



Analisis Pengendalian Kualitas Produk Yoghurt Pada KPSBU Lembang (Studi Kasus KPSBU Lembang Kabupaten Bandung Barat)

Widya Noer Azmi¹, Denny Murdani²

^{1,2}Fakultas Manajemen dan Bisnis, Universitas Teknologi Digital

Abstract

Received: 2 Oktober 2024
Revised: 13 Oktober 2024
Accepted: 30 Oktober 2024

This study aims to analyze (1) The implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) carried out by KPSBU Lembang. (2) Factors that cause discrepancies in the application of Good Manufacturing Practices (GMP) at KPSBU Lembang. The research method used in this research uses descriptive qualitative methods, by collecting information data through interviews, documentation, and observation. This type of research data uses Primary data and Secondary data. Primary data, is data collected by conducting interviews and observations directly from the source. Secondary data is data obtained in finished form, such as the internet and various existing documents. The results showed that the implementation of product quality control at KPSBU Lembang was partly in accordance but partly still not in accordance with the GMP Guidelines of the Minister of Health Regulation No.23 / MEN. KES/SK/1978. The results of the analysis of the factors that cause non-conformity of GMP implementation using the cause and effect diagram are caused by the man factor caused by inappropriate employee sanitation facilities and lack of awareness of employee hygiene. From the Environment factor caused by the selection of inappropriate production sites and the layout of the processing room which is less spacious and inappropriate. From the Machine factor caused by equipment that is rarely cleaned, as well as irregular storage and lack of a special laboratory room for the testing process. Meanwhile, the Method factor is caused by the fact that no organoleptic, physical, chemical, microbiological and / or biological examination has been carried out on the ingredients used, besides that the production room has a lot of dust and dirt.

Keywords: Analitic, Product Quality, KPSBU Lembang.

(*) Corresponding Author: widya10120643@digitechuniversity.ac.id¹, ccstriwarna2@gmail.com²

How to Cite: Azmi, W., & Murdani, D. (2024). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Yoghurt Pada KPSBU Lembang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(24), 823-830. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/11530>

PENDAHULUAN

Pengendalian kualitas produksi harus dilakukan setiap perusahaan karena pengendalian kualitas merupakan teknik yang penting untuk mengetahui kualitas produk yang dihasilkan apakah produk tersebut layak untuk dipasarkan atau tidak, standar kualitas meliputi bahan baku, proses produksi dan hasil produk. Jadi, untuk dapat bertahan di pasar yang kompetitif, peningkatan kualitas dan produktivitas proses atau produk merupakan suatu hal yang penting bagi setiap perusahaan (Sopyan Saori et al., 2021).

Teknik untuk mengendalikan kualitas produk menjadi patokan perusahaan untuk mengetahui kalayakan kualitas produk yang diproduksi perusahaan, dengan mengendalikan kualitas produk perusahaan akan mendapatkan keuntungan dan mengurangi kecacatan produknya, sehingga produk yang dihasilkan tetap mengikuti standar perusahaan (WENNI DESVITA SARI, 2022). Apabila produk yang diproduksi perusahaan tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan,



maka produk tersebut masuk ke dalam kelompok produk cacat. Produk yang cacat nantinya akan dianalisis penyebab kecacatannya oleh perusahaan, dan nantinya hasil analisisnya menjadi pembelajaran bagi perusahaan agar perusahaan tidak melakukan kesalahan yang sama dan kesalahan tersebut sebisa mungkin akan dihindari agar proses produksi berjalan dengan lebih baik dan tentunya lebih berkualitas (Robi & Abdul, 2022).

Koperasi Peternak Sapi Bandung Utara (KPSBU) Lembang merupakan salah satu koperasi yang berada di Jawa Barat dan bergerak di bidang olahan susu murni dan yoghurt. Yoghurt Freshtime KPSBU diproduksi dari bahan 100% Susu Murni dan tanpa bahan pengawet (Y W Perdana, 2008). Wilayah geografis Bandung Utara yang berada di dataran tinggi menjadi potensi dan keuntungan bagi masyarakat yang sebagian besar kehidupan ekonomi pada kondisi alam, kesuburan tanah dan luasnya lahan yang memadai bagi sektor pertanian dan peternakan. Ini merupakan kunci utama KPSBU untuk meningkatkan produktifitas dalam menghasilkan susu yang berkualitas bermutu tinggi di pasaran. (Dekopinwil-Jabar, 2015). Namun produksi KPSBU sendiri masih belum sepenuhnya menerapkan cara produksi pangan yang baik atau GMP. Konsep GMP sendiri yaitu segala yang bertubungan dengan produk dipastikan harus bersih, baik bahan baku yang digunakan, alat produksi, proses produksi serta kesehatan karyawan (BPOM, 2012).

Hasil observasi awal, mengenai bahan baku yang dipersyaratkan GMP, seharusnya lokasi jauh dari lingkungan pencemaran, tetapi di KPSBU lokasi dekat dengan pembuangan sampah yang belum bisa ditentukan kebersihannya. Selanjutnya bangunan dipersyaratkan GMP pintu, jendela yang mudah dibersihkan, sedangkan di KPSBU pintu ruang produksi memiliki bahan yang sulit untuk dibersihkan. Untuk kesehatan dan hygiene karyawan yang dipersyaratkan GMP harus memiliki fasilitas kebersihan untuk karyawan (BPOM, 2012). Namun, hasil observasi di KPSBU hanya memiliki 2 wastafel untuk mencuci tangan. Untuk Sehingga hal ini dapat berpotensi untuk menghasilkan pangan yang tidak aman, tidak berkualitas, terutama dari sisi keamanan pangan.

Berdasarkan kondisi tersebut, dengan permasalahan yang terjadi pada KPSBU Lembang, maka proses produksi harus diperbaiki, jika dibiarkan maka akan berpengaruh terhadap kualitas dan keamanan Yoghurt. Oleh karena itu, perlu adanya sistem jaminan kualitas dan keamanan yaitu dengan ditetapkannya Peraturan Menteri Kesehatan No.23/MEN. KES/SK/1978 mencakup lokasi pabrik, bangunan, produk akhir, peralatan produksi, bahan, hygiene karyawan, pengendalian proses pengolahan, fasilitas sanitasi, label, keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan sarana pengolahan dan kegiatan sanitasi, laboratorium, wadah kemasan, dan transportasi.

KAJIAN TEORI

Produksi dan operasi dalam kegiatannya menghasilkan barang atau jasa, dapat diukur kemampuan atau mentransformasikan produktivitas untuk setiap masukan (input) yang dipergunakan (Assauri, 1999). Manajemen produksi dan operasi merupakan proses pencapaian sumber-sumber daya untuk memproduksi, menghasilkan barang dan jasa yang berguna sebagai usaha untuk mencapai tujuan dan sasaran (Dewi Hermania, 2022).

Menurut (Juran, 1988), kualitas adalah kesesuaian dengan tujuan atau kebutuhan. Setiap produk atau layanan harus memenuhi standar tertentu yang telah ditentukan agar dapat dikatakan memiliki kualitas yang baik (Mulya & Angela Tri Vania, 2023).

Magfuri (1987) dalam (Cesarrio widya priyangan & Arin Noviana, 2020) mengatakan produksi adalah suatu proses mengubah barang agar memiliki nilai guna untuk kebutuhan manusia. Sementara menurut (Cesarrio widya priyangan & Arin Noviana, 2020) produksi adalah proses penciptaan barang maupun jasa.

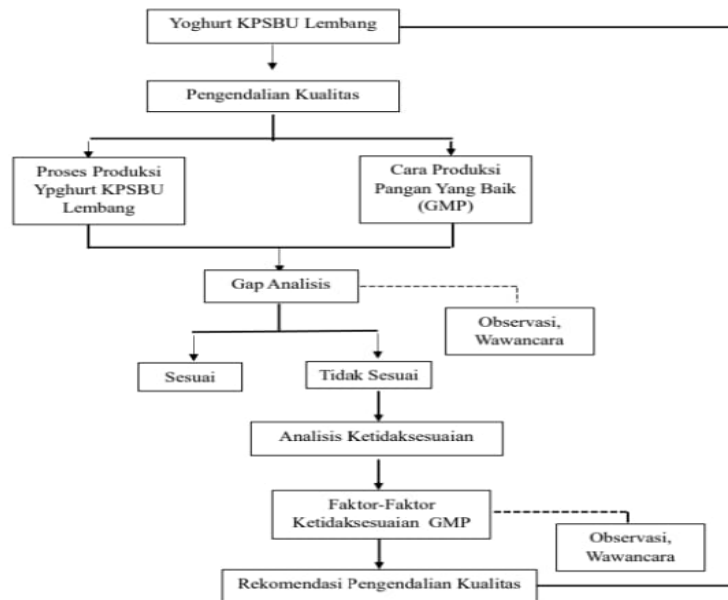
Menurut Nasution dalam (Sijabat, 2020) terdapat beberapa elemen-elemen kualitas, yaitu sebagai berikut:

1. Kualitas mencakup usaha memenuhi atau melebihi harapan pelanggan.
2. Kualitas mencakup produk, tenaga kerja, proses dan lingkungan.
3. Kualitas merupakan kondisi yang selalu berubah (misalnya apa yang dianggap merupakan kualitas saat ini mungkin dianggap kurang berkualitas pada masa mendatang).

Good Manufacturing Practices (GMP) yaitu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang berlaku untuk menghasilkan produk yang sesuai harapan pelanggan (Thaheer, 2005:51). Penerapan GMP harus dipatuhi oleh semua pihak yang terkait dengan proses pengolahan makanan yang baik oleh pihak manajemen, karyawan dan pemasok bahan baku (Pinka Sanitia, 2020).

METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan oleh peneliti yaitu pendekatan survei dan Jenis penelitian ini adalah Kualitatif dengan studi kasus. Pendekatan survei melibatkan pengumpulan data dari responden yang mewakili populasi tertentu melalui wawancara atau observasi. Dan Metode kualitatif sebagai suatu pendekatan atau penelusuran untuk memahami suatu gejala sentral. serta Studi Kasus adalah bagian dari metode kualitatif yang bertujuan untuk mendalami suatu kasus tertentu secara lebih mendalam dengan melibatkan pengumpulan berbagai sumber informasi. Bentuk studi kasus yang digunakan berupa studi kasus deskriptif yaitu studi kasus yang bertujuan untuk menggambarkan suatu gejala, realita atau fakta. Informasi dari penelitian ini adalah Karyawan/staff KPSBU Lembang, dengan waktu dan tempat pelaksanaan penelitian ini sampai selesai.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

HASIL DAN PEMBAHASAN

GMP merupakan suatu pedoman bagi industri pangan, untuk memproduksi makanan dan minuman yang baik. GMP menurut keputusan Menteri Kesehatan Nomor 23/MenKes/SK/1978 meliputi: lokasi dan lingkungan pabrik, bangunan, mutu produk akhir, peralatan produksi, bahan baku, higiene karyawan, fasilitas sanitasi, pelabelan, wadah kemasan, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, serta laboratorium dan pemeriksaan.

1. Lokasi dan Lingkungan Pabrik

Lokasi dan lingkungan dari suatu perusahaan menjadi faktor awal yang mempengaruhi kegiatan proses produksi. Lingkungan KPSBU tempat unit usaha produksi yoghurt berada di kompleks pasar tradisional Lembang Bandung dan juga lokasi tempat pembuangan sampahnya berada \pm 50 m di dekat lokasi perusahaan.

2. Bangunan dan Ruang Pengolahan

Bangunan koperasi terdiri dari beberapa ruang yaitu : ruang produksi, ruang pelayanan, ruang penyimpanan dan gudang. Ruang produksi terdiri atas 4 bagian ruang yaitu ruang pemasakan, ruang inkubasi, ruang pengemasan dan ruang penyimpanan.

3. Produk Akhir

Sebelum produk dipasarkan, KPSBU telah melakukan pemeriksaan secara organoleptik, namun tidak dilakukan pemeriksaan secara kimia pada produk untuk setiap hasil produksinya. Setiap produk yang dipasarkan diambil sampel untuk disimpan di laboratorium sebagai *recording* data produk yang telah beredar di pasaran. Pemeriksaan secara kimia sangat disarankan untuk selalu dilakukan sebagai tindakan menjamin kualitas dan keamanan produk yang dipasarkan.

4. Peralatan Produksi

Peralatan di ruang pemasakan susu terdiri atas alat penangas air dari bahan *stainless* berkapasitas volume susu sekitar 40 liter, aman digunakan dan mudah dibersihkan. Pada ruang inkubasi terdapat inkubator dengan kapasitas 485 liter.

5. Bahan

Bahan yang digunakan dalam proses produksi makanan tidak boleh membahayakan kesehatan dan harus berdasarkan standar mutu yang ditetapkan. Bahan-bahan tambahan berupa gula dan perasa yang digunakan oleh KPSBU telah mendapat izin dari Departemen Kesehatan.

6. Higiene Karyawan

Secara umum fasilitas higiene karyawan belum cukup masih memerlukan beberapa tambahan untuk mendukung proses produksi yang higienis. Sarana higiene karyawan yang telah disediakan adalah bak cuci tangan dan ruang ganti pakaian di dalam ruang produksi

7. Fasilitas Sanitasi

Beberapa aspek fasilitas sanitasi yang diamati menurut GMP diantaranya adalah sarana penyediaan air, sarana pembuangan limbah, sarana toilet dan sarana hygiene karyawan

8. Label

Label produk yoghurt KPSBU telah sesuai dengan PP nomor 69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan yaitu tercantum merk dagang dan jenis rasa, setiap jenis produk diberi warna yang berbeda, komposisi yang sesuai dengan isi, tanggal kadaluwarsa, nama produsen, serta logo sertifikasi halal dari MUI.

9. Penyimpanan

Bahan baku berupa stok disimpan dalam jumlah yang terbatas yaitu untuk penggunaan 3 kali produksi. Penyimpanan sistem FIFO telah diterapkan oleh koperasi.

10. Pemeliharaan Sarana Pengolahan

Pemeliharaan bangunan dan peralatan produksi masih memerlukan tindakan sanitasi secara teratur dan berkala. Pembuatan SOP tentang pemeliharaan bangunan yang meliputi perbaikan dan pembersihan perlu dilakukan dan disosialisasikan kepada pekerja dan dalam pengerjaannya harus selalu dipantau langsung oleh supervisor produksi dan *Quality Control*

11. Laboratorium

KPSBU telah memiliki laboratorium untuk pengujian susu yang digunakan sebagai bahan baku yoghurt, namun belum mempunyai sarana yang diperlukan laboratorium untuk pengujian produk hasil produksi yaitu yoghurt.

12. Wadah Kemasan

Wadah yang digunakan untuk mengemas adalah gelas plastik *polypropylene* yang aman digunakan dan memiliki kestabilan pada suhu 150°C sehingga aman untuk produk yang membutuhkan sterilisasi panas, dan memiliki kerapuhan pada suhu -30°C, kaku dan tidak mudah sobek sehingga aman saat distribusi, dan tidak mempengaruhi isi.

13. Alat Transportasi

Alat transportasi yang digunakan harus didesain untuk mampu menjaga higiene bahan baku serta produk – produk yang dihasilkan. Memiliki kemudahan dalam perawatan serta pembersihan dan mampu mengurangi atau mengatur faktor bahaya dan resiko bagi produk dan bahan baku.

Tabel 1. Fishbone Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Yoghurt KPSBU

Indikator	Aspek	Lembang Kondisi Lapangan	Koreksi
Machine	1. Peralatan Produksi	1. Penempatan alat masih dalam ruang terbuka, belum ada lemari khusus.	Diperlukan perlindungan khusus (lemari penyimpanan alat) untuk peralatan yang disimpan dan Menyediakan ruang steril untuk inokulasi starter.
	2. Laboratorium	1. Unit pengolahan ini belum memiliki laboratorium khusus untuk pengujian produk akhir.	Dibutuhkan laboratorium sederhana untuk pengujian produk akhir.
Method	1. Bahan	1. Belum dilakukan pemeriksaan secara organoleptik, fisika, kimia, mikrobiologi dan atau biologi pada bahan-bahan yang digunakan kecuali susu segar.	Setiap bahan baku harus diuji laboratorium secara berkala (setiap diterima/akan digunakan) dan memiliki jaminan keamanan berdasarkan pengujian secara laboratorium (kimia, fisik, mikrobiologis).
	2. Produk Akhir	1. Sebelum produk dipasarkan, dilakukan pemeriksaan secara organoleptik, tidak secara kimia dan mikrobiologi pada produk untuk setiap batch produksinya	Produk akhir harus sesuai dengan standar mutu SNI yoghurt dan produk akhir harus selalu diuji organoleptik, fisika, kimia, mikrobiologi sebelum diedarkan .
	3. Manajemen Pemeliharaan	1. Ruang produksi yang terdapat banyak debu dan kotoran.	Pembuatan SOP semua jenis kegiatan pemeliharaan yang mencakup perbaikan dan pembersihan terhadap bangunan.
Manpower	1. Fasilitas Sanitasi	1. Belum disediakan sabun pencuci tangan dan alat pengering tangan.	Wastafel yang dilengkapi dengan sabun, handuk atau sarana lain untuk mengeringkan tangan.
	2. Kebersihan Karyawan	1. Makan, minum, merokok, meludah (kebiasaan buruk) saat produksi tidak di-lakukan. 2. Hanya karyawan bagian pengemasan saja yang menggunakan jas lab, dan masker saat pengemasan yoghurt.	Penggunaan pakaian khusus dan perlengkapannya selama mengolah produk perlu dilakukan dan dibedakan dengan pakaian karyawan saat keluar ruang produksi.
Environment	1. Lokasi dan Lingkungan Pabrik	1. Berada di dalam kompleks pasar tradisional. 2. Pembuangan sampah dan limbah sementara berada di dekat koperasi	Relokasi unit pengolahan hingga berjarak minimal 500 m dari sumber cemaran sampah pasar tradisional.
	2. Bangunan dan Ruang Pengolahan	1. Luas ruang terbatas. 2. Penempatan peralatan pengolahan tidak rapi	Dibuat ruangan dengan fungsi yang berbeda dan diperlukan kontrol dan proses pembersihan yang ketat.

KESIMPULAN

Kesimpulan berdasarkan hasil observasi dan wawancara pada karyawan KPSBU Lembang tentang Pengendalian Produk Yoghurt dapat disimpulkan bahwa:

Pelaksanaan pengendalian kualitas pada KPSBU Lembang sebagian sudah sesuai namun sebagian lagi masih belum sesuai dengan Pedoman GMP Peraturan Menteri Kesehatan No.23/MEN. KES/SK/1978. Hasil dari analisis faktor-faktor yang menyebabkan ketidaksesuaian penerapan GMP dengan menggunakan diagram sebab akibat disebabkan oleh faktor *man* yang disebabkan oleh fasilitas sanitasi karyawan yang tidak sesuai serta kurangnya kesadaran akan kebersihan

karyawan. Dari faktor *Environment* disebabkan oleh pemilihan tempat produksi yang kurang tepat serta tata letak ruangan pengolahan yang kurang luas dan tidak tepat. Dari faktor *Machine* disebabkan oleh peralatan yang jarang dibersihkan, serta penyimpanannya yang tidak teratur dan kurangnya ruangan laboratorium khusus untuk proses pengujian. Sedangkan dari faktor *Method* disebabkan oleh belum dilakukan pemeriksaan secara organoleptik, fisika, kimia, mikrobiologi dan atau biologi pada bahan-bahan yang digunakan selain itu juga Ruang produksi yang terdapat banyak debu dan kotoran.

SARAN

Berdasarkan permasalahan yang terjadi pada industri KPSBU Lembang penulis memberikan saran, antara lain :

1. KPSBU Lembang dapat melakukan perbaikan dari ketidaksesuaian yang ditemukan sesuai dengan ketentuan aspek-aspek GMP yang berlaku, serta perlu dilakukan penyuluhan dan pembekalan terhadap karyawan tentang penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) agar kemana dapat selalu terjaga.
2. Perusahaan perlu menekankan pada karyawan tentang pentingnya kualitas produk yang dihasilkan, dan membuat program-program yang dapat meningkatkan kesadaran karyawan akan arti penting kualitas; mengingat sulitnya melakukan tindakan rework dan perlu biaya yang tinggi.
3. Sebaiknya perusahaan membentuk suatu tim pengendalian kualitas; yang terdiri dari orang-orang yang bertugas untuk mengawasi jalannya proses produksi, serta untuk mengawasi jalannya pemeriksaan dan melakukan upaya pengendalian kualitas terhadap produk yang diperiksa..

REFERENSI

- Cesarrio widya priyangan, & Arin Noviana. (2020). *PERAN SISTEM PENGENDALIAN MANAJEMEN TERHADAP MANAJEMEN PRODUKSI PADA USAHA SATE AYAM MADURA CAK MAT DESA NGUBALAN KECAMATAN KALIDAWIR*.
- Dewi Hermania. (2022). *ANALISIS KINERJA PRODUKSI DAN NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KERUPUK KEMPLANG DI SENTRA PRODUKSI KEMPLANG SKIP RAHAYU KELURAHAN BUMI WARAS KECAMATAN BUMI WARAS BANDAR LAMPUNG*.
- Mulya, & Angela Tri Vania. (2023). *PERBAIKAN KUALITAS OUTPUT PADA PROSES PENCETAKAN DI TULAKIR FIBERGLASS*.
- Pinka Sanitia. (2020). *Analisis penerapan sanitation standard operating procedures (ssop) dan good manufacturing practices (gmp) pada produksi nata de coco di pt. daya agro mitra mandiri, Jombang-Ciputat, Kota Tangerang Selatan*.
- Robi, & Abdul. (2022). *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Untuk Meminimumkan Jumlah Produk Cacat Pada Home Industry Toys JT Kabupaten Bogor*.
- Sijabat, J. (2020). *PENGARUH INTERAKSI TOTAL QUALITY MANAGEMENT DAN SISTEM PENGHARGAAN TERHADAP KINERJA MANAJERIAL (Studi Empiris Pada Hotel di Kota Medan). In Pengaruh Interaksi Total Quality Management... (Vol. 6, Issue 2)*.

- Sopyan Saori, Sela Anjelia, Risma Melati, M Nuralamsyah, Emillio Reggy Sanggara Djorghi, & Anbia ulhaq. (2021). *ANALISIS PENGENDALIAN MUTU PADA INDUSTRI LILIN (Studi kasus pada PD.Ikram Nusa Persada Kota Sukabumi)*. 1(10).
- WENNI DESVITA SARI. (2022). *ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DAN QUALITY CONTROL UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK PADA USAHA KERIPIK TALAS DESSY DI KOTA PADANG PANJANG* .
- Y W Perdana. (2008). *Kajian Penerapan GMP, GTP, GRP DAN SSOP Serta Penyusunan Awal Rencana Sistem HACCP pada Produksi Yoghurt di KPSBU Lembang, Bandung*.