

ANALISIS PENGENDALIAN MANAJEMEN DALAM MENJAGA KUALITAS PRODUKSI (STUDI KASUS PADA BAROKAH TAHU DI PILANGSARI)

Ria Nur Leila¹

Fakultas Ekonomi Bisnis, ITB AAS Indonesia

Email: rianurlav12@gmail.com

Rizza Allya Aprilia²

Fakultas Ekonomi Bisnis, ITB AAS Indonesia

Email: rizzaallyaaprila@gmail.com

Desy Nur Pratiwi³

Fakultas Ekonomi Bisnis, ITB AAS Indonesia

Email: desynurpratiwi692@gmail.com

Abstract:

Management control in the production process is crucial to ensure consistent product quality and competitiveness in the market. This study aims to analyze management control in maintaining the quality of tofu production at the home industry “Barokah Tahu” in Sragen. A descriptive qualitative method was used with data collected through interviews, observations, and documentation. Quality control indicators included product performance, process completeness, reliability, durability, and service capability. The results indicate that quality control at “Barokah Tahu” has been effectively conducted under direct supervision of the owners throughout each production stage, from raw materials to finished products. However, challenges remain such as suboptimal raw material selection, absence of written standard operating procedures (SOPs), and simple production facilities, which may impact product quality. It is recommended to develop a more structured management control system by creating SOPs, providing employee training, and improving production facilities to enhance product quality and business sustainability. This study is expected to serve as a reference for developing home-based tofu industries to maintain quality and market competitiveness.



Keywords: Management Control, Quality Control, Tofu Production, Home Industry, Product Quality, SOP, Process Improvement.

Abstrak:

Pengendalian manajemen dalam proses produksi sangat penting untuk memastikan konsistensi kualitas produk dan daya saing di pasar. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian manajemen dalam menjaga kualitas produksi tahu di industri rumah tangga “Barokah Tahu” di Sragen. Metode kualitatif deskriptif digunakan dengan pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Indikator pengendalian kualitas meliputi kinerja produk, kelengkapan proses, keandalan, daya tahan, dan kemampuan layanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian kualitas di “Barokah Tahu” telah dilakukan secara efektif di bawah pengawasan langsung pemilik di setiap tahap produksi, dari bahan baku hingga produk jadi. Namun, masih terdapat tantangan seperti pemilihan bahan baku yang kurang optimal, tidak adanya prosedur operasi standar (SOP) tertulis, dan fasilitas produksi yang sederhana, yang dapat memengaruhi kualitas produk. Disarankan untuk mengembangkan sistem pengendalian manajemen yang lebih terstruktur dengan membuat SOP, memberikan pelatihan karyawan, dan meningkatkan fasilitas produksi untuk meningkatkan kualitas produk dan keberlanjutan bisnis. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pengembangan industri tahu rumahan untuk menjaga kualitas dan daya saing pasar.

Kata Kunci: Pengendalian Manajemen, Pengendalian Mutu, Produksi Tahu, Industri Rumah Tangga, Mutu Produk, SOP, Perbaikan Proses.

PENDAHULUAN

Perusahaan perlu melakukan pengendalian manajemen untuk mencapai tujuan dan efisiensi dalam proses produksi. Industri tahu, sebagai salah satu sektor usaha makanan yang berkembang pesat, menghadapi berbagai tantangan dalam menjaga konsistensi mutu produk akibat faktor bahan baku, proses produksi, dan sumber daya manusia. Pengendalian kualitas yang efektif diperlukan untuk meminimalisir produk cacat yang dapat menimbulkan kerugian dan menurunkan kepercayaan pelanggan. Kualitas menjadi salah satu aspek penting yang perlu mendapatkan perhatian serius dari manajer untuk mencapai tujuan perusahaan. Di era globalisasi seperti sekarang, persaingan mendorong kecenderungan untuk terus mengembangkan produk yang tidak hanya murah tetapi juga memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan produk sebelumnya, sebagai dampak dari pesatnya perkembangan teknologi.

Pengendalian bertujuan untuk memastikan mutu produk benar-benar sesuai standar yang telah ditetapkan perusahaan. Hal ini sejalan dengan penelitian Pengendalian kualitas perlu dilakukan perusahaan sebagai upaya untuk mempertahankan kualitas produknya agar sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan (Prihatiningtias, 2014). Rangkaian kegiatan pengawasan proses produksi yang mencakup mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir. Untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang baik, diperlukan pengawasan yang baik terhadap setiap tahap produksi. Produk yang baik akan mampu bersaing dengan produk lainnya sehingga meningkatkan laba usaha (Putra, 2016). Perusahaan membutuhkan SOP (Standar Operasional Prosedur) agar barang yang diproduksi dari awal sampai akhir berjalan dengan baik sehingga menghasilkan produk yang berkualitas tinggi.

Pabrik Barokah Tahu ini telah berdiri sejak 2015 dan menjadi salah satu pabrik tahu terbesar serta paling berkembang di wilayah Sragen khususnya Desa Pilangsari. Meskipun terdapat pabrik tahu lain di sekitar, masyarakat tetap memilih tahu Barokah karena kualitas dan kepercayaannya yang sudah terbangun selama bertahun-tahun. Hal ini terlihat dari banyaknya pesanan dan konsumen yang secara konsisten memasan produk tahu dari pabrik tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa pabrik tahu Barokah memiliki posisi yang kuat dan menjadi pilihan utama di tengah persaingan industri tahu lokal. Namun, meskipun telah dilakukan pengendalian kualitas, masih ditemukan produk tahu yang mengalami kerusakan akibat faktor seperti metode produksi yang kurang optimal, peralatan yang sederhana, dan atau human error. Oleh karena itu, analisis mendalam mengenai pengendalian manajemen dalam proses produksi sangat diperlukan untuk menemukan solusi yang tepat dalam meningkatkan kualitas produk tahu secara berkelanjutan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian manajemen dalam menjaga kualitas produksi tahu, dengan fokus pada identifikasi factor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk serta upaya pengendalian yang dapat diterapkan untuk meminimalisir produk cacat. Dengan demikian, diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan industry tahu agar mampu bersaing dan memenuhi standar kualitas yang diharapkan konsumen.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif. Tujuan penelitian kualitatif adalah menggambarkan atau merangkum suatu subjek penelitian dengan menggunakan data yang dikumpulkan dan menarik kesimpulan yang diterima secara umum dari penelitian tersebut (Sugiyono, 2019). Data yang diperoleh

melalui wawancara, observasi dan dokumentasi pada usaha industri tahu yang disajikan dalam penelitian ini. Indikator pengendalian mutu menurut Kartini dkk (2024) terdiri dari performa, kelengkapan, kehandalan, daya tahan, kemampuan pelayanan. Indikator proses produksi menurut Ahyari (2018) yang terdiri dari jadwal produksi, urutan produksi dan waktu produksi.

Teknik analisis data menggunakan reduksi data yang berlangsung terus menerus, terutama selama kegiatan yang berorientasi kualitatif berlangsung atau selama pengumpulan data. Dengan melakukan reduksi data akan mempermudah peneliti dalam proses menyederhanakan, meringkas, dan mengorganisasi data untuk mempermudah analisis dan interpretasi.

PEMBAHASAN

Pengendalian Mutu Pabrik Barokah Tahu

Berdasarkan indikator pengendalian mutu Kartini dkk (2024), maka peneliti melakukan wawancara terkait dengan performa, kelengkapan, kehandalan, daya tahan, kemampuan pelayanan. Berdasarkan hasil wawancara dengan dua narasumber terkait indikator performa, narasumber pertama menyatakan “rasa tahu konsisten dan tekstur sesuai dengan standar” dan didukung dengan narasumber kedua yang menyatakan “kualitas yang diproduksi stabil, rasa dan tekstur selalu terjadi”. Berdasarkan hasil dari kedua narasumber dapat disimpulkan bahwa produk tahu memiliki performa yang stabil dan memenuhi standar kualitas.

Indikator kedua kelengkapan, juga dilakukan wawancara dengan kedua narasumber. Hasilnya narasumber pertama menyatakan “proses produksi lengkap sesuai SOP, semua bahan tersedia dan dipantau”. Hasil ini juga didukung narasumber kedua yang menyatakan bahan baku dan peralatan dipastikan lengkap untuk menjaga standar mutu”. Dari kedua narasumber terkait indikator kelengkapan dapat disimpulkan proses produksi berjalan lengkap dan terjaga dengan baik.

Indikator ketiga kehandalan, dilakukan wawancara dengan narasumber pertama menyatakan “produk hampir jarang ada rusak atau cacat, sehingga tidak ada keluhan dari konsumen.”. Narasumber kedua menyatakan “produksi dan pengemasan terkontrol, pengiriman tepat waktu”. Dari kedua narasumber dapat disimpulkan produksi dan pengemasan terkontrol, pengiriman tepat waktu.

Indikator keempat daya tahan, narasumber pertama menyatakan “jika masa simpan tahu sekitar 2 hari dengan kondisi penyimpanan standar”. Narasumber kedua menyatakan

“produk tahan hingga 2 hari”. Dapat disimpulkan bahwa Daya tahan tahu barokah sudah cukup untuk dipasarkan sekitar namun bisa ditingkatkan agar tahu bisa dipasarkan keluar daerah.

Indikator kelima kemampuan pelayanan, narasumber pertama menyatakan “Tahu barokah telah melakukan pelayanan dengan cepat merespons keluhan konsumen, dan melakukan komunikasi dengan staf untuk memperbaiki produk”. Narasumber kedua menyatakan “staf tanggap dan sikap ramah, namun perlu peningkatan kecepatan tanggap”. Dari hasil wawancara dapat disimpulkan Pelayanan pabrik memuaskan dengan respons yang baik, perlu peningkatan kecepatan dan komunikasi.

Proses produksi Barokah Tahu

“Barokah Tahu” yang bertempat di Kebayanan Demakan, Kelurahan Pilangsari Kecamatan Ngrampal, Kabupaten Sragen, Jawa Tengah merupakan perusahaan industri yang bergerak di bidang produksi tahu yang dimiliki oleh Bapak Andri dan Ibu Kiki. Berdiri tahun 2015 dengan sekarang memiliki jumlah tenaga kerja 5 orang. Indikator proses produksi terdiri dari jadwal produksi, urutan produksi dan waktu produksi.

Hasil wawancara dengan dua narasumber berdasarkan setiap indikator, untuk indikator jadwal produksi dengan narasumber pertama dan kedua sama-sama menyatakan “produksi dimulai pukul 06.00, berakhir sekitar pukul 14.30, dengan istirahat singkat, produksi rutin setiap hari”.

Indikator kedua urutan produksi, hasil wawancara dengan kedua narasumber yaitu mulai dari pemilihan kedelai, perendaman 4-5 jam, penggilingan, pemasakan, penyaringan. Untuk indikator waktu produksi, narasumber menyatakan “total waktu produksi sekitar 7-8 jam dari awal perendaman hingga produk siap”.

Dari hasil wawancara dengan narasumber dapat disimpulkan bahwa produksi Barokah tahu berjalan dengan jadwal rutin harian, mengikuti urutan standar pembuatan tahu, dan waktu produksi terutama dikendalikan oleh lama perendaman kedelai dan proses pengolahan berikutnya. Hal ini konsisten dengan literatur yang menjelaskan proses pembuatan tahu di industri rumah tangga (Rosita dkk, 2019; Darmajana et al., 2015).

Analisis Pengendalian Mutu “Barokah Tahu”

Secara garis besar, menurut Prawirosentono (2004), pengendalian mutu dalam produksi tahu dapat diklasifikasikan menjadi tiga bagian utama, yaitu pengendalian mutu bahan baku, pengendalian mutu selama proses pengolahan, dan pengendalian mutu produk

akhir. Pada pabrik tahu rumahan “Barokah Tahu”, pengendalian mutu bahan baku dilakukan dengan mengawasi seluruh proses pengerjaan kedelai sebagai bahan baku utama, mulai dari pemilihan, pencucian, hingga penggunaan air bersih yang sangat penting untuk proses perendaman dan pembuatan sari kedelai. Pengendalian mutu selama proses produksi termasuk pengawasan mesin, tenaga kerja, serta kebersihan lingkungan produksi. Namun, terdapat beberapa kendala pada tahap produksi, seperti pemilihan kedelai yang masih tercampur sedikit kotoran seperti pasir dan kerikil serta ketidakstabilan penggunaan api saat pemasakan bubur kedelai akibat bahan bakar kayu bakar yang digunakan (Kastyanto, 1999).

Sedangkan pengendalian mutu produk akhir menitikberatkan pada penanganan produk sampai ke konsumen, dengan memastikan atribut produk seperti warna, aroma, rasa, dan bentuk sesuai dengan standar mutu tahu yang telah ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) (Prawirosentono, 2004). Dukungan dari penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pengawasan mutu bahan baku dan proses produksi adalah kunci utama untuk menjaga konsistensi kualitas produk, yang juga berdampak pada kepuasan konsumen dan minimnya produk cacat (Junais et al., 2010; Mukodingsih et al., 2015). Oleh karena itu, perbaikan pada tahapan seleksi bahan baku dan proses pengolahan diharapkan dapat meningkatkan mutu tahu rumahan di “Barokah Tahu” sesuai standar yang diinginkan.

PENUTUP

Simpulan

Dari hasil pembahasan diatas, dapat disimpulkan bahwa:

- a. Pengendalian manajemen dalam produksi tahu “Barokah Tahu” yaitu dilakukan sendiri oleh pemilik Bapak Andri dan Ibu Kiki secara langsung mulai dari pengecekan hasil produksi, peralatan yang digunakan dan juga proses produksi. Semua itu telah dilakukan dengan efektif, sehingga dengan hal tersebut memberikan dampak terhadap kualitas mutu hasil produksi yang berkualitas sehingga mampu memenuhi kepuasan konsumen dan juga mampu bersaing dalam penjualan dengan yang lain.
- b. Produksi tahu yang dihasilkan masih berada dalam batas pengendalian yang dapat diterima. Namun, terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi permasalahan kualitas produk, di antaranya adalah pemilihan bahan baku yang kurang optimal, belum adanya standar prosedur produksi yang tertulis dan baku, kurangnya perawatan rutin terhadap mesin dan peralatan produksi, kondisi kebersihan ruangan yang kurang terjaga dari asap dan debu, serta kurangnya ketelitian dan kehati-hatian tenaga kerja selama proses produksi.

Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, maka saran yang dapat dilakukan adalah:

- a. Walaupun pengendalian manajemen yang dilakukan pemilik langsung sudah baik, tetap penting untuk terus meningkatkan sistem pengendalian manajemen agar lebih terstruktur, baik melalui SOP tertulis untuk setiap tahapan maupun pelatihan rutin, dengan demikian loyalitas pelanggan dan efisiensi produksi di tengah persaingan dapat ditingkatkan.
- b. Upaya untuk meningkatkan kualitas produk yang baik dapat dilakukan melalui perbaikan secara berkelanjutan pada hasil produksi, serta peningkatan fasilitas yang digunakan. Salah satu contohnya adalah dengan membangun cerobong asap untuk mengurangi gangguan asap dan debu selama proses produksi. Selain itu, pemberian pelatihan kepada karyawan juga penting untuk meningkatkan keterampilan dan ketelitian mereka dalam bekerja.

Keterbatasan

Pada banyak UMKM tahu, sistem pengendalian manajemen belum sepenuhnya formal atau terdokumentasi. Pemilik biasanya mengandalkan pengalaman dan pengawasan langsung, tanpa adanya dokumen tertulis atau sistem pelaporan yang baku. Hal ini menyebabkan:

- a. Pengendalian berjalan efektif selama pemilik hadir secara langsung.
- b. Ketergantungan tinggi pada keputusan dan kehadiran pemilik, sehingga sulit untuk delegasi atau ekspansi usaha.

REFERENSI

- Mahmud, Muhamad. (2018). Analisis Pengendalian Kualitas Produk dengan Metode Six Sigma pada CV Makmur Tani.
- Malau, A. F. D. (2023). Analisa Pengendalian Kualitas Produk Tahu Pada Pabrik Tahu 46 Sidikalang.
- Prihatiningtias, I. (2014). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Paving Block menggunakan Statistical Quality Control (SQC) pada CV. Multi Bangunan Jember. Skripsi. Universitas Jember.
- Putra, A. (2016). Analisis Pengaruh Modal Tetap, Tenaga Kerja, Modal Kerja, Lama Usaha dan Status Kepemilikan Aset Bangunan terhadap Tingkat Produksi pada Usaha Restoran dan Cafe di Kota Malang. Jurnal Universitas Brawijaya Malang, Vol. 5-8.
- Triyanni, T. R., Purwanggono, B., & Pujotomo, D. (2017). Analisis persiapan penerapan sistem manajemen hazard analysis critical control point (haccp) dan penyusunan rencana haccp pada industri pembuatan tahu. Industrial Engineering Online Journal, 6(1).

Sugiono, 2019. Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif, R&D, Bandung Alfabeta
Wa Nawar, D. L. Rahakbauw, & D. Patty. (2023). Penjadwalan waktu proses produksi tahu menggunakan pendekatan aljabar max-plus (studi kasus: Pabrik Sumber Rizki). Tensor, 4(2), 73–82. <https://doi.org/10.30598/tensorvol4iss2pp73-82>