.

Ruang Lingkup Pengawasan Kualitas

Menurut Sofjan Assauri (1993:hlm.274) Kegiatan pengawasan kualitas sangat luas, karena semua pengaruh terhadap kualitas harus dimasukkan dan diperhatikan. Secara garis besar pengawasan kualitas dapat dibedakan atau dikelompokkan ke dalam dua tingkatan, yaitu pengawasan selama pengolahan (proses) dan pengawasan dari hasil yang telah diselesaikan.

Pengawasan Kualitas Statistik

Statistical Quality Control atau pengawasan kualitas statistik digunakan sebagai alat pengawasan kualitas. Menurut Sofjan Assauri (1993:hlm.286) *Statistical Quality Control* adalah suatu sistem yang dikembangkan, untuk menjaga standar yang *uniform* dari kualitas hasil produksi, pada tingkat biaya yang minimum dan merupakan bantuan untuk mencapai efisiensi perusahaan pabrik. Adapun jenis teknik atau metode pengawasan kualitas secara statistik yaitu: Metode P-Chart.

2. METODE PENELITIAN

LOKASI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada Bakpia Pathok 25 Yogyakarta, dengan melakukan pemeriksaan langsung pada saat proses produksi setiap harinya selama 30 hari.

VARIABEL PENELITIAN

Variabel penelitian adalah suatu atribut, nilai atau sifat dari objek, individu atau kegiatan yang mempunyai banyak variasi tertentu antara satu dan lainnya yang telah ditentukan oleh peneliti untuk dipelajari dan dicari informasinya serta ditarik kesimpulan. Variabel penelitian penulis adalah produk yang sesuai dengan standar kualitas dan produk yang tidak sesuai dengan standar kualitas

DATA DAN TEKNIK PENGUMPULAN DATA

Data yang dibutuhkan pada penelitian ini adalah data primer yang diperoleh dengan cara observasi dengan cara mendatangi langsung ke tempat objek penelitian dan wawancara dengan cara tanya jawab langsung kepada objek yang diteliti atau kepada perantara yang mengetahui persoalan dari objek yang sedang diteliti guna mendapatkan data secara langsung. Data sekunder yang diperoleh dengan cara mendokumentasikan proses produksi dan mengumpulkan data-data perusahaan.

POPULASI DAN SAMPEL

Pemilihan sampel menggunakan *Random Sampling* atau teknik secara Probabilitas. Populasi penelitian ini yaitu Bakpia rasa Kacang Hijau, Durian, dan Keju. Sampel dalam penelitian ini yakni peneliti akan mengambil masing-masing

sebanyak 1000 biji sampel bakpia untuk rasa kacang hijau, keju, dan durian dalam setiap produksi per harinya dalam kurun waktu 30 hari.

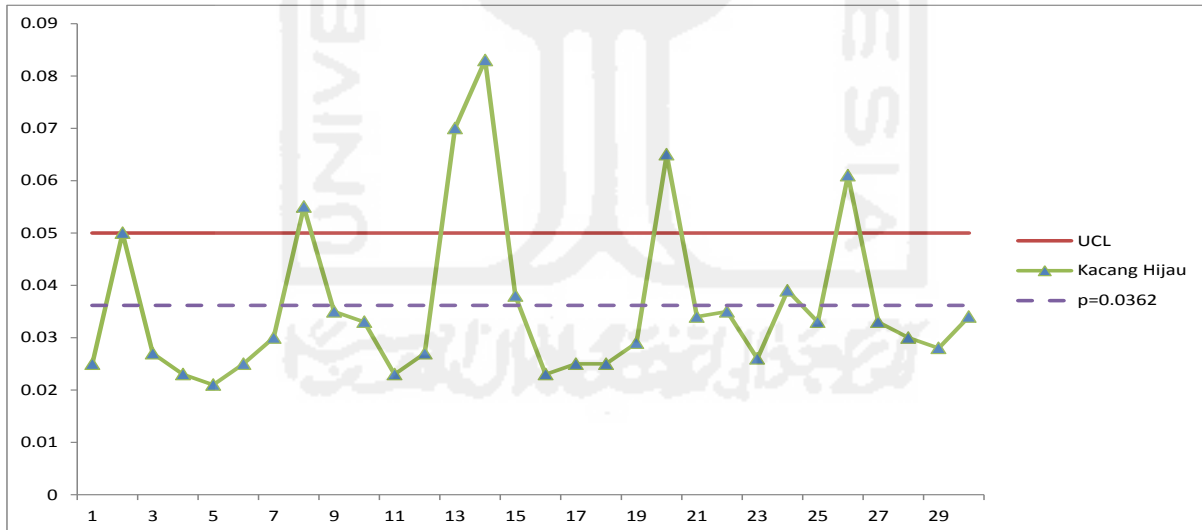
TEKNIK ANALISA DATA

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode P-Chart untuk meneliti variabel-variabel kerusakan yang mencakup warna kematangan dan bentuk bakpia dimana warna produk bakpia yang gosong, dan bentuk produk bakpia yang isinya keluar, serta produk bakpia yang tidak bulat.

3. HASIL ANALISIS

ANALISIS P-CHART

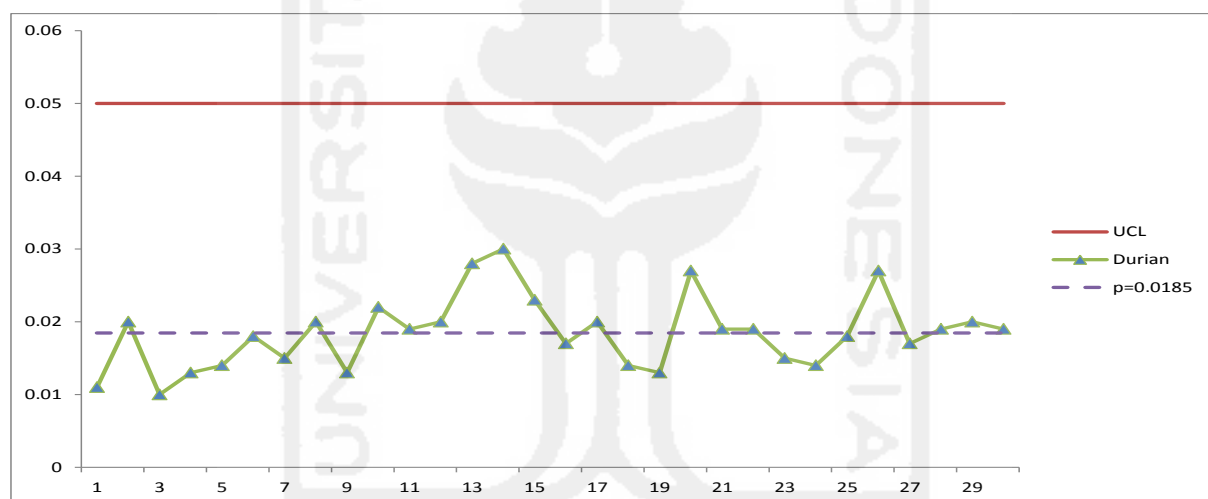
Proporsi Kerusakan dan P-Chart pada Produk Bakpia Rasa Kacang Hijau



Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa proporsi produk yang baik sebesar 99,04%, sedangkan proporsi produk yang tidak memenuhi standar sebesar 0,96%. Hal ini dapat dikatakan produk tersebut baik karena tidak melampaui standar kerusakan produk yang telah ditetapkan perusahaan sebesar 5% dan pada analisis dan produk dapat dilihat bahwa rata-rata produk sebesar 0,0362% dengan batas pengawasan atas (UCL) sebesar 0,05,

sehingga produk yang melampaui batas tersebut dianggap tidak memenuhi standar perusahaan. Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa penyimpangan produk yang terjadi terlalu signifikan karena tidak memenuhi standar perusahaan yang telah ditetapkan. Hal ini terjadi pada hari ke-8 (0,06), hari ke-13 (0,07), hari ke-14 (0,08), hari ke-20 (0,07), hari ke-26 (0,06) dengan selisih (0,01), (0,02), dan (0,03) hal ini disebabkan karena produk bakpia mengalami gosong pada kulit bakpia, bentuk bakpia tidak bulat, isi keluar dari bakpia, dan kulit bakpia mengalami robek.

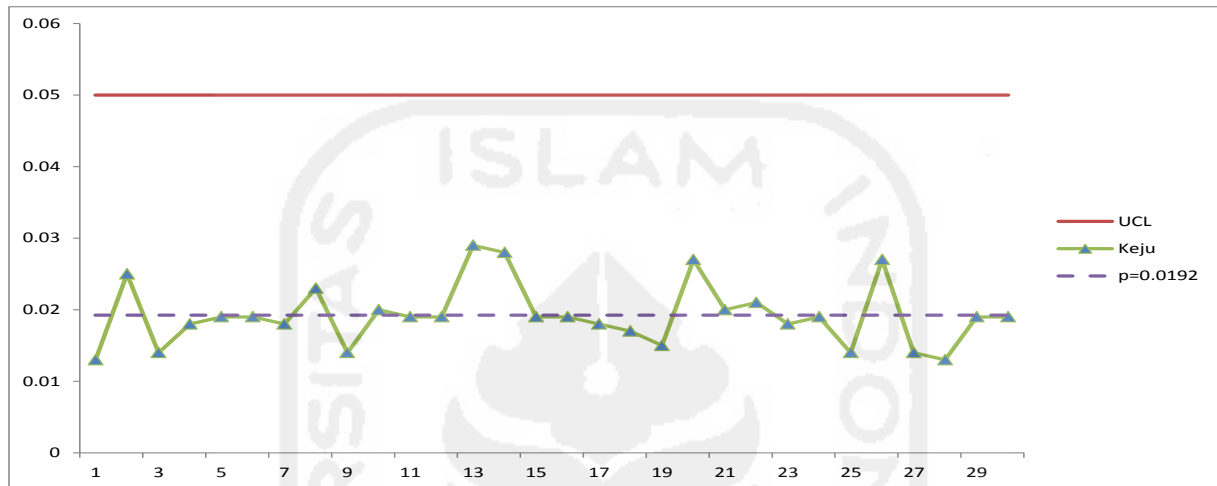
Proporsi Kerusakan dan P-Chart pada Produk Bakpia Rasa Durian



Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa proporsi produk yang baik sebesar 100%, sedangkan proporsi produk yang tidak memenuhi standar sebesar 0%. Hal ini dapat dikatakan produk tersebut baik karena tidak melampaui standar kerusakan produk yang telah ditetapkan perusahaan sebesar 5% dan pada analisis data produk dapat dilihat bahwa rata-rata produk sebesar 0,0185% dengan batas pengawasan atas (UCL) sebesar 0,05, sehingga produk yang melampaui batas tersebut dianggap tidak memenuhi standar perusahaan. Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa hampir terjadi penyimpangan produk yang hampir melewati batas standar perusahaan yang telah ditetapkan. Hal ini terjadi pada hari ke-8 (0,025) hari ke-

13 (0,028), hari ke-14 (0,030), hari ke-20 (0,027), dan hari ke-26 (0,027) dengan selisih (0,020), (0,022), (0,023), dan (0,025) hal ini disebabkan karena produk bakpia mengalami, isi yang keluar dari bakpia, bentuk bakpia tidak bulat dan kulit bakpia mengalami robek.

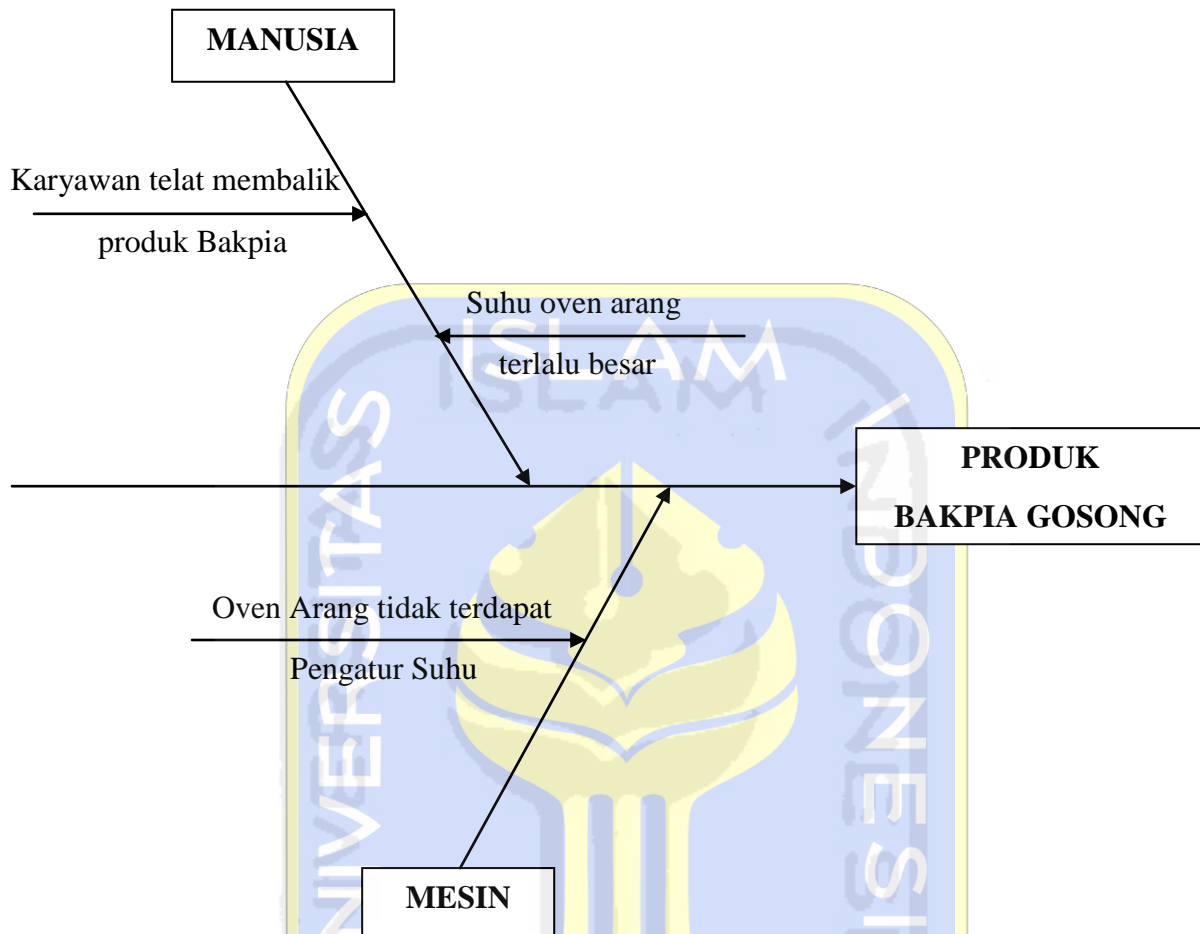
Proporsi Kerusakan dan P-Chart pada Bakpia Rasa Keju



Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa proporsi produk yang baik sebesar 100%, sedangkan proporsi produk yang tidak memenuhi standar sebesar 0%. Hal ini dapat dikatakan produk tersebut baik karena tidak melampaui standar kerusakan produk yang telah ditetapkan perusahaan sebesar 5% dan pada analisis data produk dapat dilihat bahwa rata-rata produk sebesar 0,0192% dengan batas pengawasan atas (UCL) sebesar 0,05, sehingga produk yang melampaui batas tersebut dianggap tidak memenuhi standar perusahaan. Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa hampir terjadi penyimpangan produk yang hampir melewati batas standar perusahaan yang telah ditetapkan. Hal ini terjadi pada hari ke-2 (0,025), hari ke-13 (0,029), hari ke-14 (0,028), hari ke-20 (0,027) dan hari ke-26 (0,027) dengan selisih (0,021), (0,022), (0,023) dan (0,025) hal ini disebabkan karena produk bakpia mengalami, isi yang keluar dari bakpia, bentuk bakpia tidak bulat dan kulit bakpia mengalami robek.

DIAGRAM SEBAB AKIBAT

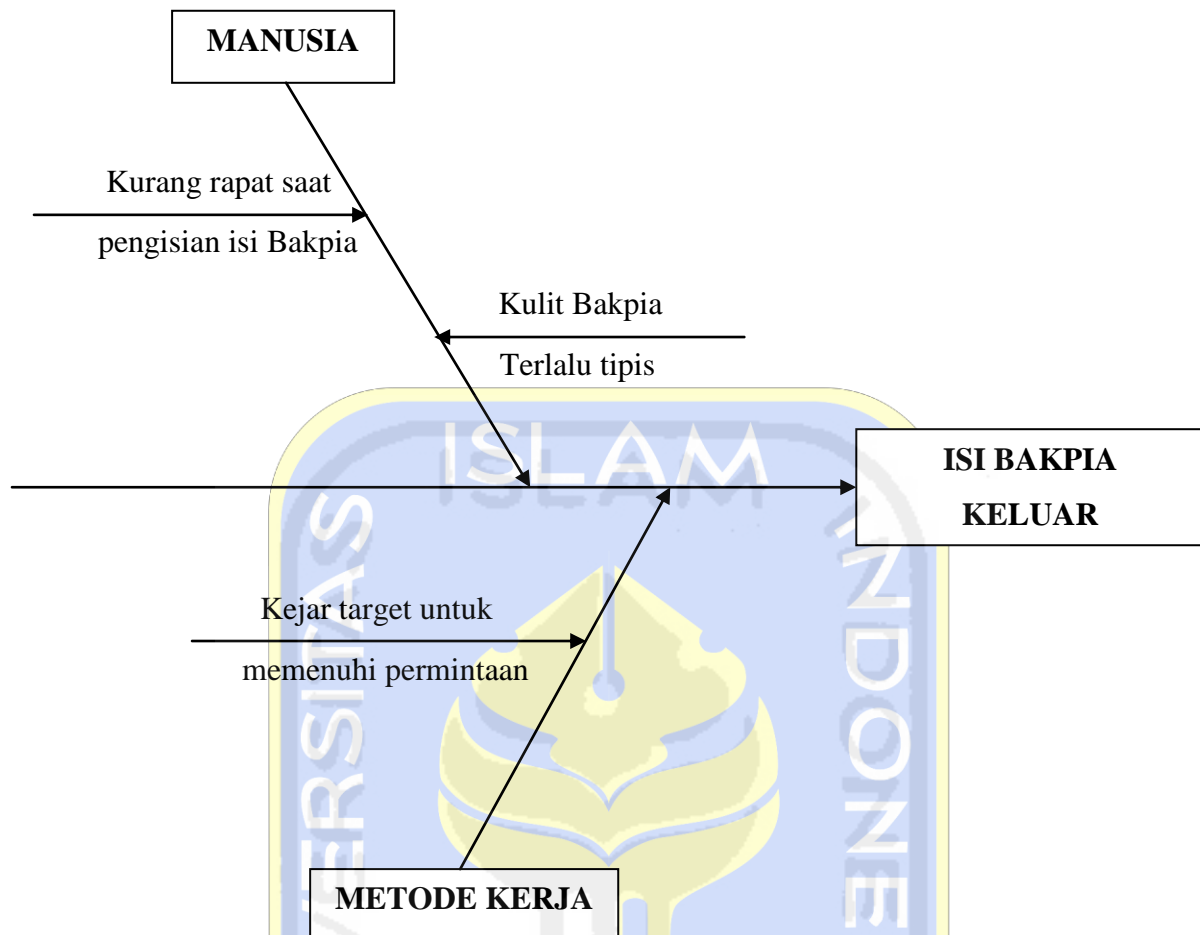
Diagram Sebab Akibat Untuk Jenis Kecacatan karena Produk Bakpia Gosong



Keterangan :

- Produk Bakpia dikatakan matang ketika kedua sisi bakpia sudah berwarna *Golden Brown*, jadi membalik Bakpia harus tepat dan jangan sampai telat. Kalau ada Bakpia yang gosong, maka karyawan telat membalik Bakpia tersebut.
- Karyawan terlalu banyak memasukan arang, sehingga membuat suhu pada Oven Arang menjadi besar dan berakibat gosong pada produk Bakpia.
- Oven Arang yang masih tradisional mengakibatkan tidak adanya pengatur suhu seperti yang terdapat pada Oven Gas.

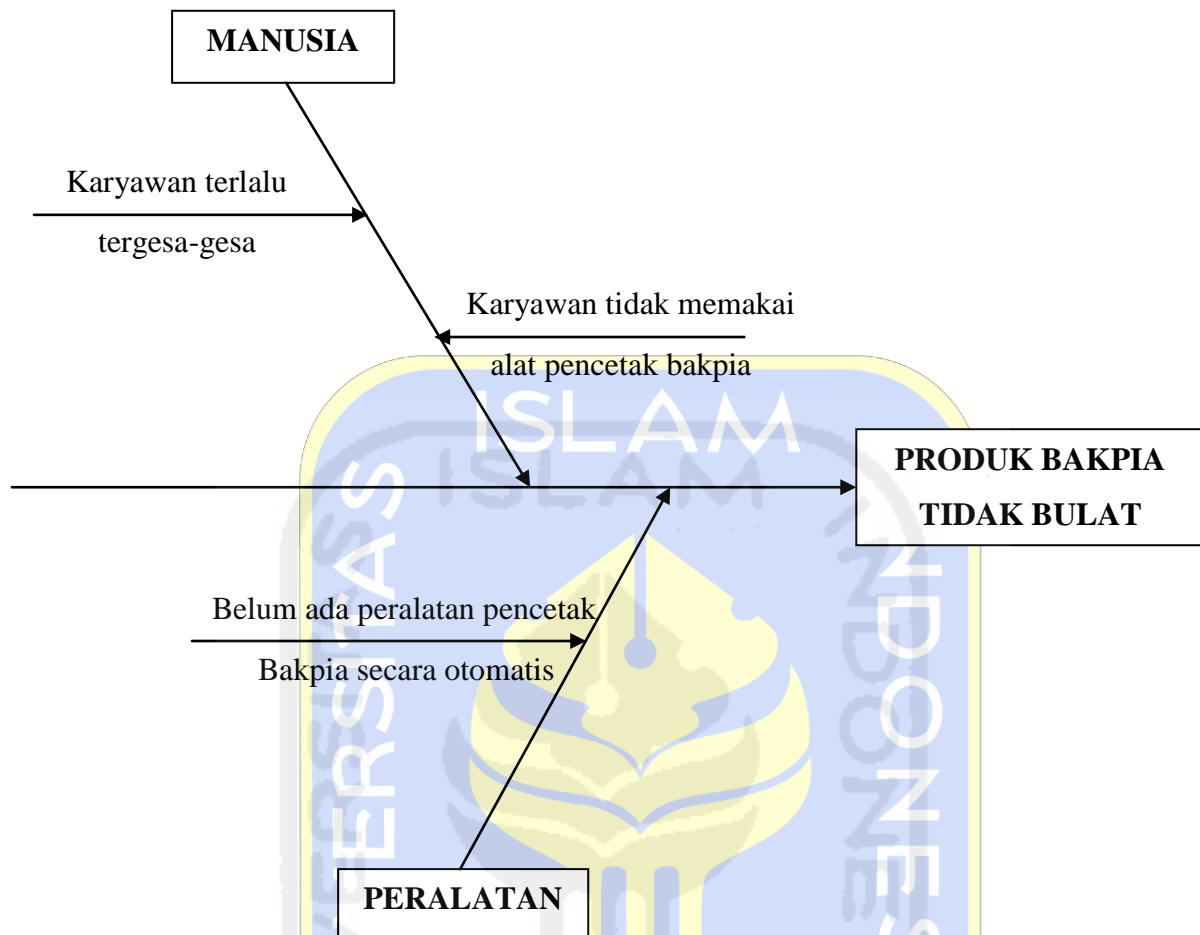
Diagram Sebab Akibat Untuk Jenis Kecacatan karena Isi Produk Bakpia Keluar



Keterangan :

- Karyawan tergesa-gesa saat melakukan pengisian isi Bakpia sehingga pada saat menutup isi Bakpia, kulit Bakpia tidak sepenuhnya tertutup rapat.
- Adonan kulit Bakpia terlalu tipis saat karyawan memipihkan adonan kulit, sehingga saat di oven bakpia mengalami sobek pada bagian kulit yang tipis tadi.
- Metode kerja yang diterapkan adalah sistem lembur untuk mengejar permintaan di hari libur atau hari-hari besar lainnya, sehingga para karyawan sangat tergesa-gesa guna memenuhi permintaan pasar, sehingga karyawan mengabaikan kualitas bakpia, yang penting memenuhi kebutuhan pasar.

Diagram Sebab Akibat Untuk Jenis Kecacatan karena Produk Bakpia Tidak Bulat



Keterangan :

- Karyawan terlalu tergesa-gesa saat membentuk Bakpia menjadi bulat, sehingga saat Bakpia dibentuk menjadi bulat Bakpia tidak sepenuhnya bulat.
- Karyawan bakpia saat training diwajibkan untuk memakai alat pencetak berupa ring selama 3-7 hari. Jika karyawan sudah terbiasa maka karyawan tidak perlu alat bantu ring tersebut, namun walau begitu tetap saja ada kecacatan bakpia pada bentuk bakpia.
- Belum adanya alat pencetak bakpia otomatis, sehingga bakpia akan memiliki bentuk bulat yang sama.

4. PEMBAHASAN

Hasil penelitian menegaskan bahwa kerusakan produk tidak melebihi standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan yakni 5%. Produk Bakpia rasa Kacang Hijau tingkat kecacatan atau kerusakan produknya lebih tinggi dibandingkan dengan Bakpia rasa Durian dan Keju. Hal ini disebabkan karena faktor utama yang menyebabkan produk rusak pada bakpia rasa kacang hijau karena pada saat pengovenan masih menggunakan oven arang yang tidak terdapat pengatur suhu yang menyebabkan suhu oven tidak merata dan akhirnya membuat bakpia gosong. Sedangkan pada proses pengovenan Bakpia rasa Durian dan Keju menggunakan oven gas yang terdapat pengatur suhunya sehingga suhu dapat merata. Selain itu hal yang membuat produk rusak adalah faktor manusia dan metode kerja yang saling mendukung. Karena pada saat perusahaan mengejar orderan untuk memenuhi permintaan pasar, maka perusahaan akan melemburkan karyawan untuk mengejar target. Hal ini berakibat para karyawan yang sangat tergesa-gesa dalam proses produksi khususnya pengisian isi bakpia untuk memenuhi target yang dicapai, sehingga hasil dari produksi tidak maksimal dan banyak yang rusak seperti isi bakpia yang keluar pada saat pengovenan karena tidak rapat menutup kulit dan kulit robek saat pengovenan karena kulit terlalu tipis. Jangan sampai nama besar Bakpia Pathok 25 rusak dimata konsumen karena produk yang rusak, sehingga para pesaing akan mengunggulinya. Hal ini sesuai dengan pendapat La Hatani (2007) yang dikutip Darsono (2013) bahwa permasalahan kualitas telah mengarah pada taktik dan strategi perusahaan secara menyeluruh dalam rangka untuk memiliki daya saing dan bertahan terhadap persaingan global dengan produk perusahaan lain. Perusahaan dalam menciptakan produknya akan berusaha untuk menciptakan sebuah produk yang berkualitas dan memiliki kekhasan tersendiri untuk mengungguli para pesaing.

Feigenbaum (1991) menyatakan bahwa kualitas produk yang dihasilkan harus memenuhi harapan pelanggan, dalam hal ini Bakpia Pathok 25 telah menjalankan tugasnya dengan baik yakni dengan cara menciptakan produk yang baik untuk konsumen. Karena berdasarkan hasil analisis, produk rusak pada Bakpia Pathok 25 tidak melampaui standar maksimal yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Walau produk cacat tidak melebihi standar yang telah ditetapkan perusahaan, namun dengan adanya produk cacat pasti akan mengakibatkan kerugian pada perusahaan. Dalam hal ini Bakpia Pathok 25 akan mengalami rugi jika produk mengalami gosong, walau isi bakpia bisa diambil dan diproduksi ulang namun kulit bakpia tidak bisa diproduksi ulang karena gosong dan terpaksa harus dibuang. Karena produk cacat atau rusak dan tidak bisa diproduksi ulang akan merugikan perusahaan secara finansial. Dengan memberikan perhatian pada kualitas akan memberikan dampak yang positif kepada bisnis melalui dua cara yaitu dampak terhadap biaya produksi dan dampak terhadap pendapatan (Gaspers, 2002).

5. PENUTUP

Berdasarkan penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka penulis mengambil kesimpulan sebagai berikut:

- a) Dengan menggunakan metode *P-Chart*, produk Bakpia rasa Kacang Hijau mempunyai interval yang ditetapkan perusahaan sebesar 95%. Dari hasil penelitian produk Bakpia rasa Kacang Hijau mempunyai interval sebesar 99,04% (lihat gambar) dengan proporsi kerusakan 0,96%. Dari hasil penelitian di atas maka dapat dinyatakan baik karena tidak melampaui standar kerusakan produk yang telah

ditetapkan perusahaan sebesar 5%. Apabila kita melihat dari toleransi atau standar mutu yang telah ditetapkan perusahaan, presentase masih dibawah batas toleransi.

b) Dengan menggunakan metode *P-Chart*, produk Bakpia rasa Durian mempunyai interval yang ditetapkan perusahaan sebesar 95%. Dari hasil penelitian produk Bakpia rasa Durian mempunyai interval sebesar 100% (lihat gambar) dengan proporsi kerusakan 0%. Dari hasil penelitian diatas maka dapat dinyatakan baik karena tidak melampaui standar kerusakan produk yang telah ditetapkan perusahaan sebesar 5%. Apabila kita melihat dari toleransi atau standar mutu yang telah ditetapkan perusahaan, presentase masih dibawah batas toleransi.

c) Dengan menggunakan metode *P-Chart*, produk Bakpia rasa Keju mempunyai interval yang ditetapkan perusahaan sebesar 95%. Dari hasil penelitian produk Bakpia rasa Keju mempunyai interval sebesar 100% (lihat gambar) dengan proporsi kerusakan 0%. Dari hasil penelitian diatas maka dapat dinyatakan baik karena tidak melampaui standar kerusakan produk yang telah ditetapkan perusahaan sebesar 5%. Apabila kita melihat dari toleransi atau standar mutu yang telah ditetapkan perusahaan, presentase masih dibawah batas toleransi.

d) Selama perusahaan melakukan kegiatan pengawasan kualitas terhadap produk-produk yang dihasilkan, ternyata masih ada beberapa faktor yang menyebabkan rendahnya kualitas produk yang dapat mempengaruhi citra perusahaan. Dengan menggunakan Diagram Ishikawa (diagram sebab akibat), dapat diketahui bahwa faktor apa saja yang menyebabkan kerusakan produk yang terjadi di Bakpia Pathok 25 Yogyakarta. Penyebab terjadinya produk cacat disebabkan oleh faktor teknis maupun non teknis. Faktor teknis adalah faktor yang berhubungan langsung dengan proses produksi.

IMPLIKASI BAGI BAKPIA PATHOK 25

Berdasarkan hasil kesimpulan diatas memberikan implikasi bagi Bakpia Pathok 25 agar terus meningkatkan kualitas produk walau produk rusak tidak melampaui standar, hal ini bertujuan untuk mengurangi kerugian akan bahan baku yang terbuang akibat produk rusak. Selain itu perlu meningkatkan pengawasan kualitas khususnya pada tahap proses produksi pengisian kumbu/isi bakpia. Selain itu meningkatkan pengawasan pada saat proses pengovenan menggunakan oven arang.

KETERBATASAN PENELITIAN

Hasil penelitian ini masih memiliki beberapa keterbatasan yaitu penelitian ini hanya berlangsung selama satu bulan, dan sampel yang diambil hanya 1000 buah bakpia per harinya dirasa masih kecil karena produksi di Bakpia Pathok 25 yang sangatlah besar.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, Dorothea Wahyu (2003). *Pengendalian Kualitas Statistik*. Yogyakarta : Penerbit CV. Andi Offset
- Assauri, Sofjan (1993). *Manajemen Produksi Dan Operasi*, Edisi Empat. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Buntak, Kresimir, Zdenko Adelsberger., & Ivan Nad, December 2012, "Impact Product Quality In The Business Of The Organization". *International Journal for Quality Research*. Vol. 6, No. 3
- Chen, Yazhe., Yang, Liu., & Bangchun Wen, December 2012, "Research on the product quality control based on the systematic design process". *Applied Mechanics and Materials*. Vol. 263-266, No. 10
- Darsono, Oktober 2013, "Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Dalam Upaya Mengendalikan Tingkat Kerusakan Produk". Vol. 7, No. 35

- Hariastuti, Ni Luh Putu, Juni 2011, "Pengendalian Kualitas Produk Dalam Upaya Menurunkan Tingkat Kegagalan Produk Jadi". *Vol. 6, No. 2*
- M. Hajjat, Mahmood., & Fatimah, Hajjat, Juny 2014, "The Effect of Product Quality on Business Performance in Some Arab Companies". *Journal of Emerging Trends in Economics and Management Sciences. Vol. 498-508, No. 5*
- Nastiti, Heni, Januari 2012, "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Metode Stastical Quality Control". *Vol. 7, No. 1*
- Reksohadiprodjo, Sukanto., & Indriyo, Gitosudarmo (1992). *Manajemen Produksi*, Edisi 4. Yogyakarta : BPFPE.
- Sumayang, Lalu (2003). *Dasar-Dasar Manajemen Produksi & Operasi*. Jakarta : Penerbit Salemba Empat.
- Suradi, Oktober 2012, "Pengendalian Kualitas Produk Bandeng Presto Dengan Menggunakan Metode Fishbone Pada Perusahaan Sahabat Bandeng Pangkep". *ILTEK. Vol. 7, No. 3*
- Wolok, Eduwart, November 2010, "Fungsi Sistem Pengawasan Pengiriman Barang Pada PT Columbia Gorontalo". *Vol. 5, No. 2*
- Yamit, Zulian (1996). *Manajemen Produksi Dan Operasi*, Edisi Pertama. Yogyakarta : Penerbit Ekonisia
- Yamit, Zulian (2001). *Manajemen Kualitas Produk & Jasa*. Yogyakarta : Penerbit Ekonisia.