

**QUALITY CONTROL (PENGENDALIAN MUTU) TERHADAP
RISIKO KERUSAKAN KERUPUK RASA UDANG UD CIPTA
PANGANESIA**

Laporan Studi Ekskursi



Disusun Oleh:

Kelompok Biologi XI MIPA 4

Program Studi Ilmu Pengetahuan Alam Kelas XI

SMA Katolik St. Louis 1

Surabaya

2022

**QUALITY CONTROL (PENGENDALIAN MUTU) TERHADAP
RISIKO KERUSAKAN KERUPUK RASA UDANG UD CIPTA
PANGANESIA**

Laporan Studi Ekskursi sebagai Salah Satu Syarat
untuk Memperoleh Nilai Kognitif dan Psikomotor
Bidang Studi Biologi, Bahasa Indonesia, dan Bahasa Inggris Kelas XI
SMA Katolik St. Louis 1 Surabaya



Disusun Oleh:

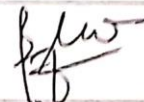
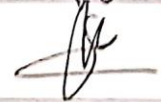
Kelompok Bidang Studi Biologi XI MIPA 4

Program Studi Ilmu Pengetahuan Alam Kelas Xi
SMA Katolik St. Louis 1
Surabaya
2022

Laporan Studi Ekskursi Bidang Studi Biologi yang berjudul *"Quality Control (Pengendalian Mutu) terhadap Risiko Kerusakan Kerupuk Rasa Udag UD Cipta Panganesia"* yang disusun oleh :

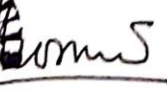
1. Angelica Eileen Indarto XI MIPA 4 / 02
2. Celia Averina Wijaya XI MIPA 4 / 09
3. Clarabella Vierly Permatasari XI MIPA 4 / 10
4. Fabiola Tasya Natalia Wijaya XI MIPA 4 / 17
5. Laurentia Michelle Widjaja XI MIPA 4 / 26
6. Luifena Benyamin XI MIPA 4 / 27
7. Maria Stephanie Surya XI MIPA 4 / 28
8. Michelle Jennyfer Irene XI MIPA 4 / 29
9. Vanessa Meifia Lovely Lewang XI MIPA 4 / 34

telah disahkan dan disetujui pada tanggal 26 Maret 2022

GURU PEMBIMBING	TANDA TANGAN
Maria Anlta Kurniyasli, S.Si.	
MG. Ika Yulastuti, S.Pd.	
Anindito Marcellus Gregorius Osok, S.Pd.	

Mengetahui,

Kepala SMA Katolik St. Louis


 Wahjoeni Hadi, S.

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya kami mampu menyelesaikan laporan studi ekskursi yang berjudul “*Quality Control* (Pengendalian Mutu) terhadap Risiko Kerusakan Kerupuk Udang UD Cipta Panganesia” tepat waktu. Kami menyadari bahwa proposal penelitian ini tidak akan selesai tanpa adanya bantuan dan dukungan dari berbagai pihak sehingga kami juga ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu selama proses penyusunan laporan.

1. Dra. Maria Valentina Sri Wahjoeni Hadi S. selaku Kepala SMA Katolik St. Louis 1 Surabaya
2. Dahlia Adiati, S.Pd. selaku Wali Kelas XI MIPA 4
3. MG. Ika Yuliasuti, S.Pd. selaku Guru Bidang Studi Bahasa Indonesia
4. Anindito Marcellus G. Osok, S.Pd. selaku Guru Bidang Studi Bahasa Inggris
5. Maria Anita Kurniyasih, S.Si. selaku Guru Bidang Studi Biologi
6. Pihak UD Cipta Panganesia yang telah bersedia menjadi tempat penelitian Studi Ekskursi bidang studi Biologi

Penyusunan laporan penelitian ini dilakukan untuk memenuhi tugas studi ekskursi dalam bidang studi Biologi, Bahasa Indonesia, dan Bahasa Inggris. Dalam penelitian ini, kami berharap pembaca mampu mengetahui standar kualitas produk kerupuk rasa udang yang baik dan upaya yang telah dilakukan oleh UD Cipta Panganesia dalam mempertahankan *quality control* perusahaan. Penelitian juga dilakukan untuk mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan rusaknya produk kerupuk rasa udang sehingga dapat meminimalisir kerugian.

Kami telah berusaha semaksimal mungkin untuk menyelesaikan penyusunan laporan penelitian ini dengan baik. Namun, kami menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan penelitian ini, baik dari segi tata bahasa, penyusunan kalimat, maupun isi. Oleh sebab itu, dengan kerendahan hati kami menerima segala kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Akhir kata, kami berharap laporan penelitian ini dapat berguna bagi pembaca.

Surabaya, 16 Februari 2022

Kelompok Bidang Studi Biologi XI MIPA 4

ABSTRACT

Indarto, A. E., Wijaya, C. A., Permatasari, C. V., Wijaya, F. T. N., Widjaja, L. M., Benyamin, L., Surya, M. S., Irene, M. J., Lewang, V. M. L., (2022). *Quality Control (Pengendalian Mutu) terhadap Risiko Kerusakan Kerupuk Rasa Udang UD Cipta Panganesia*.

Quality control is a process of checking and testing that is done to measure and ensure the quality of the product has been in accordance with the standards set by the company to prevent the product from failing or defecting in the production process. Shrimp-flavoured crackers are crackers made from tapioca flour and flavoured-shrimp and flavour enhancer. The quality of shrimp-flavoured crackers is determined by the quality of the ingredients it uses. In processing shrimp-flavoured crackers, many of the companies use finished spices obtained from suppliers as shrimp flavourings. In addition, tapioca flour, eggs, water, and sugar are needed, as well as salt that serves as a preservative to maintain the resistance of shrimp crackers produced. The study aims to answer three research questions; 1) What is the standard quality of shrimp-flavoured crackers set by UD Cipta Panganesia? 2) How is the application of quality control carried out by UD Cipta Panganesia to shrimp-flavoured cracker products? 3) What are the factors that cause damage to shrimp flavoured crackers during production? In order to obtain the data, researchers used interviews to get answers to research questions. Researchers conducted interviews with ud owner and founder Cipta Panganesia to clarify and obtain data in more depth. Based on the results of the study, researchers concluded that UD Cipta Panganesia has several standards that have been set in paying attention to the quality of its products. The standard can be seen from the shape, colour, and texture of shrimp-flavoured crackers produced by UD Cipta Panganesia. To maintain good product quality, UD Cipta Panganesia has implemented quality control in the form of supervision of raw materials, production processes, and finished products, and conducted consumer surveys so that the quality of shrimp-flavoured cracker products can continue to be improved. The causes of poor product quality are the inaccuracy of workers during the production process as well as uncertain weather conditions.

Keywords: quality control, shrimp-flavoured crackers, UD Cipta Panganesia

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. <i>Quality Control</i>	5
1. Pengertian <i>Quality Control</i>	5
2. Prosedur <i>Quality Control</i>	5
3. Manfaat <i>Quality Control</i>	6
B. Kerupuk Udang.....	6
1. Pengertian Kerupuk Rasa Udang.....	6
2. Kualitas Kerupuk Rasa Udang.....	7
3. Manfaat Kerupuk Rasa Udang.....	7
BAB III METODE PENELITIAN	8
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Penelitian	8
B. Variabel Penelitian.....	8
C. Metode Pengambilan Data	8

D. Teknik Analisis Data.....	9
E. Langkah-Langkah Observasi	9
F. Prosedur Penelitian	10
BAB IV HASIL PENELITIAN	11
A. Standar Kualitas Kerupuk Rasa Udang UD Cipta Panganesia	11
B. <i>Quality Control</i> yang Dilakukan oleh UD Cipta Panganesia terhadap Produk Kerupuk Rasa Udang.....	12
C. Faktor Penyebab Rusaknya Produk Kerupuk Rasa Udang UD Cipta Panganesia	14
BAB V PENUTUP	16
A. Kesimpulan	16
B. Saran	16
<i>LIST OF REFERENCES</i>	viii
LAMPIRAN.....	ix

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Quality control merupakan proses pengecekan dan pengujian yang dilakukan untuk mengukur serta memastikan kualitas produk telah sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan dalam suatu bisnis. *Quality control* berfungsi untuk mencegah adanya produk gagal atau cacat dalam proses produksi. Saat melakukan proses produksi, teknologi khusus dibutuhkan untuk menguji suatu produk supaya hasil pengecekan lebih akurat. Produk yang kualitasnya sudah sesuai standar akan dilanjutkan ke bagian pengepakan, sedangkan yang cacat atau rusak dipisahkan agar tidak sampai ke tangan konsumen. Umumnya, produk yang kualitasnya terjamin akan lebih laku terjual di pasaran karena konsumen cenderung mengutamakan kualitas ketika membeli suatu produk. Oleh karena itu, setiap perusahaan pangan dituntut untuk menjaga kualitas produk dengan baik sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh perusahaan dan ekspektasi konsumen.

Setiap perusahaan pangan wajib memperhatikan kualitas produknya, termasuk pabrik kerupuk. Salah satu kerupuk yang populer dan banyak diminati oleh masyarakat Indonesia adalah kerupuk udang. Kerupuk udang merupakan kerupuk yang terbuat dari tepung tapioka dan udang yang diberi bumbu rempah dan penambah rasa. Makanan yang sering dijumpai dalam bentuk beraneka ragam ini juga harus memenuhi standar tertentu agar dapat dikatakan memiliki kualitas yang baik. Kerupuk dengan kualitas yang baik akan nampak transparan, tidak berlendir, serta memiliki kadar nutrisi dan gizi yang sesuai.

Namun, kenyataannya masih ditemukan produk kerupuk rasa udang yang gagal atau cacat dalam proses produksi. Produk dapat dikatakan gagal atau cacat

produksi apabila bentuk dan teksturnya tidak sesuai dengan komposisi yang sudah ditetapkan perusahaan, memiliki warna yang berpendar, serta berbau tidak sedap. Gagal atau cacat tersebut bisa disebabkan oleh berbagai faktor seperti kerusakan mesin produksi, kelalaian pegawai, atau bahan baku produksi yang tidak memenuhi standar. Agar tidak terjadi kegagalan atau cacat produk, perusahaan dapat melakukan beberapa cara untuk mempertahankan *quality control* produk kerupuk rasa udang. Pertama, menetapkan SOP (*Standard Operating Procedure*) kerja. SOP berguna sebagai pedoman yang harus dilaksanakan dan dipatuhi oleh tim *quality control* supaya proses pengecekan dan pengawasan kualitas produk bisa optimal. Dalam pembuatan kerupuk udang, bahan-bahan yang digunakan perlu diperhatikan agar menghasilkan kerupuk yang berkualitas. *Quality control* yang kedua, survei kualitas produk. Survei ditujukan kepada konsumen untuk mengetahui keluhan yang dirasakan oleh konsumen setelah mereka membeli produk. Hal ini berfungsi untuk mengevaluasi standar *quality control* produk yang lebih baik dari standar sebelumnya. Ketiga, evaluasi kualitas produk. Berdasarkan hasil survei yang sudah terkumpul sebelumnya, dapat dilakukan evaluasi terhadap kualitas produk. Dengan demikian, konsumen dapat menerima produk kerupuk udang yang dipasarkan dengan kualitas yang lebih baik.

Penelitian ini mengkaji penerapan *quality control* yang dilakukan oleh UD Cipta Pangnesia terhadap produk kerupuk rasa udang yang dihasilkan. Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui upaya UD Cipta Pangnesia dalam menerapkan *quality control* serta faktor-faktor yang memengaruhi *quality control* dalam perusahaan. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan persentase kerupuk rasa udang yang gagal akan terus berkurang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana standar kualitas kerupuk rasa udang yang ditetapkan oleh UD Cipta Panganesia?
2. Bagaimana penerapan *quality control* yang dilakukan oleh UD Cipta Panganesia terhadap produk kerupuk rasa udang?
3. Apa saja yang faktor yang menyebabkan rusaknya kerupuk rasa udang saat produksi?

C. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mendeskripsikan standar kualitas kerupuk rasa udang UD Cipta Panganesia.
2. Mendeskripsikan cara UD Cipta Panganesia menjaga *quality control* kerupuk rasa udang.
3. Mendeskripsikan faktor yang menyebabkan gagal atau cacatnya kerupuk rasa udang.

D. Manfaat

1. Manfaat penelitian ini bagi pembaca adalah sebagai berikut.
 - a. Pembaca dapat menambah wawasan mengenai *quality control* yang dilakukan oleh UD Cipta Panganesia.
 - b. Pembaca dapat mengenal produk kerupuk rasa udang yang diproduksi oleh UD Cipta Panganesia.

2. Manfaat penelitian ini bagi SMA Katolik St. Louis 1 Surabaya adalah sebagai berikut.
 - a. SMA Katolik St. Louis 1 Surabaya dapat menjalin hubungan kerjasama dengan UD Cipta Panganesia.
3. Manfaat penelitian ini bagi UD Cipta Panganesia adalah sebagai berikut.
 - a. UD Cipta Panganesia dapat memasarkan produk kerupuk rasa udang yang dihasilkan.
 - b. UD Cipta Panganesia dapat meningkatkan quality control yang diterapkan dalam proses pembuatan kerupuk rasa udang.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. *Quality Control*

1. *Pengertian Quality Control*

Quality Control adalah proses pengecekan dan pengujian yang dilakukan untuk mengukur dan memastikan bahwa kualitas produk sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan. *Quality control* penting untuk dilakukan oleh sebuah perusahaan karena proses ini sangat memengaruhi arah bisnis untuk membantu dalam mencapai tujuan perusahaan. Selain itu, *quality control* juga penting dalam meningkatkan dan mengendalikan mutu dari suatu produk yang diproduksi oleh sebuah perusahaan. Oleh karena itu, setiap perusahaan yang memproduksi suatu produk, disarankan untuk selalu melakukan *quality control*.

2. *Prosedur Quality Control*

Dalam menjalankan *quality control*, ada beberapa prosedur yang harus dilakukan. Prosedur *quality control* yang pertama adalah menentukan standar. Mulai dari standar apa yang harus dipenuhi sebelum produk didistribusikan, jumlah berapa persen yang dapat dicek dalam satu *batch*, serta perlu tidaknya pemeriksaan setiap produk secara detail. Prosedur yang kedua yakni dengan menyelaraskan visi dan misi perusahaan. Tujuan utama dalam penerapan *quality control* adalah untuk menjaga kualitas produk atau layanan yang ditawarkan. Hal ini bisa tercapai secara optimal apabila manajemen dan karyawan memiliki pandangan yang sama, bahwa kualitas produk harus terus terjaga dan sesuai dengan standar yang ditentukan. Untuk menyelaraskan visi dan misi ini, perusahaan bisa melatih setiap karyawan agar memiliki kesadaran dan bersedia melakukan perbaikan untuk meningkatkan kualitas secara terus menerus. Setelah

menentukan standar dan menyelaraskan visi misi perusahaan, prosedur selanjutnya adalah dengan memastikan serta memperbaiki produk atau layanan agar sesuai dengan standar perusahaan. Produk harus diuji, diperiksa, diteliti, dan dianalisis agar layak diedarkan di pasaran. Tujuannya yakni untuk melindungi konsumen dari produk cacat atau rusak. Jika dalam pengecekan ditemukan produk yang cacat atau rusak, pengawas *quality control* berwenang untuk mengembalikan produk ke bagian produksi sehingga dapat diperbaiki.

3. Manfaat *Quality Control*

Ada beberapa manfaat yang didapatkan jika perusahaan menerapkan *quality control*. Pertama, produk lebih konsisten. Karena konsistensi produk harus terus terjaga, bahkan dari bahan mentah sebelum diproduksi, karena menjadi penentu kualitas akhir yang dihasilkan. Kedua, menjaga kepuasan pelanggan. Dengan diterapkannya *quality control* dapat mengurangi dan menghindari kesalahan fatal yang tidak terdeteksi karena kepuasan pelanggan akan terjaga dan memengaruhi aspek *customer loyalty*. Ketiga, meningkatkan efisiensi perusahaan. Jika *quality control* tidak dilakukan, kemungkinan besar akan terjadi kesalahan atau kerusakan produk setelah didistribusikan. Hal ini akan menyebabkan produk diperbaiki ulang dan memakan waktu, biaya, serta tenaga yang banyak. Oleh karena itu, *quality control* sangat dibutuhkan sejak awal untuk menghindari kerusakan.

B. Kerupuk Rasa Udang

1. Pengertian Kerupuk Rasa Udang

Kerupuk rasa udang adalah kerupuk yang terbuat dari tepung tapioka dan udang yang diberi bumbu rempah dan penambah rasa. Olahan udang dalam

pembuatan kerupuk ini menggunakan bumbu rasa udang dalam bentuk bubuk yang diperoleh langsung dari pemasok

2. Kualitas Kerupuk Rasa Udang

Kualitas kerupuk rasa udang ditentukan dari kualitas bahan-bahan yang digunakannya. Tepung tapioka yang digunakan wajib berwarna putih, bersih, kering, tidak berbau apek atau masam, dan murni. Telur penting dalam segi gizi dan rasa, serta berperan sebagai pengemulsi dan pengikat udara. Air harus tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa, tidak mengandung logam, dan aman bagi kesehatan maupun bahan pangan. Kerenyahan kerupuk udang juga bergantung pada kadar airnya. Semakin banyak mengandung air, kerupuk akan semakin kurang renyah (Wahyono dan Marzuki, 1996). Bahan-bahan lain seperti gula dan garam berfungsi sebagai pengawet untuk menjaga ketahanan kerupuk udang yang diproduksi (Diana Nur Afifah dan Gemala Anjani, 2008).

3. Manfaat Kerupuk Rasa Udang

Berdasarkan data Kemenkes RI (TKPI), setiap 100 gram kerupuk rasa udang goreng, mengandung 5,0 gram serat, 0,20 mg tiamina, 188 mg fosfor, 477 kkal energi dan 4,7 gram protein. Hal ini menunjukkan bahwa kandungan serat, tiamina, fosfor, energi, dan protein yang terkandung dalam kerupuk gram termasuk tinggi. Mengonsumsi kerupuk rasa udang goreng secara teratur sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi atau sesuai kebutuhan gizi per hari dari Kemenkes RI dapat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Kerupuk rasa udang dapat berperan sebagai alat transportasi nutrisi dalam tubuh karena kandungan protein yang tinggi. Sedangkan kandungan serat yang tinggi dapat menurunkan berat badan serta menurunkan resiko diabetes. Tak hanya itu, kerupuk rasa udang juga menghasilkan energi karena mengandung energi serta vitamin yang tinggi.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 15 Februari 2022. Adapun seluruh rangkaian penelitian ini dilaksanakan di Pabrik UD Cipta Panganesia yang bertempat di Jalan Lingkar Timur, Desa Banjarsari, Komplek Pergudangan Platinum I No.1, Buduran, Sidoarjo, Jawa Timur 61252.

B. Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian ini, di antaranya sebagai berikut.

1. Variabel kontrol : bahan bakar
2. Variabel bebas : tepung tapioka, telur, air, gula, dan bahan pengawet
3. Variabel terikat : bentuk, warna, dan tekstur kerupuk

C. Metode Pengambilan Data

Dalam penelitian ini, teknik yang digunakan dalam pengumpulan data adalah sebagai berikut.

1. Studi Pustaka, yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan pencarian data dan informasi melalui dokumen-dokumen, baik dokumen tertulis, foto-foto, gambar, maupun dokumen elektronik yang berkaitan dengan *quality control* dan kerupuk rasa udang. Studi Pustaka dilakukan untuk mendukung proses penulisan.
2. Observasi, yaitu suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian. Observasi

dilakukan dengan mengamati penerapan *quality control* yang dilakukan oleh UD Cipta Panganesia terhadap produk kerupuk rasa udang yang dihasilkan.

3. Wawancara, yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan secara langsung kepada subjek dalam penelitian. Wawancara dilakukan kepada pegawai dari UD Cipta Panganesia yang berhubungan dengan data terkait *quality control* pada produk kerupuk rasa udang.

D. Teknik Analisis Data

Metode yang digunakan menganalisis data hasil penelitian ini adalah menggunakan analisis data kualitatif, yaitu dengan melakukan peninjauan terhadap hasil observasi dan wawancara yang telah diperoleh secara kualitatif mengenai penerapan *quality control* UD Cipta Panganesia.

E. Langkah-Langkah Observasi

Setelah tahap persiapan selesai, dilakukan pengumpulan data dengan langkah sebagai berikut.

1. Mengumpulkan data dari berbagai sumber data dari internet serta melakukan observasi di lapangan.
2. Mencari tahu standar kualitas kerupuk rasa udang yang baik sesuai SOP perusahaan.
3. Mengamati penerapan *quality control* yang dilakukan oleh UD Cipta Panganesia terhadap produk kerupuk rasa udang yang diproduksi.

F. Prosedur Penelitian

Tanggal	Kegiatan	Keterangan
15 Februari 2022	Pelaksanaan Studi Ekskursi secara <i>Offline</i>	Dilakukan oleh perwakilan anggota kelompok
16 Februari 2022 - 21 Februari 2022	Proses pembuatan laporan studi ekskursi	Dilakukan oleh masing- masing anggota kelompok
22 Februari 2022 - 25 Februari 2022	Bimbingan dengan guru Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris	Bimbingan oleh Guru Bidang Studi Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris
26 Februari 2022 - 2 Maret 2022	Melakukan revisi laporan	Dilakukan oleh masing- masing anggota kelompok
3 Maret 2022	Pengumpulan softcopy laporan studi ekskursi	Dilakukan oleh ketua kelompok
12-16 Maret 2022	Perbaikan laporan jika ada revisi dan penjilidan laporan dengan hard cover dengan warna hijau	Dilakukan oleh masing- masing anggota kelompok
17 Maret 2022	Pengumpulan laporan ke guru mata pelajaran yang bersangkutan	Pengumpulan diterima oleh Guru Bidang Studi Bahasa Indonesia, Bahasa Inggris, dan Biologi

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Standar Kualitas Kerupuk Rasa Udang UD Cipta Pangnesia

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, UD Cipta Pangnesia menerapkan beberapa standar agar kualitas produk yang dihasilkan tetap terjaga. Standar kerupuk rasa udang tersebut dapat dilihat melalui tabel di bawah ini.

Standar Kualitas	Kerupuk Rasa Udang yang Baik	Kerupuk Rasa Udang yang Gagal
Bentuk	Bulat, utuh, dan tidak pecah	Terlalu lonjong dan remuk
Warna	Putih kekuningan	Warna tidak merata
Tekstur	Halus	Kasar

Berdasarkan tabel tersebut, dapat dilihat bahwa kerupuk rasa udang yang baik perlu diperhatikan dari segi bentuk, warna, dan tekstur. Bentuk bulat, utuh, dan tidak pecah pada kerupuk rasa udang merupakan indikator penting dalam menentukan kualitas produk. Bentuk yang baik ini diperoleh dari proses pembentukan dan pengirisan adonan dengan ukuran dan ketebalan yang konsisten sehingga dapat menghasilkan bentuk yang seragam. Berdasarkan tabel di atas juga dapat disimpulkan bahwa warna kerupuk yang baik, yaitu warna alami (putih kekuningan) yang tidak mencolok dan berasal dari komposisi bahan yang digunakan. Sebelum diproduksi secara massal, kerupuk rasa udang mentah harus melalui tahap percobaan. Tahap percobaan ini bertujuan untuk melihat tekstur dan kerenyahan dari kerupuk rasa udang tersebut. Kerupuk udang yang baik harus memiliki tekstur yang halus dan kerenyahan yang tepat.

B. *Quality Control* yang Dilakukan oleh UD Cipta Panganesia terhadap Produk

Kerupuk Rasa Udang

Penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa UD Cipta Panganesia telah menerapkan *quality control* terhadap produk yang dihasilkan. Dalam proses produksi, ada beberapa tahapan *quality control* yang harus dilalui agar kerupuk rasa mentah siap untuk didistribusikan. Langkah pertama yang dilakukan adalah pemilihan bahan baku yang berkualitas. UD Cipta Panganesia memasok bahan baku tepung tapioka melalui berbagai daerah. Salah satu daerah pemasok bahan baku tepung tapioka yang digunakan berasal dari provinsi Lampung. UD Cipta Panganesia memasok tepung tapioka dari Lampung karena harganya yang murah dan kualitasnya yang terjamin. Untuk penyimpanan tepung tapioka, UD Cipta Panganesia menyiapkan ruangan tertutup agar bahan baku dapat awet dan tidak mudah rusak. Sedangkan bahan-bahan bakar seperti cangkang sawit dan kayu dapat disimpan di ruangan yang terbuka untuk menghemat tempat.

UD Cipta Panganesia juga melakukan *quality control* dengan melihat secara langsung proses produksi dan hasil produk yang dihasilkan. Apabila dalam proses produksi ditemukan kecacatan, bahan baku atau produk setengah jadi akan disisihkan. Untuk memisahkan produk-produk yang cacat atau rusak, UD Cipta Panganesia melakukan pengayakan dengan menggunakan mesin sebelum produk kerupuk rasa udang dikemas. Kerupuk yang cacat selama proses produksi akan diolah kembali menjadi produk pakan ternak. Selain itu, UD Cipta Panganesia juga menjual kerupuk-kerupuk yang kualitasnya kurang baik ke desa-desa dengan merek yang berbeda dan harga yang lebih murah agar tidak menimbulkan kerugian yang besar. *Quality control* produk kerupuk rasa udang UD Cipta Panganesia dilakukan melalui pengamatan indra tubuh manusia. UD Cipta Panganesia belum memiliki

standar *quality control* atau SOP secara tertulis yang ditetapkan dalam proses pembuatan produk kerupuk rasa udang.

Untuk meminimalisir kerusakan kerupuk rasa udang mentah yang sudah jadi, UD Cipta Panganesia memproduksi kerupuk rasa udang sesuai dengan jumlah permintaan pasar. Hal ini dilakukan agar kerupuk rasa udang bisa langsung didistribusikan tanpa melalui proses penyimpanan yang lama. Kerupuk rasa udang sendiri tidak memakai pengawet jenis apapun karena kerupuk rasa udang yang mentah bisa bertahan selama 2 tahun. Produk ini bisa bertahan lama tanpa menggunakan pengawet karena telah melalui berbagai proses pengawetan, salah satunya adalah proses pengovenan. Proses produksi terakhir yang dilakukan UD Cipta Panganesia adalah menjaga kebersihan lingkungan kerja. UD Cipta Panganesia selalu membersihkan area pabrik setiap harinya sebelum pulang kerja dan peralatan mesin setelah selesai dipakai. UD Cipta Panganesia melakukan pembersihan ini guna menjaga kualitas produk kerupuk rasa udang agar tetap higienis.

UD Cipta Panganesia juga telah menerapkan survei kualitas produk dalam memproduksi kerupuk rasa udang untuk mengetahui *feedback* dari konsumen. UD Cipta Panganesia melakukan komunikasi rutin setiap minggu dengan para distributor dari banyak kota untuk mengetahui saran atau kritikan yang diberikan oleh konsumen. Selain itu, UD Cipta Panganesia juga menggoreng sendiri kerupuk rasa udang yang dihasilkan agar dapat mengamati langsung kualitas produknya. Apabila terjadi kerusakan atau hasil kerupuk tidak maksimal, UD Cipta Panganesia akan memperbaiki kualitas produk kerupuk rasa udang melalui proses pembuatannya.

C. Faktor Penyebab Rusaknya Produk Kerupuk Rasa Udang UD Cipta Panganesia

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, terdapat berbagai faktor yang menjadi penyebab rusaknya produk kerupuk rasa udang pada UD Cipta Panganesia. Faktor-faktor tersebut yakni ketidaktelitian pekerja pada saat proses produksi dilakukan, kondisi cuaca yang kurang mendukung seperti seringnya hujan sehingga dapat memicu adanya kerupuk yang berjamur, serta kurangnya kualitas bahan baku yang diperoleh dari pemasok.

1. Ketidaktelitian pekerja pada saat proses produksi

Secara umum, faktor yang paling memengaruhi kerusakan pada proses produksi adalah faktor manusia. Adanya satu ketidaktelitian yang dilakukan oleh pekerja pada saat proses produksi dapat berakibat fatal karena dapat mengakibatkan kerusakan pada seluruh hasil produksi. Contohnya jika pekerja tidak teliti dalam mengatur waktu pengukusan, kerupuk yang dihasilkan akan menjadi kurang matang dan harus disisihkan karena tidak memenuhi standar kualitas UD Cipta Panganesia. Oleh sebab itu, ketelitian pekerja pada saat proses produksi merupakan salah satu hal yang sangat penting untuk diperhatikan.

2. Kondisi cuaca yang kurang mendukung

Kondisi cuaca juga berpengaruh terhadap proses produksi kerupuk rasa udang. Cuaca hujan dapat membuat tempat penyimpanan menjadi lembab sehingga kerupuk yang disimpan dan juga beberapa bahan baku pembuatan kerupuk menjadi cepat berjamur.

3. Kurangnya kualitas bahan baku

Salah satu faktor yang memengaruhi proses produksi adalah kurangnya kualitas bahan baku dari pemasok. Kurangnya kualitas ini dapat dicontohkan

dengan kualitas tepung tapioka yang dikirim tidak sesuai atau berbeda, seperti berbau masam, tidak bersih, dan warnanya tidak merata. Apabila kualitas bahan baku tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan, perusahaan terpaksa harus menunggu bahan baku baru karena bahan baku tersebut tidak dapat memproduksi produk dengan baik. Hal tersebut dapat menyebabkan waktu produksi menjadi lebih lama dan mengganggu proses produksi.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan, dapat disimpulkan hasil sebagai berikut.

1. UD Cipta Panganesia telah memiliki beberapa standar yang ditetapkan dalam memperhatikan kualitas produknya. Standar tersebut dapat dilihat dari bentuk yang bulat, utuh, dan tidak pecah. Selain itu, warna kerupuk yang dihasilkan putih kekuningan dan tekstur renyah setelah digoreng.
2. Untuk mempertahankan kualitas produk yang baik, UD Cipta Panganesia telah menerapkan *quality control* berupa pengawasan terhadap bahan baku, proses produksi, dan produk jadi, serta melakukan survei konsumen agar kualitas produk kerupuk rasa udang dapat terus diperbaiki.
3. Faktor-faktor yang mengakibatkan kualitas produk kurang baik adalah ketidaktelitian pekerja dalam proses produksi, kondisi cuaca yang tidak menentu, serta kurangnya kualitas bahan baku dari pemasok.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman penelitian yang telah dilakukan, penulis menemukan beberapa proses produksi yang kurang memperhatikan kebersihan dan lingkungan produksi. UD Cipta Panganesia juga disarankan untuk membuat SOP secara tertulis agar seluruh pegawai yang bekerja dapat menerapkan SOP sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Penulis juga menyarankan agar UD Cipta Panganesia lebih memperhatikan langkah-langkah sistematis dalam proses

pembuatan produk kerupuk rasa udang agar ketika dilakukan kunjungan kembali, peneliti akan lebih mudah melakukan pengamatan dengan urutan yang sistematis. UD Cipta Panganesia juga diharapkan tetap mempertahankan kualitas produk yang sudah baik serta mengurangi potensi kerusakan produk kerupuk rasa udang dengan memperhatikan *quality control* yang dijalankan.

LIST OF REFERENCES

- Adani, M. R. (2021, March 12). *Mengenal tugas dan fungsi seorang quality control dalam bisnis*. Retrieved from <https://www.sekawanmedia.co.id/blog/quality-control/>
- Afifah, D.N. and Anjani, G. (2008). *Sistem produksi dan pengawasan mutu kerupuk udang berkualitas ekspor*. Retrieved from <http://eprints.undip.ac.id/855/>
- Aliya, H. (2022, January 11). *Quality control: definisi, cara kerja, manfaat, dan pekerjaan di dalamnya*. Retrieved from <https://glints.com/id/lowongan/quality-control-adalah/#.YftUyOpBzIU>
- Andra, F. (2022). *Kerupuk udang goreng*. Retrieved from [https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-tkpi&kmakan=BP045#:~:text=Memperkuat%20kesehatan%20gigi%20%E2%9E%A0%20Manfaat%20dari%20cukup%20tingginya%20kandungan%20protein%20dan%20fosfor.&text=Baik%20untuk%20pertumbuhan%20gigi%20%E2%9E%A0,tingginya%20kandungan%20protein%20dan%20fosfor.&text=Sistem%20Kekebalan%20Tubuh-,Berdasarkan%20data%20Kemenkes%20RI%20\(TKPI\)%2C%20setiap%20100%20gram%20%22,dan%200%2C20%20mg%20tiamina](https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-tkpi&kmakan=BP045#:~:text=Memperkuat%20kesehatan%20gigi%20%E2%9E%A0%20Manfaat%20dari%20cukup%20tingginya%20kandungan%20protein%20dan%20fosfor.&text=Baik%20untuk%20pertumbuhan%20gigi%20%E2%9E%A0,tingginya%20kandungan%20protein%20dan%20fosfor.&text=Sistem%20Kekebalan%20Tubuh-,Berdasarkan%20data%20Kemenkes%20RI%20(TKPI)%2C%20setiap%20100%20gram%20%22,dan%200%2C20%20mg%20tiamina)
- Fadhilah, N. (2018). *Skripsi. Pengaruh konsentrasi STPP (Sodium Tripolifosfat) dan kulit udang terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan kerupuk udang*. Yogyakarta: Universitas Mercu Buana.
- Latuwe, R.L. (2012). *Analisis pengendalian kualitas produk kerupuk udang menggunakan statistical quality control (SQC) pada UD. Lisa Chayang Kwanyar*. Bangkalan. Retrieved from <https://pta.trunojoyo.ac.id/welcome/detail/140331100007#>
- Putro, R.T. (2021, December 18). *Memahami tugas quality control beserta kualifikasinya*. Retrieved from <https://sampingan.co.id/post/tugas-quality-control>
- Team Workmate. (2020, August 25). *Business: 3 tips melakukan quality control produk yang baik*. Retrieved from <https://www.workmate.asia/id/blog/3-tips-melakukan-quality-control-produk-yang-baik>
- Wahyono, R. (2002). *Seri agritekno pembuatan aneka kerupuk*. Retrieved from https://books.google.co.id/books?id=wxuvr2f5CeUC&pg=PA3&dq=kerupuk+udang&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwiM6em057frAhX0juYKHQ_iC7MQ6AEwAnoEC_AkQA#v=onepage&q=kerupuk%20udang&f=false

LAMPIRAN



Penyimpanan Tepung Tapioka dalam Ruang Tertutup



Proses Pengolahan Bahan Baku



Penyimpanan Adonan Kerupuk Mentah



Proses Pewarnaan Kerupuk Mentah



Proses Pemotongan dan Pemilahan Kerupuk Mentah



Penyimpanan Kerupuk Mentah yang Sudah Dikemas



Dokumentasi Studi Ekskursi Secara Offline di UD Cipta Panganesia



Dokumentasi Pembuatan Laporan Secara Online

