

SKRIPSI

**EFEKTIVITAS PENGAWASAN MUTU PROSES PENGEMASAN
MINUMAN PADA PT. DHARANA INTI BOGA (GARUDAFOOD)
DI KABUPATEN GOWA**

**NUR ALAM
105720456913**



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
MAKASSAR
2017**

**EFEKTIVITAS PENGAWASAN MUTU PROSES PENGEMASAN
MINUMAN PADA PT. DHARANA INTI BOGA (GARUDAFOOD)
DI KABUPATEN GOWA**

**NUR ALAM
105720456913**

**Untuk Memenuhi Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana
Ekonomi pada Jurusan Manajemen**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
MAKASSAR
2017**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : EFEKTIVITAS PENGAWASAN MUTU PROSES
PENGEMASAN MINUMAN PADA PT. DHARANA
INTI BOGA (GARUDAFOOD) DI KABUPATEN
GOWA

Nama Mahasiswa : NUR ALAM

No. Stambuk : 105720456913

Fakultas : EKONOMI DAN BISNIS

Jurusan : MANAJEMEN

Perguruan Tinggi : UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

Menyatakan bahwa skripsi ini telah diteliti, diperiksa dan diujikan di depan
panitia penguji skripsi strata satu (S1) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas
Muhammadiyah Makassar pada hari Jum'at, 13 Oktober 2017.

Menyetujui :

Pembimbing I



Drs. Asdi, MM
NIDN : 00262126103

Pembimbing II



Syafaruddin, SE., MM
NBM/108652

Menyetujui :

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis



Ismail Rasulong, SE., MM
NBM : 903078

Ketua Jurusan Manajemen

Moh. Aris Pasigai, SE., MM
NBM : 1093485

PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Skripsi ini telah di sahkan oleh Panitia ujian skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar dengan Surat Keputusan Universitas Muhammadiyah Makassar dengan No. 0012/SK-Y/61201/091004//2017 Tahun 1439 H/2017 M yang di pertahankan di depan Tim Penguji pada hari Jumat, 13 Oktober 2017 M/23 Muharram 1439 H sebagai persyaratan guna memperoleh gelar sarjana ekonomi pada Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Makassar, 13 Oktober 2017

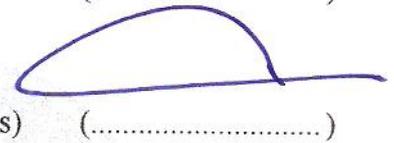
Panitia Ujian :

Pengawasan Umum : Dr. H. Abd. Rahman Rahim, SE, MM
(Rektor Unismuh Makassar)



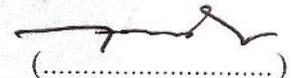
Ketua : Ismail Rasulong, SE, MM.

(Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis)

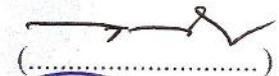


Sekretaris : Drs. H. Sultan Sarda, MM

(WD I Fakultas Ekonomi dan Bisnis)



Penguji : 1. Drs. H. Sultan Sarda, MM.



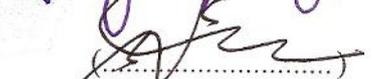
2. Ismail Rasulong, SE, MM.



3. Moh. Aris Pasigai, SE, MM.



4. Muh. Nur R, SE, MM.



MOTTO

Mulailah pekerjaan dengan penuh keyakinan

Menjalankan dengan penuh keikhlasan

Dan Menyelesaikan dengan penuh kebahagiaan

PERSEMBAHAN

Skripsi ini kupersembahkan kepada kedua orangtuaku tercinta yang rela melakukan segalanya untuk melihat putranya mencapai cita-cita.

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum Wr.Wb

Puji syukur penulis panjatkan atas izin dan petunjuk Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan kesempatan serta kekuatan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Efektivitas Pengawasan Mutu Proses Pengemasan Minuman pada PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) di Kabupaten Gowa “**. Tak lupa pula penulis hanturkan salam dan shalawat kepada Nabi Muhammad SAW yang telah membawa perubahan bagi umat manusia yaitu dari alam gelap gulita menuju alam terang menderang yang penuh perubahan seperti saat ini. Skripsi yang penulis buat ini bertujuan untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Program Sarjana Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar di selesaikan sesuai dengan waktu yang direncanakan.

Sebagai manusia, makhluk Allah yang tak luput dari kesalahan dan kekhilafan, serta segala kekurangan termasuk dalam penyusunan karya ini yang masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, deretan dan rangkaian saran dan kritiknya sangat diharapkan demi kesempurnaan karya ini. Penulis menyadari bahwa selama proses penyusunan skripsi ini banyak mendapat

bantuan dari berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. H. Abd. Rahman Rahim, SE., MM selaku Rektor Universitas Muhammadiyah beserta seluruh staf Universitas Muhammadiyah Makassar.
2. Bapak Ismail Rasulong, SE., MM selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis beserta staf Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar
3. Bapak Moh. Aris Pasigai, SE., MM selaku Ketua Prodi dan segenap Bapak/Ibu Dosen Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Bapak Drs. Asdi, MM selaku pembimbing I dan bapak Syafaruddin, SE., MM selaku pembimbing II yang dengan senang hati meluangkan waktu dan pikirannya untuk membantu penulis dalam pemeriksaan skripsi ini.
5. Bapak Nurson Petta Pudji, S.Ag., M.PdI selaku Penasehat Akademik
6. Kepada Bapak Anton Tansil selaku Manager PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) yang bersedia untuk mengizinkan penulis melakukan penelitian.
7. Untuk teman-teman tersayang yang senantiasa membantu saya, dan semuanya yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu yang selalu memberikan semangat dan motivasi belajar dalam menyelesaikan pendidikan.

8. Untuk teman spesial saya yang juga telah banyak membantu dan mendukung saya serta memberikan motivasi dalam penyelesaian skripsi ini.
9. Untuk ayahanda tercinta Syamsualam, dan Ibu tercinta Sanneng, serta adikku tersayang Putri Aulia Juniarti yang telah banyak membantu baik secara moril maupun materil serta dukungan dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Makassar. Mei 2017

NUR ALAM

ABSTRAK

Nur Alam, (2017), Stambuk 105720456913. Efektivitas Pengawasan Mutu Proses Pengemasan Minuman pada PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) di Kabupaten Gowa, dibimbing oleh Bapak Asdi dan Syafaruddin.

Penelitian ini dilakukan untuk mendeskripsikan bagaimana efektivitas pengawasan mutu proses pengemasan minuman. Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian deskriptif kualitatif, yang dimaksudkan untuk mengumpulkan data dan informasi tentang gejala dan fakta pada tempat penelitian berdasarkan apa adanya pada saat penelitian dilakukan.

Penelitian dilakukan pada PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) di Kabupaten Gowa dengan menentukan informan yang terdiri dari 7 orang karyawan sebagai informan biasa dan 3 manajer sebagai informan kunci. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik dokumentasi, observasi, wawancara biasa, dan wawancara mendalam.

Hasil wawancara dengan karyawan dan manajer dalam penelitian ini menunjukkan bahwa Pengawasan mutu proses pengemasan minuman dalam kemasan gelas (*cup*) pada PT Dharana Inti Boga telah berjalan secara efektif yang dilakukan oleh *team quality control* dengan menggunakan teknik *deep control packing* yaitu pengawasan yang dilakukan secara lebih intens dan objektif mulai dari proses pengisian, penyegelan, Penurunan suhu produk, pengkardusan dan proses penyimpanan.

Kata Kunci : Efektivitas, Pengawasan Mutu dan Proses Pengemasan .

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
MOTTO	iii
PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	
DAFTAR LAMPIRAN	
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Manajemen Operasional.....	4
1. Pengertian Manajemen Operasional	4
2. Komponen-komponen Manajemen Operasional.....	5
B. Pengawasan Mutu	6
1. Pengertian Pengawasan.....	6
2. Tujuan Pengawasan.....	7

3. Metode Pengawasan.....	8
4. Pengertian Efektivitas	9
5. Ukuran Efektivitas	10
6. Pengertian Mutu	11
7. Pengertian Pengawasan Mutu Proses.....	13
8. Ruang Lingkup Pengawasan Mutu Proses.....	14
9. Tujuan dan Fungsi Pengawasan Mutu Proses	17
10. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengawasan Mutu Proses	18
C. Pengemasan.....	19
D. PenelitianTerdahulu	27
E. Kerangka Pikir	28
F. Hipotesis.....	29
III. METODE PENELITIAN	30
A. Tempatdan Waktu Penelitian	30
B. MetodeAnalisis Data.....	30
C. TeknikPengumpulan Data.....	30
D. Jenis dan Sumber Data	31
E. PopulasidanSampel	32
F. VariabeldanDevinisiOperasional	32
DAFTAR PUSTAKA	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	
LAMPIRAN.....	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Pikir.....	22
Gambar 2. Struktur Organisasi PT Dharana Inti Boga (Garudafood).....	28
Gambar 3. Diagram Alir Pengemasan Minuman.....	39

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Klasifikasi minuman yang yang diproduksi PT.Dharana Inti Boga (Garudafood)	29
Tabel 2. Data Produksi Januari – Desember 2016 PT Dharana Inti Boga (Garudafood)	30
Tabel 3. Karakteristik Informan Berdasarkan Posisi Pekerjaan.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Checklist Observasi	49
Lampiran 2	Pedoman Chek List Observasi.....	50
Lampiran 3	Instrumen Wawancara	51
Lampiran 4	Instrumen Penelitian Wawancara dengan Karyawan	51
Lampiran 5	Pedoman Wawancara dengan Karyawan	52
Lampiran 6	Transkrip Wawancara dengan Karyawan.....	53
Lampiran 7	Matriks Hasil Wawancara dengan Karyawan	61
Lampiran 8	Kisi-kisi Instrumen Penelitian Wawancara Mendalam	62
Lampiran 9	Pedoman Wawancara Mendalam	62
Lampiran 10	Deskripsi Wawancara Mendalam.....	64
Lampiran 11	Prosedur Administrasi Penelitian	74

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia industri yang semakin maju telah memunculkan persaingan yang semakin tajam pula. Sampai saat ini, banyak bermunculan aktivitas perekonomian diantaranya seperti proses pengelolaan barang mentah, barang setengah jadi, dan barang jadi yang melakukan transformasi dari kegiatan proses produksi secara tradisional (sederhana/tidak tercatat), namun sekarang lebih sistematis, *completable*, terstruktur dengan kemajuan teknologi yang dapat diaplikasikan dengan menggunakan segala macam perlengkapan bisnis demi menunjang manajemen bisnis yang lebih modern.

Dengan adanya persaingan yang begitu tajam, perusahaan dihadapkan pada situasi dimana konsumen memiliki pilihan produk yang sejenis tetapi beragam mutu/kualitas dari produk jadi perusahaan-perusahaan pesaing, sehingga keputusan memilih produk bagi konsumen merupakan salah satu indikator yang diperhitungkan untuk menciptakan produk yang dapat memikat hati calon konsumen, dan banyak calon konsumen yang memilih produk dilihat dari sisi mutu/ kualitas produk yang dihasilkan.

Perusahaan tidak boleh mengabaikan mutu/ kualitas produk karena dalam hal ini merupakan kunci pokok kepuasan konsumen. Perusahaan harus selalu mengembangkan produk yang berkualitas, inovatif dan kreatif dibandingkan dengan perusahaan lainnya. Untuk mencapai produk yang berkualitas perusahaan harus selalu melakukan pengawasan dan peningkatan terhadap kualitas produknya, sehingga akan diperoleh hasil akhir yang

optimal. *Quality control* atau pengawasan mutu/kualitas dilakukan karena dalam proses produksinya sangat bervariasi baik pada cara kerja manusia, cara kerja mesin, bahan baku maupun metode yang digunakan, hal itu akan berpengaruh pada hasil akhir produksi.

Dalam prosesnya perusahaan harus memikirkan solusinya untuk meminimalkan produk cacat yang ada pada saat proses produksi berlangsung, sehingga dengan melalui pengendalian kualitas diharapkan perusahaan dapat lebih menciptakan produk yang berkualitas bagi konsumen. Melalui pengawasan kualitas akan dapat menemukan apakah jumlah kerusakan dari hasil pengemasan yang terjadi masih berada pada toleransi standar/ batas kendali mutu atau tidak, kemudian dapat dicari faktor-faktor penyebab penyimpangan–penyimpangan yang terjadi serta cara untuk menanggulangnya sehingga diharapkan jumlah presentasi produk gagal yang menyimpang jauh dari standar atau spesifikasinya dapat berkurang.

Melihat dari uraian dan melihat karakteristik serta tingkat cacat produk yang dihasilkan maka peneliti perlu melakukan penelitian dengan judul **“Efektivitas Pengawasan Mutu Proses Pengemasan Minuman pada PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) di Kabupaten Gowa”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka pertanyaan penelitian dalam penelitian ini adalah, Bagaimanakah tingkat efektivitas pengawasan mutu Proses Pengemasan Minuman yang dilakukan pada PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) di Kabupaten Gowa?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan di atas, maka tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah Untuk mengetahui efektivitas pengawasan mutu Proses Pengemasan Minuman yang dilakukan pada PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) di Kabupaten Gowa ?

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah, rumusan masalah, dan tujuan penelitian, maka manfaat yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan informasi bagi manajemen perusahaan dalam perumusan pengambilan kebijakan pengawasan mutu proses Pengemasan Minuman pada PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) di Kabupaten Gowa.
2. Sebagai bahan informasi dan masukan untuk menambah pengetahuan bagi karyawan PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) tentang pengawasan mutu proses Pengemasan Minuman.
3. Sebagai bahan referensi atau pembanding bagi peneliti berikutnya yang relevan dengan penelitian ini.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Manajemen Operasional

1. Pengertian Manajemen Operasional

Manajemen secara sederhana dapat diartikan sebagai pengelolaan atau tatalaksana. Pengertian tentang manajemen produksi diungkapkan oleh Ahyari (2000:46) yang menyatakan bahwa, “Manajemen produksi adalah suatu proses manajemen yang diterapkan dalam kegiatan atau bidang produksi dalam sebuah perusahaan”. Adapun penerapan proses manajemen dalam bidang produksi ini tentunya disertai dengan tujuan tertentu agar proses produksi dalam suatu perusahaan dapat berjalan dengan baik. Assauri (1998:1), menyatakan:

“Peranan manajemen dalam pelaksanaan sistem produksi dan operasi adalah agar dapat tercapainya tujuan yang diharapkan perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa dalam jumlah yang ditetapkan dengan kualitas yang ditingkatkan dan dalam waktu yang direncanakan dengan biaya yang serendah mungkin”.

Sedangkan Handoko (2015:2-3) mendefinisikan pengertian manajemen produksi sebagai berikut:

“Manajemen produksi dan operasi merupakan usaha-usaha pengelolaan secara optimal penggunaan sumber daya yang biasa disebut dengan faktor-faktor produksi, sumber daya, mesin-mesin, peralatan, bahan mentah dan sebagainya dan proses transformasi bahan mentah dan tenaga kerja menjadi berbagai produk atau jasa”.

Berdasarkan pendapat di atas maka dapat disimpulkan bahwa manajemen operasi merupakan proses pengolahan secara optimal penggunaan sumber daya secara efektif dan efisien untuk menciptakan suatu barang dan jasa yang sesuai dengan tujuan.

2. Komponen-Komponen Manajemen Operasional

Menurut Melnyk (2002:6), manajemen operasional terintegrasi pada 3 komponen yang mendukung dalam proses organisasi, diantaranya :

a. *Customer* (Pelanggan)

Customer merupakan seseorang yang selalu mengkonsumsi kebutuhan pada sistem manajemen operasional. Customer merupakan orang yang memiliki peran khusus dimana selalu memberikan saran serta pendapat di awal dan di akhir sistem manajemen operasional paling tidak, perusahaan dengan jelas dapat diidentifikasi pada segmen pasar dan pada segmen customer itu sendiri. Keefektifitas serta keefisienan fungsi manajemen operasional tidak dapat terstruktur.

b. *Process* (Proses)

Sebuah proses dalam perusahaan merupakan hubungan dari semua aktifitas yang diperlukan untuk mengubah input menjadi output (hasil). Proses menggambarkan keseluruhan input, aktifitas perubahan, dan output pada keseluruhan sistem. Hal itu menandakan hal-hal yang dibutuhkan dalam sebuah kegiatan serta menspesifikasikan bahan apa yang dibutuhkan dan seberapa besar jumlahnya. Proses juga menggambarkan kegiatan yang diperlukan untuk mengubah input menjadi output. Pada akhirnya seluruh kegiatan pemeriksaan dilakukan untuk memastikan bahwa semua memenuhi standar kualitas, kuantitas, lead time, atau pembagian waktu. Proses manajemen operasional dapat melibatkan produksi pada sebuah produk atau jasa. Proses juga menghasilkan informasi.

c. *Capacity* (Kapasitas)

Saat proses menjelaskan bagaimana sistem manajemen operasional bekerja, kapasitas mendeterminasikan seberapa besar sistem produksi. Untuk kebanyakan orang, kapasitas mengartikan seberapa besar dari hasil yang diproduksi perusahaan, bahkan membatasi hasil per unit dalam satuan waktu.

B. Pengawasan Mutu

1. Pengertian Pengawasan

Pengawasan merupakan salah satu dari lima fungsi manajemen. Pengawasan (*controlling*) merupakan fungsi terakhir yang harus dilakukan dalam manajemen. Hal ini berarti bahwa dengan pengawasan akan dapat mengukur seberapa jauh hasil yang telah dicapai sesuai dengan apa yang telah direncanakan. Pengawasan berkaitan erat dengan fungsi manajemen lainnya, terutama dengan perencanaan.

Harahap(2001:14) mengemukakan pengertian pengawasan sebagai berikut:

“Pengawasan adalah keseluruhan sistem, teknik, cara yang mungkin dapat digunakan oleh seorang atasan untuk menjamin agar segala aktivitas yang dilakukan oleh dan dalam organisasi benar-benar menerapkan prinsip efisiensi dan mengarah pada upaya mencapai keseluruhan tujuan organisasi”

Sedangkan menurut Manngan (2004: 61) “Pengawasan adalah proses dimana pimpinan ingin mengetahui hasil pelaksanaan pekerjaan yang dilakukan bawahan sesuai dengan rencana, perm tab,tujuan.kebijakan yang

telah ditentukan”.Sementara itu menurut Terrydalam Hasibuan (2001 : 242)

“Pengawasan adalah proses penentuan apa yang harus dicapai, yaitu standar, apa yang harus dilakukan yaitu pelaksanaan, menilai pelaksanaan dan apabila perlu melakukan perbaikan - perbaikan, sehingga pelaksanaan sesuai dengan rencana yaitu selaras dan standar”.

Berdasarkan penjelasan para ahli diatas, maka dapat diambil kesimpulan bahwa pengawasan merupakan suatu tindakan pemantauan atau pemeriksaan kegiatan perusahaan untuk menjamin pencapaian tujuan sesuai dengan rencana yang ditetapkan sebelumnya. Pengawasan yang efektif membantu usaha dalam mengatur pekerjaan agar dapat terlaksana dengan baik.

2. Tujuan Pengawasan

Secara filosofis dikatakan bahwa pengawasan sangat penting karena manusia pada dasarnya mempunyai sifat salah atau khilaf, sehingga manusia dalam organisasi perlu diawasi, bukan untuk mencari kesalahannya kemudian menghukumnya tetapi untuk mendidik dan membimbingnya.

Menurut Husnaini (2001: 400), tujuan pengawasan adalah sebagaiberikut:

- a. Menghentikan atau memadakan kesalahan, penyimpangan,penyelewengan, pemborosan, dan hambatan.
- b. Mencegah terulang kembalinya kesalahan penyimpangan,pemborosan, dan hambatan.
- c. Meningkatkan kelancaran operasi perusahaan.
- d. Melakukan tindakan koreksi terhadap kesalahan yang dilakukan dalam pencapaian kerja yang baik.

Sedangkan menurut Marmgan (2004:61) tujuan pengawasan adalah sebagai berikut:

- 1) Mencegah dan memperbaiki kesalahan, penyimpangan, ketidaksesuaian dalam pelaksanaan tugas yang dilakukan.
- 2) Agar pelaksanaan yang dilaksanakan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan sebelumnya.

Tujuan perusahaan dapat tercapai, jika fungsi pengawasan dilakukan sebelum terjadinya penyimpangan-penyimpangan sehingga lebih bersifat mencegah (*prefentive control*).

Dibandingkan dengan tindakan-tindakan pengawasan sesudah terjadinya penyimpangan, maka tujuan pengawasan adalah menjaga hasil pelaksanaan kegiatan sesuai dengan rencana. Ketentuan-ketentuan infrastruktur yang telah ditetapkan benar-benar diimplementasikan. Sebab pengawasan yang baik akan tercipta tujuan perusahaan yang efektif dan efisien.

3. Metode Pengawasan

Menurut Siagian (2003:112) proses pengawasan pada dasarnya dilakukan dengan menggunakan 2 (dua) macam teknik yaitu:

1) Pengawasan Langsung

Yaitu pengawasan yang dilakukan sendiri oleh pimpinan. Dalam hal ini pimpinan langsung datang dan memeriksa kegiatan yang sedang dijalankan oleh bawahan. Pengawasan langsung dapat berbentuk:

- Inspeksi langsung
- On the Spot observation

- On the spot report

2) Pengawasan tidak langsung

Pengawasan dari jarak jauh. Pengawasan dilakukan melalui laporan yang disampaikan oleh para bawahan. baik itu tertulis maupun lisan.

4. Pengertian Efektivitas

Efektivitas memiliki arti berhasil atau tepat guna. Efektif merupakan kata dasar, sementara kata sifat dari efektif adalah efektivitas.

Mardiasmo (2009:132) mendefinisikan pengertian efektivitas sebagai berikut:

“Efektifitas pada dasarnya berhubungan dengan pencapaian tujuan atau target kebijakan (hasil guna). Efektifitas merupakan hubungan antara keluaran dengan tujuan atau sasaran yang harus dicapai. Kegiatan operasional dikatakan efektif apabila proses kegiatan mencapai tujuan dan sasaran akhir kebijakan (*spending wisely*)”.

Pandangan yang sama mengenai efektivitas juga diungkap oleh (Mahmudi, 2005:92).“Efektivitas merupakan hubungan antara output dengan tujuan, semakin besar kontribusi (sumbangan) output terhadap pencapaian tujuan, maka semakin efektif organisasi, program atau kegiatan”

Sehubungan dengan hal tersebut diatas efektivitas menggambarkan seluruh siklus input, proses dan output yang mengacu pada hasil guna daripada suatu organisasi, program atau kegiatan yang menyatakan sejauhmana tujuan (kualitas, kuantitas, dan waktu) telah dicapai. serta ukuranberhasil tidaknya suatu organisasi mencapai tujuannya dan mencapai

target-targetnya.

5. Ukuran Efektivitas

Tingkat efektivitas juga dapat diukur dengan membandingkan antara rencana yang telah ditentukan dengan hasil nyata yang telah diwujudkan. Namun, jika usaha atau nasii pekerjaan dan tindakanyang dilakukan tidak tepat sehingga menyebabkan tujuan tidak tercapai atau sasaran yang diharapkan, maka hal itu dikatakan tidak efektif.

Adapun kriteria atau ukuran mengenai pencapaian tujuan efektif atau tidak, sebagaimana dikemukakan oleh S.P. Siagian (1978:77), yaitu:

- a) Kejelasan tujuan yang hendak dicapai, hal ini dimaksudkan supaya karyawan dalam pelaksanaan tugas mencapai sasaran yang terarah dan tujuan organisasi dapat tercapai.
- b) Kejelasan strategi pencapaian tujuan, telah diketahui bahwa strategi adalah “pada jalan” yang diikuti dalam melakukan berbagai upaya dalam mencapai sasaran-sasaran yang ditentukan agar para implementer tidak tersesat dalam pencapaian tujuan organisasi.
- c) Proses analisis dan perumusan kebijakan yang mantap, berkaitan dengan tujuan yang hendak dicapai dan strategi yang telah ditetapkan artinya kebijakan harus mampu menjembatani tujuan-tujuan dengan usaha-usaha pelaksanaan kegiatan operasional.
- d) Perencanaan yang matang, pada hakekatnya berarti memutuskan sekarang apa yang dikerjakan oleh organisasi; dimasa depan.
- e) Penyusunan program yang tepat suatu rencana yang baik masih perlu dijabarkan dalam program-program pelaksanaan yang tepat sebab apabila tidak, para pelaksana akan kurang memiliki pedoman bertindak dan bekerja.
- f) Tersedianya sarana dan prasarana kerja, salah satu indikator efektivitas organisasi adalah kemampuan bekerja secara produktif. Dengan sarana dan prasarana yang tersedia dan mungkin disediakan oleh organisasi.
- g) Pelaksanaan yang efektif dan efisien, bagaimanapun baiknya suatu program apabila tidak dilaksanakan secara efektif dan efisien maka organisasi tersebut tidak akan mencapai sasarannya, karena dengan

pelaksanaan organisasi semakin didekatkan pada tujuannya.

- h) Sistem pengawasan dan pengendalian yang bersifat mendidik mengingat sifat manusia yang tidak sempurna maka efektivitas organisasi menuntun terdapatnya sistem pengawasan dan pengendalian.

Berdasarkan uraian diatas maka pencapaian efektivitas dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu : penetapan tujuan dan strategi, analisis dan perumusan kebijakan yang matang, pengawasan secara terkendali, pemanfaatan sarana dan prasarana secara optimal. Tingkat efektivitas suatu kegiatan operasi dapat dilihat dari perbandingan jumlah hasil produk yang sempurna dengan yang cacat.

6. Pengertian Mutu

Menurut Tampubolon (2004:82), “mutu adalah kemampuan suatu produk baik itu barang maupun jasa atau layanan untuk memenuhi keinginan pelanggannya sehingga setiap barang atau jasa selalu diacu untuk memenuhi mutu yang diminta pelanggan melalui pasar”. Jadi suatu barang bisa disebut bermutu apabila barang tersebut bisa memuaskan keinginan konsumen atau setidaknya sesuai dengan apa yang diharapkan konsumen.

Sedangkan menurut pendapat Assauri (2008:205) menyatakan bahwa :

“Kualitas sebagai faktor- faktor yang terdapat dalam suatu barang atau hasil yang menyebabkan barang atau hasil tersebut sesuai dengan tujuan untuk apa barang atau hasil itu dimaksudkan atau dibutuhkan. Adapun manfaat kualitas bagi sebuah perusahaan adalah sebagai reputasi perusahaan, pertanggungjawaban produk, dan aspek global”.

Senada dengan pendapat di atas, Handoko (2000:54), mengemukakan pendapatnya tentang mutu/kualitas sebagai berikut:

“Mutu merupakan faktor yang terdapat dalam suatu produk yang menyebabkan produk tersebut bemiiai sesuai dengan maksud untuk apa produk itu diproduksi. Kualitas ditentukan oleh sekumpulan kegunaan (bundle of utilities) atau fungsi-fungsinya termasuk di dalamnya daya tahan, ketidaktergantungan pada produk atau komponen lain, eksklusivitas, kenyamanan, wujud luar (warna, bentuk, pembungkusan, dan sebagainya) dan harga yang ditentukan oleh biaya produk”.

Jadi, kesimpulan yang dapat diperoleh adalah bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi mutu adalah fungsi, wujud luar dan harga yang ditentukan oleh biaya produk. Barang yang telah memenuhi fungsi-fungsinya sebagai barang itu sendiri dianggap telah mempunyai mutu yang bagus. Barang yang kemasannya bagus, warna, dan bentuknya bagus serta harganya mahal kebanyakan juga mempunyai mutu yang bagus karena untuk memperoleh mutu yang bagus diperlukan tambahan biaya pada proses produksinya.

7. Pengertian Pengawasan Mutu Proses

Pengawasan kualitas menentukan komponen-komponen mana yang rusak dan menjaga agar bahan-bahan untuk produksi mendatang jangan sampai rusak.

Menurut Gitosudarmo, (1984:231). “Pengawasan kualitas merupakan alat bagi management untuk memperbaiki kualitas produk bila di perlakukan, mempertahankan kualitas yang sudah tinggi dan mengurangi

jumlah bahan yang rusak”. Lebih lanjut Sitorus (1995:106) menyatakan, “Pengawasan kualitas merupakan fungsi staf yang menangani pencegahan ketidaksempurnaan atau kekurangan dalam produksi hingga produk dapat dibuat dengan tepat pada operasi pertama dan tidak harus dinyatakan tidak dapat dipakai”.

Untuk mencapai tujuan tersebut, perlu dilakukan inspeksi dan pengawasan atas material yang masuk untuk menjamin bahwa dapat memenuhi spesifikasi. Perusahaan harus mempunyai perencanaan dan metode pengawasan untuk menjamin metode-metode yang diterapkan nantinya dapat serasi digunakan dan mesin-mesin serta peralatan bekerja dengan memuaskan.

Berdasarkan penjelasan para ahli di atas, dapat disimpulkan bahwa pengawasan mutu proses adalah suatu usaha manajemen untuk melihat dan memperbaiki kualitas dengan efektif dan efisien dalam mencapai tujuan. Untuk mengurangi kerugian karena kerusakan-kerusakan selama kegiatan produksi berlangsung, pemeriksaan tidak terbatas pada pemeriksaan terakhir saja, sebab macam pemeriksaan ini negatif karena hanya menunjukan barang-barang mana saja yang tidak memenuhi syarat-syarat.

8. Ruang Lingkup Pengawasan Mutu Proses

Proses produksi merupakan salah satu kegiatan utama dalam suatu perusahaan. Dalam melaksanakan proses produksinya, perusahaan perlu melakukan pengawasan yang cukup cermat dan berkelanjutan agar hasil

dari proses (produk) perusahaan memiliki kualitas yang baik dan sesuai keinginan konsumen. Menurut Ahyari (2000:33), “Perusahaan perlu mengadakan pengawasan terhadap bahan baku yang digunakan, pengawasan terhadap proses produksi dan pengawasan terhadap produk akhir”. Adapun penjelasan tentang ketiga lingkup pengawasan produksi adalah sebagai berikut.

a. Pengawasan Bahan Baku yang Dibeli

Perusahaan yang memproduksi suatu produk, maka pengawasan bahan baku menjadi faktor yang sangat penting bagi perusahaan. Dengan demikian, perusahaan perlu mengadakan perencanaan dan pengawasan bahan baku yang dipergunakan untuk proses produksinya secara teliti agar kualitas produk dapat tercapai sebagaimana yang diharapkan. Hal-hal yang perlu dilaksanakan dalam pengawasan bahan baku adalah:

- 1) seleksi sumber bahan baku dan supplier-supplier perusahaan;
- 2) pemeriksaan dokumen pembelian;
- 3) pemeriksaan penerimaan bahan baku; dan
- 4) penjagaan gudang fasilitas penyimpanan.

Material atau bahan baku yang dibeli harus diperiksa pada waktu diterima dan sebelum disimpan atau dikirim untuk perakitan atau pengolahan. Para pegawai bagian penerimaan harus memeriksa semua barang yang masuk dan mencatat jika terdapat kerusakan nyata.

b. Pengawasan dalam Proses

Proses produksi merupakan salah satu kegiatan utama dalam perusahaan. Pelaksanaan proses produksi perusahaan memerlukan adanya pengawasan yang cukup agar produk akhir perusahaan memiliki kualitas yang baik. Adapun pelaksanaan pengawasan dalam proses produksi terbagi menjadi beberapa tahap sebagai berikut,

- 1) Jalannya proses produksi. Bekal utama untuk melihat jalannya proses produksi adalah pengetahuan tentang proses produksi itu sendiri. Oleh karena itu untuk melaksanakan pengawasan proses ini diperlukan pengetahuan yang cukup tentang proses produk berikut variasi dari proses tersebut.
- 2) Penentuan frekuensi pemeriksaan. Dalam hal ini, maka perlu pertimbangan- pertimbangan ekonomis. Pola kerja dari masing- masing mesin serta biaya di setiap pemeriksaan harus mempertimbangkan secara seksama.\
- 3) Pertimbangan berikutnya adalah siapa yang akan melaksanakan pemeriksaan. Dalam hal ini perlu diperhatikan dari setiap produksi, mesin, dan operator yang mengakibatkan keadaan atau raunculnya kesalahan.
- 4) Seandainya pemeriksaan tidak dilakukan untuk setiap output, timbul permasalahan berapa contoh atau sampel yang akan diperiksa. Untuk kepentingan ini, manajemen harus menentukan dengan pertimbangan- pertimbangan lain yang berhubungan

dengan masalah tersebut.

Pada hampir semua proses produksi, terdapat dua jenis pengawasan (inspeksi) yang banyak digunakan. Pertama, inspeksi non-formal dilakukan oleh para pekerja produksi sedangkan inspeksi formal dilakukan oleh para inspektur (pengawas berwenang) yang berkompeten dari bagian inspeksi. Sebagai bagian dari inspeksi informal, para pekerja melakukan inspeksi visual atas suku cadang tersebut. Selain itu, mereka mungkin melakukan sedikit pengukuran atau pengujian dan mereka akan mengolali atau menyingkirkan suku cadang yang berisi material yang rusak (jelek).

c. Pengawasan Produk Akhir

Pemeriksaan akhir dilakukan apabila semua tahap proses produksi sudah dilakukan. Pemeriksaan atas produk jadi harus dilakukan oleh para inspektur kompeten. Produk harus diperiksa dengan pengukuran, pengujian operasi, atau dengan sarana lain untuk menjamin bahwa sesuai dengan spesifikasi. Apabila pemeriksaan setiap proses yang diperiksa hasilnya cukup baik atau mungkin masih terjadi kesalahan dalam proses dan produk akhir, maka langkah utama adalah salah satu proses yang mengalami kesalahan itu segera diperbaiki atau produk cacat tersebut dibuang saja. Dengan adanya pemeriksaan produk akhir ini dapat meminimalisir adanya produk cacat dan masalah-masalah yang mungkin terjadi.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa

pengawasan proses produksi dilaksanakan melalui tiga tahap, yakni: tahap pengawasan bahan baku, tahap pengawasan dalam proses, dan tahap pengawasan produk akhir.

9. Tujuan dan Fungsi Pengawasan Mutu Proses

Alasan diperlukannya pengawasan mutu proses adalah untuk menekan atau mengurangi volume kesalahan dan perbaikan, menjaga atau menaikkan kualitas sesuai standar.

Menurut Assauri (2004 : 210). “ Maksud dari pengawasan mutu adalah agar spesifikasi produk yang ditetapkan sesuai standar yang dapat tercermin dalam produk akhir’. Secara terperinci dapat dikatakan bahwa tujuan dari pengawasan mutu adalah :

- 1) Agar barang hasil produksi dapat mencapai standar mutu yang telah ditetapkan.
- 2) Mengusahakan agar biaya inspeksi dapat menjadi sekecil mungkin
- 3) Mengusahakan agar biaya desam dari produk dan proses dengan menggunakan mutu produksi tertentu dapat menjadi sekecil mungkin
- 4) Mengusahakan agar biaya produksi dapat menjadi serendah mungkin

Berdasarkan uraian diatas. Maka dapat disimpulkan bahwa tujuan pengawasan mutu adalah untuk mendapatkan jaminan bahwa kualitas produk yang dihasilkan sesuai, agar standar mutu yang telah ditetapkan dngan mengeluarkan biaya yang ekonomis atau serendah mungkin.

10. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengawasan Mutu Proses

Menurut Assauri (2008 : 302) faktor-faktor yang mempengaruhi pengawasan mutu adalah :

- a. Kemampuan Proses
Batas-batas yang ingin dicapai harus sesuai dengan kemampuan proses yang ada,
- b. Spesifikasi yang berlaku
Spesifikasi dari hasil yang dicapai harus dapat diberlakukan bila ditinjau dari segi kemampuan proses dan keinginan atau kebutuhan konsumen yang diharapkan dari produk tersebut.
- c. Apkiran/Scrap yang dapat diterima
Tujuan untuk mengawasi suatu proses adalah untuk dapat mengurangi bahan-bahan yang di bawah standar, maupun bahan yang terbuang agar seminim mungkin.
- d. Ekonomisnya Kegiatan Produksi
Ekonomis atau efisiennya suatu kegiatan produksi tergantung pada seluruh proses yang ada di dalamnya suatu barang yang sama dapat dihasilkan dengan bermacam-macam proses dengan biaya produksi yang berbeda dan dengan jumlah barang yang terbuang/apkiran yang berbeda.

C. Pengemasan

Pengemasan (*packaging*) menurut Basu Swastha (1984:139) adalah kegiatan-kegiatan umum dalam perencanaan barang yang melibatkan penentuan desain dan pembuatan bungkus atau kemasan bagi suatu barang". Fandy Tjiptono menyatakan bahwa: "pengemasan, berkaitan dengan perancangan dan pembuatan wadah atau pembungkus untuk suatu produk" (1999:106).

Fandy Tjiptono (1999:106) menyatakan bahwa pemberian kemasan pada produk memiliki beberapa tujuan, yaitu:

1. Pelindung isi (*protection*), misalnya dari kerusakan, kehilangan, berkurangnya dan sebagainya.

2. Memberikan kemudahan dalam penggunaan (*operation*), misalnya supaya tidak tumpah, sebagai alat pemegang dan sebagainya.
3. Bermanfaat dalam pemakaian ulang (*reusable*), misalnya untuk diisi kembali atau untuk wadah lain.
4. Memberi daya tarik (*promotion*), yaitu aspek artistik, warna, bentuk maupun desainnya.
5. Identitas produk (*image*), misalnya berkesan kokoh, awet, lembut, dan mewah.
6. Distribusi (*shipping*), misalnya mudah disusun, dihitung dan ditangani.
7. Informasi (*labelling*), yaitu menyangkut isi, pemakaian dan kualitas.
8. Cermin inovasi produk, berkaitan dengan kemajuan teknologi dan daur ulang .

Pemberian kemasan suatu produk biasanya disertai strategi tertentu.

Basu Swastha (1984:141) menyatakan bahwa kemasan produk meliputi masalah-masalah sebagai berikut:

1. Perubahan Bungkus
Perubahan bungkus suatu produk umumnya untuk melakukan perubahan produk, yaitu adanya penurunan penjualan dan usaha untuk memperluas pasar. Kemasan baru juga diharapkan dapat memberikan sumbangan untuk promosi perusahaan.
2. Pembungkusan Produk Line
Perusahaan kadang mengadakan pembungkusan untuk beberapa jenis barang dalam kelompok yang sama yang disebut pembungkusan kelompok (*family packaging*). Strategi ini sama dengan strategi merek kelompok.
3. Pembungkusan yang dapat digunakan lagi
Strategi penggunaan bungkus kembali biasanya digunakan untuk mendorong pembelian ulang. Strategi ini banyak dipakai pada produk kebutuhan rumah tangga dan produk makanan.
4. Pembungkusan Ganda
Perusahaan yang menggunakan strategi ini memakai satu kemasan untuk membungkus beberapa satuan barang, seperti rokok, lilin, dan kok.

D. Penelitian Terdahulu

Berikut ini beberapa penelitian terdahulu yang sebelumnya membahas dan berkaitan dengan Efektivitas Pengawasan Mutu Proses Pembotolan sebagai berikut:

1. Aprilia Sugiarti (2015)

Judul **Implementasi Pengawasan Mutu Proses Produksi Tembakau NA-OOGTS Bahan Cerutu dalam Rangka Menjaga Mutu Pada UD. Hari Basoeki Jember.** Persamaan dalam penelitian ini adalah sama-sama mengkaji variable Pengawasan Mutu Proses Produksi. Perbedaannya, penelitian Aprilia Sugiarti (2015) menganalisis Implementasi Pengawasan Mutu Proses Produksi dengan analisis domain dan taksonomi, sedangkan penelitian ini menganalisis Proses Produksi dengan analisis Deskriptif Kualitatif.

2. Kiptiyah (2007)

Judul **Pengawasan Kualitas Proses Produksi Pada Perusahaan Roti Kisoge Jember.** Persamaan dalam penelitian ini adalah sama-sama mengkaji variable Pengawasan Mutu/Kualitas Proses Produksi yang menggunakan metode Kualitatif dengan pendekatan Deskriptif. Perbedaannya, penelitian Kiptiyah (2007) menganalisis Pengawasan Kualitas Proses Produksi dengan menggunakan teknik analisis data Domain dan Taksonomi, sedangkan penelitian ini menggunakan analisis Deskriptif Kualitatif.

3. RismaWulan Avrillian (2011)

Judul **Pengawasan Mutu Produk Pada Perusahaan Kacang Kulit Usaha Dagang Sumber Kacang Tulungagung**. Persamaan dalam penelitian ini adalah sama-sama mengkaji variable Pengawasan Mutu. Perbedaannya, penelitian Risma Wulan Avrillian (2011) menggunakan metode kualitatif dengan analisis domain dan taksonomi, sedangkan penelitian ini menggunakan metode analisis kualitatif dengan pendekatan deskriptif.

E. Kerangka Pikir

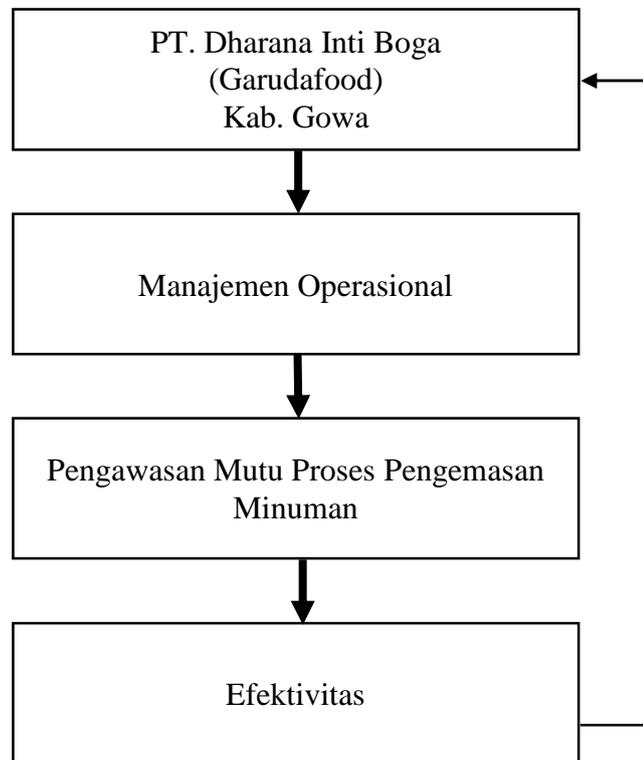
PT. Tirta Freshindo Jaya (Mayora Group) sebagai salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang produksi makanan dan minuman dalam kemasan, yang salah satu hasil produksinya adalah teh pucuk.

PT. Tirta Freshindo Jaya (Mayora Group) sebagai industri yang mengelola produk makanan dan minuman tidak lepas dari fungsi manajemen operasional yang berorientasi pada pengawasan proses produksi.

Pengawasan mutu merupakan suatu usaha manajemen untuk melihat dan memperbaiki kualitas dengan efektif dan efisien untuk meminimalisir kerugian karena kerusakan-kerusakan selama kegiatan produksi berlangsung.

Tingkat efektivitas pengawasan mutu proses pembotolan dapat diukur dari selisih rasio jumlah produk yang cacat dengan jumlah produk yang memenuhi standar. Apabila jumlah produk yang sempurna lebih banyak dibandingkan jumlah produk cacat, maka pengawasan mutu proses pembotolan berjalan secara efektif.

Dari beberapa uraian diatas, penulis menggambarkan kerangka pikir sebagai berikut:



Gambar. 1
Kerangka Pikir

F. Hipotesis

Hipotesis dalam penelitian ini adalah, Diduga pengawasan mutu proses pengemasan minuman pada PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) di Kabupaten Gowa berjalan secara efektif.

III. METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian

Untuk memperoleh data yang di butuhkan, maka penulis memilih objek penelitian pada Perusahaan PT. Dharana Inti Boga di Jl. Porosmalino Km. 21 Pakkatto Kec.Bontomarannu Kab. Gowa. Waktu penelitian dilaksanakan maksimal 2 bulan terhitung mulai Juni sampai Juli 2017.

B. Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif yaitu analisis yang digunakan untuk menggambarkan atau mendeskripsikan variabel yang diteliti dalam hal ini yaitu mengenai tingkat efektivitas pengawasan mutu proses pengemasan minuman yang dilakukan pada PT. Dharana Inti Boga di Kabupaten Gowa.

C. Teknik Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa teknik pengumpulan data. Teknik tersebut ialah pengambilan data penelitian dilakukan dengan mendatangi lokasi penelitian dan melakukan kegiatan pengumpulan data yang terdiri atas kegiatan berikut :

1. Pengamatan (*observasi*), yaitu pengumpulan data dengan mengamati pengawasan proses pembotolan teh pucuk. Pengamatan ini dilakukan untuk melengkapi data yang diperlukan dan sebagai bahan informasi atau data penelitian.

2. Wawancara mendalam (*interview*), yaitu mengumpulkan data dengan mengadakan tanya jawab dengan pihak-pihak yang terlibat dalam pengawasan proses Pengemasan Minuman untuk memberikan penjelasan mengenai masalah yang berkaitan dengan variabel penelitian.
3. Dokumentasi, yaitu melakukan penghimpunan atas data-data sekunder untuk mendapatkan data yang mendukung penelitian ini berupa jumlah karyawan.

D. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif yaitu data yang berupa kalimat verbal bukan berupa symbol atau angka. Sedangkan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dan dikumpulkan oleh peneliti dari pegawai pada bagian produksi di PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) dengan menggunakan metode wawancara mendalam dan observasi.

b. Data Sekunder

Data sekunder ialah data yang berupa informasi dan dokumen serta catatan-catatan penting lainnya dari pegawai perusahaan PT. Dharana Inti Boga.

E. Informan

Informan penelitian adalah orang yang dapat memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar belakang penelitian. Informan merupakan orang yang benar-benar mengetahui permasalahan yang akan diteliti. Dalam penelitian ini informan yang digunakan peneliti adalah sebanyak 10 orang.

Informan biasa sebanyak 7 orang dan informan kunci sebanyak 3 orang yang bertanggung jawab terhadap efektivitas proses pengawasan mutu proses pengemasan minuman pada PT Dharana Inti Boga (Garudafood) yang dimana dianggap representatif dan memahami permasalahan penelitian ini.

F. Variabel dan Definisi Operasional

1. Variabel Penelitian

Dalam penelitian ini variabel yang digunakan merupakan variabel tunggal yaitu : Efektivitas pengawasan mutu proses Pengemasan Minuman pada PT. Dharana Inti Boga di Kabupaten Gowa

2. Definisi Operasional

Definisi operasional variabel digunakan agar tidak menimbulkan penafsiran ganda yaitu dengan memberikan batasan terhadap variabel-variabel yang digunakan dalam penelitian ini.

Efektivitas pengawasan mutu proses pembotolan adalah tingkat keberhasilan pengawasan proses pengemasan minuman dalam menjaga kualitas produk.

BAB IV

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Sejarah Singkat

Garuda Food Group pada awalnya bernama PT. Tudung, didirikan di Kabupaten Pati Provinsi Jawa Tengah pada tahun 1958 yang bergerak dalam bidang bisnis tepung tapioka. Pada tahun 1979 PT. Tudung berubah nama menjadi PT. Tudung Putra Jaya (TPJ). Pendiri perusahaan adalah mendiang Darmo Putra, mantan pejuang yang memilih menekuni dunia usaha setelah bangsa Indonesia merdeka.

Garuda Food adalah perusahaan makanan dan minuman di bawah kelompok usaha Tudung (Tudung Group). Selain itu Garuda Food juga menaungi beberapa usaha lainnya yang bergerak di bidang yang sama sebagai produsen makanan dan minuman, salah satu anak perusahaannya yang dibangun di Makassar adalah PT Dharana Inti Boga yang didirikan pada bulan Juli tahun 2007 berlokasi di Jl. Poros Malino Km 21 Pakkatto Caddi Kab.Gowa.

PT. Dharana Inti Boga adalah perusahaan yang bergerak di industri produk olahan pangan dengan produksi minuman. Sampai saat ini PT Dharana Inti Boga hanya berfokus pada produksi minuman teh dan Minuman Jelly dalam kemasan cup dengan merek ; Mountea, Coco Drink dan Oky Jelly Drink yang merupakan produk dari Garudafood.

B. Visi Misi

1. Visi

“Menjadi salah satu perusahaan terbaik di industri makanan dan minuman di Indonesia dalam aspek profitabilitas, penjualan, dan kepuasan konsumen melalui karya yang kreatif dari seluruh karyawan yang kompeten “.

2. Misi

Untuk mencapai visi sebagai tujuan utama dari perusahaan, PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) mempunyai misi :

- a. Memuaskan konsumen dengan menyediakan produk- produk makanan dan minuman berkualitas
- b. Membentuk komunitas karyawan untuk tumbuh bersama dan mengembangkan kualitas kehidupan, lingkungan kerja, dan pekerjaan para karyawan.
- c. Menciptakan kemanfaatan jangka panjang yang berkesinambungan dalam hubungan antara perusahaan dengan seluruh mitra usaha.
- d. Meningkatkan nilai tambah bagi pemegang saham dengan menjalankan etika bisnis dan pengelolaan perusahaan yang baik.

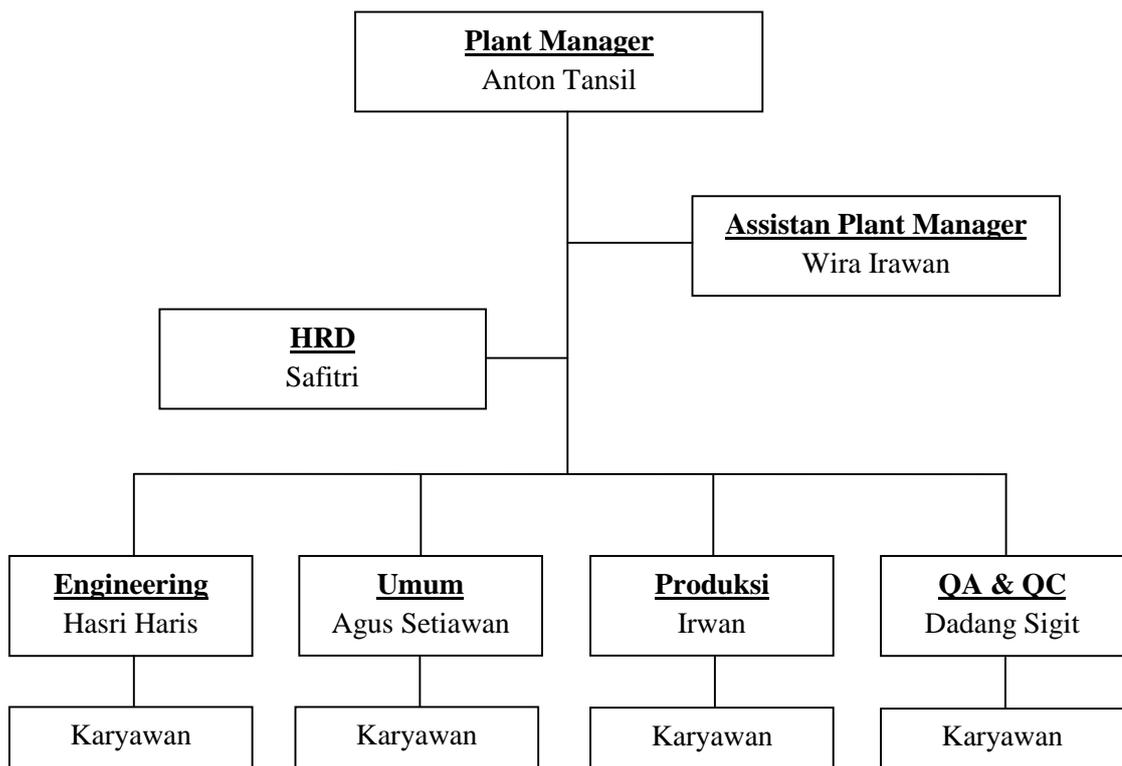
C. Struktur Organisasi

Salah satu persyaratan yang cukup penting bagi suatu perusahaan agar dapat berjalan dengan lancar sebagaimana yang diharapkan, yaitu apabila terdapat pembagian tugas, wewenang dan tanggung jawab yang dinyatakan dengan jelas, maka diharapkan dapat mendorong kerja sama yang baik untuk

meningkatkan produktifitas pekerja serta keinginan untuk melakukan sesuatu yang sempurna sehingga dapat memperlancar pekerjaan dalam perusahaan, sangatlah diperlukan suatu struktur organisasi yang baik sehingga dapat berimplikasi terhadap segala keputusan yang telah ditetapkan. Maka dari itu PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) telah menyusun struktur organisasi sebagai berikut :

Gambar 2.

Struktur Organisasi PT. Dharana Inti Boga (Garudafood)



PT. Dharan Inti Boga (Garudafood) dipimpin oleh seorang Plant Manager yang membawahi beberapa Departemen, yaitu Departemen

Engineering dan Umum, Produksi, serta *Quality Assurance and Quality Control* (QA and QC). Dalam menjalankan tugas sehari-harinya plant manager dibantu oleh seorang Assistant Plant Manager. PT Dharan Inti Boga (Garudafood) saat ini memiliki 153 orang karyawan.

Hari kerja di PT Dharan Inti Boga (Garudafood) dilakukan selama 5 (lima) hari kerja dalam seminggu (Senin-Jumat) dengan waktu kerja berikut:

- Hari Senin – Kamis : Pukul 07.00-16.30 (istirahat 30 menit)
- Hari Jumat : Pukul 07.00-17.00 (istirahat 60 menit)

D. Kegiatan Usaha

PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) menjalankan kegiatan usaha dalam bidang produksi minuman cup dengan berbagai jenis diantaranya :

Tabel 1.
Klasifikasi minuman yang diproduksi PT.Dharana Inti Boga (Garudafood)

Kategori Produk	Jenis Produk	Merk Dagang
<i>Beverage</i>	Jus dan Minuman Buah	Okky Jelly Drink Jambu Okky Jelly Drink Jeruk Okky Jelly Drink Apel Okky Jelly Drink Anggur Okky Jelly Drink Mangga Coco Drink
	Teh	Mountea

Sumber : Administrasi TL.Produksi PT. Dharana Inti boga

Produk-produk tersebut kemudian di distribusikan ke seluruh wilayah di Indonesia. Dalam kegiatan usahanya PT. Dharana Inti Boga (Garudafood)

menjadi salah satu industri minuman cup terbesar di Indonesia, dapat dilihat dari data produksinya satu tahun terakhir seperti pada tabel dibawah :

Tabel 2.
Data Produksi Januari – Desember 2016 PT.Dharana Inti Boga
(Garudafood)

No	Bulan	Jumlah Produksi		
		Okky Jelly Drink	Coco Drink	Mountea
1.	Januari	153.000 dos	129.000 dos	164.000 dos
2	Februari	155.200 dos	111.210 dos	138.000 dos
3	Maret	135.700 dos	124.000 dos	141.122 dos
4	April	147.000 dos	130.028 dos	153.008 dos
5	Mei	120.900 dos	129.200 dos	149.201 dos
6	Juni	140.009 dos	128.500 dos	149.400 dos
7	Juli	138.290 dos	128.760 dos	150.028 dos
8	Agustus	141.002 dos	130.000 dos	150.300 dos
9	September	152.200 dos	132.003 dos	170.002 dos
10	Oktober	150.002 dos	130.000 dos	168.200 dos
11	November	150.100 dos	130.100 dos	168.300 dos
12	Desember	155.000 dos	130.500 dos	163.600 dos
Jumlah		1.738.403 dos	1.533.301 dos	2.333.161 dos

Sumber : Administrasi TL Produksi PT. Dharana Inti Boga

Tabel diatas menunjukkan data produksi minuman cup PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) mulai Januari-Desember 2016 yaitu produksi minuman cup merk Okky Jelly Drink berjumlah 1.738.403 dos, dimana produksi terbanyak dilakukan pada bulan februari yang mencapai 155.200 dos dari jumlah produksi

rata-rata yakni 120.000 – 150.000 dos pada setiap bulannya. Kemudian produksi minuman merk Coco Drink berjumlah 1.533.301 dos, dimana produksi terbanyak dilakukan pada bulan Desember yang mencapai 130.500 dos dari jumlah produksi rata-rata yakni 100.000 – 130.000 dos pada setiap bulannya.

Sedangkan jumlah produksi merk Mountea berjumlah 2.333.161 dos pada tahun 2016, dimana produksi terbanyak dilakukan pada bulan November yang mencapai 168.300 dos dari jumlah produksi rata-rata yakni 140.000 – 160.000 dos pada setiap bulannya.

BAB V

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Pada bagian ini peneliti akan memaparkan fokus dari penelitian ini yaitu Efektivitas Pengawasan Mutu Proses Pengemasan Minuman pada PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) di Kabupaten Gowa, dimana dalam penelitian ini menggunakan metode pendekatan deskriptif kualitatif.

Pada penelitian deskriptif kualitatif, peneliti dituntut dapat memaparkan, menjelaskan, menggambarkan dan menggali data berdasarkan apa yang diucapkan, dirasakan, dan dilakukan oleh sumber data sebagaimana adanya yang terjadi di lapangan melalui wawancara dengan membagikan list pertanyaan.

1. Karakteristik Informan

Jumlah informan dalam penelitian ini sebanyak 10 orang, berikut data yang merupakan karakteristik sampel berdasarkan posisi pekerjaannya.

Tabel 3.

Karakteristik Informan Berdasarkan Posisi Pekerjaan

No	Nama	Posisi
1	Anton Tansil	Kepala Bag. Produksi
2	Irwan	Quality Control Produksi
3	Musdalifah	Admin Produksi
4	Sri Wahyuni R	Admin Produksi

5	Rahma	TL. Formula
6	Munawir	TL. Teknik
7	Adbul Gafur	Staff Warehouse
8	Sahiruddin	Operator Cooking
9	Nursani	Packing
10	Hasrullah Haris	Engineering

Sumber : Hasil olahan data 2017

Tabel diatas menunjukkan karakteristik informan berdasarkan posisi pekerjaannya pada PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) terkait pengawasan mutu proses pengemasan minuman yang menunjukkan 1 orang kepala bagian produksi, 1 orang karyawan pada bagian produksi, 2 orang pada bagian administrasi produksi, 1 orang di bagian TL. Formula, 1 orang bagian TL Teknik, 1 orang staff warehouse, 1 orang operator cooking, 1 orang bagian packing dan 1 orang bagian *engineering* dengan total keseluruhan informan sebanyak 10 orang dengan menetapkan 3 orang sebagai informan kunci yaitu manajer produksi, karyawan *quality control* dan administrasi produksi kemudian 7 orang informan biasa yaitu karyawan pada bagian produksi.

Dari data informan diatas dapat disimpulkan bahwa seluruh sampel dalam penelitian ini adalah karyawan PT. Dharana Inti Boga yang berjumlah 10 orang dimana 3 orang sebagai informan kunci yang termasuk manajer produksi, *quality control* dan administrasi produksi, sedangkan 7 orang sebagai informan biasa yang termasuk karyawan pabrik pada bagian produksi.

2. Deskripsi Hasil Wawancara

Data dari hasil penelitian ini didapatkan melalui wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan membagikan list pertanyaan kepada 10 orang sampel pada kurun waktu bulan Maret sampai April 2017. Dimana sampel yang melakukan wawancara adalah kepala bagian produksi dan karyawan pada bagian produksi. Berikut deskripsi hasil wawancara dengan karyawan :

1) Teknik pengawasan mutu

Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti terhadap Anton Tansil sebagai Kepala Bagian Produksi PT. Dharana Inti Boga (Garudafood).

“Pada proses pengemasan ini kami menerapkan metode Deep Control Packing yaitu pengawasan secara lebih intens dan objektif dalam menjaga kualitas minuman agar tidak mengalami perubahan warna dan rasa setelah dikemas dalam kemasan cup dengan menguji sampel serta membuat laporan berupa check setiap 1 jam untuk diperiksa warna, aroma dan rasanya dengan melibatkan Quality Control Team.”
(Wawancara pada hari Kamis tanggal 4 Mei 2015).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan menanyakan bagian-bagian apa saja yang diawasi pada saat proses pengemasan cup? kemudian beliau kembali menjawab :

“Kalau bagian yang diawasi tentunya mulai dari awal produksi sampai akhir ya, tapi kalau saat pengemasan yang kami awasi itu mulai dari :

1. *Proses filling yaitu proses pemasukan produk kedalam kemasan primer (cup) yang diikuti dengan proses penutupan dengan menggunakan lid atau penutup*

kemasan plastik. Proses ini dilakukan dengan menggunakan mesin filler cup, disini kami selalu menjaga kesetabilan suhu pada mesin yaitu sekitar 80 °C dan memastikan volume produk seimbang dengan standar 190 ml per cup.

2. *Proses sealing yaitu pemberian kode produksi dan kode expired pada kemasan produk secara otomatis dengan menggunakan mesin inkjet print.*
3. *Proses cooling yaitu proses penurunan suhu produk jadi yang sudah dikemas dengan menggunakan air dingin .*
4. *Proses packing yaitu memasukkan produk jadi kedalam karton, disini kami selalu memastikan jumlah produk dalam karton apakah sesuai volume karton atau tidak, penataanya rapih atau tidak coveringnya rapat atau tidak, sudah lengkap dengan sedotannya atau belum.” (Wawancara pada hari kamis tanggal 4 Mei 2015).*

2) Efektifitas pengawasan mutu proses pengemasan minuman pada PT.Dharana Inti Boga (Garudafood)

Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti terhadap responden Irwan sebagai karyawan bagian produksi pada PT. Dharana Inti Boga tentang Efektivitas Pengawasan Mutu Proses pengemasan minuman adalah sebagai berikut :

“Kalau berbicara tentang efektivitas pengawasan yang dilakukan tentu yang menjadi tolak ukurnya adalah kualitas produk yang dihasilkan. Oleh karena itu agar mencapai hasil yang optimal kami selalu melakukan evaluasi terkait hasil produksi kami dan tentunya dengan menampung seluruh saran darimana saja untuk lebih memantapkan kualitas produk kami sampai kepada tangan konsumen.” (Wawancara pada hari kamis tanggal 4 Mei 2015).

Kemudian peneliti lebih menggali informasi dengan menanyakan siapa saja yang bertugas mengawasi jalannya proses pengemasan ? kemudian beliau kembali menjawab :

“Pengawasan mutu dilakukan oleh beberapa orang ahli yang tergabung dalam tim quality control .” (Wawancara pada hari Kamis tanggal 4 Mei 2015).

Lebih lanjut peneliti kembali memastikan apakah pengawasan yang dilakukan sudah berjalan secara efektif ? Pak Irwan kembali menjawab :

“Pengawasan yang kami terapkan dilakukan secara terus menerus untuk memastikan dan menjaga proses pengemasan berjalan sesuai prosedur yang kami tetapkan. Semua karyawan sudah kami bekali pelatihan dan keterampilan berdasarkan tugas dan tanggung jawab masing-masing untuk membentuk tim ahli dan profesional. Berdasarkan standar operasional di perusahaan kami, pengawasan dilakukan setiap 1 jam selama proses pengemasan dengan membuat laporan check list terkait konsentrasi aroma, warna dan rasa dari produk setelah dikemas kedalam cup, dan menguji sampel produk setiap satu kali produksi dan mengumpulkan laporan karyawan yang bertugas pada saat pengemasan untuk mengumpulkan dan mengklasifikasikan masalah yang terjadi pada saat pengemasan berlangsung sebagai bahan evaluasi bagi tim quality control. ” (Wawancara pada hari Kamis tanggal 4 Mei 2015).

Kemudian lebih lanjut peneliti kembali menggali informasi dengan menanyakan bagaimana pengawasan mutu yang dilakukan pada saat proses pengemasan cup ? kemudian beliau kembali menjawab :

“Pada proses pengemasan ini setiap 1 jam akan diperiksa oleh Quality Control Team dengan menguji sampel serta membuat laporan berupa check list untuk diperiksa warna, aroma dan rasanya setelah minuman dikemas kedalam kemasan cup” (Wawancara pada hari Kamis tanggal 4 Mei 2015).

Lebih lanjut peneliti kembali menggali informasi tentang selanjutnya bagaimana pengawasan yang dilakukan setelah dilakukan pengemasan cup ? Pak Irwan kembali menjawab :

“Produk akhir yang telah dikemas dalam bentuk karton akan diperiksa kembali oleh Quality Control Team meliputi internal produk dan eksternal produk. Pengecekan eksternal dengan melihat warna kemasan apakah ada tidaknya yang missprint (desain cetakan yang luntur) dan misscolour (warna yang tidak tidak sesuai), ada tidaknya cacat pada karton, kode produksi dan keterangan waktu kadaluarsanya. Selain itu jumlah tumpukan tiap pallet harus sesuai ketentuan volume karton. Pemeriksaan internal karton meliputi ada tidaknya kode produksi, kelengkapan sedotan dalam kardus, expired date (tanggal kadaluarsa), missprint (cetakan karton yang cacat) dan hasil covering yang rapat. ” (Wawancara pada hari Kamis tanggal 4 Mei 2015).

Lebih lanjut peneliti kembali menggali informasi tentang bagaimana pengawasan yang dilakukan saat produk akan di distribusikan? Pak Irwan kembali menjawab :

Setelah melewati proses tadi maka Produk jadi atau finish goods kemudian disimpan digudang jadi dan diberikan status oleh quality control. Status release diberikan kepada produk yang sesuai standar dan telah siap untuk dipasarkan. Status hold diberikan untuk produk yang belum siap dipasarkan dan masih harus menunggu pemeriksaan lebih lanjut. Status reject diberikan kepada produk yang mengalami penyimpangan atau cacat seperti kemasan yang penyok, isinya kurang, komposisi sama tanggal kadaluarsanya belum ada dan penutup yang miring. (Wawancara pada hari Kamis tanggal 4 Mei 2015).

Lebih lanjut peneliti kembali menggali informasi tentang mengapa bisa ada produk yang cacat ? Pak Irwan kembali menjawab :

“ Setiap kita memproduksi tidak menutup kemungkinan pasti ada produk yang tidak memenuhi standar untuk dipasarkan walaupun jumlahnya sedikit. Ada beberapa kriteria yang termasuk produk cacat misalnya :

- 1) *Kemasannya penyok
itu disebabkan karena over heat (Kelebihan panas),*
- 2) *Bocor
Disebabkan karena benturan dan tekanan*
- 3) *Seal miring
Biasanya disebabkan cetakan pada mesin yang kurang pas*
- 4) *Volume kurang
Disebabkan pada mesin yang kadang lambat beberapa detik saat melakukan pengisian” (Wawancara pada hari kamis tanggal 4 Mei 2015).*

Selanjutnya peneliti kembali melakukan wawancara dengan informan lain yaitu Ibu Sriwahyuni R sebagai Administrasi Produksi dengan menanyakan tentang bagaimana kualitas produk yang dihasilkan setelah dilakukan pengawasan mutu proses pengemasan ? Ibu Sriwahyuni R menjawab :

“Setelah melewati serangkaian proses pengemasan, mulai dari pengisian sampai penyimpanan, dengan pengawasan secara intens maka produk yang dihasilkan tentunya memenuhi standar produksi dan siap untuk di distribusikan” (Wawancara pada hari kamis tanggal 4 Mei 2015).

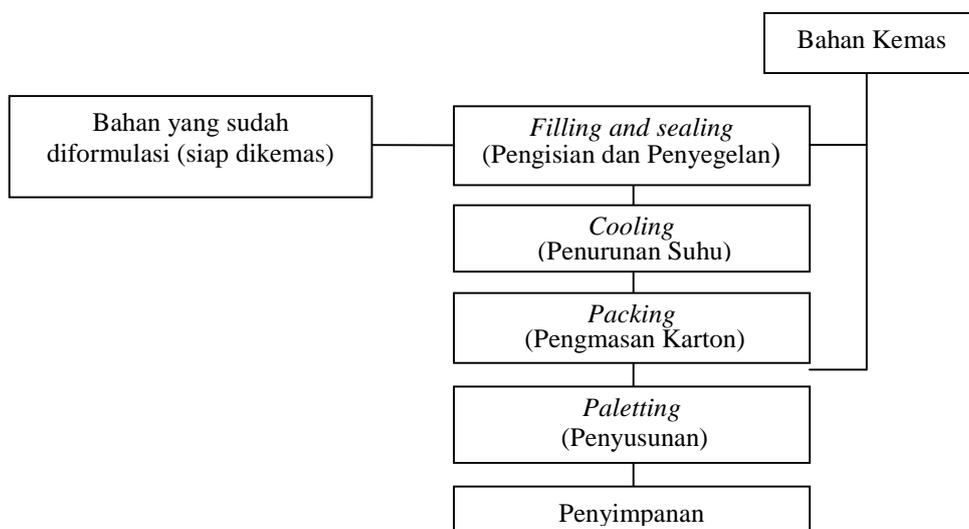
B. Pembahasan

Hasil penelitian diatas merupakan proses penelitian lapangan yang telah dilakukan peneliti dengan pemenuhan persyaratan prosedur penelitian. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan menjelaskan

tentang bagaimana efektivitas pengawasan mutu proses pengemasan minuman pada PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) di Kabupaten Gowa.

1. Pengawasan Mutu Proses Pengemasan

Dalam kegiatan produksinya, PT. Dharana Inti Boga (Garudafood) sebagai industri yang memproduksi minuman cup mountea, cocodrink dan okky jelly drink melakukan pengawasan mutu dengan menggunakan metode *Deep Control Packing* yaitu pengawasan secara lebih intens dan objektif dalam menjaga kualitas minuman agar tidak mengalami perubahan warna, rasa dan aroma setelah dikemas dalam kemasan cup dengan menguji sampel serta membuat laporan berupa *check list* setiap 1 jam untuk diperiksa warna, aroma dan rasanya dengan melibatkan *Quality Control Team* dan mengumpulkan laporan karyawan yang bertugas selama proses pengemasan sebanyak 8 kali sehari yang bertujuan untuk mengumpulkan informasi terkait masalah yang terjadi pada saat pengemasan berlangsung sebagai bahan evaluasi bagi tim *quality control* dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Diagram alir pengemasan minuman

Adapun bagian-bagian yang diawasi untuk menjaga kualitas produk selama proses pengemasan adalah :

a. Proses *Filling and Sealing* (Pengisian dan Penyegehan)

Proses *filling and sealing* adalah proses memasukkan produk ke dalam kemasan primer (cup) yang diikuti dengan proses penutupan dengan menggunakan *lid* (penutup plastik). Proses *filling and sealing* dilakukan dengan menggunakan mesin *filler cup*. Proses *filling* dilakukan dengan suhu produk sekitar 80 °C dengan volume per cup sebanyak 190 ml. PT Dharana Inti Boga (Garudafood) memiliki dua mesin filler dengan kapasitas masing-masing mesin mampu melakukan proses *filling and sealing* sebanyak 280 cup per menitnya.

Setelah produk keluar dari mesin *filling* selanjutnya dilakukan pemberian kode produksi dan kode *expired date* (*Tanggal Kadaluarsa*) pada kemasan produk secara otomatis dengan menggunakan mesin *inkjet print*.

b. Proses *Cooling* (Penurunan suhu produk kemasan cup)

Proses *cooling* adalah proses penurunan suhu produk jadi yang sudah dikemas dengan menggunakan air dingin. Proses tersebut dilakukan dengan cara mencelupkan produk jadi yang sudah dikemas ke dalam bak yang berisi air dingin. Tujuannya adalah untuk mencegah terjadinya degradasi komponen seperti nutrisi dan perisa dalam produk.

c. *Packing* (Pengkardusan)

Proses *packing* adalah proses pengemasan produk kedalam kemasan sekunder (karton). Pada proses *packing* dilakukan juga pemasukan sedotan kedalam karton. Karton yang telah diberi produk dan sedotan selanjutnya di isolasi dengan lakban menggunakan mesin *sealing box*.

d. *Paletting* (Penyusunan)

Proses *palleting* adalah proses penyusunan produk jadi yang sudah dikemas kedalam kemasan karton di atas palet. Hal tersebut dilakukan agar memudahkan saat proses penyimpanan dan pengangkutan saat akan dibawa ke gudang.

e. Penyimpanan

Setelah dilakuklukkan penyusunan produk jadi atau finish goods kemudian disimpan digudang dan diberikan status oleh QC. Status *release* diberikan kepada produk yang sesuai standar dan telah siap untuk dipasarkan sedangkan status *hold* diberikan untuk produk yang belum siap dipasarkan karena masih harus menunggu analisa dan satus *reject* diberikan kepada produk yang mengalami penyimpangan atau belum memenuhi standar untuk di distribusikan, produk tersebut seperti yang mengalami cacat pada kemasan, isinya kurang, keterangan komposisi dan tanggal kadaluarsanya belum ada.

2. Efektivitas Pengawasan Mutu Proses Pengemasan

PT. Dharana Inti Boga sebagai salah satu industri minuman terkemuka di Indonesia selalu berupaya menjaga dan meningkatkan kualitas produksinya sampai ketangan konsumen.

Salah satu upaya untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan adalah dengan melakukan pengawasan pada saat pengemasan dengan menggunakan cara yang lebih intens dan objektif yang mengandalkan team *Quality Control* ahli yang bertugas untuk menjaga dan memastikan proses pengemasan berjalan dengan lancar sesuai dengan standar operasional yang ditetapkan oleh perusahaan. Berikut tahapan pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan minuman :

a. Pengawasan produk sebelum dikemas (*cup*)

Sebelum bahan yang sudah diformulasi dikemas terlebih dahulu akan dilakukan pemeriksaan setiap 1 jam untuk menguji sampel serta membuat laporan berupa *check list* untuk diperiksa warna, aroma dan rasanya dengan melibatkan *Quality Control Team*. Kemudian mengumpulkan laporan karyawan yang bertugas pada saat pengemasan, kegiatan ini dilakukan sebanyak 8 kali dalam satu kali produksi yang bertujuan untuk mengklasifikasikan masalah yang terjadi pada saat pengemasan berlangsung sehingga menjadi bahan evaluasi bagi *quality control*.

b. Pengawasan produk akhir

Produk akhir yang telah dikemas dalam bentuk karton akan diperiksa kembali oleh *Quality Control Team* yang meliputi pemeriksaan internal dan eksternal produk.

- 1) Pemeriksaan internal karton yaitu memastikan ada tidaknya kode produksi, kelengkapan sedotan dalam kardus, *expired date* (tanggal kadaluarsa), *missprint* (cetakan karton yang cacat) dan hasil *covering* yang rapat atau tidak.
- 2) Pengecekan eksternal yaitu dengan melihat warna kemasan apakah ada tidaknya yang *missprint* (desain cetakan yang luntur) dan *misscolour* (warna yang tidak sesuai), ada tidaknya cacat pada karton, kode produksi dan keterangan waktu kadaluarsanya. Selain itu jumlah tumpukan tiap pallet harus sesuai ketentuan volume karton.

Setelah melewati proses tadi maka produk jadi atau *finish goods* kemudian disimpan dalam gudang penyimpanan dan diberikan status oleh *quality control team*. Status *release* diberikan kepada produk yang sesuai standar dan telah siap untuk dipasarkan sedangkan status *hold* diberikan untuk produk yang belum siap dipasarkan karena masih harus menunggu analisa dan status *reject* diberikan kepada produk yang mengalami penyimpangan atau belum memenuhi standar untuk di distribusikan, produk tersebut seperti yang

mengalami cacat pada kemasan, isinya kurang, keterangan komposisi belum ada, dan tanggal kadaluarsa belum ada.

Berdasarkan pernyataan diatas maka Pengawasan mutu proses pengemasan minuman cup pada PT Dharana Inti Boga dianggap telah berjalan secara efektif dan sesuai standar operasional yang telah ditetapkan dan diawasi oleh *team quality control* dengan menggunakan teknik *deep control packing* yaitu pengawasan yang dilakukan secara lebih intens dan objektif mulai dari Proses *Filling and Sealing* (Pengisian dan Penyegelan), Proses *Cooling* (Penurunan suhu produk kemasan cup), *Packing* (Pengkardusan) dan proses penyimpanan agar mutu produk sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Konsep dan teori yang mendukung dikemukakan oleh Assauri (2004 : 210) bahwa maksud dari pengawasan mutu adalah agar spesifikasi produk yang ditetapkan sesuai standar yang dapat tercermin dalam produk akhir.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan maka hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pengawasan mutu proses pengemasan minuman cup pada PT Dharana Inti Boga berjalan secara efektif yang dilakukan oleh *team quality control* dengan menggunakan teknik *deep control packing* yaitu pengawasan yang dilakukan secara lebih intens dan objektif mulai dari Proses *Filling and Sealing* (Pengisian dan Penyegelelan), Proses *Cooling* (Penurunan suhu produk kemasan cup), *Packing* (Pengkardusan) dan proses penyimpanan.
2. Pengawasan mutu dilakukan setiap 1 jam dengan menguji sampel serta membuat laporan berupa *check list* untuk diperiksa warna, aroma dan rasanya agar tetap terjaga.
3. Pengawasan juga dilakukan terhadap karyawan yang bertugas pada saat proses pengemasan berlangsung dengan meminta laporan yang bertujuan untuk mengumpulkan informasi terkait masalah yang terjadi pada saat proses pengemasan berlangsung sebagai bahan evaluasi bagi *quality control team*.

B. Saran

Seorang peneliti harus mampu memberikan sesuatu yang berguna bagi perkembangan ilmu pengetahuan, instansi atau perusahaan serta berbagai pihak yang berkaitan dengan penelitian ini, maka dari itu dalam hasil

penelitian mengenai *pengawasan mutu* proses pengemasan minuman dalam, peneliti menyampaikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Untuk meminimalisir kelebihan kucuran air saat proses pengisian kedalam kemasan cup yang menyebabkan volume produk kurang maka perlu dilakukan peningkatan pemeliharaan mesin *filler cup*.
2. Untuk lebih menjaga kualitas produk maka perlu dilakukan pembentukan tim kecil di tiap-tiap departemen yang terdiri dari sekelompok kecil karyawan (5-8 orang) yang melakukan kegiatan pengendalian dan peningkatan mutu secara teratur, sukarela dan berkesinambungan, sesuai dengan bidang pekerjaannya dengan menerapkan prinsip-prinsip pengendalian mutu dengan tidak hanya mengandalkan *tim quality control*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1999. *Manajemen Produksi: Perencanaan Sistem Produksi Edisi Empat Buku II*. Yogyakarta: BPFE- Yogyakarta.
- Ahyari, A. 2000. *Manajemen Produksi: Perencanaan Sistem Produksi Edisi Empat Buku I*. Yogyakarta: BPFE- Yogyakarta.
- Ahyari, A. 2002. *Manajemen Produksi: Perencanaan Sistem Produksi Edisi Empat Buku I*. Yogyakarta: BPFE- Yogyakarta.
- Aprilia Sugiarti 2015. *Implementasi Pengawasan Mutu Proses Produksi Tembakau NA-OOGTS Bahan Cerutu dalam Rangka Menjaga Mutu Pada UD. Hari Basoeki Jember*. Skripsi Jember : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
- Assauri, S. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Basrowi dan Suwandi. 2008. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Basu Swastha DH. 1984. *Azas-Azas Marketing, Edisi Ketiga*. Jakarta : Liberty
- Buffa, E. 2001. *Manajemen Produksi dan Operasi Modern Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Fandy Tjiptono.1999. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta : Andi Offset
- Fakultas Ekonomi dan Bisnis. 2013. *Pedoman Penulisan Skripsi*. Makassar : FEBIS-UNISMUH
- Firdaus, M. 2010. *Manajemen Agribisnis*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Handoko, H. T. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi*.Yogyakarta: BPFE UGM.
- Hendriansyah, H. 2013. *Wawancara, Observasi, dan Focus Groups sebagai Instrumen Penggalan Data Kualitatif*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

<http://atsiwwista.blogspot.co.id/2013/09/teori-teori-efektivitas.html?m=T>

- Irawan, Prasetya. 2007. *Penelitian Kualitatif & Kuantitatif untuk Ilmu – ilmu Sosial*. Jakarta: Departemen Ilmu Administrasi FISIP Universitas Indonesia.
- Joko, Sri. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi Suatu Pengantar Edisi Revisi*. Malang: UMM Press.
- Moleong, L. 2008. *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Nasution. 2005. *Manajemen Mutu Terpadu Edisi Kedua*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Prawirosentono, S. 2001. *Manajemen Operasi, Analisis dan Studi Kasus (edisi kedua)*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Prawirosentono, S. 2007. *Filosofi Baru tentang Manajemen Mutu Terpadu Abad 2L*. Jakarta: PT BumiAksara.
- Reksohadiprodjo, Sukanto dan Gitosudarmo, Indriyo. 2002. *Manajemen Produksi Edisi 4*. Yogyakarta: BPFE.
- Siagian, Renville. 2003. *Pengantar Manajemen Agribisnis*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sitorus T. 1995. *Manajemen Pengawasan dan Pengendalian Produksi*. Bandung: Tarsito.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tampubolon, Dr. Manahan P. 2004. *Manajemen Operasional*. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Tjiptono, Fandian Anastasia Diana. 2003. *Total Quality Management (EdisiRevisi)*. Yogyakarta: Andi.

RIWAYAT HIDUP



Nur Alam, lahir di Sa'rang-sa'rang, Desa Pallantikang Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa. Pada tanggal 18 Juli 1994. Anak pertama dari 2 bersaudara, anak dari pasangan Ayahanda Syamsualam dan Ibunda Sanneng. Penulis menempuh pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri Ganrang Jawa 1 Desa Pallantikang Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa pada tahun 2001, penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Pattallassang Kabupaten Gowa dan tamat pada tahun 2010. Penulis melanjutkan pendidikannya di SMK Negeri 1 Pattallassang Kab. Gowa sejak tahun 2010 dan lulus pada tahun 2013. Selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan pada Program Strata Satu (S1) Jurusan Manajemen pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis di Universitas Muhammadiyah Makassar (Unismuh Makassar) melalui jalur penerimaan Mahasiswa Baru.

Penulis aktif dalam organisasi Pramuka dan Osis sejak SMP sampai SMK. Selanjutnya pada saat menjadi mahasiswa, penulis aktif dalam organisasi eksternal kampus yaitu LENSEA Indonesia (Lembaga Insan Ekonomi Sulawesi) sebagai anggota pada periode 2014-2015.

LAMPIRAN

Lampiran 1.

**KISI-KISI INSTRUMEN PENELITIAN
CHECKLIST OBSERVASI**

No	Variable	Sub Variabel	Indikator	Jumlah Item	Nomor Item
1	Efektivitas Pengawasan Mutu Proses Pengemasan Minuman	Efektivitas	Ketepatan Sasaran	1	1
			Ketepatan Waktu		
			Tercapainya Tujuan		
		Pengawasan Mutu	Intensitas Pengawasan Mutu	1	2
			Metode Pengawasan		
		Proses Pengemasan	Objektivitas Pengawasan	1	3
			Tenaga Kerja		
Mesin	1	4			

Lampiran 2.

PEDOMAN CHECKLIST OBSERVASI

Petunjuk :Beri () pada kolom yang telah disediakan terhadap hasil pengamatan (*observasi*) sesuai dengan option jawaban.

No	PERTANYAAN	PENATAAN	
		BAIK ()	KURANG BAIK ()
1.	Bagaimana proses pengemasan minuman pada PT. Dharana Inti Boga (garudafood) ?		
2.	Bagaimana kualitas yang dihasilkan dari proses pengemasan minuman pada PT. Dharana Inti Boga (garudafood)?		
3.	Bagaimana kemampuan karyawan dalam menjalankan proses pengemasan minuman pada PT. Dharana Inti Boga (garudafood) ?		
4.	Bagaimana kondisi mesin yang bekerja saat proses pengemasan minuman pada PT. Dharana Inti Boga (garudafood)?		

Lampiran 3.

INSTRUMENT WAWANCARA

Instrument Penelitian

Penelitian dengan pendekatan kualitatif menggunakan instrument penelitian berupa pedoman wawancara, karena dalam proses pengumpulan data menekankan pada wawancara mendalam terhadap narasumber/sampel untuk mendapatkan pemahaman mengenai efektivitas pengawasan mutu proses pengemasan minuman pada PT. Dharana Inti Boga (Garudafood). Narasumber/sampel adalah pemberi informasi yang berhubungan dengan permasalahan penelitian dalam penelitian kualitatif. Sampel dalam penelitian ini yaitu: karyawan pada bagian produksi dan admin TL. Produksi yang bertugas untuk menjalankan dan mengawasi proses produksi.

Lampiran 4.

INSTRUMEN PENELITIAN WAWANCARA DENGAN KARYAWAN

No	Variable	Sub Variabel	Indikator	Jumlah Item	Nomor Item
1	Efektivitas Pengawasan Mutu Proses Pengemasan Minuman	Efektivitas	Ketepatan Sasaran	1	4
		Pengawasan Mutu	Intensitas Pengawasan Mutu	1	3
			Metode Pengawasan	1	1
			Objektivitas Pengawasan	1	2

Lampiran 5.

PEDOMAN WAWANCARA DENGAN KARYAWAN

1. Bagaimana teknik pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan minuman ?
2. Bagian- bagian apa saja yang diawasi pada proses pengemasan minuman ?
3. Berapa kali pengawasan dilakukan dalam satu kali proses pengemasan minuman ?
4. Apakah pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan sudah berdasarkan standar operasional prosedur ?

Lampiran 6.

TRANSKRIP WAWANCARA
DENGAN KARYAWAN
(Membagikan List Pertanyaan)

Nama : Rahma
posisi : TL. Formula
Usia : 28 Tahun
Hari/Tgl : Kamis 04 Mei 2017

FORMAT WAWANCARA TERTULIS

1. Pertanyaan : Bagaimana teknik pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Metode deep control packing yang diawasi oleh tim quality control field di setiap prosesnya dan diawasi oleh teknik untuk mengecek kondisi mesin

2. Pertanyaan : Bagian- bagian apa saja yang diawasi pada proses pengemasan minuman?
Jawaban : Pengisian sampai penyimpanan di gudang

3. Pertanyaan : Berapa kali pengawasan dilakukan dalam satu kali proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Setiap Jam

4. Pertanyaan : Apakah pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan sudah berdasarkan standar operasional prosedur ?
Jawaban : Sudah sesuai SOP Perusahaan

Nama : Musdalifah
Posisi : Admin Produksi
Usia : 23 Tahun
Hari/Tgl : Kamis 04 Mei 2017

FORMAT WAWANCARA TERTULIS

1. Pertanyaan : Bagaimana teknik pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Pengambilan sampel produk tiap jam
2. Pertanyaan : Bagian- bagian apa saja yang diawasi pada proses pengemasan minuman?
Jawaban : Pengisian, pelabelan, penurunan suhu, pengkardusan sampai penyimpanan di gudang
3. Pertanyaan : Berapa kali pengawasan dilakukan dalam satu kali proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Setiap Jam dalam satukali produksi
4. Pertanyaan : Apakah pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan sudah berdasarkan standar operasional prosedur ?
Jawaban : Sudah sesuai SOP Perusahaan

Nama : Abdul Gafur
Posisi : Staff Warehouse
Usia : 36 Tahun
Hari/Tgl : Kamis 04 Mei 2017

FORMAT WAWANCARA TERTULIS

1. Pertanyaan : Bagaimana teknik pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Diawasi oleh quality control

2. Pertanyaan : Bagian- bagian apa saja yang diawasi pada proses pengemasan minuman?
Jawaban : *Cooking, filling and packing*

3. Pertanyaan : Berapa kali pengawasan dilakukan dalam satu kali proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Setiap Jam

4. Pertanyaan : Apakah pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan sudah berdasarkan standar operasional prosedur ?
Jawaban : Sesuai standar yang ditetapkan perusahaan

Nama : Nursani
Posisi : Bagian Packing
Usia : 30 Tahun
Hari/Tgl : Kamis 04 Mei 2017

FORMAT WAWANCARA TERTULIS

1. Pertanyaan : Bagaimana teknik pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Mengawasi proses produksi sesuai sitem dan mengecek kondisi mesin sebelum dan sesudah proses packing dengan menerapkan metode deep control packing

2. Pertanyaan : Bagian- bagian apa saja yang diawasi pada proses pengemasan minuman?
Jawaban : Pengisian cup, penyegelan, netralisasi suhu, pengkardusan, paletting dan penyimpanan di gudang

3. Pertanyaan : Berapa kali pengawasan dilakukan dalam satu kali proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Pengambilan sampel tiap jam dan cek laporan 8 kali setiap proses pengemasan

4. Pertanyaan : Apakah pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan sudah berdasarkan standar operasional prosedur ?
Jawaban : Berjalan sesuai sitem yang ditetapkan

Nama : Sahiruddin
Posisi : Operator Cooking
Usia : 24 Tahun
Hari/Tgl : Kamis 04 Mei 2017

FORMAT WAWANCARA TERTULIS

1. Pertanyaan : Bagaimana teknik pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Pengecekan mesin dan memeriksa peralatan

2. Pertanyaan : Bagian- bagian apa saja yang diawasi pada proses pengemasan minuman?
Jawaban : Filling, sealing, paletting, packing dan penyimpanan

3. Pertanyaan : Berapa kali pengawasan dilakukan dalam satu kali proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Setiap jam pada saat proses pengemasan

4. Pertanyaan : Apakah pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan sudah berdasarkan standar operasional prosedur ?
Jawaban : Berjalan dengan baik dan teratur

Nama : Hasrullah Haris
Posisi : Engineering
Usia : 25 Tahun
Hari/Tgl : Kamis 04 Mei 2017

FORMAT WAWANCARA TERTULIS

1. Pertanyaan : Bagaimana teknik pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Cek sampel dan laporan dengan metode deep control packing

2. Pertanyaan : Bagian- bagian apa saja yang diawasi pada proses pengemasan minuman?
Jawaban : Pengisian cup sampai pengemasan kardus

3. Pertanyaan : Berapa kali pengawasan dilakukan dalam satu kali proses pengemasan minuman ?
Jawaban : 8 kali dalam 1 sift

4. Pertanyaan : Apakah pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan sudah berdasarkan standar operasional prosedur ?
Jawaban : Sudah sesuai standar operasional yang ditetapkan perusahaan

Nama : Munawir
Posisi : TL. Teknik
Usia : 33 Tahun
Hari/Tgl : Kamis 04 Mei 2017

FORMAT WAWANCARA TERTULIS

1. Pertanyaan : Bagaimana teknik pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Teknik Deep control packing
2. Pertanyaan : Bagian- bagian apa saja yang diawasi pada proses pengemasan minuman?
Jawaban : Cooking, filling dan packing
3. Pertanyaan : Berapa kali pengawasan dilakukan dalam satu kali proses pengemasan minuman ?
Jawaban : Setiap jam
4. Pertanyaan : Apakah pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan sudah berdasarkan standar operasional prosedur ?
Jawaban : Diawasi dengan mengacu pada standar operasional

Lampiran 7.

MATRIKS HASIL WAWANCARA DENGAN KARYAWAN

No	Variabel	Indikator	Hasil Wawancara
1	Efektivitas	Ketepatan Sasaran	Berdasarkan Satandar Operasional Prosedur
2	Pengawasan Mutu	Intensitas Pengawasan Mutu	1 kali dalam 1 jam selama proses pengemasan
		Metode Pengawasan	<i>Deep control packing</i>
		Objektivitas Pengawasan	Pengisian, pelabelan, penurunan suhu, pengkardusan dan penyimpanan

Lampiran 8.

KISI-KISI INSTRUMEN PENELITIAN WAWANCARA MENDALAM

No	Variable	Sub Variabel	Indikator	Jumlah Item	Nomor Item
1	Efektivitas Pengawasan Mutu Proses Pengemasan Minuman	Efektivitas	Ketepatan Sasaran	1	1
		Pengawasan Mutu	Intensitas Pengawasan Mutu	1	2
			Metode Pengawasan	1	3
			Objektivitas Pengawasan	1	4
		Proses Pengemasan	Tenaga Kerja	1	5

Lampiran 9.

PEDOMAN WAWANCARA MENDALAM

Sub Variabel : Efektivitas

Indikator : Ketepatan sasaran

Pertanyaan 1 : Apakah pengawasan yang dilakukan sudah sesuai dengan metode yang dijalankan ?

Sub Variabel : Pengawasan mutu

Indikator : Intensitas pengawasan

Pertanyaan 2 : Apakah pengawasan dilakukan secara rutin dengan atau tanpa ada penjadwalan ?

Sub Variabel : Pengawasan mutu

Indikator : Metode Pengawasan

Pertanyaan 3 : Apakah teknik pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan sudah efektif ?

Sub Variabel : Pengawasan mutu

Indikator : Objektivitas pengawasan

Pertanyaan 4 : Bagian-bagian apa saja yang diawasi pada proses pengemasan ?

Sub Variabel : Proses pengemasan

Indikator : Tenaga kerja

Pertanyaan 5 : Apakah setiap karyawan yang bekerja pada proses pengemasan sudah bekerja dengan baik sesuai standar operasional prosedur ?

Lampiran 10.

TRANSKRIP WAWANCARA MENDALAM

Nama Informan : Anton Tansil
Posisi/Jabatan : Manajer Produksi
Hari/Tgl : Kamis 04 Mei 2017

Berikut hasil wawancara peneliti dengan informan Anton Tansil sebagai Manajer Produksi PT. Dharana Inti Boga (Garudafood)

Tema : Teknik Pengawasan

Pertanyaan 1 : Teknik pengawasan mutu pada proses pengemasan minuman.

Nu : “Assalamualaikum maaf pak mengganggu waktunya, saya Nur Alam Mahasiswa Unismuh yang sedang melakukan penelitian disini terkait efektivitas pengawasan mutu proses pengemasan minuman pada perusahaan ini pak”

An : “Owh, iyya saya sudah terima suratnya ada yang bisa saya bantu”.

Nu : “Terima kasih pak, ini terkait dengan penelitian saya yang meneliti tentang efektivitas pengawasan mutu pak, bagaimana teknik pengawasan mutu yang dilakukan pada proses pengemasan pak ?”

An : “Kalau dari proses pengemasannya sendiri kami melakukan pengawasan mutu dengan metode *deep control packing*.

Nu : Bagaimana sistem dari metode *deep control packing* itu sendiri pak ?

An : *Deep control packing* yaitu pengawasan secara lebih intens dan objektif dalam menjaga kualitas minuman agar tidak mengalami perubahan warna dan rasa setelah dikemas dalam kemasan cup dengan menguji sampel serta membuat laporan berupa *check lit* setiap 1 jam untuk diperiksa warna, aroma dan rasanya dengan melibatkan *Quality Control Team*”

Tema : Bagian-bagian yang diawasi
Pertanyaan 2 : Bagian-bagian apa saja yang di awasi pada proses pengemasan Minuman ?

Nu : “ Terus bagian-bagian apa saja yang diawasi untuk memastikan proses pengemasan berjalan sesuai prosedur ?”

An : “Kalau bagian yang diawasi tentunya mulai dari awal produksi sampai akhir ya,... Tapi kalau saat pengemasan yang kami awasi itu mulai dari Proses *filling and sealing* sampai penyimpanan”

Tema : Proses Pengawasan pada proses pengemasan
Pertanyaan 3 : Bagaimana proses pengawasan yang dilakukan pada proses pengemasan minuman ?

Nu : “ Bisa dijelaskan pak, yang mulai dari pengemasan sampai penyimpanan itu prosesnya seperti apa ?”

An : “Proses *filling* yaitu proses memasukan produk kedalam kemasan primer (*cup*) yang diikuti dengan poroses penutupan dengan menggunakan *lid* atau penutup kemasan plastik. Proses ini dilakukan dengan menggunakan mesin *filler cup*, disini kami selalu menjaga kesatbilan suhu pada mesin yaitu sekitar 80 °C dan memastikan volume produk seimbang dengan standar 190 ml per cup.

Kemudian proses *sealing* yaitu pemberian kode produksi dan kode *expired date* pada kemasan produk secara otomatis dengan menggunakan mesin inkjet print.

Setelah proses *filling and sealing* selesai maka secara otomatis lanjut ke proses *cooling* yaitu proses penurunan suhu produk jadi yang sudah dikemas dengan menggunakan air dingin.

Lanjut dengan proses *packing* yaitu memasukkan produk jadi kedalam karton, disini kami selalu memastikan jumlah produk dalam

karton apakah sesuai volume karton atau tidak, penataanya rapih atau tidak coveringnya rapat atau tidak, sudah lengkap dengan sedotannya atau belum.

Terakhir yaitu penyimpanan digudang dengan melakukan pengecekan dan pengelompokan produk mana saja yang siap untuk di distribusikan”

Tema : Penanggungjawab pengawasan

Pertanyaan 4 : Siapa sajakah yang bertugas untuk mengawasi proses pengemasan minuman ?

Nu : “Trus siapa saja yang bertugas untuk mengawasi proses pengemasan ini pak ?”

An : “Pengawasan mutu dilakukan oleh beberapa orang ahli yang tergabung dalam *tim quality control*”

Nu : “ Ohhh..., kalau begitu terimakasih banyak atas waktunya pak, mungkin selanjutnya kami bisa kembali melakukan wawancara dengan informan lain, berhubung karena bapak kelihatanya sedang ingin bekerja”

An : “ Iyya sama-sama dek, kalo misalkan masih ada yang mau ditanyakan, kamu bisa sama karyawan produksinya yah, nanti kalau jam istirahat kamu bisa ke kantin atau di loker mereka”

Nu : “ Ohhh, iyya pak nanti saya coba kesana ?”

An : “ Iyya dek”

Nu : “ Kalo begitu saya permisi dulu pak”

An : “Iyya dek silahkan”

Nu : “Assalamu Alaikum”

An : “ Walaikum Salam

Nama Informan : Irwan
Posisi/Jabatan : Supervisor Produksi
Hari/Tgl : Kamis 04 Mei 2017

Hasil wawancara peneliti dengan informan Irwan sebagai Supervisor Produksi PT.
Dharana Inti Boga (Garudafood)

Tema : Pengawasan sesuai standar operasional prosedur
Pertanyaan 1 : Apakah pengawasan yang dilakukan sudah berjalan sesuai prosedur
?

Nu : “Assalamualaikum maaf pak mengganggu waktunya, saya Nur Alam Mahasiswa Unismuh yang sedang melakukan penelitian disini terkait efektivitas pengawasan mutu proses pengemasan minuman pada perusahaan ini pak”

Ir : “ Iyya kenapa dek, ada yang bisa saya bantu mungkin ? “

Nu : “ Iyya pak, apakah saya bisa meminta waktu bapak sebentar untuk melakuklan wawancara ? “

Ir : “ Ohhh.. iyya boleh, silahkan dek, tapi mungkin waktunya terbatas ya dek, soalnya saya harus kembali bekerja “

Nu : “ Iyya pak, saya mengerti, sebelumnya saya sudah melakukan wawancara dengan Bapak Anton Tansil, selaku manajer. Kemudian saya ingin melanjutkan pertanyaan saya terkait dengan efektivitas pengawasan mutu pak. Apakah pengawasan mutu yang dilakukan sudah berjalan sesuai prosedur ?”

Ir : “Pengawasan yang kami lakukan secara terus menerus untuk memastikan dan menjaga proses pengemasan berjalan sesuai prosedur yang kami tetapkan. Semua karyawan sudah kami bekali pelatihan dan keterampilan

berdasarkan tugas dan tanggung jawab masing-masing untuk membentuk tim ahli dan profesional. Berdasarkan standar operasinal di perusahaan kami, pengawasan dilakukan setiap 1 jam selama proses pengemasan dengan membuat laporan *check list* terkait konsentrasi aroma, warna dan rasa dari produk setelah dikemas kedalam cup, dan menguji sampel produk setiap satu kali produksi dan mengumpulkan laporan karyawan yang bertugas pada saat pengemasan untuk mengumpulkan dan mengklasifikasikan masalah yang terjadi pada saat pengemasan berlangsung sebagai bahan evaluasi bagi *tim quality qontrol* “

Tema : Proses pengawasan setiap tahap pengemasan

Pertanyaan 2 : Bagaimana pengawasan yang dilakukan pada setiap tahap proses pengemasan mulai dari pengisian sampai penyimpanan ?

Nu : “ Terus bagaimana pengawasan yang dilakukan setiap tahap proses pengemasan pak ? “

Ir : “ Pada proses pengemasan ini setiap 1 jam akan diperiksa oleh *quality control* Team dengan menguji sampel serta membuat laporan berupa check list untuk diperiksa warna, aroma dan rasanya setelah minuman dikemas kedalam kemasan cup”

Al : “ Terus setelah itu bagaimana bentuk pengawasannya lagi pak ?“

Ir : “Produk akhir yang telah dikemas dalam bentuk karton akan diperiksa kembali oleh *Quality Control Team* meliputi pemeriksaan internal produk dan eksternal produk. Pengecekan eksternal dengan melihat warna kemasan apakah ada tidaknya yang missprint (desain cetakan yang luntur) dan misscolour (warna yang tidak tidak sesuai), ada tidaknya cacat pada karton, kode produksi dan keterangan waktu kadaluarsanya. Selain itu jumlah tumpukan tiap pallet harus seusai ketentuan volume karton.

Pemeriksaan internal karton meliputi ada tidaknya kode produksi, kelengkapan sedotan dalam kardus, expired date (tanggal kadaluarsa), missprint (cetakan karton yang cacat) dan hasil covering yang rapat”

Al : “ Kemudian bagaiman pengawasan sebelum produk di distribusikan pak ?”

Ir : “Setelah melewati proses tadi maka Produk jadi atau finish goods kemudian disimpan digudang jadi dan diberikan status oleh quality control. Status release diberikan kepada produk yang sesuai standar dan telah siap untuk dipasarkan. Status hold diberikan untuk produk yang belum siap dipasarkan dan masih harus menunggu analisa. Satus reject diberikan kepada produk yang mengalami penyimpangan”.

Tema : Produk yang menyimpang

Pertanyaan 3 : Apa yang dimaksud produk yang mengalami penyimpangan ?

Al : “ Produk yang mengalami penyimpangan itu maksudnya seperti apa pak ?

Ir : “ Jadi yang dimaksudkan disini sebagai produk yang mengalami penyimpangan adalah produk yang belum memenuhi syarat untuk didistribusikan karena cacat, kemasannya penyok, isinya kurang, komposisi sama tanggal kadaluarsanya belum ada “

Pertanyaan 4 : Apa penyebab terjadinya produk yang mengalami penyimpangan ?

Al : “Ohhh.. terus kenapa bisa ada produk cacat pak, apa penyebabnya ? “

Ir : “Setiap kita memproduksi tidak menutup kemungkinan pasti ada produk yang tidak memenuhi standar untuk dipasarkan walaupun jumlahnya sedikit. Ada beberapa kriteria yang termasuk produk cacat misalnya :

1) Kemasannya penyok

- itu disebabkan karena over heat (Kelebihan panas),
- 2) Bocor
Disebabkan karena benturan dan tekanan
 - 3) Seal miring
Biasanya disebabkan cetakan pada mesin yang kurang pas
 - 4) Volume kurang
Disebabkan pada mesin yang kadang lambat beberapa detik saat melakukan pengisian “

Tema : Kondisi mesin

Pertanyaan 5 : Apakah mesin yang beroperasi pernah mengalami kendala ?

Al : “ Ohhh.., terus mesinnya pernah rusak ato macet gak pak “

Ir : “ Rusak ga pernah sihh, setau saya kalo macet pernah, jadi pernah kita gak produksi 1 hari gara-gara mesinnya ada yang bermasalah, terus harus nunggu spare partnya dulu dari luar negeri, baru bisa diperbaiki”

Al : “ Ohhh...kalau begitu terimakasih banyak atas waktunya pak maaf mengganggu jam istirahat bapak “

Ir : “ Iyya dek, tidak apa-apa”

Al : “ Kalo begitu saya permisi dulu ya pak, Assalamu Alaikum”

Ir : “ Walaikum salam”

Nama Informan : Sri Wahyuni
Posisi/Jabatan : Staf Administrasi Produksi
Hari/Tgl : Kamis 04 Mei 2017

Hasil wawancara peneliti dengan informan Sri Wahyuni sebagai Staf Administrasi
Produksi PT. Dharana Inti Boga (Garudafood)

- Tema : Kualitas produk
Pertanyaan 1 : Bagaimana kualitas produk yang dihasilkan setelah dilakukan pengawasan ?
- Nu : “Assalamualaikum maaf pak mengganggu waktunya, saya Nur Alam Mahasiswa Unismuh yang sedang melakukan penelitian disini terkait efektivitas pengawasan mutu proses pengemasan minuman pada perusahaan ini pak”
- Sri : “ Ohh.. kmu yang minggu lalu bawa surat izin penelitian yah ? “
- Nu : “ Iyya Bu””
- Sri : “ Jadi sekarang kamu sudah meneliti disini dong ? ”
- Nu : “ Iyya bu’ Alhamdulillah”
- Sri : “ Trus skrng kamu butuh informasi apa”
- Nu : “ Saya mau bertanya tentang kualitas produk yang dihasilkan setelah dilakukan pengawasan mutu proses pengemasan bu ?”
- Sri : “ Ohhh.. tapi tidak bisa lama-lama dek wawancaranya kalo sama saya, karena saya mau keluar sebentar”
- Nu : “ Ohh.. iyya gak apa-apa bu’, sisa pertanyaan ini saja kok bu, habis itu udah kelar”

Sri : “ Setelah melewati serangkaian proses pengemasan, mulai dari pengisian sampai penyimpanan, dengan pengawasan secara intens maka produk yang dihasilkan akan disimpan digudang untuk dikarantina dan kembali dilakukan evaluasi produk mana saja yang masih harus di analisa dan mana yang sudah siap untuk di distribusikan. Biasanya semua produk yang di simpan digudang pada dasarnya sudah siap untuk di distribusikan hanya perlu sedikit analisa lagi untuk memastikannya ”.

Tema : Jumlah karyawan pada proses pengemasan

Pertanyaan 2 : Berapa Jumlah karyawan yang dibutuhkan dalam satu kali proses pengemasan ?

Na : “ Ohhhh.. terus biasanya berapa jumlah orang karyawan yang dibutuhkan dalam satu kali proses pengemasan bu ? “

Sri : “ Disini kan ada tiga pembagian shift dalam satu shift di isi 25 orang karyawan di bagian produksi, masing-masing shif 8 jam kerja, jadi untuk menghasilkan produk 6000 dos dalam satu hari kami mengandalkan 75 orang karyawan pada bagian produksi dalam satu hari”

Nu : “ Ohhhh.. Baiklah bu’ kalo begitu mungkin sudah cukup karena ibu kan mau keluar, jadi saya permisi ya bu, terimakasih banyak waktunya bu”

Sri : “ Iyya dek sama-sama”

Nu : “ Assalamu Alaikum”

Sri : “ Walaikumsalam”

SUNTORY GARUDA

PT.DHARANA INTI BOGA

Nomor : 106/DIB/HRS/V/2017
Lamp : -
Perihal : Surat Balasan Penelitian

KEPADA YTH.

BAPAK DEKAN

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS UNISMUH MAKASSAR

DI

TEMPAT

Dengan Hormat,

Terkait surat dengan nomor 173/05/C.4-II/IV/38/2017 Hal *Permohonan Izin Penelitian* dari **Universitas Muhammadiyah Makassar**

A.n Nur Alam 105720456913 FEBIS/MANAJEMEN

Sehubungan dengan hal diatas, maka kami menerima mahasiswa tersebut untuk melaksanakan penelitian dengan judul “Efektivitas Pengawasan Mutu Proses Pengemasan Minuman pada PT Dharana Inti Boga di Kabupaten Gowa”. Dengan sesuai prosedur yang berlaku di perusahaan kami.

Demikian disampaikan, atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

Gowa, 27 April 2017

HCS Departemen Head

Anton Tansil

SUNTORY GARUDA

PT. DHARANA INTI BOGA

Anton Tansil

SUNTORY GARUDA

PT.DHARANA INTI BOGA

SURAT KETERANGAN

NO. 107/DIB/HRS/V/2017

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Anton Tansil
Pangkat/ Jabatan : HCS Department Head
Alamat Kantor : Jl. Poros Malino KM. 21 Pakkatto

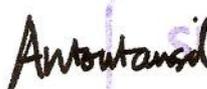
Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa tersebut dibawah :

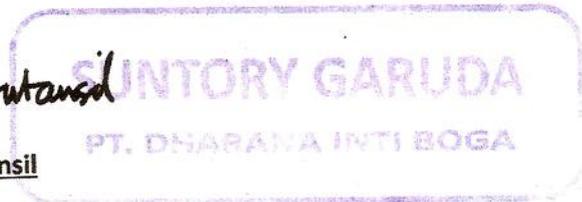
NO	STAMBUK	NAMA	JURUSAN
1	10572 04569 13	Nur Alam	Manajemen

Telah mendapat persetujuan untuk melakukan kegiatan wawancara kepada 10 orang tim Produksi terkait pengumpulan data sesuai judul yang dituliskan dalam surat permohonan Izin Penelitian yang kami terima tanggal 27 April 2017.

Demikian surat persetujuan ini dibuat, atas perhatiannya diucapkan banyak terimakasih.

Gowa, 27 April 2017


Anton Tansil
HCS Department Head





UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Nomor : 173/05/C.4-11/IV/38/2017
Lamp. : -
Hal : **Permohonan Izin Penelitian**

Makassar, 24 Sya'ban 1438H
27 April 2017M

Kepada Yth.
HCS Dept. Head PT. Dharana Inti Boga
di-
Gowa

Dengan hormat,

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

Nama : **Nur Alam**
Stambuk : 10572 04569 13
Jurusan : Manajemen
Judul Penelitian : **Efektivitas Pengawasan Mutu Proses Pengemasan Minuman pada PT. Dharana Inti Boga di Kabupaten Gowa.**

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.



Tembusan :

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