

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUKSI TERHADAP
HARGA POKOK PADA PT. INDOFOOD *CBP* SUKSES
MAKMUR Tbk CABANG MAKASSAR**

**SRI ULAN
105730435613**



**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADYAH MAKASSAR**

2018

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUKSI TERHADAP
HARGA POKOK PADA PT. INDOFOOD *CBP* SUKSES
MAKMUR Tbk CABANG MAKASSAR**

SRI ULAN

105730435613

Untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi
Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis program Studi Akuntansi
Universitas Muhammadiyah Makassar

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADYAH MAKASSAR
2018**



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

Alamat : Jalan Sultan Alauddin No. 259 Fax (0411)860 132 Makassar 90221 Menara Iqra Lantai 7

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS
PRODUKSI TERHADAP HARGA POKOK PADA PT.
INDOFOOD Cbp SUKSES MAKMUR Tbk CABANG
MAKASSAR

Nama Mahasiswa : SRI ULAN

No. Stambuk : 10573 04356 13

Jurusan : AKUNTANSI

Fakultas : EKONOMI DAN BISNIS

Perguruan Tinggi : UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

Menyatakan Bahwa Skripsi ini telah diperiksa dan diajukan di depan panitia penguji Skripsi Strata Satu (S1) pada hari Sabtu Tanggal 24 Februari 2018 pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Makassar, 8 Jumadil Akhir 1439 H

24 Februari 2018 M

Menyetujui :

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr.H. Mahmud Nuhung, MA.
KTAM : 497794

Abd Salam HB, SE, M.Si, Ak, CA
NBM : 885533

Mengetahui:

Dekan Fakultas Ekonomi

Ketua Jurusan Akuntansi

Ismail Rasulong, SE., MM
NBM : 903078

Ismail Badollahi, SE., M.Si, Ak, CA
NBM : 107328

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi atas nama **SRI ULAN**, NIM **10573 04356 13** ini telah diperiksa dan diterima oleh panitia ujian skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Makassar. Nomor: 0011/091004/73/65 Tahun 1439 H/2018 M dan telah dipertahankan di depan penguji pada hari Sabtu Tanggal 24 Februari 2018 sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana ekonomi pada Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Makassar.

Makassar, 8 Jumadil Akhir 1439 H

24 Februari 2018 M

Panitia Ujian :

1. Pengawas Umum : Dr. H. Abd. Rahman Rahim, SE., MM (.....)

(Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar)

2. Ketua : Ismail Rasulong, SE., MM (.....)

(Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis)

3. Sekretaris : Drs. H. Sultan Sarda, MM (.....)

(WD. I Fakultas Ekonomi dan Bisnis)

4. Penguji : 1. Dr.Hj. Ruliaty, MM (.....)

2. Ismail Badollahi, SE., M.Si, Ak, CA (.....)

3. Muchriana Muchran, SE, M.Si, Ak, CA (.....)

4. Abd Salam HB, SE, M.Si, Ak, CA (.....)

MOTTO

**“Allah tidak akan pernah mengubah kondisi kita sebelum kita merubah diri
kita sendiri”**

(Qs. An Anfaal 8:53)

**“Jadilah diri sendiri jangan meniru orang lain, walaupun dia terlihat lebih
baik dari kamu”**

(Penulis)

ABSTRAK

SRI ULAN, 2018. *Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Terhadap Harga Pokok Pada Pt. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Cabang Makassar.* Skripsi. Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar Dibimbing oleh Dr. H. Mahmud Nuhung, MA. dan Abd. Salam HB, SE., M.Si., Ak., CA. Penelitian ini dilaksanakan di PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Makassar.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan pengendalian kualitas pada PT. Indofood Cbp sukses makmur tbk Cabang Makassar dalam upaya menekan jumlah produk cacat/rusak dan untuk mengetahui dampak pengendalian terhadap besarnya harga pokok produksi. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Pengumpulan data menggunakan metode observasi, dokumentasi dan wawancara. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif bertujuan untuk menjeleaskan tentang analisis peggendalian kulalitas produksi terhadap harga pokok PT. Indofood Cbp Sukses Makmur cabang Makassar.

Berdasarkan hasil pengendalian kualitas bahan baku yang diterapkan oleh PT.Indofood Cbp sukses makmur Tbk dapat dilihat bahwa ternyata kualitas produk berada pada batas kendali. Hal ini dapat dilihat pada pengendalian proses produksi yang menunjukkan bahwa pengendalian kualitas tiap-tiap tahapan di lakukan dengan sesuai SOP (Standar operasi presedur). Hal ini merupakan indikasi bahwa proses produksi berada dalam keadaan baik dan terkendali dalam pengendalian kualitas dan biaya produksi atau harga pokok produksi (Cost of goods manufactured) merupakan kumpulan dari biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh dan mengelolah bahan baku sampai menjadi barang jadi. Biaya-biaya tersebut terdiri dari .Biaya bahan baku (disingkat BBB),.Biaya tenaga kerja langsung (disingkat BTKL).Biaya overhead pabrik (disingkat BOP), Penentuan biaya produksi dipengaruhi oleh pendekatan yang digunakan untuk menentukan unsur-unsur biaya produksi dalam penentuan biaya produksi yakni Full Costing.

Kata Kunci : *Pengendalian Kualitas, PT. Indofood Cbp Sukses Makmur cabang Makassar dan Harga Produksi.*

ABSTRACT

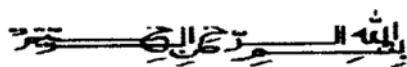
SRI ULAN, 2018. Analysis of Production Quality Control on Cost of Goods At Pt. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Makassar Branch. Essay. Accounting Department Faculty of Economics and Business Universitas Muhammadiyah Makassar. H. Mahmud Nuhung, MA. And Abd. Salam HB, SE., M.Si., Ak., CA. This research was conducted at PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Makassar.

This study aims to determine the implementation of quality control at PT. Indofood Cbp successful prosper tbk Makassar Branch in an effort to suppress the number of defective / damaged products and to know the impact of control on the cost of goods manufactured. This research is quantitative descriptive. Data collection using observation method, documentation and interview. This study uses a descriptive method aims to explain about the analysis of cultivation of production kulalitas to the cost of PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Makassar branch.

Based on the result of quality control of raw materials applied by PT.Indofood Cbp prosperous prosperity Tbk can be seen that it turns out the product quality is at the limit of control. This can be seen in the control of the production process which shows that the quality control of each stage is done according to SOP (Standard operating procedure). This is an indication that the production process is in good condition and controlled in quality control and cost of production or cost of goods manufactured (Cost of goods manufactured) is a collection of expenses incurred to acquire and manage raw materials to become finished goods. These costs consist of raw material costs (abbreviated BBB), direct labor costs (abbreviated BTKL). Factory overhead costs (abbreviated BOP), The determination of production costs is influenced by the approach used to determine the elements of production costs in the determination production cost ie Full Costing.

Keywords : *Quality Control, PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Makassar branch and Production Price.*

KATA PENGANTAR



الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على اشرف الانبياء والمرسلين وعلى اله واصحابه اجمعين.
امابعد.

Segala puji hanya milik Allah swt. atas rahmat dan hidayah-Nya yang senantiasa dicurahkan kepada penulis hingga penyusunan skripsi ini dapat selesai. Salam dan salawat senantiasa penulis haturkan kepada Rasulullah Muhammad saw. sebagai pembawa rahmat segenap penjuru dunia dan penuntun kepada jalan yang benar serta sebagai sumber ilmu yang sejati. Mudah-mudahan kita dapat mencontohnya.

Melalui tulisan ini, penulis menyampaikan terima kasih yang tulus, teristimewa kepada kedua orang tua tercinta ayahanda dan Ibunda, Terkhusus Untuk Keluarga besarku, Kakek, Nenek, Tante dan Sepupu yang jasanya tak dapat penulis balas dengan segenap hidupku, yang matanya tak pernah lelah mengawasi, yang bibirnya senantiasa menasehati, dan tangannya selalu membuai dengan kasih, dan membiayai penulis selama menempuh pendidikan sampai selesainya skripsi ini. Keluarga selalu mendukung saya dalam keadaan apa pun dan orang tua yang selalu mengiringi setiap langkah saya dengan doanya. Kepada beliau penulis memanjatkan doa semoga Allah swt. senantiasa melimpahkan rahmat-Nya kepada mereka Amin.

Penulis juga menyadari tanpa adanya bantuan dan partisipasi dari berbagai pihak, skripsi ini tidak mungkin dapat terselesaikan seperti yang diharapkan. Oleh karena itu, penulis patut menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. **Bapak Dr. H. Abdul Rahman Rahim, SE., MM.** selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar.
2. **Bapak Ismail Rosulong, SE., MM.** Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
3. **Bapak Dr. H. Mahmud Nuhung, SE., MA.,** selaku Mantan Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis.
4. **Bapak Ismal Badollahi, SE., M.Si., Ak.,** selaku Ketua Jurusan Akuntansi.
5. **Bapak Dr. H. Mahmud Nuhung, SE., MA.,** selaku Pembimbing I
6. **Abd. Salam HB, SE., M.Si., Ak., CA.,** selaku Pembimbing II
7. Serta seluruh dosen dan para staf pegawai dalam lingkungan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah membekali penulis dengan serangkaian ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat bagi penulis.
8. Teman-teman Jurusan Akuntansi angkatan 2013 RESOR yang memberi motivasi.
9. Sahabat Sulham Haelang, Nur Hidayati, Sulkifli, SE., yang telah membantu dalam penyusunan skripsi saya hingga selesai.
10. Semua pihak yang tak bisa penulis sebutkan secara keseluruhan, yang memberikan dukungan moril maupun materil selama perjalanan studi hingga perampungan skripsi ini. Kepada mereka penulis hanya dapat mendoakan semoga diberi imbalan pahala, rahmat dan karunia yang besar dari Allah swt. Amin.

Penulis menyadari walaupun telah berusaha dengan semaksimal mungkin dalam penyusunan skripsi ini, akan tetapi terdapat banyak kekurangan dan kelemahan. Oleh karena itu, masukan dan koreksi dari para pembaca akan di terima dengan senang hati untuk pengembangan dan perbaikan lebih lanjut.

Makassar, Februari 2018

Penulis,

SRI ULAN
NIM: 10573 0435613

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
MOTTO	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Hasil Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Aspek Mutu dalam Kegiatan Industri Pangan	6
B. Sistem pengendalian persediaan	27
C. Masalah Persediaan Dalam Sistem Manufaktur	31
D. Kerangka Pikir	37
E. Hipotesis.....	38

BAB III METODE PENELITIAN

A. Variabel dan Desain Penelitian	39
B. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	40
C. Populasi dan Sampel	41
D. Teknik Pengumpulan Data	41
E. Teknik Analisa Data	42

BAB IV GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Profil Perusahaan	43
B. Produk Perusahaan	44
C. Struktur Organisasi	46
D. <i>Job Description</i>	47
E. Keadaan Personalia	50

BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Produksi Perusahaan	53
B. Pengendalian Kualitas Produksi Mie Instan	54
C. Analisis Pengendalian Kualitas Produksi dalam Kaitannya dengan Menentukan Harga Pokok Produksi Mie Instan	57
D. Pembahasan Hasil Penelitian	63

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	68
B. Saran	68

DAFTAR PUSTAKA	70
----------------------	----

LAMPIRAN	72
----------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 5.1	Produksi MieInstant PT Indofood Cbp Sukses Makmur, Tbk Cab. Makassar Tahun 2016.....	54
Tabel 5.2	Biaya produksi Nie Instan PT Indofood Sukses Maknur Tahun 2016.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses Transformasi Produksi.....	32
Gambar 2.2 Skema Kerangka Pikir.....	37

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERSETUJUAN	
MOTTO.....	
KATA PENGANTAR.....	
DAFTAR ISI.....	iii
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Hasil Penelitian	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Aspek Mutu dalam Kegiatan Industri Pangan.....	6
1. Konsep Mutu	8
2. Good Manufacturing Practices (GMP)	9
3. Ruang Lingkup Pengawasan Mutu Pangan.....	12
4. Keterkaitan pengawasan Mutu	14
5. Penerapan Sistem Manajemen Mutu.....	16
B. Sistem pengendalian persediaan.....	27
C. Masalah Persediaan Dalam Sistem Manufaktur.....	31
D. Kerangka Pikir.....	37
E. Hipotesis.....	38
III. METODE PENELITIAN	
A. Variabel dan Desain Penelitian	39
B. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	40
C. Populasi dan Sampel	41
D. Teknik Pengumpulan Data	41
E. Teknik Analisa Data.....	42
IV. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	
A. Profil perusahaan.....	43
B. produk perusahaan.....	44

C.Struktur Organisasi.....	46
D.Job Deskripsi.....	47
V.HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Produksi Perusahaan	53
B. Pengendalian Kualitas Produksi Mie Instan.....	54
C. Analisis Pengendalian Kualitas Produksi dalam Kaitannya dengan Menentukan Harga Pokok Produksi Mie Instan	58
D. Pembahasan Hasil Penelitian	62
E. Harga Pokok Produksi	65
F. Sop (Standar Operasian Prosedure) Pengendalian Kualitas	70
G. Hubungan Pengendalian Kualitas Bahan Baku Terhadap Harga Pokok.....	84
H. Harga Pokok Produksi / Unit	91
VI.KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	93
B. Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA	96

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dewasa ini globalisasi telah menjangkau berbagai aspek kehidupan. Sebagai akibatnya persaingan pun semakin tajam. Dunia bisnis sebagai salah satu bagiannya juga mengalami hal yang sama. Perusahaan-perusahaan yang dahulu bersaing hanya pada tingkat local atau regional, kini harus pula bersaing dengan perusahaan dari seluruh dunia. Hanya perusahaan yang mampu menghasilkan barang atau jasa berkualitas kelas dunia yang dapat bersaing dalam pasar global.

Demikian halnya perusahaan-perusahaan yang bergerak di bidang produksi pangan, apabila ingin memiliki keunggulan dalam skala global, maka perusahaan-perusahaan tersebut harus mampu melakukan setiap pekerjaan secara lebih baik dalam rangka menghasilkan produk pangan berkualitas tinggi dengan harga yang wajar dan bersaing. Hal ini berarti agar perusahaan atau industri pangan mampu bersaing secara global diperlukan kemampuan mewujudkan produk pangan yang memiliki sifat aman (tidak membahayakan), sehat dan bermanfaat bagi konsumen.

Dalam krisis moneter seperti saat ini, pengembangan agroindustri yang mempunyai peluang dan berpotensi adalah agroindustri yang memanfaatkan bahan baku utama produk hasil pertanian dalam negeri, mengandung komponen bahan impor sekecil mungkin, dan produk yang dihasilkannya mempunyai mutu yang mampu bersaing di pasar internasional. Agroindustri

yang dibangun dengan kandungan impor yang cukup tinggi ternyata merupakan industri yang rapuh karena sangat tergantung dari kuat/lemahnya nilai rupiah terhadap nilai dolar, sehingga ketika dolar menguat industri tidak sanggup membeli bahan baku impor tersebut.

Keamanan pangan, masalah dan dampak penyimpangan mutu, serta kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengembangan sistem mutu industri pangan merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri dan konsumen, yang saat ini sudah harus memulai mengantisipasinya dengan implementasi sistem mutu pangan. Karena di era pasar bebas ini industri pangan Indonesia mau tidak mau sudah harus mampu bersaing dengan derasnya arus masuk produk industri pangan negara lain yang telah mapan dalam sistem mutunya. Salah satu sasaran pengembangan di bidang pangan adalah terjaminnya pangan yang dicirikan oleh terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan.

Aktivitas produksi sebagai suatu bagian dari fungsi organisasi perusahaan bertanggung jawab terhadap pengolahan bahan baku menjadi produksi jadi yang dapat dijual. Untuk melaksanakan fungsi produksi tersebut, diperlukan rangkaian kegiatan yang akan membentuk suatu sistem produksi. Untuk melaksanakan fungsi-fungsi produksi dengan baik, maka diperlukan rangkaian kegiatan yang akan membentuk suatu sistem produksi. Sistem produksi merupakan kumpulan dari sub sistem yang saling berinteraksi dengan tujuan mentransformasi input produksi menjadi output produksi. Input produksi ini dapat berupa bahan baku, mesin, tenaga kerja, modal, dan

informasi, sedangkan output produksi merupakan produk yang dihasilkan berikut hasil sampingannya seperti limbah, informasi, dan sebagainya.

Sub sistem dari sistem produksi tersebut antara lain adalah perencanaan dan pengendalian produksi, pengendalian kualitas, penentuan standar-standar operasi, penentuan fasilitas produksi, perawatan fasilitas produksi, dan penentuan harga pokok produksi. Dari sistem produksi tersebut akan membentuk konfigurasi sistem produksi. Keandalan dari konfigurasi sistem produksi ini akan tergantung dari produksi yang akan dibuat serta bagaimana cara membuatnya (proses produksinya).

Pekerjaan pengendalian produksi akan sangat tergantung pada ada tidaknya penyimpangan dalam pelaksanaan produksi terhadap rencana produksi yang telah dibuat sebelumnya. Bila penyimpangan yang terjadi cukup besar, maka perlu diadakan tindakan-tindakan penyesuaian untuk membenahi penyimpangan yang terjadi. Hasil penyesuaian yang dilakukan ini akan dijadikan dasar rencana produksi selanjutnya. PT Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk dapat memproduksi mie instan sebanyak 67.264.088 karton dalam 5 tahun terakhir ini. Adapun tujuan umum perusahaan manufaktur adalah memproduksi secara sukses, ekonomis, tepat waktu sesuai dengan janji yang diberikan, dan memperoleh keuntungan serta dapat mengendalikan bahan baku yang digunakan. Salah satu fungsi yang terpenting dalam mendukung usaha untuk mencapai tujuan perusahaan manufaktur seperti apa yang telah disebutkan diatas adalah perencanaan dan pengendalian bahan baku dan tenaga kerja langsung terhadap efisiensi biaya produksi. Apabila tujuan

atau rencana seperti yang telah disebutkan diatas dapat tercapai, maka perusahaan mencapai kondisi ideal dalam bentuk minimasi biaya produksi, harga jual yang rendah dan bersaing, dan menguasai pangsa pasar secara luas.

Tabel .1 Jumlah produksi mie instant dan jumlah mie instant yang gagal produksi (rusak) pada PT Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Pada Tahun 2012 sampai Tahun 2016

Tahun	Jumlah Produksi (Karton)	Jumlah Produksi Yang Gagal
2012	9.518.808	108.000
2013	11.629.021	112.967
2014	13.508.673	119.995
2015	15.345.266	122.543
2016	17.262.320	125.965
Total	67.264.088	589.470
Total Bahan Baku	148.671.050 unit	29.734.210 unit/Thn

Sumber : PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Cabang Makassar

Berdasarkan uraian yang dikemukakan di atas, maka penulis tertarik untuk meneliti dengan Judul : “Analisis Pengendalian Kualitas Produksi terhadap harga pokok pada PT.Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk, Cabang Makassar “.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang akan di bahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah Pelaksanaan Pengendalian Kualitas pada PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Cabang Makassar telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan?

2. Apakah Pengendalian Kualitas Produksi Mempengaruhi Harga Pokok Produksi pada PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Cabang Makassar ?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan tersebut di atas, maka penelitian ini bertujuan:

1. Untuk Mengetahui Pelaksanaan Pengendalian Kualitas pada PT. Indofood Cbp sukses makmur tbk Cabang Makassar dalam upaya menekan jumlah produk cacat/rusak.
2. Untuk Mengetahui Dampak Pengendalian terhadap besarnya Harga Pokok Produksi.

D. Manfaat Hasil Penelitian

Dengan adanya penelitian ini diharapkan ada manfaat yang dapat diambil bagi semua pihak yang berkepentingan. Adapun penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian dan penulisan ini yaitu :

1. Sebagai bahan masukan bagi PT.Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk dalam mengendalikan kualitas produksi terhadap harga pokok.
2. Sebagai bahan masukan bagi pihak lain yang tertarik untuk mengkaji lebih jauh, tentang pengendalian kualitas produksi terhadap harga pokok pada PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Cabang Makassar.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Aspek Mutu dalam Kegiatan Industri Pangan

Teknologi pangan adalah teknologi yang mendukung pengembangan industri pangan dan mempunyai peran yang sangat penting dalam upaya mengimplementasikan tujuan industri untuk memenuhi permintaan konsumen. Teknologi pangan diharapkan berperan dalam perancangan produk, pengawasan bahan baku, pengolahan, tindak pengawetan yang diperlukan, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi produk sampai ke konsumen. Industri pangan merupakan industri yang mengolah hasil-hasil pertanian sampai menjadi produk yang siap dikonsumsi oleh masyarakat. Oleh karena itu, industri pangan lebih berkiprah pada bagian hilir dari proses pembuatan produk tersebut. Menurut Wirakartakusumah dan Syah (1990), fungsi utama suatu industri pangan adalah untuk menyelamatkan, menyebarluaskan, dan meningkatkan nilai tambah produk-produk hasil pertanian secara efektif dan efisien. Titik tolak kegiatan suatu usaha industri pangan harus berdasarkan pada permintaan konsumen akan suatu produk pangan. Konsumen akan selalu menuntut suatu produk yang aman, berkualitas/bermutu, praktis/mudah untuk disiapkan dan disajikan, serta enak rasanya dengan harga yang terjangkau. Pertumbuhan industri pangan yang pesat akan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap produk-produk pangan dengan mutu terjamin dan harga yang bersaing. Di samping itu, pengembangan sektor industri pangan akan

dapat memperluas kesempatan kerja, meningkatkan nilai tambah serta menambah devisa negara.

Wirakartakusumah dan Syah (1990), menyatakan bahwa industri pangan di Indonesia secara umum dibagi menjadi industri kecil dan industri besar. Industri pangan kecil biasanya masih menggunakan cara-cara tradisional dan bersifat padat karya, sedangkan industri pangan besar lebih modern dan padat modal. Pada garis besarnya, aspek-aspek yang harus diperhatikan dalam industri pangan adalah aspek teknologi, penyebaran lokasi, penyerapan tenaga kerja, produksi, ekspor dan peningkatan mutu. Peran serta teknologi harus selalu didampingi kajian ekonomis yang terkait dengan faktor mutu. Walaupun faktor mutu akan menambah biaya produksi, peningkatan biaya mutu diimbangi dengan peningkatan penerimaan oleh konsumen. Di samping dapat menimbulkan citra yang baik dari konsumen, pengendalian mutu yang efektif akan mengurangi tingkat resiko rusak atau susut.

Beberapa kasus di Indonesia menunjukkan bahwa adanya kelemahan dalam hal pengawasan mutu industri pangan dapat berakibat fatal terhadap kesehatan konsumen dan kelangsungan industri pangan yang bersangkutan. Contohnya, seperti kasus biskuit beracun pada tahun 1989. Akibat ketedoran tersebut, perusahaan yang bersangkutan harus ditutup. Penolakan beberapa jenis makanan olahan yang diekspor ke luar negeri juga menunjukkan bahwa pengawasan mutu masih belum dilaksanakan dengan baik. Oleh karena itu, perkembangan teknologi yang pesat diikuti dengan pertumbuhan industri yang cepat harus didukung oleh sistem pengawasan mutu yang baik.

1. Konsep Mutu

Penerapan konsep mutu di bidang pangan dalam arti luas menggunakan penafsiran yang beragam. Kramer dan Twigg (1983) menyatakan bahwa mutu merupakan gabungan atribut produk yang dinilai secara organoleptik (warna, tekstur, rasa dan bau). Hal ini digunakan konsumen untuk memilih produk secara total. Gatchallan (1989) dalam Hubeis (1994) berpendapat bahwa mutu dianggap sebagai derajat penerimaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi berulang (seragam atau konsisten dalam standar dan spesifikasi), terutama sifat organoleptiknya. Juran (1974) dalam Hubeis (1994) menilai mutu sebagai kepuasan (kebutuhan dan harga) yang didapatkan konsumen dari integritas produk yang dihasilkan produsen. Menurut Fardiaz (1997), mutu berdasarkan ISO/DIS 8402-1992 didefinisikan sebagai karakteristik menyeluruh dari suatu wujud apakah itu produk, kegiatan, proses, organisasi atau manusia, yang menunjukkan kemampuannya dalam memenuhi kebutuhan yang telah ditentukan.

Kramer dan Twigg (1983), mengklasifikasikan karakteristik mutu bahan pangan menjadi dua kelompok, yaitu : (1) karakteristik fisik/tampak, meliputi penampilan yaitu warna, ukuran, bentuk dan cacat fisik; kinestika yaitu tekstur, kekentalan dan konsistensi; flavor yaitu sensasi dari kombinasi bau dan cicip, dan (2) karakteristik tersembunyi, yaitu nilai gizi dan keamanan mikrobiologis. Berdasarkan karakteristik tersebut, profil produk pangan umumnya ditentukan oleh ciri organoleptik kritis, misalnya kerenyahan pada keripik. Namun, ciri organoleptik lainnya seperti bau, aroma, rasa dan warna

juga ikut menentukan. Pada produk pangan, pemenuhan spesifikasi dan fungsi produk yang bersangkutan dilakukan menurut standar estetika (warna, rasa, bau, dan kejernihan), kimiawi (mineral, logam–logam berat dan bahan kimia yang ada dalam bahan pangan), dan mikrobiologi (tidak mengandung bakteri *Eschericia coli* dan patogen).

Kadarisman (1996), berpendapat bahwa mutu harus dirancang dan dibentuk ke dalam produk. Kesadaran mutu harus dimulai pada tahap sangat awal, yaitu gagasan konsep produk, setelah persyaratan–persyaratan konsumen diidentifikasi. Kesadaran upaya membangun mutu ini harus dilanjutkan melalui berbagai tahap pengembangan dan produksi, bahkan setelah pengiriman produk kepada konsumen untuk memperoleh umpan balik. Hal ini karena upaya–upaya perusahaan terhadap peningkatan mutu produk lebih sering mengarah kepada kegiatan–kegiatan inspeksi serta memperbaiki cacat dan kegagalan selama proses produksi. Bidang–bidang fungsional dan kegiatan yang terlibat dalam pendekatan terpadu terhadap sistem mutu .

2. Good Manufacturing Practices (GMP)

Dewasa ini, kesadaran konsumen pada pangan adalah memberikan perhatian terhadap nilai gizi dan keamanan pangan yang dikonsumsi. Faktor keamanan pangan berkaitan dengan tercemar tidaknya pangan oleh cemaran mikrobiologis, logam berat, dan bahan kimia yang membahayakan kesehatan. Untuk dapat memproduksi pangan yang bermutu baik dan aman bagi kesehatan, tidak cukup hanya mengandalkan pengujian akhir di laboratorium saja, tetapi juga diperlukan adanya penerapan sistem jaminan mutu dan sistem

manajemen lingkungan, atau penerapan sistem produksi pangan yang baik (*GMP- Good Manufacturing Practices*) dan penerapan analisis bahaya dan titik kendali kritis (*HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Point*).

Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah suatu pedoman cara memproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu dan sesuai dengan tuntutan konsumen. Dengan menerapkan CPMB diharapkan produsen pangan dapat menghasilkan produk makanan yang bermutu, aman dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen, bukan hanya konsumen lokal tetapi juga konsumen global (Fardiaz, 1997).

Menurut Fardiaz (1997), dua hal yang berkaitan dengan penerapan CPMB di industri pangan adalah CCP dan HACCP. *Critical Control Point* (CCP) atau Titik Kendali Kritis adalah setiap titik, tahap atau prosedur dalam suatu sistem produksi makanan yang jika tidak terkontrol dapat menimbulkan resiko kesehatan yang tidak diinginkan. CCP diterapkan pada setiap tahap proses mulai dari produksi, pertumbuhan dan pemanenan, penerimaan dan penanganan ingredien, pengolahan, pengemasan, distribusi sampai dikonsumsi oleh konsumen. Limit kritis (*critical limit*) adalah toleransi yang ditetapkan dan harus dipenuhi untuk menjamin bahwa suatu CCP secara efektif dapat mengendalikan bahaya mikrobiologis, kimia maupun fisik. Limit kritis pada CCP menunjukkan batas keamanan.

Fardiaz (1997) menyatakan bahwa *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) atau Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis adalah suatu analisis yang dilakukan terhadap bahan, produk, atau proses untuk menentukan komponen, kondisi atau tahap proses yang harus mendapatkan pengawasan yang ketat dengan tujuan untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan. HACCP merupakan suatu sistem pengawasan yang bersifat mencegah (preventif) terhadap kemungkinan terjadinya keracunan atau penyakit melalui makanan. Menurut Hadiwihardjo (1998), sistem HACCP mempunyai tiga pendekatan penting dalam pengawasan dan pengendalian mutu produk pangan, yaitu : (1) keamanan pangan (*food safety*), yaitu aspek-aspek dalam proses produksi yang dapat menyebabkan timbulnya penyakit; (2) kesehatan dan kebersihan pangan (*wholesomeness*), merupakan karakteristik produk atau proses dalam kaitannya dengan kontaminasi produk atau fasilitas sanitasi dan hygiene; (3) kecurangan ekonomi (*economic fraud*), yaitu tindakan ilegal atau penyelewengan yang dapat merugikan konsumen. Tindakan ini antara lain meliputi pemalsuan bahan baku, penggunaan bahan tambahan yang berlebihan, berat yang tidak sesuai dengan label, “overglazing” dan jumlah yang kurang dalam kemasan.

Konsep HACCP dapat dan harus diterapkan pada seluruh mata rantai produksi makanan, salah satunya adalah dalam industri pangan. Hubeis (1997) berpendapat bahwa penerapan GMP dan HACCP merupakan implementasi dari jaminan mutu pangan sehingga dapat dihasilkan produksi yang tinggi dan

bermutu oleh produsen yang pada akhirnya akan menciptakan kepuasan bagi konsumen.

3. Ruang Lingkup Pengawasan Mutu Pangan

Pengawasan mutu merupakan program atau kegiatan yang tidak dapat terpisahkan dengan dunia industri, yaitu dunia usaha yang meliputi proses produksi, pengolahan dan pemasaran produk. Industri mempunyai hubungan yang erat sekali dengan pengawasan mutu karena hanya produk hasil industri yang bermutu yang dapat memenuhi kebutuhan pasar, yaitu masyarakat konsumen. Seperti halnya proses produksi, pengawasan mutu sangat berlandaskan pada ilmu pengetahuan dan teknologi. Makin modern tingkat industri, makin kompleks ilmu pengetahuan dan teknologi yang diperlukan untuk menangani mutunya. Demikian pula, semakin maju tingkat kesejahteraan masyarakat, makin besar dan makin kompleks kebutuhan masyarakat terhadap beraneka ragam jenis produk pangan. Oleh karena itu, sistem pengawasan mutu pangan yang kuat dan dinamis diperlukan untuk membina produksi dan perdagangan produk pangan.

Pengawasan mutu mencakup pengertian yang luas, meliputi aspek kebijaksanaan, standardisasi, pengendalian, jaminan mutu, pembinaan mutu dan perundang-undangan (Soekarto, 1990). Hubeis (1997) menyatakan bahwa pengendalian mutu pangan ditujukan untuk mengurangi kerusakan atau cacat pada hasil produksi berdasarkan penyebab kerusakan tersebut. Hal ini dilakukan melalui perbaikan proses produksi (menyusun batas dan derajat toleransi) yang dimulai dari tahap pengembangan, perencanaan, produksi,

pemasaran dan pelayanan hasil produksi dan jasa pada tingkat biaya yang efektif dan optimum untuk memuaskan konsumen (persyaratan mutu) dengan menerapkan standardisasi perusahaan /industri yang baku. Tiga kegiatan yang dilakukan dalam pengendalian mutu yaitu, penetapan standar (pengkelasan), penilaian kesesuaian dengan standar (inspeksi dan pengendalian), serta melakukan tindak koreksi (prosedur uji).

Masalah jaminan mutu merupakan kunci penting dalam keberhasilan usaha. Menurut Hubeis (1997), jaminan mutu merupakan sikap pencegahan terhadap terjadinya kesalahan dengan bertindak tepat sedini mungkin oleh setiap orang yang berada di dalam maupun di luar bidang produksi. Jaminan mutu didasarkan pada aspek *tangibles* (hal-hal yang dapat dirasakan dan diukur), *reliability* (keandalan), *responsiveness* (tanggap), *assurancy* (rasa aman dan percaya diri) dan *empathy* (keramahtamahan). Dalam konteks pangan, jaminan mutu merupakan suatu program menyeluruh yang meliputi semua aspek mengenai produk dan kondisi penanganan, pengolahan, pengemasan, distribusi dan penyimpanan produk untuk menghasilkan produk dengan mutu terbaik dan menjamin produksi makanan secara aman dengan produksi yang baik, sehingga jaminan mutu secara keseluruhan mencakup perencanaan sampai diperoleh produk akhir..

Pengawasan mutu pangan juga mencakup penilaian pangan, yaitu kegiatan yang dilakukan berdasarkan kemampuan alat indera. Cara ini disebut penilaian inderawi atau organoleptik. Di samping menggunakan analisis mutu berdasarkan prinsip-prinsip ilmu yang makin canggih, pengawasan mutu

dalam industri pangan modern tetap mempertahankan penilaian secara inderawi/organoleptik. Nilai-nilai kemanusiaan yaitu selera, sosial budaya dan kepercayaan, serta aspek perlindungan kesehatan konsumen baik kesehatan fisik yang berhubungan dengan penyakit maupun kesehatan rohani yang berkaitan dengan agama dan kepercayaan juga harus dipertimbangkan.

4. Keterkaitan pengawasan Mutu

Pengawasan mutu merupakan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta manajerial dalam hal penanganan mutu pada proses produksi, perdagangan dan distribusi komoditas. Oleh karena itu, pengawasan mutu bukan semata-mata masalah penerapan ilmu dan teknologi, melainkan juga terkait dengan bidang-bidang ilmu sosial dan aspek-aspek lain, yaitu kebijaksanaan pemerintah, kehidupan masyarakat, kehidupan ekonomi serta aspek hukum dan perundang-undangan. Keterkaitan pengawasan mutu pangan dengan kegiatan ekonomi, kepentingan konsumen, pemerintahan dan lain-lain.

Pengawasan mutu pangan di satu pihak melayani berbagai kegiatan ekonomi dan di lain pihak memerlukan dukungan pemerintah dan insentif ekonomi, serta dibutuhkan masyarakat. Campur tangan pemerintah diperlukan agar mutu dapat terbina dengan tertib karena jika terjadi penyimpangan atau penipuan mutu, masyarakat yang dirugikan. Campur tangan pemerintah dapat berwujud kebijaksanaan atau peraturan-peraturan, terciptanya sistem standarisasi nasional, dilaksanakannya pengawasan mutu secara nasional, dan dilakukan tindakan hukum bagi yang melanggar ketentuan. Kegiatan yang

dilaksanakan oleh pemerintah dalam rangka melakukan pengawasan terhadap penerapan peraturan perundang-undangan pangan *Codex Alimentarius Commission* (CAC) disebut *Food Control*, sedangkan kegiatan yang dilakukan oleh masing-masing industri dalam mengendalikan mutu dan keamanan produknya sendiri disebut *Food Quality Control*

Pengawasan mutu juga bergerak dalam berbagai kegiatan ekonomi. Macam-macam kegiatan ekonomi seperti pengawasan mutu pangan berperan atau terkait ialah dalam keseluruhan industri pertanian yang menggarap produk pangan dari industri usaha produksi bahan pangan, sarana produksi pertanian, industri pengolahan pangan dan pemasaran komoditas pangan.

Pengawasan mutu pangan juga berkaitan erat dengan kehidupan masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen, memberi penerangan dan pendidikan konsumen. Pengawasan mutu pangan juga melindungi konsumen terhadap penyimpangan mutu, pemalsuan dan menjaga keamanan konsumen terhadap kemungkinan mengkonsumsi produk-produk pangan yang berbahaya, beracun dan mengandung penyakit.

Di tingkat perusahaan, pengendalian mutu berkaitan dengan pola pengelolaan dalam industri. Citra mutu suatu produk ditegakkan oleh pimpinan perusahaan dan dijaga oleh seluruh bagian atau satuan kerja dalam perusahaan/industri. Dalam industri pangan yang maju, pengendalian mutu sama pentingnya dengan kegiatan produksi. Penelitian dan pengembangan (R&D) diperlukan untuk mengembangkan sistem standardisasi mutu perusahaan maupun dalam kaitannya dengan analisis mutu dan pengendalian

proses secara rutin. Dalam kaitan dengan produksi, pengawasan mutu dimaksudkan agar mutu produksi nasional berkembang sehingga dapat menghasilkan produk yang aman serta mampu memenuhi kebutuhan dan tidak mengecewakan masyarakat konsumen. Bagian pemasaran juga harus melaksanakan fungsi pengawasan mutu menurut bidangnya. Kerjasama, kesinambungan, dan keterkaitan yang sangat erat antarsatuan kerja dalam organisasi perusahaan semuanya menuju satu tujuan, yaitu mutu produk yang terbaik.

5. Penerapan Sistem Manajemen Mutu

ITC (1991) dalam Hubeis (1994) menyatakan bahwa industri pangan sebagai bagian dari industri berbasis pertanian yang didasarkan pada wawasan agribisnis memiliki mata rantai yang melibatkan banyak pelaku, yaitu mulai dari produsen primer – (pengangkutan) – pengolah – penyalur – pengecer – konsumen. Pada masing-masing mata rantai tersebut diperlukan adanya pengendalian mutu (*quality control* atau QC) yang berorientasi ke standar jaminan mutu (*quality assurance* atau QA) di tingkat produsen sampai konsumen.

Aquilano (2010 : 166), mendefenisikan proses produksi adalah sebagai langkah-langkah yang diperlukan untuk mengubah / mengkonversi input (sumber daya manusia, bahan baku, peralatan dan sebagainya menjadi suatu output (barang maupun jasa) dimana akibat proses transformasi ini nilai output menjadi lebih besar dari nilai input. Dengan demikian jelaslah bahwa yang dimaksud dengan proses produksi adalah proses transformasi itu sendiri.

Menurut Sofyan Assauri (2011 : 176), mengemukakan persediaan merupakan suatu aktiva yang meliputi barang-barang dan hak milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam satu periode yang normal atau persediaan bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi.

Urutan proses produksi meliputi :

- a. Persediaan bahan baku (*Raw material stock*)
- b. Persediaan bahan produk atau perlu yang dibeli (*Purchased parts / component parts*)
- c. Persediaan bahan pembantu atau barang-barang perlengkapan (*Supplies stock*)
- d. Persediaan bahan setengah jadi atau barang dalam proses (*Work in process / progress stock*)
- e. Persediaan barang jadi (*Finished goods stock*)

Harding (2012 : 151), bahwa persediaan meliputi semua barang dan bahan yang dimiliki oleh perusahaan ini dipergunakan dalam proses produksi atau dalam memberikan jasanya. Bahan dan barang-barang yang dimaksud adalah sebagai berikut :

- a. Bahan mentah
- b. Komponen dan suku bagian
- c. Barang setengah jadi, termasuk sub-rakitan
- d. Barang jadi
- e. Supply untuk perawatan dan perbaikan

f. Supply untuk operasi lainnya.

M.Manulllang (2012 : 23) menyatakan bahwa pengendalian persediaan adalah salah satu fungsi manajemen yang serupa, mengadakan penilaian sekaligus melaksanakan koreksi persediaan sehingga apa yang dilakukan oleh bawahan dapat di arahkan kejalan yang benar dengan maksud mencapai tujuan yang telah digariskan semula.

Menurut Rangkuti (2011 : 19) Pengendalian persediaan adalah merupakan tindakan yang sangat penting dalam menghitung beberapa jumlah optimal tingkat persediaan yang diharuskan “pada dasarnya pengendalian persediaan diperlukan untuk menjaga agar keseimbangan antara kerugian dan penghematan dengan adanya suatu tingkat persediaan tertentu serta besarnya biaya modal yang diperlukan untuk mengadakan persediaan yang dimaksud.

Pengertian atau defenisi yang dikemukakan tersebut maka dua hal yang sangat menonjol yaitu :

- a. Bagaimana membandingkan antara rencana atau tujuan yang telah ditetapkan.
- b. Dengan hasil yang telah dicapai dan bagaimana menentukan langkah selanjutnya.

Adapun fungsi dan pengendalian persediaan menurut H.A. Harding (2012 : 165) sebagai berikut :

- a. Menyediakan informasi bagi manajemen mengenai keadaan persediaan.
- b. Mempertahankan suatu tingkat persediaan ekonomis.

- c. Menyediakan persediaan dalam jumlah secukupnya untuk menjaga jangan sampai produksinya terhenti dalam hal mensuplay tidak dapat menyerahkan barang tepat pada waktunya.
- d. Mengalokasikan ruangan penyimpanan untuk barang yang sedang diproses serta barang jadi.
- e. Memungkinkan bagi penjual beroperasi pada berbagai tingkat melalui penyediaan barang jadi.

Pengendalian persediaan merupakan salah satu fungsi yang sangat penting dalam suatu perusahaan industry untuk memungkinkan perusahaan untuk mencapai tujuannya untuk melaksanakan fungsi ini, maka pada setiap perusahaan industry harus terdapat bagian pengendalian persediaan yang diberikan tanggung jawab untuk pelaksanaan yang dimaksud.

Dengan memperhatikan berbagai fungsi pengendalian persediaan tersebut dapat dimengerti dengan jelas bahwa pengendalian persediaan penting artinya bagi sebuah perusahaan. Melalui pengendalian persediaan yang baik perusahaan secara dini dapat menjaga kestabilan dan kesinambungan proses produksi dan kestabilan kemampuan perusahaan untuk mengantisipasi fluktuasi permintaan dimasa yang akan datang bersamaan dengan itu perusahaan dapat meminimumkan biaya persedian, sebaiknya apabila pengendalian perusahaan kurang baik maka hal itu akan berpengaruh negative terhadap kesinambungan produksi maka perusahaan permintaan pasar serta tidak meminimumkan biaya persedian

Sofyan Assauri (2011 : 187) bahwa jika dilihat dari segi jenis proses produksinya maka organisasi pengendalian perusahaan perlu diatur sebagai berikut :

- a. Pada perusahaan industri yang proses produksinya secara terus menerus (*Continous Manufacturing*) pengawasan persediaan biasanya merupakan bagian dari pengawasan produksi, karena perlunya diperthankan arus bahan-bahan yang dibutuhkan untuk operasi yang lancer dan efesien dari segi kegiatan produksi secara keseluruhan.
- b. Pada perusahaan industry dengan proses produksi yang terputus-putus keperluan atas kelancaran barang-barang atau bahan-bahan tidaklah begitu penting. Dan dalam pengendalian ini persediaan dapat menjadi tanggung jawab dari manajer pabrik, pimpinan produksi, kepala bagian pembelian atau manajer lainnya tergantung besar kecilnya perusahaan.

Jumlah atau besar kecilnya pesanan yang dilakukan hendaknya menimbulkan biaya yang seminimal mungkin, sebab hal ini secara tidak langsung akan turut mempengaruhi besar kecilnya persediaan.

Mulyadi (2009 : 523) tentang faktor-faktor atau kondisi tertentu yang merupakan persyarat untuk mencapai pengelihan persedian yang baik adalah sebagai berikut :

- a. Penetapan tanggung jawab dan kewenangan yang jelas sehubungan dengan.
- b. Sasaran-sasaran dan kebijaksanaan-kebijaksanaan yang dirumuskan dengan baik.

- c. Fasilitas-fasilitas pengundangan dan penyelenggaraan yang cukup.
- d. Klasifikasi dan identifikasi persediaan secara wajar.
- e. Tenaga kerja langsung yang memuaskan.
- f. Standarisasi dan siplikasi persediaan.
- g. Catatan-catatan dan laporan yang cukup.

Agar pengendalian terhadap persediaan atas bahan baku dapat berfungsi secara wajar hak terhadap bahan baku harus dibatasi pada tenaga kerja langsung tertentu. Kebanyakan keadaan ini meliputi penetapan bahan baku dalam suatu tempat yang aman harus ditetapkan tanggung jawab untuk tempat penyimpanan dan pengeluaran-pengeluaran bahan baku harus dilakukan sesuai dengan prosedur-persediaan yang telah disetujui oleh pimpinan. Hal ini juga meliputi pemeriksaan (pembelian) bahan baku, pengendalian persediaan tidak boleh menimbulkan akibat yang mengurangi efisiensi operasi, kalau ada penyimpangan-penyimpangan dari pengendalian persediaan harus dapat dikatakan sekecil-kecinya.

Dalam suatu perusahaan industry bahan baku merupakan unsur utama yang akan diolah dalam proses produksi untuk menghasilkan produk yang akan dijual. Dengan adanya bahan baku yang cukup dalam perusahaan maka kontinuitas proses produksi akan terjamin sehingga rencana produksi dan kebutuhan konsumen akan hasil produksi perusahaan dapat dipenuhi.

Bahan baku dapat diartikan sebagai barang yang dibutuhkan dalam proses produksi untuk membuat berhasilnya produksi yang akan digunakan

dalam operasi perusahaan, dengan kata lain bahan yang diperlukan untuk diolah dalam proses produksi menjadi barang jadi yang dihasilkan.

Penentuan proses produksi menurut Taylor (2012 : 68), adalah merupakan kebijakan strategis karena akan menentukan cara perusahaan bersaing dipasar, kebijakan pendukung produk dan juga menjelaskan bagaimana perusahaan memfasilitasi pencapaian tujuan perusahaan. Hal ini terjadi karena keputusan tentang proses ini akan menyangkut tentang:

- a. Intensitas modal yang digunakan, yaitu kombinasi modal dan tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi.
- b. Flexibilitas proses, yaitu kemampuan perusahaan untuk menyesuaikan sumber daya manusia yang dimilikinya dalam merespon setiap perubahan, baik perubahan permintaan, teknologi, produk dan ketersediaan sumber daya.
- c. Integrasi vertical, yaitu penentuan arah ekspansi perusahaan, apakah akan ke arah hulu untuk menghasilkan input yang diperlukan atau ke arah hilir guna mengontrol distribusi produk (*out put*) yang dihasilkan.
- d. Pelibatan konsumen dalam proses produksi, yaitu kedudukan konsumen dalam proses produksi.

Agus Ahyari (2012 : 144), menyatakan bahwa untuk dapat mengadakan perencanaan dan pengawasan/pengendalian kegiatan produksi dalam perusahaan dengan baik, maka selayaknya apabila perusahaan tersebut melakukan manajemen yang sebaik-baiknya dalam bidang produksi tersebut.

Sedangkan Krawjeski (2011 : 67), membedakan struktur aliran proses produksi yang merupakan satu kesatuan rangkaian, menjadi 5 (lima), yaitu :

a. Proses produksi proyek

Proses produksi proyek adalah proses produksi yang tidak mempunyai urutan yang pasti, artinya urutan proses pembuatan produk untuk proyek yang satu berbeda dengan yang lain. Perbedaan urutan proses ini terjadi karena produk yang diproduksi dengan proses produksi proyek bersifat unik, artinya produk yang dihasilkan oleh proyek yang satu dengan yang lain berbeda walaupun mirip. Disamping itu proses produksi proyek, produk yang akan dibuat biasanya tetap pada lokasi dimana pada produk tersebut dibuat (tidak terdapat aliran produk), namun urutan atau rangkaian operasi tetap ada. Dalam hal ini seluruh operasi individu atau gugus rangkai untuk memberikan kontribusi pada sasaran akhir proyek.

b. Proses produksi borongan / pesanan (*job process*)

Proses produksi borongan adalah proses produksi yang dilakukan berdasarkan pesanan yang masuk dari konsumen sehingga perusahaan tidak akan memproduksi lebih awal. Proses produksi ini dilakukan perusahaan bila kebutuhan spesifik konsumen yang akan datang tidak diketahui dan kemungkinan untuk memesan kembali sulit diperkirakan, sehingga akibatnya setiap pesanan baru akan ditangani sebagai unit tunggal (sebagai satu pekerjaan).

c. Proses produksi kelompok (*Batch process*)

Proses produksi kelompok menggunakan strategi aliran menengah. Proses produksi ini mempunyai volume produksi rata-rata atau menengah, tetapi variasi masih besar untuk menjamin persembahan sumber daya yang substansial pada setiap produk atau jasa. Pola aliran campur baur, tidak ada urutan yang standar dan suatu operasi melalui fasilitas produksi.

d. Proses produksi garis (*line process*)

Produk yang dihasilkan dengan proses produksi garis antara lain adalah kendaraan bermotor, peralatan rumah tangga (kulkas,TV) dan mainan anak-anak. Sedangkan jasa yang menggunakan proses produksi ini adalah restoran cepat saji dan kafetaria. Proses produksi garis berada diantara proses produksi kelompok dan proses produksi continuous. Pada proses produksi ini volume produksinya tinggi, dan produk atau jasa terstandarisasi, dimana sumber daya cadangan diorganisasikan disekitar produk atau jasa. Bahan baku bergerak secara linear dari satu operasi ke operasi mengikuti urutan yang baku, dengan persediaan yang kecil yang terdapat antar operasi. Setiap operasi melakukan operasi yang sama secara terus menerus , dengan variasi yang kecil antar produk atau jasa yang dibuat.

e. Proses produksi terus menerus (*Continuous process*)

Proses produksi terus menerus mempunyai volume produksi yang sangat tinggi, produksi yang terstandar dengan aliran garis yang kaku. Penamaan proses produksi terus menerus dibuat atas dasar aliran bahan baku selama proses. Biasanya bahan baku utama proses produksi ini adalah satu

bahan berbentuk cairan, gas atau bubuk yang bergerak tanpa berhenti dalam fasilitas produksi. Sistem produksi terlihat seperti entitas yang tersebar dibandingkan kumpulan operasi yang saling berhubungan. Proses produksi ini cenderung menggunakan modal secara intensif dan dioperasikan sehari-hari penuh untuk memaksimalkan penggunaan fasilitas dan menghindari penghentian operasi dan memulai kembali yang mahal.

Menurut Arman Hakim Nasution (2010 : 225), mengemukakan bahwa Pengendalian produksi adalah fungsi staff, dan karena itu tidak merupakan wewenang langsung dari lini organisasi. Pengendalian produksi mungkin diadakan untuk setiap tingkatan manajemen tergantung dari kebutuhan pabrik. Biasanya pengendalian produksi terdapat ditingkat yang sama seperti *engineering*, pembelian dan personalia. Suatu organisasi dibagian pengawasan produksi yang baik jarang melaporkan pada seseorang yang berada dibawah kepala pabrik (*Plant Manager*), tetapi langsung kepada manager pabrik.

Secara sederhana Arman Hakim Nasution (2010 : 175), mendefinisikan bahwa pengendalian sebagai proses yang dibuat untuk menjaga supaya realisasi dari suatu aktiva sesuai dengan yang direncanakan.

Sedangkan menurut Sri Joko, (2012 : 211), mengemukakan bahwa pengendalian persediaan adalah struktur untuk mengawasi tingkat persediaan yang dilakukan dengan cara menentukan berapa jumlah barang yang akan dipesan (*the level of replenishment*) dan kapan waktu memesannya. Ada dua macam sistem persediaan dasar yaitu *continuous system (fix order quantity system)* dan *periodic system (fixed time period system)*. Perbedaan utama

kedua sistem ini adalah : dalam *continuous system*, pemesanan barang dilakukan dalam jumlah yang sama ketika jumlah persediaan berkurang dalam suatu tingkat tertentu. Sedangkan dalam sistem periodik, pesanan dilakukan dalam jumlah yang berbeda tetapi dalam jangka waktu yang sama.

1) Sistem persediaan berkelanjutan.

Sistem persediaan berkelanjutan, sering disebut juga sebagai *system perpetual* dan sistem pemesanan dalam jumlah yang tetap (*fix order quantity system*). Dalam sistem persediaan ini, catatan tingkat persediaan barang untuk tiap item barang secara kontinyu selalu akan disesuaikan. Ketika tingkat persediaan barang ditangan berkurang sampai tingkat tertentu yang ditetapkan, maka akan dilakukan pemesanan kembali. Pesanan baru ini bertujuan untuk menggantikan persediaan yang terpakai. Pesanan yang dilakukan dalam jumlah yang tetap ini bertujuan untuk meminimalkan biaya pengangkutan, biaya pemesanan dan biaya kekurangan bahan baku. Jumlah pesanan tetap ini disebut sebagai *economic order quantity* (tingkat pemesanan yang ekonomis).

Sisi positive dari *system continuous* ini adalah tingkat persediaan dimonitor secara terus menerus dan teliti, sehingga pihak manajemen selalu mengetahui status persediaan. Ini sangat menguntungkan untuk persediaan barang yang penting seperti penggantian suku cadang, bahan baku atau barang supplier. Namun demikian, besarnya biaya yang diperlukan untuk mencatat secara kontinyu jumlah persediaan ditangan merupakan dari kelemahan dari sistem ini.

2) Sistem persediaan periodik

Sistem persediaan periodik sering disebut juga sebagai *system fixed time periodic* atau *periodic review system*. Persediaan ditangan dihitung dalam suatu jangka waktu tertentu. Setelah jumlah persediaan diketahui, pemesanan barang dilakukan agar persediaan barang kembali seperti jumlah yang diinginkan. Dalam sistem ini tingkat persediaan barang tidak dimonitor dalam setiap waktu diantara pemesanan , sehingga sistem ini mempunyai keunggulan pada sedikit atau tidak sama sekali menjaga pencatatan.

B. Sistem pengendalian persediaan

Menurut Hendra Kusuma (2010 : 157), persediaan didefinisikan sebagai barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada periode mendatang. Persediaan dapat berbentuk bahan baku yang disimpan untuk diproses, komponen yang diproses, barang dalam proses pada proses manufactur, dan barang jadi yang disimpan untuk dijual.

Henry Simamora (2000 : 637) mendefinisikan perusahaan internasional menghadapi kurva permintaan yang berbeda-beda didalam setiap pasarnya. Permintaan akan produk perusahaan merupakan suatu fungsi dari banyaknya konsumen, kemampuan mereka untuk membayar, selera, kebiasaan, sikap mereka yang berkaitan dengan produk, dan keberadaan produk yang bersaing. Mustahil hal-hal seperti itu identic disetiap pasar. Implikasi permintaan yang berbeda adalah bahwa perusahaan harus mematok harga yang berbeda-beda pada setiap pasar.

Prof. Dr. Sukanto Reksohadiprodjo, M.Com dan Drs. Indriyo Gitosudarmo (2012 : 165) mendefinisikan perencanaan pengendalian bahan (material handling) beberapa unsur perlu diperhatikan : Produk, macam / jenisnya : berat, ringan, cair, padat, besar kecil, dan seterusnya, ini sekaligus alat material handling.

1. Dari mana kemana bahan dipindah-pindahkan : relatif dekat, atau jauh.
2. Keadaan ruang, cukup luas / sempit : atap, tinggi / rendah.
3. Bentuk gedung : datar, bertingkat.
4. Dana yang tersedia untuk pembelian / penyewaan alat-alat material handling, kalau dibeli, adakah karyawan pemeliharannya ? perlu pengambilan keputusan ekonomi investasi pada aktiva tetap, kegunaannya, penghematan jangka panjang yang diakibatkan oleh penggunaan fasilitas tersebut.

Menurut T. Hani Handoko (2010 : 263), persediaan (inventory) adalah suatu istilah umum yang menunjukkan segala sesuatu atau sumber daya organisasi yang disimpan dalam antisipasinya terhadap pemenuhan permintaan.

Eddy Herjanto (2011 : 169), mengemukakan bahwa sistem pengendalian persediaan adalah struktur untuk mengawasi tingkat persediaan yang dilakukan dengan cara menentukan berapa jumlah barang yang akan dipesan (*the level of replenishment*) dan kapan waktu memesannya. Ada dua macam sistem persediaan dasar, yaitu *continuous system (fix order quantity system)* dan *periodic system (fixed time period system)*. Perbedaan utama

kedua sistem ini adalah : dalam *continuous system* , pemesanan barang dilakukan dalam jumlah yang sama ketika jumlah persediaan berkurang dalam suatu tingkat tertentu. Sedangkan dalam *system periodic*, pesanan dilakukan dalam jumlah yang berbeda tetapi dalam jangka waktu yang sama.

a. Sistem persediaan berkelanjutan.

Sistem persediaan berkelanjutan, sering disebut juga sebagai *system perpetual* dan sistem pemesanan dalam jumlah yang tetap (*fix orderquantity system*). Dalam sistem persediaan ini, catatan tingkat persediaan barang untuk setiap item barang secara kontinyu selalu akan disesuaikan.

b. Sistem persediaan periodik

Sistem persediaan periodik sering disebut juga sebagai *system fixed time periodic* atau *periodic review system*. Persediaan di tangan dihitung dalam suatu jangka waktu tertentu, sebagai contoh setiap minggu atau setiap akhir bulan. Setelah jumlah stok persediaan diketahui, pemesanan barang dilakukan agar persediaan barang kembali seperti jumlah yang diinginkan. Dalam sistem ini tingkat persediaan barang tidak dimonitor dalam setiap waktu diantara waktu pemesanan, sehingga sistem ini mempunyai keunggulan pada sedikit atau tidak sama sekali menjaga pencatatan.

c. Sistem klasifikasi ABC

Disamping pengendalian persediaan diatas ada pula pengendalian persediaan berdasarkan klasifikasi ABC yang diperkenalkan oleh HF Dickie pada tahun 1950-an. Klasifikasi ABC merupakan aplikasi

persediaan yang menggunakan prinsip pareto : *The critical few and trival many*. Idenya untuk memfokuskan pengendalian persediaan pada item barang yang nilainya tinggi (*critical*) daripada yang bernilai rendah (*trival*). Klasifikasi ABC membagi persediaan dalam tiga kelas berdasarkan atas nilai persediaan. Dengan mengetahui kelas-kelas itu, dapat diketahui item persediaan tertentu yang harus mendapat perhatian yang lebih intensif / serius dibandingkan dengan yang lain.

Menurut Sri Joko (2012 : 215), yang dimaksud dengan nilai dalam klasifikasi ABC bukan harga persediaan per unit, melainkan volume persediaan yang dibutuhkan dalam satu periode atau dikenal dengan istilah volume tahunan rupiah. Suatu item tertentu dikatakan lebih penting dari item yang lain karena item tersebut memiliki nilai investasi yang lebih tinggi, dibandingkan dengan item yang lain yang memiliki nilai investasi yang lebih rendah. Namun tidak berarti item yang memiliki nilai investasi rendah tidak perlu diperhatikan, hanya saja pengendaliannya tidak seketat yang memiliki investasi tinggi.

Pengendalian persediaan menurut Arman Hakim Nasution(2010 : 199), mendefenisikan bahwa persediaan adalah sumber daya menganggur (*idle resources*) yang menunggu proses lebih lanjut. Yang dimaksud dengan proses lebih lanjut tersebut adalah berupa kegiatan produksi pada sistem manufaktur, kegiatan pemasaran pada sistem distribusi ataupun kegiatan konsumsi pangan pada sistem rumah tangga.

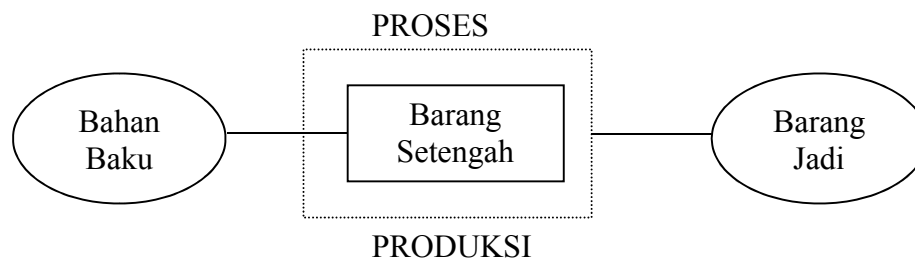
Menurut Prof.DR.Sofjan Assauri, M.B.A (2011 : 424) Pengendalian efisiensi adalah pada pertimbangan biaya, yaitu cara yang paling efisien untuk mengelola tenaga penjual, advertensi, promosi penjualan, dan penyaluran.

Menurut Hendra Kusuma (2010 : 129), tujuan dari perencanaan dan pengendalian produksi adalah merencanakan dan mengendalikan aliran material kedalam, di dalam, dan ke keluar pabrik sehingga posisi keuntungan optimal yang merupakan tujuan perusahaan dapat dicapai. Pengendalian produksi dimaksudkan untuk mendayagunakan sumber daya produksi yang terbatas secara efektif, terutama dalam usaha memenuhi permintaan konsumen dan menciptakan keuntungan bagi perusahaan.

C. Masalah Persediaan Dalam Sistem Manufaktur

Dalam sistem manufaktur, persediaan terdiri dari 3 bentuk sebagai berikut :

1. Bahan Baku, yaitu merupakan input awal dari proses transformasi menjadi produk jadi.
2. Barang setengah jadi , yaitu yang merupakan bentuk peralihan antara bahan baku dengan produk setengah jadi.
3. Barang jadi, yaitu yang merupakan hasil akhir proses transformasi yang siap dipasarkan kepada konsumen.



Gambar 2.1 Proses transformasi produksi

Masalah persediaan dalam sistem manufaktur lebih rumit bila dibandingkan dengan masalah pada *system non manufactur*. Pada sistem manufaktur, ada hubungan langsung antara tingkat persediaan jadwal produksi dan permintaan konsumen . Oleh karena itu, perencanaan dan pengendalian persediaanya harus terintegrasi dengan peramalan permintaan, jadwal induk produksi, dan pengendalian produksi. Selain kondisi diatas, sistem manufaktur mempunyai 3 bentuk persediaan bahan baku, barang setengah jadi dan barang jadi.

Menurut T. Hani Handoko (2011 : 321) pengertian EOQ (*Economic Order Quantity*) adalah untuk menentukan kuantitas pesanan persediaan dan biaya kembalinya (inverse cost) pemesanan persediaan.

Menurut Prof. Dr. Sukanto Reksohadiprodjo, M. Com dan Drs. Indriyo Gitosudamo, M. Com (2012 : 193), pengertian EOQ (*Economic Order Quantity*) adalah merupakan volume atau jumlah pembelian yang paling ekonomis untuk dilaksanakan pada setiap kali pembelian.

Masalah utama persediaan bahan baku adalah menentukan berapa jumlah pemesanan yang ekonomis (*Economic Order Quantity*) bahan baku itu dipesan sehingga dapat meminimasi *ordering cost* dan *holding cost*.

Pengembangan masalah dalam persediaan bahan baku adalah persediaan bahan baku berupa komponen tertentu yang diproduksi secara massal dan dipakai sendiri sebagai sub komponen suatu produksi jadi oleh suatu perusahaan. Dalam hal ini, komponen harus dibuat lebih dahulu dengan kecepatan produksi yang tetap, kemudian digunakan dalam proses produksi lebih lanjut. Laju pemakaian komponen itu diasumsikan lebih rendah dari laju kecepatan produksi komponen, sehingga menghasilkan keputusan berapa jumlah lot yang harus diproduksi dan meminimasi biaya total persediaan yang harus diproduksi. Model ini dikenal dengan sebutan model *Economic Lot Size* (ELS) atau disebut juga *Economic Production Quantity* (EPQ).

Arman Hakim Nasution (2010 : 246), mengemukakan bahwa metode pengendalian persediaan yang ada dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Metode pengendalian persediaan tradisional
2. Metode perencanaan kebutuhan material (MRP)
3. Metode kanban

Metode pengendalian persediaan tradisional adalah metode yang menggunakan matematika dan statistik sebagai alat Bantu utama dalam memecahkan masalah kuantatif dalam sistem persediaan. Pada dasarnya, metode ini berusaha mencari jawaban optimal dalam menentukan :

1. Jumlah ukuran pemesanan ekonomi (EOQ)
2. Titik pemesanan kembali (*Reorder point*)
3. Jumlah cadangan pengaman (*safety stock*) yang diperlukan

Metode ini sering juga disebut metode pengendalian tradisioanal karena memberi dasar lahirnya metode baru yang lebih modern seperti MRP di Amerika dan Jepang. Metode pengendalian persediaan secara statistik ini biasanya digunakan untuk mengendalikan barang yang permintaannya bersifat bebas (*independent*) dan dikelola saling tidak bergantung.

Menurut Arman Hakim Nasution (2010 : 174), yang dimaksud permintaan yang hanya dipengaruhi mekanisme pasar sehingga bebas dari fungsi operasi produksi. Hal ini kemudian memunculkan 2 metode dasar pengendalian persediaan yang bersifat probabilistic, yaitu :

Metode P, yang menganut aturan bahwa saat pemesanan bersifat regular mengikuti suatu periode yang tetap (mingguan, bulanan, dan sebagainya, sedangkan kuantitas pemesanan akan berulang-ulang. Metode Q, yang menganut aturan bahwa jumlah ukuran pemesanan (kuantitas pemesanan) selalu tetap untuk setiap kali pesan, sehingga saat pemesanan dilakukan akan bervariasi

Menurut Dr. Kasmir, SE., M.M. Jakfar, SE., M.M (2012 :160) *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan jumlah pembelian bahan mentah pada setiap kali pesan dengan biaya yang paling rendah. Artinya setiap kali memesan bahan mentah perusahaan dapat menghemat biaya yang akan dikeluarkan. Hal-hal yang berkaitan dengan EOQ dan sangat perlu untuk diperhatikan adalah masalah klasifikasi biaya akan memudahkan kita dalam melakukan analisis, sehingga hasil yang akan diperoleh dapat diakui

kebenarannya. Secara umum klasifikasi biaya yang akan dilakukan sebagai berikut :

1. Biaya angkut/penyimpanan atau *carrying cost* (CC)
2. Biaya pemesanan atau *ordering cost* (OC)
3. Biaya total atau *total cost* (TC)

Kemudian formula untuk menghitung atau mencari EOQ dapat dilakukan sesuai keadaan. Paling tidak ada tujuh keadaan yang dapat digunakan untuk menghitung EOQ. Pembahasan ini hanya digunakan untuk dua formula, yaitu pertama menghitung EOQ dengan kebutuhan tetap, dan yang kedua untuk menghitung EOQ dengan kapasitas lebih.

Safety Stock (SS) merupakan persediaan pengaman atau persediaan tambahan yang dilakukan perusahaan agar tidak terjadi kekurangan bahan. *Safety stock* sangat diperlukan guna mengantisipasi membludaknya permintaan akibat dari permintaan yang tak terduga. Terdapat beberapa faktor penentu di atas dalam menentukan *safety stock* diperlukan standar kuantitas yang harus dipenuhi yaitu :

1. Persediaan minimum
2. Besarnya pesanan standar
3. Persediaan maksimum
4. Tingkat pemesanan kembali dan
5. Administrasi persediaan.

Reorder Point (ROP) merupakan akar memesan kembali atau batas waktu pemesanan kembali dengan melihat jumlah minimal persediaan yang

ada. Hal ini penting agar supaya jangan sampai terjadi kekurangan bahan pada saat dibutuhkan. Jumlah pemesanan kembali dihitung dengan probabilitas atau kemungkinan terjadinya kekurangan stock dan dihitung selama tenggang waktu.

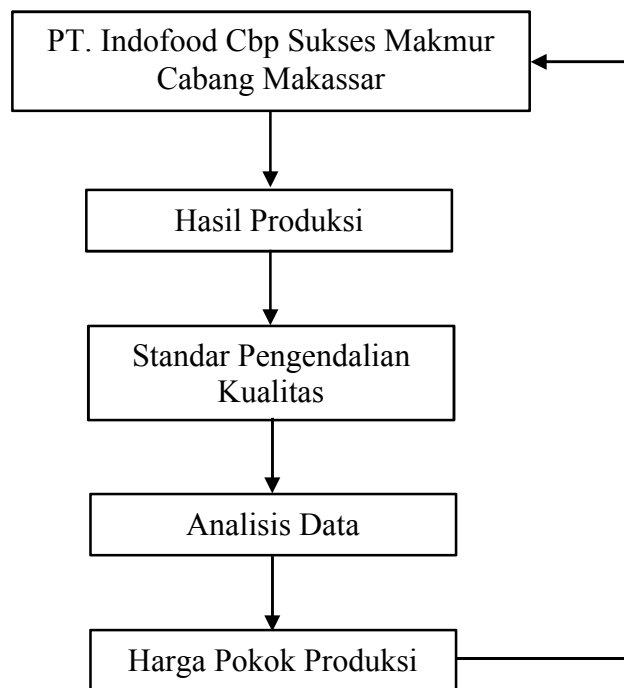
Terdapat banyak model *reorder point* yang dapat digunakan sesuai dengan kondisi perusahaan. Dalam pembahasan ini model jumlah permintaan maupun masa tenggang waktu konstan (*constant demand rate, constant lead time*).

Metode perencanaan kebutuhan material (MRP) metode pengendalian tradisional akan tidak efektif bila digunakan untuk permintaan yang bersifat tidak bebas (*independent*). Menurut Arman Hakim Nasution (2010 : 146), yang dimaksud dengan permintaan tidak bebas adalah permintaan yang tergantung kepada kebutuhan yang tunduk pada fungsi operasi produksi. Metode MRP ini bersifat *computer oriented*, yang terdiri dari sekumpulan prosedur, aturan-aturan keputusan dan seperangkat mekanisme pencatatan yang dirancang untuk menjabarkan jadwal induk produksi (MPS). Dari sejarahnya, penerapan MRP pertama kali digunakan pada industri logam tipe *job shop* dimana tipe ini termasuk yang paling sulit dikendalikan dalam sistem manufaktur. Dengan demikian, kehadiran MRP sangat berarti dalam meminimasi investasi persediaan, memudahkan penyusunan jadwal kebutuhan setiap komponen yang diperlukan dan sebagai alat pengendalian produksi serta persediaan.

D. Kerangka Pikir

Kerangka yang digunakan penelitian ini untuk menggambarkan bagaimana pengendalian kualitas yang dilakukan statistik dapat menganalisis tingkat kerusakan produk yang dihasilkan perusahaan PT. Indofood Cbp Sukses Makmur yang melebihi batas-batas serta mengidentifikasi penyebab masalah tersebut untuk kemudian ditelusuri sehingga menghasilkan masalah atau rekomendasi perbaikan kualitas produksi dimasa yang akan datang.

Berdasarkan tinjauan landasan teori dan penelitian terdahulu maka dapat disusun kerangka pikir dalam penelitian ini



Gambar 1. Skema Kerangka Pikir

E. Hipotesis

Berdasarkan masalah pokok yang dikemukakan di atas, maka penulis mengajukan hipotesis yaitu :

1. “Diduga, bahwa pengendalian kualitas produksi telah dilakukan sesuai standar dan dapat mengurangi produk yang cacat (rusak) pada PT. Indofood Cbp Sukses Makmur. Tbk,Cabang Makassar”.
2. Pengendalian Biaya Produksi sangat mempengaruhi jumlah Harga Pokok Produksi.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Variabel dan Desain Penelitian

1. Variabel Penelitian

Variabel penelitian merupakan indikator yang sangat menentukan keberhasilan penelitian sebab variabel penelitian adalah objek dari penelitian atau merupakan titik perhatian suatu penelitian.

Berdasarkan pengertian tersebut di atas maka penelitian ini memiliki variabel sebagai objek penelitian yaitu Analisis pengendalian bahan baku dan tenaga kerja langsung terhadap efisiensi biaya produksi di PT.Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Cabang Makassar.

2. Desain Penelitian

Desain penelitian merupakan suatu proses yang diperlukan dalam perencanaan dan pelaksanaan penelitian,

Adapun desain penelitian yang mengadakan suatu penelitian lapangan yang terdiri dari observasi, wawancara, dan dokumentasi, serta penelitian kepustakaan hal ini menyangkut pengendalian bahan baku dan tenaga kerja langsung terhadap efisiensi biaya produksi di PT Indofood cbp sukses makmur Tbk. Cabang Makassar.

Adapun desain penelitian yang penulis kemukakan adalah dimulai dengan mengadakan suatu penelitian. Didalam penelitian ini terdapat dua cara yang ditempuh, yaitu penelitian lapangan yang terdiri dari observasi, wawancara, dan dokumentasi, serta penelitian kepustakaan dalam hal ini

menyangkut pengendalian bahan baku dan tenaga kerja langsung terhadap efisiensi biaya produksi di PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk. Cabang Makassar.

B. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel

1. Definisi Operasional

Definisi Operasional merupakan batasan-batasan yang digunakan untuk menghindari interpretasi yang berbeda terhadap variable yang diteliti. Adapun definisi operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Kinerja merupakan tingkat pencapaian hasil yang mempunyai hubungan kuat dengan tujuan strategis organisasi, kepuasan konsumen, dan memberikan kontribusi pada ekonomi dalam rangka mewujudkan tujuan perusahaan PT, Indofood cbp Sukses Makmur Tbk Makassar.
- b. *Economic order quantity* (EOQ) yaitu jumlah pesanan bahan baku yang ekonomis.
- c. Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan pada proses produksi berupa terigu, minyak goreng, ingradient, dan air.

2. Pengukuran Variabel

Pengukuran variable dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode kuantitatif, yaitu analisis *economic order quantity* (EOQ). Dan untuk menentukan tingkat pesanan bahan baku yang ekonomis serta meminimalkan biaya total persediaan (biaya incremental).

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam suatu penelitian sangat diperlukan karena merupakan sasaran pokok objek penelitian. Menurut Sugiyono (2006:55) “Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek / subjek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang diterapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.”. Adapun yang menjadi populasi dalam penelitian ini yaitu seluruh laporan bahan baku pada proses produksi

2. Sampel

Menurut Sugiyono (2006:51) bahwa “Sampel merupakan bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut “.

Sampel yang baik yaitu sampel yang representatif artinya menggambarkan keadaan populasi atau mencerminkan populasi secara maksimal.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini diambil dari laporan bahan baku pada proses produksi selama lima tahun terakhir yaitu tahun 2012 sampai dengan tahun 2016.

D. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini ada beberapa teknik yang ditempuh dalam hal pengumpulan data yang diperlukan. Adapun teknik tersebut antara lain sebagai berikut:

1. Observasi adalah peninjauan langsung pada PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Makassar.
2. Dokumentasi adalah pengumpulan data melalui dokumen-dokumen yang erat kaitannya dengan permasalahan yang ada. Dokumen yang dimaksud adalah berupa laporan bahan baku pada proses produksi yang bersumber dari perusahaan maupun dari sumber lainnya yang dibutuhkan untuk penganalisaan dalam pengendalian bahan baku dan tenaga kerja langsung terhadap efisiensi biaya produksi.
3. Wawancara secara langsung dengan informan, yakni dengan pemimpin, manajemen, manajer produksi dan karyawan perusahaan untuk memberikan data dan informasi sehubungan dengan penelitian yang dilakukan.

E. Teknik Analisa Data

Dalam menganalisa data yang terkumpul penulis menggunakan metode Deskriptif yang bertujuan untuk menjelaskan tentang analisis pengendalian kualitas produksi terhadap harga pokok pada PT.Indofood Cbp Sukses Makmur Cabang Makassar. Dalam penelitian ini disajikan dalam bentuk narasi dan dilengkapi dengan matriks hasil wawancara. Penyajian data akan didukung dengan hasil observasi dan telaah dokumen.

BAB IV

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Profil Perusahaan

PT. Sanmaru Food Mfg, pertama kali didirikan di Ancol, Jakarta pada tahun 1970 dengan nama PT. Jangkar Jati atas prakarsa Mr. Jayadi Jaya. Selanjutnya perusahaan ini berkembang yang ditandai dengan didirikannya cabang-cabang perusahaan di berbagai daerah di Indonesia, seperti pendirian cabang perusahaan di Medan pada tahun 1977 dan di Palembang pada tahun 1981, dengan tetap menggunakan nama perusahaan PT. Jangkar Jati.

Kemudian pada tanggal 1 Juli 1984, perusahaan ini mengalami perubahan manajemen, sehingga selanjutnya mengalami pula perubahan nama dari PT, Jangkar Jati menjadi PT. Sanmaru Food Mfg. Co. Ltd, berdasarkan akte notaris J.N. Siregar, SH, dengan nomor akte C2-7165-HT.01.04, Tahun 1984. Perubahan nama perusahaan tersebut secara serentak dilakukan pula di daerah-daerah. PT. Sanmaru Food Mfg. Co. Ltd. Ini menghasilkan berbagai jenis flavor mie instant

Selanjutnya pada tanggal 9 Pebruari 1991, perusahaan ini mendirikan lagi cabang dan pabriknya di Ujung Pandang untuk melayani permintaan pasar akan mie, khususnya yang ada di Kawasan Timur Indonesia, yang diresmikan oleh Prof. Dr. H.A. Amiruddin sebagai Gubernur Propinsi Sulawesi Selatan pada saat itu.

Kemudian pada tanggal 1 Maret 1994, perusahaan ini berubah namanya menjadi PT. Indofood Sukses Makmur (ISM), dimana nama inilah yang digunakan perusahaan ini sampai sekarang.

Saat ini perusahaan PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Cabang Makassar mempunyai karyawan sebanyak 650 orang yang pada umumnya terdiri dari karyawan wanita.

B. Produk Perusahaan

Selain itu perusahaan ini telah mampu memproduksi mie yang terdiri dari beberapa rasa (*flavour*), yang pada umumnya dapat dikelompokkan ke dalam 4 (empat) kelompok produk, yakni :

1. Kelompok INDOMIE, yang terdiri dari :
 - a. Rasa goreng spesial
 - b. Rasa kaldu ayam
 - c. Rasa Coto Makassar
 - d. Rasa Sup Konro
 - e. Rasa ayam bawang
 - f. Rasa kari ayam
 - g. Rasa Goreng sate
 - h. Rasa Goreng pedas
 - i. Rasa Soto mie
 - j. Rasa Mi goreng favorit
2. Kelompok SUPERMIE, yang terdiri dari :
 - a. Supermie rasa ayam bawang
 - b. Supermie rasa semu ayam pedas
 - c. Supermie Mi goreng super sedaaap
 - d. Supermie rasa soto super sedaaap

- e. Supermie rasa kari ayam super sedaaap
 - f. supermie rasa ayam bawang
 - g. supermie rasa kaldu ayam
 - h. supermie rasa gulai ayam pedas
3. Kelompok SARIMIE, yang terdiri dari :
- a. Sarimie rasa ayam bawang
 - b. Sarimie rasa goreng ayam
 - c. Sarimie rasa kaldu ayam
 - d. Sarimie rasa kari ayam spesial
 - e. Sarimie rasa ayam
 - f. Sarimie besar goreng spesial
 - g. Sarimie besar rasa soto mie
 - h. Sarimie besar rasa ayam bawang
 - i. Sarimie besar rasa kaldu ayam
 - j. Sarimie rasa soto ayam
4. Kelompok SAKURA, yang terdiri dari :
- a. Sakura rasa kaldu ayam
 - b. Sakura rasa soto ayam
 - c. Sakura rasa ayam
 - d. Vitami ayam
 - e. Vitami goreng ayam
 - f. Intermi kaldu ayam

C. Struktur Organisasi

Dalam suatu organisasi perusahaan dengan segala aktivitasnya terdapat hubungan antara setiap individu yang terlibat di dalam menjalankan aktivitas perusahaan tersebut. Semakin banyak kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan, maka semakin luas jaringan organisasinya dan semakin rumit dan kompleks hubungan-hubungan setiap individu yang terlibat di dalamnya.

Struktur organisasi perusahaan PT. Indofood Sukses Makmur Tbk, Cabang Makassar senantiasa mengacu kepada kebutuhan organisasi, sehingga struktur organisasi perusahaan ini senantiasa berubah mengikuti kebutuhan dan perkembangan organisasi. Adapun struktur organisasi pengelola perusahaan ini dapat dilihat pada lampiran.

Pada struktur organisasi perusahaan ini (terlampir) terlihat bahwa dalam pengoperasiannya, perusahaan PT. Indofood Sukses Makmur Tbk, Cabang Makassar dipimpin oleh seorang *Branch Manager* dan dibantu oleh seorang Sekretaris dan beberapa manager yang terdiri dari *Production Manager, Factory Manager, Accounting Manager, Area Sales Promotion Manager, Quality Control Manager* dan *Personal Officer*. Dimana setiap manager tersebut membawahi masing-masing staf. Berarti pimpinan tertinggi pada perusahaan ini dipegang oleh seorang *Branch Manager* (Pimpinan Cabang) yang menjalankan wewenang yang diberikan dari pimpinan pusat untuk mengelola secara umum dan operasional semua kegiatan perusahaan di tingkat cabang.

Branch Manager pada perusahaan ini membawahi 5 (lima) departemen, yakni :

1. *Production Manager* (PM)
2. *Factory Accounting Manager* (FAM)
3. *Personal Officer* (PO)
4. *Area Sales Promotion Manager* (ASPM) dan
5. *Quality Control Supervisor* (QC.SPV)

D. Job Description

Adanya pembagian tugas dan tanggung jawab di antara karyawan pada perusahaan ini dimaksudkan agar tercipta suasana kerja yang harmonis dan produktif dalam rangka pencapaian tujuan perusahaan yang telah ditetapkan, utamanya untuk meningkatkan profit dan mengembangkan usaha.

Suasana kerja yang baik dapat diharapkan untuk menunjang terlaksananya semua sistem dan prosedur yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen perusahaan, sehingga data-data operasional dalam perusahaan dapat dikelola dengan baik guna memenuhi kebutuhan manajemen itu sendiri, yang akan digunakannya untuk mengevaluasi prestasi semua karyawan yang bekerja pada perusahaan bersangkutan. Dan hasil evaluasi tersebut selanjutnya dapat digunakan untuk mengambil dan melaksanakan kebijakan-kebijakan yang berkaitan dengan perbaikan langkah-langkah operasional perusahaan di masa datang dalam rangka mempertahankan kelangsungan organisasi perusahaan dan senantiasa dapat mengembangkan usaha.

Pada perusahaan PT. Indofood Cbp Sukses makmur, Tbk, Cabang Makassar, personil-personil yang ada di dalam struktur organisasinya mempunyai wewenang, tugas dan tanggung jawab masing-masing yang dapat digambarkan sebagai berikut :

1. *Branch Manager*

Branch Manager pada perusahaan ini mempunyai wewenang sebagai berikut:

- a. Mewakili perusahaan secara hukum, baik di dalam maupun di luar perusahaan;
- b. Mengendalikan kegiatan perusahaan;
- c. Membuat dan mengirimkan laporan hasil operasional perusahaan secara berkala ke pusat.

2. Sekretaris

Sekretaris mempunyai tugas membantu manajer cabang (*Branch Manager*) dalam melaksanakan tugas-tugasnya di perusahaan ini, utamanya yang berkaitan dengan proses administrasi dan pengaturan jadwal kegiatan manajer cabang tersebut.

3. *Production Manager* (PM)

Production manager pada perusahaan ini mempunyai tugas sebagai berikut :

- a. *Technical Supervisor*
- b. *Quality Control Supervisor*
- c. *Purchasing Supervisor*

- d. *Production Supervisor*
- e. *Warehouse Supervisor*
- f. *Production Planning dan Inventory Control (PPIC SPV)*

Production Manager dan para stafnya mempunyai tugas dan tanggung jawab atas kelancaran proses produksi sesuai dengan perencanaan serta mengkoordinir dan mengawasi kegiatan produksi, mulai dari pengadaan dan pemakaian bahan baku sampai pada barang (*output*) yang siap dipasarkan. Selain itu, bagian ini bertugas pula mengatur terselenggaranya kegiatan pemeliharaan dan perbaikan mesin-mesin dan peralatan lainnya serta mengatur terselenggaranya kegiatan pemeriksaan mutu produksi sesuai dengan standar kualitas yang ditentukan.

4. *Factory Accounting Manager (FAM)*

Factory Accounting Manager (FAM) membawahi :

- a. *Senior Accounting*
- b. *Finance Accounting*
- c. *Administrasi.*

Bagian ini mempunyai tugas untuk mengatur ketertiban laporan administrasi keuangan dengan melakukan pencatatan terhadap transaksi-transaksi yang terjadi di perusahaan ini, menyediakan sarana yang dibutuhkan untuk menunjang semua kegiatan yang ada hubungannya dengan kegiatan perusahaan serta mengendalikan seluruh operasional cabang, termasuk pengendali piutang dan keuangan cabang.

5. *Personal Officer (PO)*

Personal Officer membawahi ;

- a. *General affairs*
- b. *Industrial relation*
- c. *Security*

Bagian ini mempunyai tugas yang berkaitan dengan hubungan karyawan, perubahan jumlah karyawan, pelayanan karyawan, pendidikan dan pelatihan karyawan, keamanan dan keselamatan kerja pada karyawan dan sebagainya yang berkaitan dengan kesejahteraan karyawan.

6. *Area Sales Promotion Manager (ASPM)*

Area Sales Promotion Manager (ASPM) membawahi :

- a. *Area sales promotion supervisor*
- b. *Area sales promotion representative*
- c. *Distribution officer.*

Bagian ini bertugas mengatur dan melaksanakan kegiatan yang berhubungan dengan pemasaran hasil produk yang dihasilkan perusahaan, meningkatkan dan memperluas jangkauan pemasaran produk yang dihasilkan, melaksanakan kegiatan promosi, serta mengatur transportasi dan kebutuhan lainnya yang berhubungan dengan kegiatan pemasaran.

E. Keadaan Personalia

Dewasa ini, perusahaan PT. Indofood Cbp Sukses Makmur, Tbk. Cabang Makassar, mempunyai karyawan sebanyak 650 orang, dimana karyawan-karyawan tersebut ada yang berstatus sebagai karyawan tetap dan ada pula yang

berstatus sebagai karyawan tidak tetap (hanya dikontrak dalam periode waktu tertentu).

Oleh karena di perusahaan ini terdapat beberapa bagian, seperti bagian produksi, pemasaran dan personalia, maka karyawan-karyawan perusahaan ini ditempatkan pula di masing-masing unit kerjanya. Dimana dalam penempatan karyawan tersebut dilakukan dengan mempertimbangkan beberapa faktor, antara lain : (1) tingkat keterampilan (*skill*) yang dimiliki karyawan bersangkutan; (2) pengalaman kerja; (3) serta pertimbangan-pertimbangan lainnya. Oleh karena itu pada saat penerimaan calon karyawan pada perusahaan ini, maka sebelumnya ditentukan unit-unit kerja mana yang membutuhkan tenaga kerja serta kualifikasi apa yang dibutuhkan dari tenaga kerja yang akan bekerja pada unit tersebut. Selanjutnya setelah diketahui kebutuhan tersebut, maka dilakukanlah proses penyaringan calon karyawan yang akan ditempatkan pada masing-masing unit kerja yang membutuhkan tenaga kerja tersebut. Dengan adanya penerapan cara seperti ini tidak terjadi masalah berupa hambatan-hambatan yang muncul sebagai akibat dari kesalahan dalam proses penerimaan karyawan tersebut.

Kemudian jumlah karyawan yang ada di setiap unit kerja pada perusahaan ini berbeda-beda pula, dimana jumlah pada setiap unit adalah disesuaikan dengan kebutuhan dan banyaknya pekerjaan pada masing-masing unit kerja tersebut. Oleh karena itu terlihat bahwa pada perusahaan ini, pada bagian produksilah yang paling banyak jumlah karyawannya. Hal ini disebabkan karena pada unit kerja inilah yang paling banyak membutuhkan tenaga kerja, yakni dibutuhkan

dalam proses produksi mie instant yang akan dipasarkan, mulai dari proses penyiapan bahan bakunya sampai pada packing produk akhirnya.

BAB V

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Produksi Perusahaan

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, adalah suatu perusahaan manufaktur yang memproduksi Mie Instan yaitu makanan yang terbuat dari bahan dasar teigu. Sebagai suatu perusahaan yang memproduksi bahan makanan pokok PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk harus selalu menjaga kualitas produknya. Selain karena salah satu syarat dari pemerintah untuk memproduksi produk yang berkualitas dan memenuhi standar yang telah ditentukan, juga dikarenakan perusahaan harus menjaga citra baik dari para pelanggan yang sebahagian besar masyarakat Indonesia pada umumnya dan konsumen Sulawesi Selatan pada khususnya. Oleh karena itu manajemen perusahaan PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk berupaya menjaga kualitas disamping usahanya meningkatkan produksinya.

Peningkatan produksi mie instan PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, merupakan salah satu barometer keberhasilan perusahaan, khususnya divisi produksi. Saat ini PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, selain peningkatan volume produksi juga meningkatkan diferensifikasi produknya. Pada awalnya perusahaan hanya memproduksi satu jenis mie instan yaitu jenis mie rebus dengan label Indomie Rasa Ayam, namun saat ini PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, memproduksi berbagai jenis dengan label produk yang beraneka ragam. Hal ini dilakukan tidak lain adalah untuk menjawab kebutuhan dan selera konsumen setianya apalagi menghadapi banyaknya pesaing baru yang

bermunculan. Tahun 2016 PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, Cabang Makassar mampu memproduksi mie instan untuk semua jenis produk sebanyak 25.999.408 unit. Untuk lebih jelasnya berikut ini disajikan produksi perusahaan selama tahun 2016 khusus untuk kelompok Indomie seperti tabel 5.1 di bawah ini :

Tabel 5.1
Produksi Mielinstant PT Indofood Cbp Sukses Makmur,Tbk
Cab. Makassar Tahun 2016

No	Jenis Produk	Jumlah (unit)	Ket
1	Indomie Rebus 85 gr	13.608.000	12 bln
2	Indomie Rebus Duo 120 gr	2.721.000	12bln
3	Indomie Goreng 85 gr	5.443.200	12bln
4	Indomie Goreng Duo 120 gr	2.041.400	12bln
5	Pop Mie Rebus 85 gr	378.000	12bln
6	Pop Mie Goreng 85 gr	252.000	8bln
7	Indomie Jumbo	950.400	12bln
8	Indomie Vegan	604.800	8bln
	Jumlah	25.999.408	

Sumber : PT Indofood Cab. Makassar

B. Pengendalian Kualitas Produksi Mie Instan

Pengendalian Kulaitas merupakan suatu tindakan dalam aktivitas produksi untuk memberi kepastian akan hasil produksi yang dilakukan telah efisien dan memenuhi standar yang telah ditetapkan sebelumnya. Pengendalian kulaitas ini akan menentukan dan mendeteksi komponen-komponen mana yang rusak. Selain itu pengendalian kualitas juga dapat menjaga agar bahan-bahan untuk produksi mendatang tidak sampai rusak. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa pengendalian kualitas merupakan alat bagi manajemen untuk memperbaiki kualitas produk bila diperlukan, mempertahankan kualitas yang sudah tinggi dan mengurangi jumlah bahan yang rusak.

PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cabang Makassar melakukan pengendalian kualitas selain menjaga dan mendeteksi produk rusak dan menjaga bahan baku agar tidak rusak, juga bertujuan untuk melakukan agar spesifikasi produk yang telah ditetapkan sebagai standar dapat tercermin dalam produk atau hasil akhir dan juga untuk menekan atau mengurangi volume kesalahan dan perbaikan, menjaga atau menaikkan kualitas sesuai standar. Pengendalian kualitas yang dilakukan oleh perusahaan diharapkan sedapat mungkin bisa memaksimalkan dan memberikan kepuasan dan kepercayaan kepada konsumen yang akan terus menggunakan produk mie instan milik perusahaan PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cab. Makassar.

Walaupun segala proses produksi direncanakan dan dilaksanakan dengan baik, terkadang hasil akhir dari produk perusahaan tidak sesuai dengan standar yang diinginkan. Hal ini mungkin saja disebabkan karena satu dan lain hal yang terjadi pada saat proses produksi sehingga tidak sesuai dengan standar-standar yang telah ditentukan. Tentu dalam hal ini perusahaan PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cabang Makassar akan mengalami suatu kerugian. Salah satu tindakan yang dilakukan oleh manajemen untuk mengurangi kerugian karena kerusakan, adalah dengan melakukan suatu pemeriksaan secara seksama dan berkala. Pemeriksaan tersebut tidak terbatas pada pemeriksaan akhir saja, tetapi dapat dilakukan pada saat proses sedang berlangsung.

Produk mie instan yang dihasilkan oleh PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk Cabang Makassar telah terstandarisasi secara menyeluruh, diantaranya bahan baku, parameter proses, mesin/peralatan, manpower (tenaga kerja), dan

barang jadi. Standarisasi yang berlaku disemua pabrik PT Indofood Sukses Makmur, Tbk diselur cabang telah disertifikasi oleh SGS melalui sertifikasi International Standard Operation (ISO).

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. sudah memiliki sertifikat ISO 22000 : Keamanan Pangan dan sertifikat halal yang berlaku untuk semua produk internasional. Pada tanggal 21 Maret 1998 PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. memperoleh sertifikat manajemen mutu ISO versi 9001 yang diserahkan di Jakarta pada 3 Maret 1999. Kemudian pada 5 Februari 2004 PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. memperoleh sertifikasi ISO 9001:2000 (ISO 9001 versi 2000) dari badan akreditasi SGS International of Indonesia mengenai manajemen mutu yang baik untuk dapat menghasilkan barang serta produk yang baik mutunya dan sesuai standar. Hal ini ditunjukkan melalui slogan yang terdapat pada logo Indofood "*The Symbol of Quality Foods*" atau "Lambang Makanan Bermutu" yang mengandung konsekuensi hanya produk bermutulah yang dihasilkan. Ini berarti bahwa seluruh cabang PT Indofood Sukses Makmur, Tbk termasuk Cabang Makassar telah tersertifikasi ISO 2000.

PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cabang Makassar tentunya akan memproduksi produk berkualitas tidak hanya dibuat dari bahan baku pilihan, tetapi diproses secara higienis dan memenuhi unsur kandungan gizi dan halal. Pengendalian kualitas yang dilakukan oleh PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cabang Makassar ini berdasarkan standar yang telah ditetapkan dan mengacu pada SOP (*Standart Operational Procedure*) perusahaan, dimana SOP

merupakan kebijakan dari perusahaan sendiri yang mengikuti standar dari SNI 01-3551-2000 dan Codex.

Dengan demikian maka pengendalian kualitas yang dilakukan oleh PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cabang Makassar harus dilakukan oleh bagian atau divisi tersendiri supaya pelaksanaan kegiatan tersebut berhasil guna alias efektif. Pada PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cabang Makassar, pengawasan dan pengendalian kualitas dilakukan oleh Departemen Quality Control yang dipimpin oleh seorang Manager Quality Control Dalam pelaksanaan tugasnya manager dibantu oleh seorang Supervisor Quality Control Pengawasan dan pengendalian kualitas ini sendiri dibagi menjadi tiga tahap berdasarkan SOP yang ada yaitu :

1. Pengawasan dan pengendalian kualitas bahan baku / *Incoming Quality Control (IQC)*.
2. Pengawasan dan pengendalian kualitas proses produksi / *Process Quality Control (PQC)*.
3. Pengawasan dan pengendalian kualitas produk akhir / *Outgoing Quality Control (OQC)*.

C. Analisis Pengendalian Kualitas Produksi dalam Kaitannya dengan Menentukan Harga Pokok Produksi Mie Instan

PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cabang Makassar selalu berupaya menghasilkan produk mie instan yang memiliki kualitas terbaik sesuai standar ISO 2000 dengan memperhatikan kebutuhan konsumen lokal yang tentunya konsumen di wilayah makassar dan wilayah indonesia timur lainnya. Untuk

menghasilkan produk yang berkualitas, maka dibutuhkan penanganan khusus agar pengendalian kualitas dapat tercapai secara efisien dan efektif.

Proses produksi yang tidak efektif dan efisien akan menghasilkan produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan perusahaan atau terdapat produk cacat, bahkan lebih jauhnya akan mengakibatkan kerugian yang mengancam keberlangsungan hidup perusahaan. Hal ini seperti yang diungkapkan oleh Kepala Divisi Produksi PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cab. Makassar yang sempat meneliti wawancara mengatakan bahwa “Kualitas produk yang rendah akan mempengaruhi kepercayaan konsumen terhadap produk-produk yang dihasilkan perusahaan, sehingga konsumen cenderung beralih kepada perusahaan perusahaan lain yang dapat menghasilkan produk yang sama dengan kualitas yang baik”.

Oleh Karena itu perlu adanya pengendalian kualitas melalui perbaikan kualitas produk dan pengawasan atas bahan baku dan proses produksi. Semua kegiatan tersebut tentu menimbulkan biaya yang tentunya tidak sedikit jumlahnya mengingat perusahaan PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cab. Makassar adalah perusahaan yang berskala besar dengan konsumen yang mencakup seluruh lapisan masyarakat.

Adanya pembebanan biaya tambahan yaitu biaya kualitas tersebut tentu akan berdampak pada naiknya harga pokok produksi perusahaan dalam hal ini produksi mie instan. Dengan bertambahnya harga pokok produksi maka akan berdampak pula pada penetapan harga jual produk mie instan, sehingga produk mie instan dijual dengan harga yang lebih tinggi. Hal ini dapat mengakibatkan

konsumen mencari sumber lain yang dapat menjual produk dengan harga yang lebih murah.

Selanjutnya apabila produk cacat tersebut tidak diperbaiki maka produk tersebut dijual dengan harga yang lebih murah sehingga pendapatan perusahaan berkurang. Agar pengolahan bahan baku dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, perusahaan perlu melakukan pengendalian terhadap kualitas. Pengendalian tersebut dimaksudkan untuk menekan kemungkinan terjadinya kegagalan produk yang mengakibatkan produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar. Pengendalian terhadap kualitas produk ini perlu dilakukan pada setiap tahap dalam proses produksi, mulai dari perencanaan hingga tahap pengemasan hasil produksi.

Program pengendalian kualitas yang dilakukan oleh perusahaan memerlukan usaha yang tidak mudah serta biaya yang tidak murah. Dalam hal ini terdapat hubungan yang kuat antara biaya dan kualitas, untuk menjaga kualitas produk perlu ada biaya yang dikeluarkan. Biaya kualitas yang terjadi adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam melaksanakan kegiatan pengendalian kualitas dan dalam menjaga dan meningkatkan kualitas, serta biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan terjadinya kegagalan atau cacat pada produk yang dihasilkan. Dengan adanya biaya kualitas, diharapkan produk cacat dapat ditekan seminimal mungkin dan sumber daya dapat digunakan sebaik mungkin. Penggunaan sumber daya yang baik dalam memproduksi produk akan menghasilkan produk yang berkualitas baik sehingga biaya produksi menjadi lebih efisien.

Usaha pengembangan perusahaan dan untuk menjamin kontinuitas perusahaan, maka perlu adanya sejumlah keuntungan diharapkan dapat menunjang kelangsungan hidup perusahaan. Merealisir hal tersebut maka perlu diciptakan antara lain hasil produk pengolahan, penekanan biaya produksi, peningkatan kualitas, peralam suatu produk perusahaan termasuk dalam hal ini perluasan seluruh distribusi tanpa adanya peningkatan perubahan dalam suatu produk perusahaan termasuk dalam hal ini kebijaksanaan peningkatan kualitas produksi, maka akibatnya perusahaan akan mengalami dan menghadapi tantangan atau persaingan yang semakin tajam utamanya dalam hal pencapaian tujuan perusahaan.,maka hal ini mungkin disebabkan oleh adanya keterbatasan tenaga manusia didalam proses produksi, keadaan/kerusakan peralatan yang digunakan ataumungkin disebabkan factor-faktor lain. Menjamin agar kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan standar,maka perlu ada bahagian tersendiri yaitu bahagian pengawasanmuu, maka besar kemungkinan hasil akhir tidak sesuai dengan sasaran semula (standar).

Berikut ini di dalam pengendalian kualitas mempunyai 3 (tiga) tahap pelaksanaan dalam proses produksi barang dan jasa yaitu :

1. Pengendalian bahan mentah
2. Pengendalian selama proses produksi
3. Pengendalian hasil produksi akhir

Berdasarkan ketiga tahap pengendalian ini juga digambarkan menjadi 4 (empat) dari pengendalian kualitas yaitu :

1. Kebijakan dalam determinasi level kualitas untuk memasarkan produk.

2. Dengan menggunakan teknologi berproduksi sehingga level kualitas menjadi prioritas utama pada target pemasaran.
3. Produksi masih memerlukan pengawasan tentang penggunaan bahan baku harus secara produktif.
4. Penggunaan beberapa instalasi yang dapat meningkatkan produk secara final Kualitas harus secara efisien dan efektif.

Adanya pengendalian kualitas pada PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cab. Makassar ini berdampak pada naiknya biaya produksi, akan tetapi berdampak pula pada volume penjualan yang pada akhirnya berdampak pada semakin naiknya tingkat laba perusahaan.

Biaya produksi merupakan kumpulan dari biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh dan mengolah bahan baku sampai menjadi barang jadi berupa mie instan. Biaya-biaya tersebut terdiri dari :

1. Biaya bahan baku
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung
3. Biaya Overhead

Biaya produksi mie instan PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cab Makassar yang penulis peroleh berdasarkan data yang ada akan kami sajikan seperti pada tabel berikut ini :

Tabel 5.2

Biaya produksi Nie Instan PT Indofood Sukses Makmur Tahun 2016

Unsur biaya	Jumlah
1. Biaya bahan baku	Rp 182.400.000
2. Biaya tenaga kerja langsung	Rp 77.000.000
3. Biaya overhead pabrik :	
-Biaya listrik	Rp 152.000.000
-Biaya air PAM	Rp 85.000.000
-Biaya telpon	Rp 135.000.000
-Penyusutan peralatan	Rp 186.000.000
	Rp 558.600.000
Jumlah	Rp 741.077.000

Sumber : PT.Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Cabang Makassar

Pengendalian kualitas yang dilakukan oleh PT Indofood Sukse Makmur, Tbk Cab. Makassar yang berdampak pada biaya produksi meliputi beberapa jenis biaya yaitu :

1. Biaya pelatihan (*training cost*), *Proses capability studies* (penelitian kapabilitas proses), *Vendor survey*, *Quality planning and design*.
2. Biaya pencegahan (*Preventive cost*).
3. Biaya penilaian (*appraisal cost*) meliputi segala jenis pengujian (*testing*) dan *inspeksi*, pembelian peralatan pengujian dan *inspeksi*, Peninjauan kualitas dan audit (*quality audit and review*), Biaya laboratorium.
4. Biaya kegagalan (*failure cost*) eksternal.
5. Biaya purna jual / jaminan (*warranty*).
6. Biaya pengembalian produk (*return and recall*).
7. Biaya pencegahan keluhan pelanggan.
8. Biaya ganti rugi.

Biaya-biaya yang timbul akibat buruknya kualitas bukan hanya biaya-biaya seperti yang disebutkan diatas tetapi terdapat juga kerugian-kerugian ataupun biaya-biaya tersembunyi lainnya (hidden cost) seperti kerugian akibat kehilangan proyek/bisnis. Biaya manajemen, kehilangan kepercayaan pelanggan, biaya kehilangan asset dan lain sebagainya.

Biaya kualitas tersebut muncul karena adanya aktivitas kualitas yang rendah yang pada akhirnya mengakibatkan rendahnya kualitas produk yang dihasilkan oleh perusahaan.

Biaya kualitas terdiri dari 4 jenis biaya yaitu :

1. *Prevention cost* atau biaya pencegahan adalah biaya yang terjadi dalam upaya mencegah adanya produk dengan kualitas tidak baik.
2. *Appraisal cost* atau biaya pengukuran adalah biaya yang terjadi untuk menentukan suatu produk memenuhi karakteristik yang ditetapkan atau sesuai dengan permintaan konsumen.
3. *Internal failure cost* atau biaya kegagalan internal adalah biaya atau kerugian yang terjadi karena produk tidak memenuhi spesifikasi yang telah ditetapkan dan produk belum sampai konsumen.
4. *External Failure Cost* atau biaya kegagalan eksternal adalah biaya atau kerugian yang terjadi Karen aproduk tidak memenuhi spesifikasi yang telah ditetapkan dan produk sudah sampai konsumen.

D. Pembahasan Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil analisa dari data yang penulis kumpulkan dan paparkan seperti diatas, maka dapat dikatakan bahwa PT Indofood Sukses Makmur, Tbk

Cab. Makassar telah melakukan pengendalian kualitas untuk produk mie instan. Pengendalian kualitas ini dimulai dari proses produksi sampai pada pengemasan dan penyimpanan barang jadi di gudang. Pada proses produksi meliputi persiapan bahan baku, pencampuran adonan, pengadukan, pelempengan, percetakan, pengukusan, pemotongan, penggorengan sampai pada pendinginan dan pengemasan. Bahan baku utama dalam mie instan adalah tepung terigu dari sari pati gandum dan tepung tapioka. Selain bahan baku tentu unsur lainnya dari produksi mie instan adalah pemakaian tenaga kerja dan lainya yang disebut denangan overhead pabrik.

Pada perusahaan makanan yang berkualitas haruslah menggunakan bahan baku yang baik dan sesuai dengan standart perdagangan. Proses produksi merupakan urutan proses di mulai persiapan bahan baku untuk diolah sampai menjadi produk akhir yang siap dipasarkan dengan kuantitas dan kualitas yang telah ditentukan. Proses-proses tersebut dilalui melalui delapan tahapan yaitu pencampuran (miixing), pengepresan (pressing), pembelahan (slitting), pembentukan untaian (waving), pengukusan (steaming), penggorengan (frying) dan pengemasan (packing).

Pelaksanaan pengendalian kualitas pada PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cab. Makassar telah mengacu *Standard Operation Procedure* (SOP) yang telah disusun secara sistematis dan terutama dilakukan oleh Departemen *Quality Control* (QC). SOP tersebut meliputi SOP *Incoming Quality Control* (IQC), SOP *Process Quality Control* (PQC) dan SOP *Outgoing Quality Control* (OQC).

Secara keseluruhan pelaksanaan pengendalian kualitas pada PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cab. Makassar mengacu pada ISO 2000.

Kebutuhan bahan baku pada PT Indofood Sukses Makmur, STbk Cab. Makassar pada tahun 2016 sebanyak 1.651.104 unit. Satu unit bahan baku terdiri dari komposisi tepung terigu dan tepung tapioka. Dari hasil pengamatan dan analisa diperoleh hasil bahwa pemakaian bahan baku tersebut perhari sebanyak 900 unit, dan untuk satu minggu sebanyak 5400 unit, dan untuk pemakaian satu bulan sebanyak 140.400 unit. Aktivitas pengendalian kualitas yang dilakukan oleh PT Indofood Sukses Makmur, STbk Cab. Makassar tentu mengeluarkan sejumlah biaya yang disebut dengan *Quality Cost*. Biaya kualitas ini meliputi biaya produk dan jasa yang berkualitas tinggi yang pada akhirnya menguntungkan perusahaan. Keuntungan perusahaan dapat dilihat dari dua sisi yaitu :

1. *Finansial quality*, sisi *financial quality* ini dapat meningkatkan pendapatan finansial dengan cara memberikan produk jasa dan proses yang lebih baik daripada pesaingnya.
2. *Sustainability*, sisi keberkelanjutan ini adalah untuk usaha meningkatkan kualitas secara berkesinambungan atau menciptakan budaya yang membuat perusahaan mampu bertahan dalam situasi tersulit sekalipun dan tetap berada di puncak persaingan.

Pengendalian kualitas mempunyai 3 (tiga) tahap pelaksanaan dalam proses produksi barang dan jasa yaitu :

1. Pengendalian bahan mentah

2. Pengendalian selama proses produksi
3. Pengendalian hasil produksi akhir

Berdasarkan ketiga tahap pengendalian ini juga digambarkan menjadi 4 (empat) dari pengendalian kualitas yaitu :

1. Kebijakan dalam determinasi level kualitas untuk memasarkan produk.
2. Dengan menggunakan teknologi berproduksi sehingga level kualitas menjadi prioritas utama pada target pemasaran.
3. Produksi masih memerlukan pengawasan tentang penggunaan bahan baku harus secara produktif.
4. Penggunaan beberapa instalasi yang dapat meningkatkan produk secara final. Kualitas harus secara efisien dan efektif.

Berdasarkan keempat tingkatan ini dapat dijelaskan hubungan kerjasama secara bersama-sama, dapat dilihat dari keempat hasil tersebut di atas dengan beberapa hubungannya. Sesuai dengan penjelasan di atas menunjukkan empat tahap dalam pengendalian mutu melalui perencanaan produksi dan distribusi. Pengendalian mutu secara keseluruhan dalam perusahaan, tahap pertama menunjukkan pimpinan perusahaan yang seharusnya mengadakan kebijakan mutu terlebih dahulu dalam hubungannya dengan tinjauan pasar, biaya investasi yang potensial serta faktor-faktor lain. Tahap kedua diadakan penentuan mutu yang akan diproduksi ditentukan designer. Di sini tentu dipertimbangkan mengenai bahan baku. Cara memproses dan jasa-jasa yang diproduksi. Pada tahap ke tiga barulah diadakan pengendalian mutu dalam proses produksi yaitu ada tiga sebagai berikut :

1. Pemeriksaan pengendalian mutu dan bahan baku
2. Pemeriksaan dan pengendalian mutu bahan baku.
3. Pemeriksaan dalam pengujian produk yang dihasilkan.

Pemeriksaan dikaitkan dengan produksi berarti harus menggunakan tenaga kerjalangsung yang pernah mengadakan pelatihan atau minimal mempunyai pengalaman kerja pada perusahaan lain. Akhirnya dapat dikatakan bahwa pada dasarnya ada 3 (tiga) tahap pelaksanaan proses *quality control* yaitu :

1. Sebelum produksi dimulai
2. Sebelum proses dimulai
3. Sesudah produksi dilaksanakan.

Sedangkan metode yang digunakan oleh PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Cab. Makassar dalam pelaksanaan pengawasan *quality Control* dalam menjamin mutu produk yaitu :

1. Skill yaitu mengetahui bahan baku yang baik, dapat dilihat dengan suatu keahlian melalui pengamatan langsung.
2. Mempergunakan alat diukur dengan membandingkan produksi yang lain dengan kapasitas yang sama dan bahan baku.
3. Menggunakan metode penetapan harga pokok produksi (HPP) yang lazim disebut perhitungan seluruh biaya.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengendalian kualitas bahan baku yang ditrapkan oleh PT. Indofood Sukses Makmur Tbk, Cab Makassar dapat dilihat bahwa ternyata kualitas produk berada pada batas kendali. Hal ini dapat dilihat pada pengendalian proses produksi yang menunjukkan bahwa pengendalian kualitas tiap-tiap tahapan dilakukan dengan sesuai SOP (Standar operasi prosedur). Hal ini merupakan indikasi bahwa proses produksi berada dalam keadaan baik dan terkendali dalam pengendalian kualitas.

Pelaksanaan pengawasan mutu mengacu *Standard Operation Procedure* (SOP) yang telah disusun secara sistematis dan terutama dilakukan oleh departemen terkait menggunakan sejumlah biaya yang mempengaruhi besar kecilnya biaya produksi, akan tetapi pengeluaran tersebut dapat meningkatkan volume penjualan yang pada akhirnya meningkatkan laba perusahaan.

B. Saran

Pada bagian akhir dari penulisan skripsi ini, kami menyertakan saran untuk perbaikan berdasarkan hasil penelitian kami yaitu bahwa perusahaan perlu melakukan *update* atas metode yang digunakan dalam mendeteksi kerusakan produk sehingga pengendalian kualitas dapat lebih optimal dengan biaya seefisien mungkin, karena dengan perbaikan metode tentu dapat pula mengetahui jenis kerusakan dan faktor yang menyebabkan kerusakan itu terjadi

sehingga perusahaan dapat melakukan tindakan pencegahan untuk mengurangi produk rusak untuk produksi berikutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Ahyari ,2012, *Manajemen Produksi Perencanaan sistem Produksi*, Penerbit BPFE, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Arman Hakin Nasution,2010, *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*, Penerbit Guna Widya, Institut Teknologi Sepuluh Nopember
- Assauri,Sofyan, 2011,*Manajemen Produksi*, Edisi ketiga Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia Jakarta.
- Aqualiano, 2010, *Operations Management For Competitive Advantage, Ninth edition*, Mc. Graw Hill.
- Eddy Herjanto,2011, *Manajemen Persediaan dan Operasi*, Jakarta PT. Gramedia Widiasarana.
- Harding, H.A. 2012, *Manajemen Produksi*. Fekom UGM, Yogyakarta
- Hendra Kusuma, 2010, *Manajemen Produksi, Perencanaan dan Pengendalian Produksi*, Penerbit Andi Yogyakarta.
- Henry Simamora, 2000 *Manajemen Pemasaran Internasional Jilid II*, Penerbit Salemba Empat.
- Kasmir, Jakfar 20012 *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*, Penerbit Prenadamedia Group Jakarta.
- Krewjeski,2011, *Manajemen Pemasaran Analisis Perencanaan, Implementasi Dan Pengendalian*
- Manulang, M. 2012, *Dasar-Dasar Manajemen*, Edisi Pertama, Ghalai , Jakarta.
- Mulyadi,2009, *Akuntansi Biaya, Penentuan Harga Pokok Penjualan dan Pengendalian Biaya* Yogyakarta.
- Sofjan Assauri, 2011, *Manajemen Pemasaran, Dasar Konsep & Pemasaran Strategi*, Penerbit PT. Raja Grafindo Persada Jakarta.
- Sukanto Reksodiprodjo & Indriyo Gitosudarmo, 2011, *Manajemen Produksi*, Penerbit BPFE, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Sri Joko, 2012, *Manajemen Produksi dan Operasi*, Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang.

T. Hani Handoko, 2011, *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*, Penerbit Yogyakarta Fakultas Ekonomi UGM. Sukanto Reksahadiprodjo & Indriyo Gitosudarmo, 2009, *Manajemen Produksi*, Penerbit BPFE, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

Taylor, 2012 *Operation Manajement Strategi And Analysis Fifth Aedition* Addison Wesley.

Lampiran

PT.Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Cab. Makassar

Laporan Harga Pokok Produksi

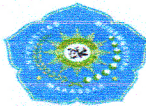
Per 31 Desember 2016

No	Keterangan	
	PEMBELIAN DAN BIAYA	
	1. BAHAN BAKU	
	Persediaan Awal	Rp.182.400.000
	Pembelian Bahan Baku	Rp.912.000.000
	Return Pembelian	Rp. 340.000
	Total Bahan Baku	Rp.1.094.060.000
	Persediaan Akhir	Rp. 91.200.000
	Bahan Baku Terpakai	Rp.547.200.000
	2. BAHAN PEMBANTU	
	Persediaan Awal	Rp.112.500.000
	Pembelian Bahan Pembantu	Rp.562.5000.000
	Total Bahan Pembantu	Rp.675.000.000
	Persediaan Bahan Baku Akhir	Rp.91.200.000
	Bahan Baku Terpakai	Rp.547.200.000
	3. TENAGA KERJA	
	Gaji Karyawan	Rp.900.000.000
	Tunjangan	Rp.150.000.000
	Bonus	Rp.250.000.000

Total Biaya Tenaga Kerja	Rp.1.300.000.000
4. BIAYA PRODUKSI PABRIK	
Biaya Listrik	Rp.824.000.000
Biaya Air	Rp.120.000.000
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp.175.000.000
Biaya Pemeliharaan	Rp. 223.000.000
Total Biaya Produksi	Rp.1.342.000.000
JUMLAH BIAYA PRODUKSI (1+2+3+4)	Rp.4.411.000.000
5. BARANG DALAM PROSES	
Barang Dalam Proses Awal	Rp. 654.000.000
Jumlah Biaya Produksi	<u>Rp.4.411.000.000 +</u>
	Rp. 5.065.000.000
Barang Dalam Proses Akhir	<u>Rp. 775.000.000 _</u>
Barang Jadi Setelah Proses	Rp.4.290.000.000
6. BARANG JADI	
Persediaan Barang Jadi Awal	Rp.976.000.000
Barang Jadi Setelah Proses	<u>Rp.4.290.000.000 +</u>
Total Persediaan Barang Jadi	Rp.5.266.000.000
Persediaan Barang Jadi Akhir	<u>Rp.4.439.000.000 _</u>
HARGA POKOK PRODUKSI (HPP)	Rp.827.000.000

Sumber : PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Cabang Makassar

LAMPIRAN



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

SURAT KEPUTUSAN
DEKAN FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

No. 68 THN 1438 H/368/ 2016 M

Tentang

PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI MAHASISWA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS UNIV. MUHAMMADIYAH MAKASSAR

DEKAN FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS Universitas Muhammadiyah Makassar, setelah :

- Menimbang : 1. Untuk tertib administrasi dalam penulisan dan penyusunan skripsi mahasiswa dilingkungan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Unismuh Makassar dipandang perlu mengeluarkan surat keputusan untuk dosen pembimbing.
2. Untuk maksud diatas, maka perlu diatur dalam satu surat keputusan.
- Mengingat : 1. Qaidah Perguruan Tinggi Muhammadiyah Tahun 1999
2. Statuta Universitas Muhammadiyah Makassar 2001
3. Peraturan yang berlaku di lingkungan Univ. Muhammadiyah Makassar
- Memperhatikan : Usulan Kaprodi Akuntansi, pada tanggal 29 Desember 2016 M.

Dengan memohon inayah Allah Swt,

MEMUTUSKAN :

Menetapkan :

Pertama : Mengangkat dosen pembimbing skripsi mahasiswa :

Nama : Sri Ulan
Stambuk : 105730435613
Program Studi : Akuntansi
Pembimbing I : Dr. H. Mahmud Nuhung, MA
Pembimbing II : Abd Salam HB,SE,M.Si.Ak.CA

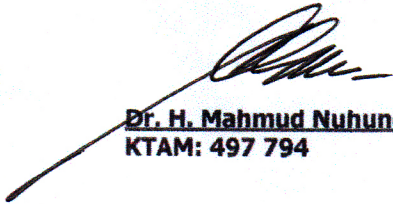
**Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Bahan Baku dan Tenaga Kerja
Langsung Terhadap Efisiensi Biaya Produksi Makmur Tbk
Cabang Makassar**

- Kedua : Seluruh pembiayaan menyangkut dosen pembimbing dan penguji dibebankan berdasarkan peraturan yang berlaku di lingkungan Unismuh Makassar.
- Ketiga : Surat keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkannya dan berakhir setelah yudisium mahasiswa yang bersangkutan.
- Keempat : Surat keputusan ini akan diperbaiki atau ditinjau kembali, apabila terdapat kesalahan atau kekeliruan.

Ditetapkan di : Makassar

Pada tanggal : 30 Desember 2016

DEKAN,


Dr. H. Mahmud Nuhung, MA
KTAM: 497 794

Tembusan :

1. Rektor Unismuh Makassar
2. Kaprodi di lingkungan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis
3. Masing-masing Mahasiswa



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Nomor : 256/05/C.4-II/IX/38/2017

Makassar, 10 Muharram 1439 H

Lamp. : -

30 September 2017M

H a l : **Permohonan Izin Penelitian**

Kepada Yth.

PIMPINAN PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk

di-

Makassar

Dengan hormat,

Dalam rangka proses penelitian dan penulisan skripsi mahasiswa di bawah ini :

N a m a : SRI ULAN

Stambuk : 105730435613

Jurusan : Akuntansi

Judul Penelitian : *Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Terhadap Harga Pokok Pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Cabang Makassar*

Dimohon kiranya mahasiswa tersebut dapat diberikan izin untuk melakukan penelitian sesuai tempat mahasiswa tersebut melakukan penelitian.

Demikian permohonan kami, atas perhatian dan bantuannya diucapkan terima kasih.

Dekān ,

Ismail Rasulong, SE., MM

NBM. 903 078,-

Tembusan :

1. Rektor Unismuh Makassar
2. Ketua Jurusan
3. Mahasiswa Ybs.
4. Arsip

Surat Keterangan Penelitian

Yang tercantum di bawah ini menerangkan bahwa :

Nama : Sri ulan
NIM : 1057 3043 5613
Program Studi : Akuntansi
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Konsentrasi : Akuntansi
Mahasiswa : Universitas Muhammadiyah Makassar


Telah melakukan Penelitian di Perusahaan PT.Indofood Cbp Sukses Makmur Cabang Makassar selama 3 bulan dari Tgl 06 Oktober s/d 06 Desember 2017 pada Departemen PPIC (*Production Planning And Inventori Control*) dan Departemen QC (*Quality Control*) dengan judul penelitian

"Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Terhadap Harga Pokok Pada PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk Cabang Makassar "

Demikianlah surat keterangan ini kami berikan untuk dapat diketahui dengan sebenar - benarnya.

Makassar, 7 Januari 2018

Mengetahui
Pembimbing Penelitian


(Musjaya Mustafa, SE)
Section Spv Quality Control