

**ANALISIS PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI TAHU  
TEMPE PADA UD. RESTU PASUI KECAMATAN BUNTU  
BATU KABUPATEN ENREKANG**

**SKRIPSI**

Oleh

**HASLINDA**

**105720490614**



**Program Studi Manajemen**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS UNIVERSITAS  
MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

**MAKASSAR**

**2018**

**ANALISIS PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI TAHU  
TEMPE PADA UD. RESTU PASUI KECAMATAN BUNTU  
BATU KABUPATEN ENREKANG**

**HASLINDA**

**105720490614**

**Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Ekonomi (S1) Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Muhammadiyah Makassar**

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

**2018**

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

### **MOTTO:**

- Orang berhasil mencapai kesuksesan diatas kelebihan materi yang dimiliki orang tua namun saya akan mencapai kesuksesan diatas penderitaan orang tuaku dalam membiayai saya selama bersekolah hingga memperoleh kesuksesan.
- Kebanggaanku adalah kebanggaan orang tuaku, kebanggaan saudara saudaraku dan dosen dosenku.
- Tiap hambatan merupakan jalan untuk mencapai kesuksesan .
- Kesalahan merupakan pelajaran yang saling berharga

### **KUPERSEMBAHKAN KEPADA :**

- Bangunku, tidurku, doaku, sujudku, bahagiaku dan sedihku aku tujukan kepada ALLAH SWT yang selalu melindungiku dan menerangi tiap jalanku.
- Ayahanda tercinta La Sali, Ibundaku tercinta Musdalifah dan adik tercinta Amrisal yang selalu memberikan aku motivasi dan contoh dalam membentuk karakterku, meskipun itu dilakukan dengan penderitaan dan air mata yang semata - mata ingin menjadikan aku menjadi anak yang berakhlak dan bermanfaat untuk orang lain.



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

Alamat: Jl. Sultan Alauddin No.259 Telp. (0411) 860 132 Makassar 90221

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

**HALAMAN PERSETUJUAN**

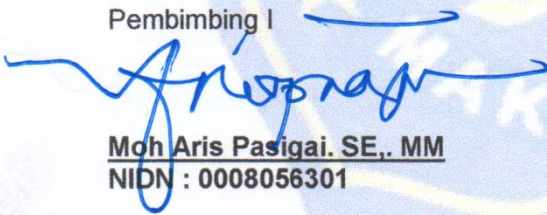
Judul Penelitian : "Analisis Pengendalian Proses Produksi tahu Tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang"  
Nama Mahasiswa : Haslinda  
No. Stambuk/ NIM : 105720490614  
Program Studi : Manajemen  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis  
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Makassar

Menyatakan bahwa skripsi ini telah diteliti, diperiksa dan diujikan didepan panitia penguji skripsi Strata Satu (S1) Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar pada hari Kamis tanggal 08 Februari 2019

Makassar, 08 Februari 2019

Menyetujui,

Pembimbing I

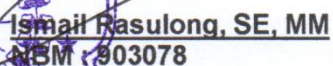
  
**Moh Aris Pasigai, SE., MM**  
NIDN : 0008056301

Pembimbing II

  
**Nasrullah, SE., MM**  
NIDN : 0914049104

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

  
**Ismail Rasulong, SE., MM**  
NBM : 903078

Ketua Program Studi Manajemen

  
**Muh. Nur Rasyid, SE., MM**  
NBM : 1085576







**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS JURUSAN MANAJEMEN**

Jl. Sultan Alauddin No. 259 Gedung Iqra Lt.7 Tel. (0411) 866 972 Makassar

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

**LEMBAR PENGESAHAN**

Skripsi atas Nama Haslinda, Nim : 105720490614, diterima dan disahkan oleh Panitia Ujian Skripsi berdasarkan Surat Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar Nomor : 0001 /SK-Y/61201/091004/2019 M, Tanggal 3 Jumadil Akhir 1440 H/ 8 Februari 2019 M, sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi** pada program studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

3 Jumadil Akhir 1440 H

Makassar, -----

8 Februari 2019 M

PANITIA UJIAN

1. Pengawas Umum : Prof. Dr. H. Abd. Rahman Rahim, SE.,MM. (.....)  
(Rektor Unismuh Makassar)
2. Ketua : Ismail Rasulong, SE., MM (.....)  
(Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis)
3. Sekretaris : Dr. Agus Salim HR, SE., MM (.....)  
(WD 1 Fakultas Ekonomi dan Bisnis)
4. Penguji : 1. Moh Aris Pasigai, SE., MM (.....)  
2. M. Hidayat, SE., MM (.....)  
3. St. Marhumi, SE., MM (.....)  
4. Agusdiwana Suarni, SE, M.ACC (.....)

Disahkan oleh,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Muhammadiyah Makassar



**Ismail Rasulong, SE., MM**

**NIM: 903078**





**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

Jl. Sultan Alauddin No. 259 gedung iqra Lt. 7 Tel. (0411) 866972 Makassar

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

**SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Haslinda  
Nim : 105720490614  
Program Studi : Manajemen  
Dengan Judul : "Analisis Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang.

Dengan ini menyatakan bahwa:

**Skripsi yang saya ajukan di depan Tim Penguji adalah ASLI hasil karya saya sendiri, bukan hasil jiplakan dan tidak dibuat oleh siapa pun.**

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima saksi apabila pernyataan ini tidak benar.

Makassar, 08 Februari 2019

Yang membuat pernyataan



**Haslinda**

Diketahui Oleh :

Dekan,



**Ismail Rasulong, SE., MM**  
**NBM: 903078**

Ketua Program Studi Manajemen

**Muh. Nur Rasyid, SE., MM**  
**NBM: 1085576**

## KATA PENGANTAR



**Assalamu alaikum Wr. Wb**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan kekuatan sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “ **Analisis Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang**”. Tak lupa pula panulis haturkan salam dan shalawat kepada Nabi junjungan kita, pemberi rahmat bagi alam semesta yaitu baginda Rasulullah Muhammad SAW sang revolusioner sejati yang telah membawa kita keluar dari alam gelap gulita menuju kealam yang terang benderang seperti saat ini. Skripsi yang penulis buat ini bertujuan untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan Program Sarjana Strata 1 (S1) pada Program Sarjana Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Teristimewa dan terutama penulis mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua, Ayahanda La Sali dan Ibunda Musdalifah yang senantiasa memberikan harapan, semangat, perhatian dan doa tulus tanpa pamrih. Dan saudara – saudaraku tercinta yang senantiasa mendukung dan memberikan semangat hingga akhir studi ini. Semoga apa yang telah mereka berikan kepada penulis menjadi ibadah dan cahaya penerang di kehidupan dunia dan akhirat.

Dalam proses penulisan sampai dengan terselesaikannya skripsi ini, tentunya banyak sekali pihak yang berkontribusi didalamnya. Oleh karena itu

pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak tersebut, diantaranya :

1. Bapak Dr.H. Rahman Rahim, SE., M.M selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar.
2. Bapak Ismail Rasulong, SE., M.M Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Bapak Muhammad Nur Rasyid SE., MM, Ketua Program Studi Manajemen Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Bapak Moh Aris Pasigai. SE., MM selaku pembimbing I yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis, sehingga skripsi selesai dengan baik.
5. Bapak Nasrullah, SE., MM, pembimbing II yang telah berkenan membantu dalam penyusunan skripsi hingga ujian skripsi.
6. Bapak/Ibu Dosen dan Asisten Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar yang tidak kenal lelah banyak menuangkan ilmunya kepada penulis selama mengikuti kuliah.
7. Segenap Staf dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
8. Bapak Risnang selaku pimpinan pabrik Tahu Tempe UD. Restu dan Karyawannya.
9. Rekan – rekan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Manajemen Angkatan 2014 dan teman – teman kelas Manajemen 6 – 14 yang selalu belajar bersama yang tidak sedikit bantuannya dan dorongan dalam aktivitas studi penulis.



10. Terima kasih untuk sahabatku Misra Hardi dan Hardiyanti Anwar yang telah memberikan semangat, kesabaran, motivasi dan dukungannya sehingga penulis dapat merampungkan penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini penulis tidak luput dari kesalahan yang manusiawi. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran, masukan, maupun kritik agar skripsi ini dapat mendekati kesempurnaan.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun semua pihak yang memerlukannya.

Billahi fii Sabilil Haq, Fastabiqul Khairat, Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Makassar, 04 Februari 2019

**Penulis**

## **ABSTRAK**

**HASLINDA**, Tahun 2018. Analisis Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe Pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang, Skripsi Program studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar. Dibimbing oleh Pembimbing I Moh Aris Pasigai dan Pembimbing II Nasrullah

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian proses produksi Tahu Tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah penelitian deskriptif kualitatif. Data yang dianalisis bersumber dari wawancara mendalam dan observasi terhadap 1 orang informan kunci dan 1 orang informan non kunci.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian proses produksi yang dijalankan oleh UD. Restu Pasui telah menetapkan pengendalian proses produksi untuk menjamin kelancaran proses produksinya.

**Kata kunci : Pengendalian Proses Produksi**

## ***ABSTRACT***

**HASLINDA**, the 2018. Analysis of production process control of tofu tempeh at UD. Restu Pasui Buntu Batu Distric, Enrekang Regency. Thesis Management Study Program Faculty of Economics and Business Muhammadiyah University of Makassar. Supervised by I Supervisor Moh Aris Pasigai and Supervisor II of Nasrullah

This study aims to determine the process control of Tempeh Tofu Production at UD. Restu Pasui, Buntu Batu District, Enrekang District. The type of research used in the research is qualitative descriptive research. The data analyzed were sourced from in - depth interviews and observations of one key informant and one non - key informant.

The results of the study show that the control of the production process carried out by UD. Restu Pasui has determined the control of the production process to ensure the smooth production process.

**Keywords : Control of the Production Process**

## DAFTAR ISI

	HALAMAN
<b>SAMPUL</b>	
<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK BAHASA INDONESIA.....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR/BAGAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Pengertian Manajemen Produksi.....	7
B. Pengertian Produksi.....	8
C. Pengertian Pengendalian .....	11
D. Pengertian Pengendalian Proses Produksi .....	13
E. Pengertian dan Proses Produksi Tahu Tempe.....	15
F. Tinjauan Empiris .....	22
G. Kerangka Pikir .....	28



### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian .....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	29
C. Variabel dan Definisi Operasional Variabel .....	29
D. Populasi dan Sampel .....	30
E. Jenis dan Sumber Data .....	30
F. Informan Penelitian .....	31
G. Metode Analisis Data .....	32

### **BAB IV GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

A. Sejarah Berdirinya Pabrik Tahu Tempe UD. Restu Pasui .....	33
B. Visi dan Misi Pabrik Tahu Tempe UD. Restu Pasui .....	34
C. Struktur Organisasi .....	36
D. Uraian Tugas .....	37

### **BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil Penelitian .....	39
B. Karakteristik Informan Penelitian .....	40
C. Keadaan Tenaga Kerja UD. Restu Pasui .....	41
D. Proses Pembuatan Tahu pada UD. Restu Pasui.....	43
E. Proses Pembuatan Tempe pada UD. Restu Pasui.....	45

### **BAB VI PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	47
B. Saran .....	47

### **DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
Tabel 2.1	Bentuk Pengendalian Proses Produksi Tahu .....	17
Tabel 2.2	Tabel Pengendalian Proses Produksi Tempe .....	21
Tabel 2.3	Peneliti Terdahulu .....	23
Tabel 5.1	Keadaan Tenaga Kerja Pembuatan Tahu .....	41
Tabel 5.2	Keadaan Tenaga Kerja Pembuatan Tempe .....	42

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
Gambar2.1	PengolahanKedelaiMenjadiTahu.....	16
Gambar 2.2	PengolahanKedelaiMenjadi Tempe.....	18
Gambar 2.3	KerangkaFikir.....	25
Gambar4.1	StrukturOrganisasiTahu Tempe UD. Restu .....	34
Gambar 5.1	Proses PembuatanTahuPada UD. Restu .....	41
Gambar 5.2	Proses Pembuatan Tempe Pada UD. Restu .....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Riwayat Hidup	
2. Peta Lokasi Penelitian	
3. Kisi – kisi Pedoman Wawancara	
4. Kisi – kisi Pedoman Observasi	
5. Pedoman Wawancara	
6. Transkrip Wawancara	



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Perkembangan ekonomi di dunia perusahaan tumbuh dengan pesat di Indonesia. Hal ini menimbulkan persaingan yang ketat di antara para pengusaha. Keadaan ini menuntut perusahaan untuk bekerja lebih efisien demi menjaga kelangsungan usahanya. Timbulnya persaingan yang sangat tajam diantara perusahaan yang satu dengan yang sejenisnya dipicu oleh pertumbuhan dalam dunia usaha. Diperlukan penanganan yang serius agar suatu perusahaan mampu menjaga kelangsungan hidupnya dan dapat bersaing dengan bidang usahanya tersebut. Persaingan yang terjadi ini akan membawa akibat kepada konsumen, yaitu konsumen dihadapkan pada berbagai pilihan produk atau jasa baik dalam bentuk, ukuran, maupun mutu. Oleh karena itu dari masing-masing perusahaan dituntut untuk dapat menjalankan fungsinya dengan baik. Salah satu fungsi manajemen yang baik itu adalah pengendalian.

Fungsi pengendalian berguna untuk pengukuran dan perbaikan terhadap pelaksanaan proses produksi, sehingga tujuan yang diinginkan perusahaan dapat terwujud. Kelangsungan proses produksi di dalam perusahaan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti modal, teknologi, persediaan bahan baku, persediaan bahan jadi dan tenaga kerja. Pengendalian dalam perusahaan dapat menjamin efektifitas kegiatan pemasaran. Apabila barang tidak tersedia

maka perusahaan kehilangan kesempatan merebut pasar dan perusahaan tidak dapat memasarkan barang yang tidak optimal.

Proses produksi merupakan proses perubahan pemasukkan menjadi keluaran atau serangkaian proses dalam menciptakan barang dan jasa atau kegiatan yang mengubah bentuk dengan menciptakan atau menambah manfaat suatu barang atau jasa yang dinyatakan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Jenis barang atau jasa yang dikerjakan banyak dalam jumlah besar sehingga jumlah proses yang ada juga menjadi besar. Proses produksi terdiri dari tiga jenis yaitu : (1) proses produksi terus-menerus adalah proses produksi yang tidak pernah berganti macam barang yang dikerjakan, (2) proses produksi terputus-putus yaitu proses yang digunakan untuk pabrik yang mengerjakan barang bermacam-macam dengan jumlah setiap jenis hanya kecil. Dikatakan proses terputus-putus karena perubahan proses produksi setiap saat terputus apabila terjadi perubahan macam barang yang dikerjakan, oleh karena itu tidak mungkin mengurutkan letak mesin sesuai dengan urutan proses pembuatan barang. Proses produksi terputus-putus biasanya disebut juga sebagai proses produksi yang berfokus pada proses atau *proses focus* dan (3) *proses Intermediate* adalah dalam kenyataan kedua macam proses produksi diatas tidak sepenuhnya berlaku, biasanya merupakan campuran dari keduanya. Maka diperlukan adanya pelaksanaan produksi yang disertai dengan pengendalian produksi. Pengendalian produksi bertujuan agar proses produksi dapat berjalan dengan lancar, sehingga tidak akan kehabisan bahan baku pada saat dibutuhkan karena telah tersedia dan tersimpan baik di gudang. Perusahaan juga dituntut menyesuaikan dalam hal menggunakan faktor – faktor produksi yang dimiliki secara lebih efisien untuk mencapai keseimbangan antara hasil produksi dengan

faktor-faktor produksi yang tersedia. Ketidaktepatan dalam penggandaan faktor-faktor produksi yang dimiliki oleh perusahaan akan menimbulkan adanya pemborosan yang mengakibatkan kerugian financial.

Di kota Enrekang terdapat usaha yang mengelola kedelai menjadi tahu dan khusus di Kecamatan Buntu Batu terdapat 2 industri yang mengelola kedelai menjadi tahu tempe. Perusahaan tempe tahu pada UD. Restu Pasui, Kecamatan Buntu Batu, Kabupaten Enrekang berdiri sejak tahun 2009. Salah satu hal penting dalam usaha dasar yaitu persediaan bahan baku sebagai sumber utama dalam melakukan produksi yang harus terus dilakukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Usaha dasar tersebut memproduksi tempe tahu setiap hari dengan menggunakan bahan baku kedelai yang dibeli dari distributor kota pare-pare. Namun, kualitas dari bahan baku tahan terhadap kondisi cuaca sehingga kedelai menjadi lembab dan mudah rusak. Atas alasan tersebut Usaha dasar melakukan kerja sama dengan distributor dikota Makassar yang diimpor dari luar negeri. Pemilihan jenis kedelai ini atas pertimbangan bahwa kedelai ini memiliki sifat yang tahan dan tidak mudah rusak apabila disimpan dalam gudang dalam waktu yang cukup lama, biasanya mampu bertahan hingga 6 bulan akan tetapi proses pemesanan kedelai di UD. Restu Pasui 2x sebulan dalam 1x proses 10 ton. Pemesanan bahan baku kedelai dilakukan oleh industri sering kali tidak memenuhi kapasitas produksi karena pengiriman bahan baku kedelai yang mengakibatkan kurangnya produksi tahu tempe yang akan berimbas pada kurangnya keuntungan yang diperoleh pelaku usaha. Persediaan merupakan hal penting bagi suatu perusahaan dalam menjaga kelangsungan proses produksi. Produk olahan kedelai merupakan sumber asupan gizi yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena secara ekonomis masih terjangkau. Meningkatkan

kesadaran masyarakat tentang pentingnya pemenuhan gizi bagi kesehatan, mendorong masyarakat untuk mengonsumsi produk-produk olahan kedelai telah memacu pertumbuhan sector industri berbasis kedelai. Oleh karena itu perlu ada persediaan bahan baku untuk mengelola kedelai menjadi produk tahu tempe.

Pengendalian persediaan jika tidak dilaksanakan dikhawatirkan pada masa perusahaan kekurangan bahan baku maka akan berdampak pada hasil produksi atau bias terjadi pemberhentian proses produksi dan tentunya berdampak pada pendapatan atau keuntungan perusahaan. Persediaan bahan baku yang dilakukan industri Tahu Tempe UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang belum optimal, kadang terjadi kekurangan bahan baku kedelai selama 4-5 hari dalam satu bulan, yang disebabkan oleh keterlambatan pengiriman dari makassar. Keterlambatan pengiriman bahan baku kedelai mengakibatkan kurangnya produksi tahu tempe yang akan berhimbis pada kurangnya keuntungan yang akan diperoleh pelaku usaha. Oleh karena itu, penting bagi industri tahu tempe UD. Restu Pasui mengadakan pengendalian untuk memperoleh tingkat persediaan yang optimal dengan menjaga keseimbangan antara biaya persediaan yang terlalu banyak dengan biaya persediaan yang terlalu sedikit.

Berdasarkan fenomena diatas maka penulis mengajukan Skripsi dengan judul **:Analisis Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe Pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang.**



## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang permasalahan tersebut di atas maka permasalahan penelitian dirumuskan sebagai berikut :  
:Bagaimana Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang ?

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas adapun tujuan dari penelitian diatas yaitu untuk mengetahui Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang.

## **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat relevan dari penelitian sebagai berikut :

### **1. Manfaat bagi penulis**

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi dan pengembangan pengetahuan ilmu ekonomi khususnya pada ekonomi manajemen.
- b. Untuk mengetahui sistem pengendalian proses produksi tahu tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang.
- c. Diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan serta menetapkan teori yang telah diperoleh selama kuliah.

### **2. Manfaat bagi Perusahaan**

- a. Untuk meningkatkan efektivitas proses produksi Tahu Tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang.

- b. Diharapkan dapat menjadi bahan informasi Manajer UD. Restu Pasui dalam hal persediaan bahan baku sehingga dapat meningkatkan kelancaran proses produksi.
- c. Sebagai bahan informasi bagi manajemen usaha produksi tahu tempe dalam proses pengambilan kebijakan dan keputusan-keputusan dalam proses produksi.
- d. Sebagai bahan informasi dan masukan untuk menambah pengetahuan bagi pekerja pada usaha tahu tempe tentang proses produksinya.

### **3. Manfaat bagi Akademis**

- a. Sebagai bahan referensi atau pembanding bagi peneliti berikutnya yang relevan dengan penelitian ini.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi dan masukan bagi peneliti yang berminat pada permasalahan yang sama.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengertian Manajemen Produksi**

Pada umumnya manajemen produksi merupakan salah satu bagian dari bidang manajemen yang mempunyai peran dalam mengoordinasikan berbagai kegiatan untuk mencapai tujuan. Untuk mengatur kegiatan ini, perlu dibuat keputusan-keputusan yang berhubungan dengan usaha-usaha untuk mencapai tujuan agar barang dan jasa yang dihasilkan sesuai dengan apa yang direncanakan. Dengan demikian, manajemen produksi menyangkut pengambilan keputusan yang berhubungan dengan proses produksi untuk mencapai tujuan organisasi atau perusahaan. Irham Fahmi, (2012:3) mengemukakan bahwa Manajemen produksi adalah suatu ilmu yang membahas secara komprehensif bagaimana pihak manajemen produksi perusahaan mempergunakan ilmu dan seni yang dimiliki serta mengarahkan dan mengatur orang-orang untuk mencapai suatu hasil produksi yang diinginkan, manajemen produksi menyangkut pengambilan keputusan yang berhubungan dengan proses produksi untuk mencapai tujuan organisasi atau perusahaan. Tugas dari manajemen produksi ada dua yakni :

1. Merancang system produksi.
2. Mengoperasikan atau system produksi untuk memenuhi persyaratan produksi yang ditentukan.

William (2015:494) mengemukakan bahwa produksi merupakan usaha peningkatan manfaat dengan cara mengubah bentuk, memindahkan tempat dan menyimpan. Berdasarkan pengertian di atas dapat dikatakan bahwa manajemen produksi memiliki hubungan erat dengan proses produksi yang memiliki tujuan untuk menambah nilai guna barang maupun jasa yang dihasilkan. Untuk menghasilkan produk yang memiliki kualitas yang baik sesuai dengan standar yang ditentukan, maka perusahaan dituntut untuk lebih meningkatkan proses produksi.

## **B. Pengertian Produksi**

Dalam arti ekonomi, pengertian produksi adalah sebagai kegiatan mengenai penciptaan dan penambahan atau utilitas terhadap suatu barang dan jasa. Berdasarkan dari pengertian produksi tersebut, terdapat dua konsep mengenai kegiatan produksi antara lain sebagai berikut :

1. Kegiatan menghasilkan barang dan jasa adalah menghasilkan barang dan jasa yang belum ada sehingga bertambah jumlahnya atau memperbesar ukurannya. Contohnya usaha pertanian, peternakan dan perikanan.
2. Kegiatan menambah nilai guna barang dan jasa adalah kegiatan yang menambah nilai guna barang dan jasa sehingga barang dan jasa menjadi lebih tinggi. Contohnya tempe yang dibuat dari kedelai, kripik yang dibuat dari singkong dan pakaian yang dibuat dari kain.



Faktor produksi adalah segala sesuatu yang diperlukan dalam kegiatan produksi terhadap suatu barang dan jasa. Faktor-faktor produksi terdiri dari alam (natural resources), tenaga kerja (labor), modal (capital), dan keahlian (skill) atau sumber daya pengusaha (entrepreneurship).

Pada umumnya tujuan usaha dasar adalah untuk memperoleh laba yang maksimal. Disatu sisi sumber daya yang dimiliki oleh suatu perusahaan terbatas. Dengan demikian, seorang manajer perlu merencanakan dan menghitung dengan cermat mutu dan kualitas produk yang diproduksi dan dipasarkan sehingga memperoleh keuntungan yang maksimal. Produksi merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Menurut definisi ini produksi mencakup pengertian yang luas, produksi meliputi semua aktivitas dan tidak hanya mencakup pembuatan barang-barang yang dapat dilihat.

Seiring dengan berjalannya waktu yang terjadi dalam dunia bisnis membuat perusahaan-perusahaan yang ada di Indonesia untuk mulai memikirkan konsep-konsep bisnis yang jitu dan berkualitas. Konsep-konsep bisnis akan berkualitas bilamana manajemen dijalankan dengan baik seiring dengan perubahan dalam pengambilan keputusan yang dilakukan oleh perusahaan.

Perusahaan industri (*manufactur*) mempunyai kegiatan usaha yang berbeda dengan perusahaan perdagangan, sebab perusahaan perdagangan dalam melaksanakan kegiatan penjualan barang-barang berasal dari pembelian barang yang dalam keadaan siap untuk dijual, tetapi bagi perusahaan industri sebelum memasarkan produknya terlebih dahulu harus mengelola bahan baku

untuk diproses menjadi barang jadi, kemudian dijual sebagai barang dagangan. Proses produksi yang dilakukan perusahaan pabrik dimaksudkan untuk menambah kegunaan dari bahan yang bersangkutan dan disebut dengan istilah produksi. Prihantoro menyatakan secara garis besar (2012 : 122), "Proses produksi adalah kegiatan mengolah masukkan (input, sumber daya produksi) dalam proses dengan menggunakan metode tertentu untuk menghasilkan keluaran (output, barang maupun jasa) yang sesuai dengan ketentuan."

Menurut Baroto (2012 : 1) pengertian produksi sebagai berikut :

"Produksi adalah suatu proses pengubahan bahan baku menjadi produk jadi." Pengertian diatas mengandung arti bahwa produksi adalah sekumpulan aktivitas untuk pembuatan suatu produk, dimana dalam pembuatan ini adalah melibatkan tenaga kerja, bahan baku, mesin, energy, informasi dan modal yang dalam prakteknya aktivitas dalam sistem produksi ini dikategorikan kedalam proses produksi yang mencakup perencanaan dan pengendalian produksi.

Kegiatan produksi sangat tergantung pada waktu dan tempat yang digunakan untuk menciptakan atau mengadakan penambahan terhadap faedah suatu bahan menjadi barang atau jasa yang disiapkan kepada para pembeli untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Dengan demikian, barang atau jasa yang dihasilkan itu merupakan hasil pengkombinasian faktro – faktor produksi, sehingga hubungan atau faktor produksi dengan barang atau jasa yang dihasilkan dinyatakan dalam fungsi produksi.

Berdasarkan beberapa pengertian yang telah dikemukakan diatas, dapat disimpulkan bahwa produksi sebagai kegiatan yang mentransformasikan masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*), tercakup semua aktivitas atau

kegiatan yang menghasilkan barang atau jasa, serta kegiatan – kegiatan lain yang mendukung atau menunjang usaha untuk menghasilkan suatu produk.

### **C. Pengertian Pengendalian**

Fungsi pengendalian (*controlling*) dalam manajemen adalah fungsi yang paling terakhir dari proses manajemen. Fungsi ini sangatlah penting dan sangat menentukan keberlangsungannya proses manajemen, karena harus dilakukan dengan sebaik – baiknya. Pengendalian sangat erat berkaitan dengan fungsi perencanaan dan keduanya merupakan hal yang paling mengisi, karena :

1. Pengendalian harus terlebih dahulu direncanakan.
2. Pengendalian dapat dilakukan setelah ada rencana pelaksanaan rencana akan sukses jika pengendalian dilakukan dengan baik.
3. Tujuan baru dapat diketahui tercapai dengan baik atau tidak setelah pengendalian atau penilaian telah dilakukan.

Seorang manajer harus menetapkan tujuan dan rencana, mengorganisasikan dan menyusun aktivitas kerja, dan mengembangkan program untuk memotivasi dan memimpin orang-orang dalam mengeluarkan kemampuan guna mencapai tujuan tersebut. Selanjutnya manajer harus mengawasi aktivitas kerja untuk memastikan aktivitas tersebut dilakukan sesuai rencana dan memperbaiki penyimpangan yang terjadi. Proses ini disebut pengendalian atau (*controlling*). Pengendalian adalah mata rantai terakhir dalam proses manajemen, meskipun terjadi diakhir proses bukan berarti pengendalian proses kurang penting dibanding fungsi manajemen lainnya. Pengendalian yang tepat dapat membantu manajer mengetahui kesenjangan kinerja dan area yang perlu

diperbaiki. Pengawasan yang dilakukan kurang baik akan menimbulkan penyimpangan dan keadaan yang paling parah apabila tujuan perusahaan yang telah ditetapkan tersebut tidak tercapai. Dengan tidak tercapainya tujuan tersebut dapat mengalami kemunduran atau kerugian yang cukup besar dan bahkan mungkin kegagalan. Pengawasan yang dilakukan kurang baik terhadap kualitas produksinya, maka kemungkinan barang yang diproduksi tidak laku dijual sehingga hal ini berarti dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan yang bersangkutan.

Menurut Goets dan Davis dalam Tjiptono (2014 : 51) mengatakan bahwa :  
“ Kualitas merupakan suatu kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan.”  
Kualitas dalam pemakaian sehari – hari, menunjukkan baik buruknya sesuatu, misalnya baik buruknya input atau output. Kualitas (mutu) mencakup sifat, cirri, derajat, jenis, pangkat, standar, atau penilaian yang membedakan sesuatu dari lainnya. Karena itu, kualitas tersebut dapat menggambarkan salah satu dari hal – hal seperti kemampuan untuk dipergunakan (*fitness for use*), kelas atau derajat (*grade*), mutu kecocokkan (*quality of conformance*), karakteristik mutu (*quality charac-teristic*), fungsi mutu (*quality function*), dan nama sebuah bagian dalam organisasi (*quality departemen*)

Menurut Ahyari (2012 : 44) mengemukakan pendapatnya bahwa :  
“ Pengendalian dalam hal ini dapat diartikan sebagai pengawasan, yang sekaligus dapat mengambil beberapa tindakan untuk perbaikan yang diperlukan.”

Dengan demikian fungsi pengendalian ini bukan sekedar mengadakan pengawasan dari pelaksanaan kegiatan dalam sebuah perusahaan, melainkan

juga termasuk pengumpulan data sebagai masukan (*input*) guna penentuan tidak lanjut dalam usaha – usaha perbaikan pelaksanaan kegiatan dalam perusahaan tersebut pada masa yang akan datang. Dengan adanya pengendalian ini, diharapkan akan terdapat perbaikan – perbaikan pelaksanaan kegiatan perusahaan dari suatu period eke periode yang berikutnya.

Berdasarkan pengertian pengendalian yang telah dikemukakan oleh beberapa ahli diatas, dapat disimpulkan pengendalian merupakan proses monitoring sebagai aktivitas yang dilakukan untuk memastikan bahwa aktivitas yang dilakukan tersebut dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan dan tindakan koreksi dapat dilakukan untuk memperbaiki penyimpangan yang terjadi. Pengendalian membantu manajer memonitoring keefektifan aktivitas perencanaan, pengoorganisasian, kepemimpinan mereka. Bagian penting dari pengendalian proses adalah mengambil tindakan korektif yang diperlukan.

#### **D. Pengertian Pengendalian Proses Produksi**

Dalam suatu perusahaan semua kegiatan perlu adanya pengendalian. Pengendalian adalah salah satu fungsi manajemen yang mengadakan penilaian bila perlu mengadakan koreksi, sehingga apa yang dilakukan bawahan dapat diarahkan ke jalan yang benar dengan maksud tercapainya tujuan yang sudah digariskan semula. Setiap perusahaan dalam melaksanakan proses produksinya tertentu ingin kegiatan tersebut lancar sesuai dengan rencana dan diperoleh produk dengan tepat kualitas, tepat jumlah, tepat waktu dan biaya yang efisien. Semua itu dapat diperoleh dengan dukungan sistem produksi diperusahaan yang baik dan dengan pengendalian proses produksi yang tepat. Proses produksi terdiri atas tahapan – tahapan yang berurutan , saling terkait dan masing-masing

tahapan dapat mempengaruhi hasil akhir dari produk atau bahkan adanya kemacetan pada salah satu tahapan dapat menghentikan proses produksi. Pengendalian proses produksi akan menjalin proses produksi berjalan lancar terlaksanan sesuai rencana, semua tahapan dalam proses produksi dilaksanakan mengikuti standar operasional prosedur dan dilakukan tindakan korektif apabila terdapat penyimpangan. Sedangkan yang dimaksud dengan proses produksi adalah kegiatan dalam suatu perusahaan yang diarahkan untuk menjamin kontinuitas dan aktifitas untuk menyelesaikan produk sesuai dengan bentuk dan waktu yang diinginkan dalam batas-batas yang direncanakan.

Berdasarkan beberapa pengertian proses produksi di atas, dapat disimpulkan bahwa pengendalian proses produksi merupakan kegiatan untuk menjamin agar pelaksanaan pengendalian proses produksi sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan dan terdapat tindakan perbaikan atau koreksi jika terjadi penyimpangan. Pengendalian proses produksi harus dilaksanakan sebelum proses, saat proses, dan setelah proses yakni hingga hasil akhir diketahui. Dengan demikian pengendalian proses produksi mempunyai peran penting yang akan menjaga kelancaran, keefektifan dan keefisienan proses produksi dalam suatu perusahaan sehingga hasil produksi sesuai dengan yang telah direncanakan.

## E. Pengertian dan Proses Produksi Tahu Tempe

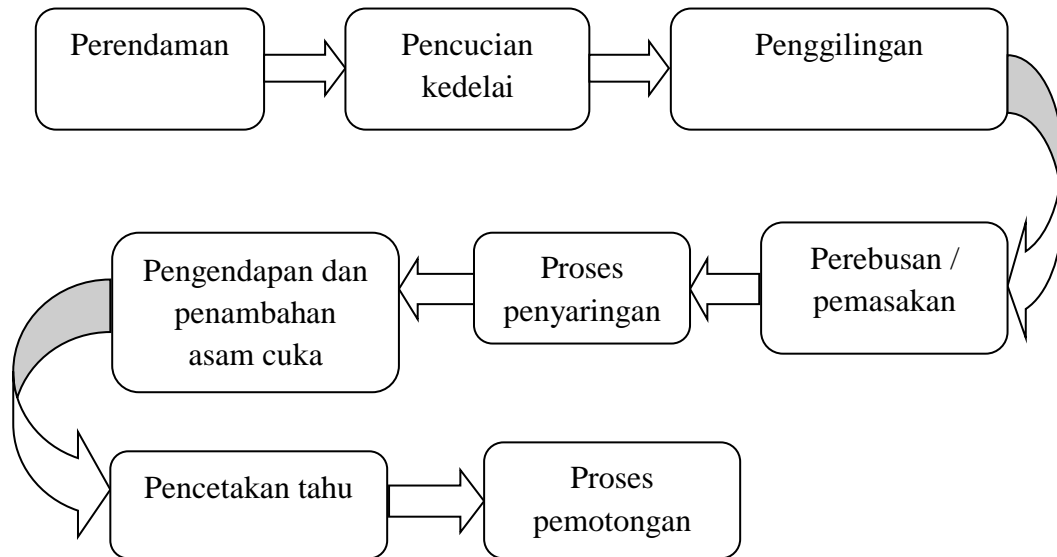
Proses produksi merupakan suatu proses kegiatan yang mengubah bahan baku menjadi barang lain yang mempunyai nilai tambah lebih tinggi.

### 1. Tahu

Tahu sebagai salah satu produk olahan kedelai yang merupakan sumber penyediaan protein yang sangat baik bagi tubuh karna jumlah protein yang di kandunginya serta daya cernanya yang tinggi. Tahu pertama kali di buat pada tahun 2000 sebelum masehi oleh salah satu juru masak cina yang secara tidak sengaja menambahkan nigari atau larutan garam ke dalam sari kedelai hingga terjadi proses pengumpalan menjadi padatan. Sejak saat itu tahu sebagai produk olahan kedelai diterima sebagai satu sumber kesehatan bagi orang Asia. Kata tahu berasal dari bahasa cina yaitu tao-hu atau kata tao yang berarti kedelai, sementara hu berarti lumut atau menjadi bubur. Jepang di kenal dengan nama tohu, sedangkan dalam bahasa inggris disebut *soybean curda* atau *tofu*.

Biasanya tahu diproduksi dalam jumlah banyak, akan tetapi dalam penjualan tersebut belum tentu habis dibeli konsumen. Oleh sebab itu untuk menghindari kerugian dengan penambahan pengawet kedalam tahu. Salah satu upaya yang dilakukan produsen untuk menghindari kerugian akibat kerusakan tekstur tahu antara lain berjamur, berlendir, sehingga menimbulkan bentuk, warna, rasa dan bau berubah dengan penambahan pengawet. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan masa simpan tahu agar menjadi lebih panjang dan tidak menutup kemungkinan menambahkan zat kimia sebagai pengawet.

Proses pengolahan kedelai menjadi tahu dapat di lihat pada Gambar 2.1



**Gambar2.1**

1. Perendaman Kedelai direndam selama 3 jam.
2. Pencucian kedelai setelah direndam dibuka dan dimasukkan kedalam ember plastik untuk dicuci dengan air yang mengalir.
3. Penggilingan  
Proses penggilingan dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling biji kedelai dengan tenaga penggerak dari motor listrik.
4. Perebusan dan Pemasakan  
Proses perebusan ini dilakukan disebuah bak berbentuk bundar yang terbuat dari semen yang bagian bawahnya terdapat pemanas uap.



#### 5. Penyaringan

Setelah bubur kedelai direbus dan mengental, dilakukan proses penyaringan dengan menggunakan kain saring.

#### 6. Pengendapan dan Penambahan Asam Cuka

Dari proses penyaringan diperoleh fitrat putih seperti susu yang kemudian akan diperoleh lebih lanjut.

#### 7. Pencetakan dan Pengepresan

Proses pencetakan dan pengepresan merupakan tahap akhir pembuatan tahu. Menggunakan cetakan yang terbuat dari kayu berukuran 70x70 cm yang diberi lubang ukuran kecil disekelilingnya.

#### 8. Pemotongan Tahu

Setelah proses pencetakan selesai, tahu yang sudah jadi dikeluarkan dari cetakan dengan cara membalik cetakan dan kemudian membuka kain saring yang melapisi tahu.

**Tabel 2.2**

**Bentuk Pengendalian Proses Produksi Tahu pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang**

<b>No</b>	<b>Proses</b>	<b>Standar/ Perbandingan</b>	<b>Hasil Penelitian</b>
1.	Perendaman Kedelai	Pada tahap perendaman ini kedelai direndam dalam sebuah bak perendam yang dibuat dari semen. Langkah pertama adalah memasukkan kedelai kedalam karung plastik kemudian diikat dan direndam selama kurang lebih 3 jam (untuk 1 karung berisi 15kg biji kedelai).	Perendaman kedelai yang dilakukan UD. Restu berada diatas standar secara umum karena banyaknya kedelai yang dapat direndam dengan waktu yang lebih singkat.

2.	Pencucian kedelai	Kedelai yang ada di dalam karung dikeluarkan dari bak pencucian, dibuka dan dimasukkan kedalam ember plastik. Kemudian membersihkan biji-biji kedelai dari kotoran-kotoran supaya tidak mengganggu proses penggilingan. Setelah selesai proses pencucian, kedelai ditiriskan dalam saringan bambu.	Proses pencucian yang dilakukan UD. Restu sama dengan standar yang ada secara umum namun penirisan kedelainya lebih efisien karena menggunakan keranjang.
3.	Penggilingan Kedelai	Proses penggilingan menggunakan mesin penggiling biji kedelai dengan tenaga penggerak dari motor listrik, saat proses penggilingan dialiri air untuk mendapatkan kekentalan bubur yang diinginkan.	Proses penggilingan biji kedelai menggunakan mesin penggiling dengan tenaga penggerak yang dirakit dari mesin Yanmar 8.5PK. Hal itu menunjukkan UD. Restu dapat menggiling kedelai lebih banyak.
4.	Perebusan Bubur Kedelai	Proses perebusan dilakukan disebuah bak berbentuk bundar yang dibuat dari semen dan bagian bawahnya terdapat pemanas uap yang berasal dari ketel uap dan dialirkan melalui pipa besi. Bahan bakar menggunakan kayu bakar. Kapasitas bak perebusan sekitar 7,5kg kedelai.	Proses perebusan yang dilakukan UD. Restu sama dengan standar yang ada tapi dalam kouta yang lebih banyak.
5.	Proses Penyaringan	Proses penyaringan menggunakan kain saring untuk memisahkan ampas dari bubur kedelai, selanjutnya dialirkan melalui kran yang ada dibagian bawah bak pemanas. Saat penyaringan secara terus-menerus dilakukan penambahan air dengan cara menuangkan pada bagian tepi saringan agar tidak ada padatan yang tersisa disaringan.	Bubur kedelai selanjutnya dialirkan dari bak pemanas melalui selang besar dan disaring menggunakan kain tipis untuk memisahkan ampas dari bubur kedelai dan ditambah air panas sekitar 100 liter kedalam bak penampungan.
6.	Pendidihan dan Pencampuran Bahan Tambah	Dari proses penyaringan diperoleh filtrat putih seperti susu kemudian ditambahkan asam cuka untuk menggumpalkan protein tahu.	Dimana proses pendidihan dan penggumpalan terjadi selama 5-15 menit lalu dilakukan pencampuran (gula merah dan cuka)dalam keadaan panas.

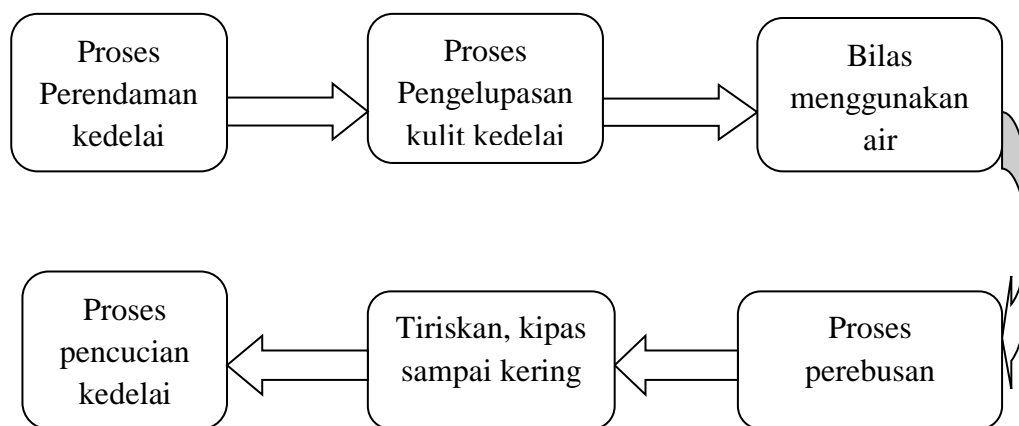
7.	Pencetakan Tahu	Proses pencetakan merupakan tahap akhir, cetakan yang digunakan terbuat dari kayu berukuran 70x70 cm yang diberi lubang ukuran kecil di sekelilingnya, memasang kain saring tipis di permukaan cetakan. Setelah itu endapan yang dihasilkan dipindahkan menggunakan wajan, kain saring ditutup rapat kemudian diletakkan kayu yang berukuran sama dengan cetakan dibagian atasnya dan diberi beban untuk membantu mempercepat proses pengepresan tahu. Waktu untuk proses pengepresan tidak ditentukan secara tepat.	Proses pencetakan menggunakan cetakan yang terbuat dari kayu yang berukuran 80x80 cm, memasang kain tipis disekeliling permukaan cetakan kemudian endapan yang dihasilkan dipindahkan menggunakan wajan kedalam cetakan lalu kain saring ditutup rapat kemudian diletakkan kayu yang berukuran sama dengan cetakan dibagian atas kemudian dipress menggunakan alat yang telah dirakit, yang perlu diperhatikan juga dalam proses ini kerapian pelapis kain penyaring tahu agar tidak timbul garis pada permukaan tahu. Hal itu menunjukkan bahwa proses pencetakan yang dilakukan UD. Restu secara umum berada diatas standar.
8.	Proses Pematangan	Tahu yang sudah jadi dikeluarkan dari cetakan dengan cara membalik cetakan dan membuka kain saring yang melapisi tahu, pematangan dilakukan didalam air dan dilakukan secara cepat agar tahu tidak hancur.	Tahu yang sudah jadi dikeluarkan dari cetakan kemudian buka kain saring yang melapisi tahu lalu dilakukan pematangan dengan menggunakan pisau yang telah dirakit agar mudah memotong tahu

## 2. Tempe

Tempe merupakan salah satu jenis makanan yang banyak di favoritkan oleh masyarakat Indonesia. Selain rasanya yang gurih, tempe ternyata mengandung banyak protein nabati yang sangat baik oleh metabolisme tubuh. Tempe adalah makanan tradisional yang dihasilkan dari fermentasi biji kedelai atau beberapa bahan lainnya. Fermentasi menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus oligosporus*, *Rhizopus oryzae*, *Rhizopus stolonifer*, dan beberapa jenis

kapang *Rhizopus* lainnya (PUSINDO, 2012). Dimana pada proses fermentasi akan terjadi hidrolisis senyawa-senyawa kompleks menjadi sederhana, sehingga baik untuk dicerna.

Proses kedelai di olah menjadi Tempe dapat di lihat pada gambar 2.3



**Gambar2.3**

### **PENGOLAHAN KEDELAI MENJADI TEMPE**

Adapun alur pembuatan tempe dimulai dengan :

1. Proses Pembersihan.
2. Proses Pengupasan.
3. Proses Pengukusan.
4. Proses Peragian.
5. Proses Pembungkusan.
6. Proses Penyimpanan.

Tabel 2.3

**Tabel Pengendalian Proses Produksi Tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang**

<b>No</b>	<b>Proses</b>	<b>Standar/ Perbandingan</b>	<b>Hasil Penelitian</b>
1.	Proses Pembersihan	Kotoran dan kedelai yang jelek dipisahkan dari kedelai yang baik kemudian rendam dengan air bersih selama satu malam.	Mencuci bersih kacang kedelai kemudian direndam kurang lebih selama 2 hari 2 malam.
2.	Proses Pengupasan	Kedelai yang sudah direndam selama satu malam dikupas kulit arinya dengan cara menggunakan mesin pengupas kedelai .	kedelai yang sudah direndam selama 2 hari 2 malam dikupas kulitnya menggunakan tapis.
3.	Proses Pengukusan	Setelah dikupas dan dicuci bersih kedelai dikukus dalam dandang selama 1 jam, kemudian angkat dan dinginkan dalam tapah besar.	Merebus biji kedelai yang sudah dipisahkan dengan kulitnya selama 30 menit, kemudian ditiriskan pada tampah dan dikipasi hingga kering menggunakan kipas angin. Hal ini menunjukkan bahwa proses pengukusan dilakukan lebih cepat dibandingkan perusahaan lain secara umum.
4.	Proses Peragian	Ragi dimasukkan kedalam rendaman kedelai kemudian diaduk hingga merata.	Memasukkan ragi tempe dan kanji ke biji kedelai kemudian aduk secara merata.
5.	Proses pembungkusan	Masukkan campuran kedalam cetakan yang dialasi plastik atau dibungkus dengan daun pisang.	Masukkan biji kedelai yang sudah diberi ragi kedalam plastik yang sesuai dengan permintaan konsumen. Hal itu dilakukan sebab

			persediaan daun pisang tidak memadai.
5.	Proses penyimpanan	Tumpuk cetakan dan tutup dengan karung goni supaya menjadi hangat	Tempe membutuhkan waktu untuk proses fermentasi selama 2 hari ditempat tertutup.

### **F. Tinjauan Empiris**

Penelitian terdahulu bertujuan untuk mendapatkan bahan perbandingan dan acuan. Selain itu untuk menghindari kesamaan dengan penelitian lain maka dalam kajian pustaka ini mencantumkan hasil penelitian terdahulu.

Penelitian terdahulu dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

**Tabel 2.4**  
**Penelitian Terdahulu**

<b>NO</b>	<b>Nama Penelitian</b>	<b>Judul skripsi dan Analisis</b>	<b>Hasil Penelitian</b>
1	Marcy Selvia, 2013	Pengendalian dan persediaan bahan baku menggunakan metode min-max stock pada PT. Semen Tonasa di Pangkep – analisis metode min-max stock	Persediaan akhir bahan baku BCO pada PT. Semen Tonasa pada tahun 2011 sebesar 180, 140 liter sedangkan persediaan pengamanan (safety stock) menurut metode min-max stock sebesar 20,534 liter. Pada tahun (2012: 747) persediaan akhir bahan baku BCO pada PT. Semen Tonasa sebesar 202, 367 liter sedangkan persediaan pengamanan safety stock menurut metode min-max stock sebesar 10,432 liter. Pada dua tahun tersebut

			menunjukkan bahwa jumlah persediaan akhir bahan baku BCO pada PT. Semen Tonasa sangat besar jika dibandingkan dengan persediaan menurut metode min-max stock.
2.	Dwi Puspita (2012)	Pengendalian proses produksi pada PT. Busana Mas Surabaya	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan pengendalian proses produksi garmen dalam meningkatkan kualitas hasil pada PT. Busana Mas Surabaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian proses produksi garmen yang dilakukan oleh PT. Busana Mas Surabaya dilakukan beberapa tahapan yaitu <i>quality control dan finish quality control</i> .



3.	Muh Nur Ilham (2012)	Analisis pengendalian kualitas produk dengan metode Statistical Processing Control pada PT. Bosowa Media Grafika (Tribun Timur)	Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian kualitas produk pada PT. Bosowa Media Grafika (Tribun Timur) masih belum terkendali, dengan rata-rata kerusakan yang paling banyak terjadi adalah tinta kabur dengan total 57.555 eksampelar atau 78% dari total produk cacat pada bulan Desember 2011. Dari hasil observasi lapangan dan wawancara, faktor-faktor yang menjadi penyebab kerusakan ini adalah faktor manusia, mesin, lingkungan, metode kerja dan bahan baku.
----	-------------------------	---	--

4.	Heni Nastiti, (2014)	Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Metode <i>Statistical Quality Control</i> (Studi kasus: pada PT "X" Depok)	Dari hasil perhitungan analisis statistik deskriptif untuk setiap pengawasan proses produksi, produk akhir dengan mengambil 22 sampel setiap seminggu sekali pada akhir pekan. Dengan menggunakan analisis <i>Statistical Quality Control (SQC)</i> untuk pengawasan proses batas kendali atas (BKA / UCL) sebesar 0,035 dan batas kendali bawah (BKB / LCL) sebesar 0,008
5.	Octari Anggi Susanti (2016)	Implementasi Pengendalian proses produksi Kopi Luwak pada PT. Perkebunan Nusantara XII (Persero) Kebun Kayumas Situbondo	Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan Implementasi Pengendalian Proses Produksi Kopi Luwak pada PT. Perkebunan Nusantara XII (persero) Kebun Kayumas

			<p>Situbondo. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Implementasi Pengendalian proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan dimulai dari faktor-faktor produksi (<i>input</i>), proses produksi (<i>transformasi</i>), hasil produksi (<i>output</i>) dan informasi umpan balik (<i>feedback</i>).</p>
--	--	--	--

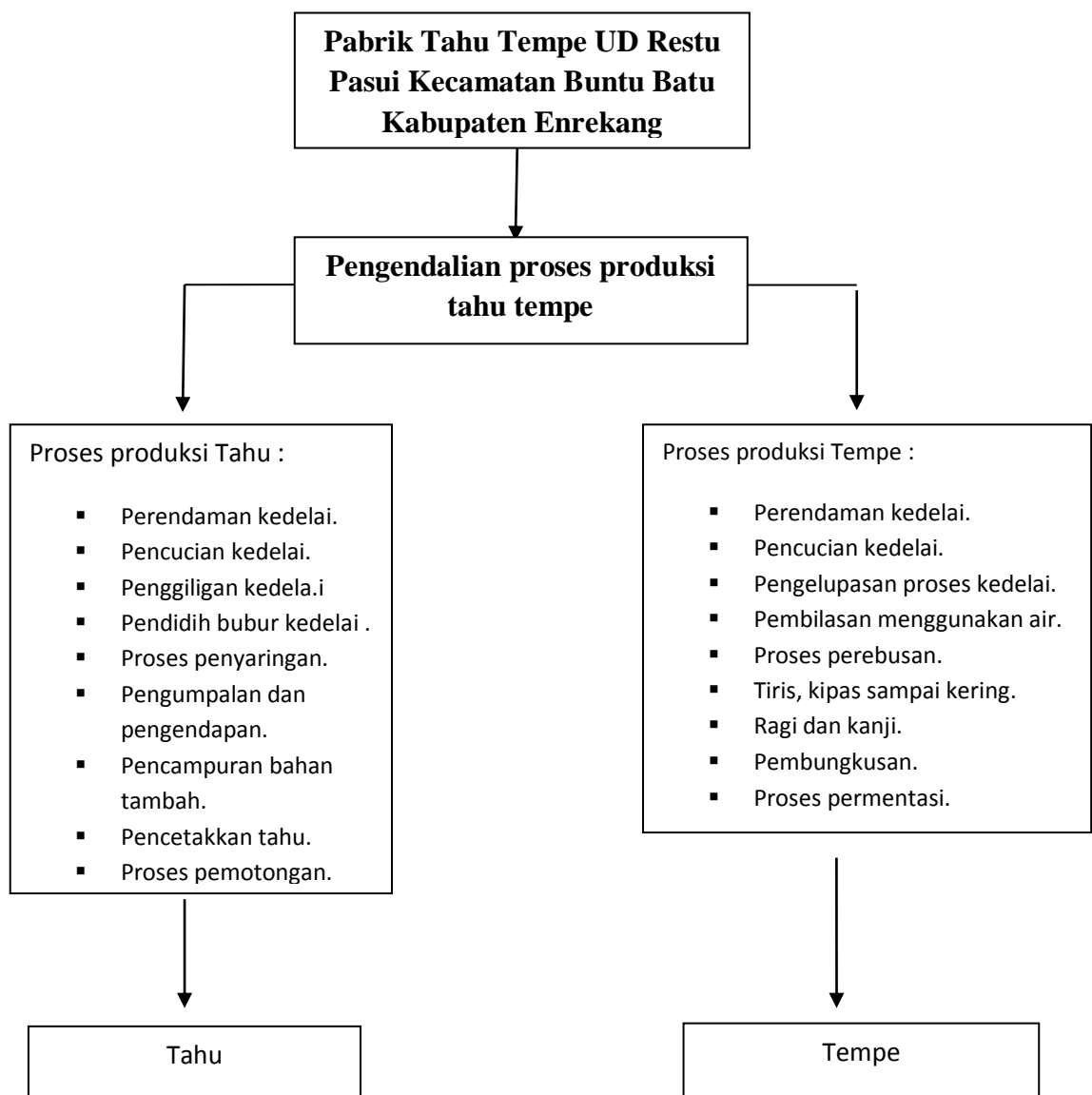
### G. Kerangka Pikir

Pengendalian proses produksi adalah sebuah upaya bagaimana perusahaan mampu memproduksi sebuah keluaran yang memiliki nilai tinggi sehingga memiliki daya tarik dikalangan masyarakat lokal dan bahkan dikalangan masyarakat asing atau pendatang dari luar negeri. Dengan adanya pengendalian pula perusahaan dapat mencapai target dari apa yang telah direncanakan yaitu menghasilkan kualitas sehingga memiliki nilai tinggi dan menghasilkan laba yang maksimal.

Berikut bagan kerangka pikir pada penelitian ini :

**Gambar 2.3**

**KERANGKA PIKIR**



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang”, maka peneliti menggunakan metode kualitatif yaitu dokumentasi dan wawancara. Metode dokumentasi yang dimaksud mengumpulkan data tertulis dengan melakukan observasi langsung dan melakukan wawancara, pengumpulan data dan penyusunan data tetapi meliputi melaporkan, menggambarkan apa adanya serta menganalisa data.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

##### **1. Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada produksi Tahu Tempe di Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang.

##### **2. Waktu Penelitian**

Waktu penelitian ini diperkirakan kurang lebih 2 (dua) bulan, yaitu dimulai pada bulan Agustus sampai bulan September pada tahun 2018.

#### **C. Variabel dan Definisi Operasional Variabel**

Untuk memberikan persamaan persepsi kepada pembaca, maka penulis menggunakan definisi operasional, yaitu

1. Pengendalian yaitu perencanaan yang dibuat dengan seksama tidak akan berhasil apabila tidak diikuti dengan pengawasan. Bahkan dari itu sendiri harus dipergunakan sebagai alat untuk mengawasi kegiatan-kegiatan.
2. Produksi merupakan proses perubahan masukan atau sumber daya produksi (*input*) menjadi keluaran (*output*).
3. Pengendalian proses produksi ini akan menyangkut beberapa masalah tentang perencanaan dari proses produksi dalam satu perusahaan. Produk apa dan apa yang akan diproduksi pada suatu periode yang akan datang.

#### **D. Populasi dan Sampel**

Sugiyono (2012) mengemukakan bahwa populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi pada penelitian ini adalah Pemilik dan Pekerja pabrik Tahu Tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang.

#### **E. Jenis dan Sumber Data**

##### **1. Jenis Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif, yaitu data yang diperoleh dari perusahaan baik dalam bentuk informasi secara lisan maupun secara tertulis yang diperoleh dari UD seperti gambaran umum UD. Restu dan struktur organisasi serta hasil wawancara dari berbagai pihak yang berhubungan dengan penelitian ini.

## 2. Sumber Data

- a. Data Primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung pada instansi yang bersangkutan dari hasil wawancara.
- b. Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh dari dokumentasi objek penelitian berupa laporan tertulis yang dibuat secara periodik dan berkala.

## F. Informan Penelitian

Informan penelitian yaitu orang yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar belakang penelitian. Maleong (2000 : 97). Informan penelitian merupakan orang-orang yang benar-benar mengetahui permasalahan yang akan diteliti. Dalam penelitian ini terdapat 2 (dua) informasi diantaranya :

1. Informan Kunci yaitu orang yang dianggap memahami permasalahan yang diteliti adapun yang ditetapkan sebagai informan kunci pada penelitian ini adalah 1 orang manajer pada usaha UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang.
2. Informan non kunci yaitu orang-orang yang mengetahui permasalahan yang diteliti. Adapun yang ditetapkan sebagai informan non kunci pada penelitian ini adalah 1 orang pengusaha Tahu Tempe dan 20 orang pekerja pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang.

## G. Metode Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan kedalam unit-unit, menyusun kedalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri dan orang lain. Model analisis data dalam penelitian ini mengikuti konsep yang diberikan *Miles and Huberman*. *Miles and Huberman* mengungkapkan bahwa aktifitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus – menerus pada setiap tahapan penelitian sehingga sampai tuntas komponen dalam analisis data :

### A. Reduksi Data

Reduksi Data merupakan data yang diperoleh dari laporan jumlahnya cukup banyak, untuk itu maka perlu dicatat secara teliti dan rinci. Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal – hal pokok, memfokuskan pada hal – hal penting.

### B. Penyajian Data

Penyajian Data Kualitatif biasa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori dan sejenisnya.

### C. Penyimpulan Data

Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila ditemukan bukti-bukti yang kuat dan mendukung pada tahap berikutnya. Tetapi apabila kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal, didukung oleh bukti-bukti yang *valid* dan konsisten.



## **BAB IV**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

#### **A. Sejarah Berdirinya Pabrik Tahu Tempe UD. Restu Pasui**

Industri Tahu Tempe merupakan industri yang bergerak dibidang usaha yang memproduksi tahu mentah. Usaha yang terletak di Desa Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang yang dibangun/dirintis oleh bapak Risnang bersama istri Karmita pada tahun 2009. Industri ini awalnya dibangun untuk membantu dan mendorong pertumbuhan perekonomian sebagai salah satu sumber pendapatan dalam rangka meningkatkan taraf hidup keluarganya, dengan menggunakan modal sendiri sebesar Rp 60.000.000.

Industri Tahu Tempe UD. Restu sudah memiliki Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) yang dikeluarkan oleh Departemen Perindustrian dan Perdagangan karena Industri Tahu Tempe UD. Restu Masih tergolong industri rumah tangga. Jenis tahu yang dihasilkan oleh Industri Tahu Tempe UD. Restu yaitu tahu mentah yang kemudian dipasarkan di pasar Baraka dan beberapa warung makan yang ada di Kota Enrekang. Tahun 2009 produksi tahu dilakukan dalam skala kecil dan hanya memperkerjakan 1 orang tenaga kerja. Dalam hal persediaan bahan baku usaha pembuatan tahu ini melakukan kerja sama dengan Petani-petani di sekitar Kecamatan .Awalnya dalam proses persediaan bahan baku pada Industri Tahu Tempe UD. Restu melakukan kerja sama dengan pemasok lokal, yang berasal dari Kota Pare-pare . Kedelai lokal tidak tahan terhadap kondisi cuaca yang ekstrim sehingga kedelai menjadi lembab dan mudah rusak apabila disimpan dalam waktu yang lama. Atas alasan tersebut, Industri ini melakukan kerja sama dengan pemasok yang berasal dari Makassar

yang diimpor dari luar negeri. Dimana jenis kedelai yang dipilih yaitu jenis kedelai impor dari luar negeri. Alasan mengambil jenis kedelai impor ini dikarenakan kedelai impor lebih tahan lama dan tidak mudah rusak ketika disimpan lama dalam gudang. Tahun 2012 Industri Tahu Tempe UD. Restu sudah memiliki tenaga kerja pembuatan tahu sebanyak 10 orang dengan jumlah produksi untuk semua pekerja dapat menghasilkan 90 - 126 cetak tahu yang menghabiskan bahan baku kedelai sebesar 250 kg – 350 kg kedelai dalam satu hari. Satu cetakan tahu menghasilkan 100 potong tahu dengan ukuran 10 x 10 cm, sehingga dalam satu hari menghasilkan 9.000 - 12.600 potong tahu. Sedangkan tenaga kerja pembuatan tempe sebanyak 6 orang dengan jumlah produksi 600 bungkus menghabiskan kedelai sebesar 150 kg kedelai dalam satu hari. Pemilik Industri Tahu Tempe UD. Restu memerintahkan setiap pekerja harus mengerjakan sesuai target yang telah diberikan.

### **B. VISI dan MISI Pabrik Tahu Tempe UD. Restu**

**Visi** :Senantiasa berusaha untuk mencapai yang terbaik dalam produksinya dan pemasarannya. Dapat memuaskan para konsumen sebagai penikmat tahu tempe. Dalam prosesnya pun dikemas dengan baik.

**Misi** :Untuk menyediakan tahu tempe yang berkualitas dengan harga yang terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

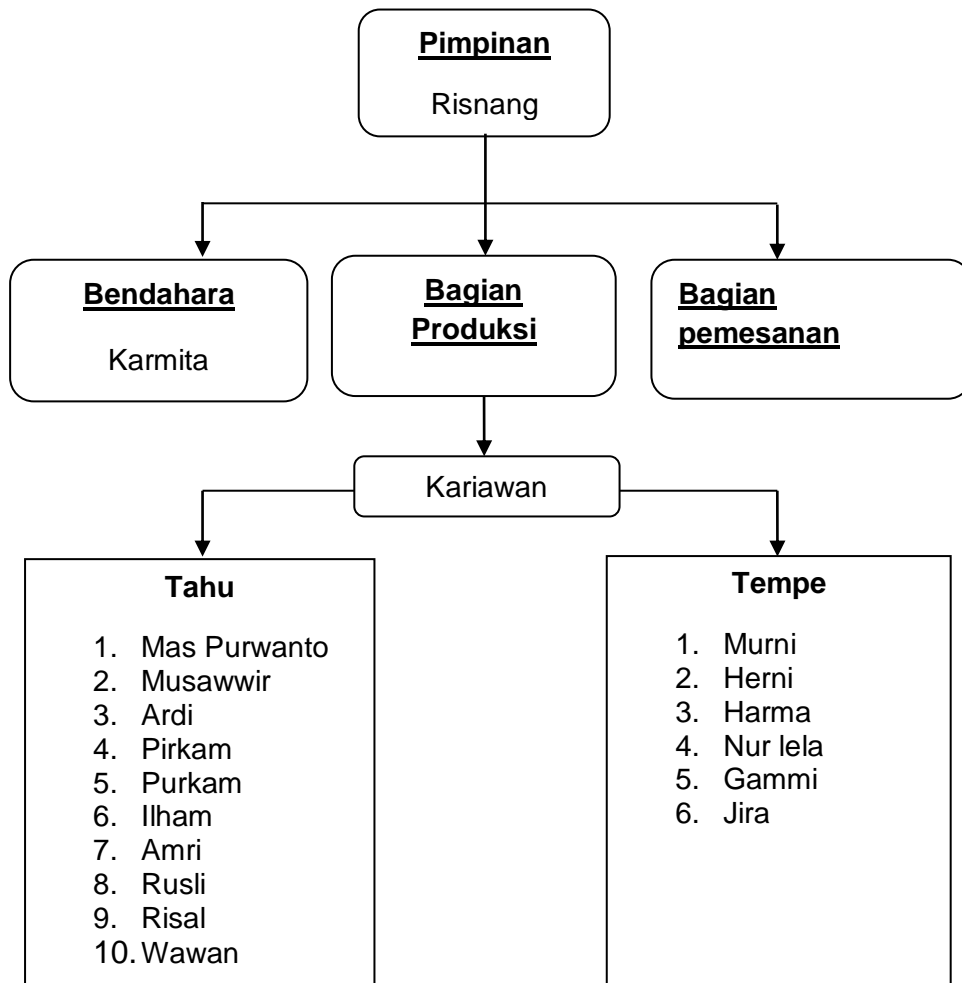
### **C. Struktur Organisasi**

Struktur organisasi merupakan salah satu faktor yang dapat menunjang kelancaran kegiatan produksi. Karena tanpa adanya struktur organisasi maka tugas dan tanggung jawab dari masing-masing tenaga kerja dan juga pimpinan

pada suatu perusahaan tidak berjalan dengan baik. Dilain pihak organisasi juga merupakan sekelompok orang dengan seperangkat komponen-komponen yang berinteraksi guna mencapai tujuan, dalam hal ini yaitu untuk memperoleh keuntungan atau pendapatan maksimum agar tetap mampu mempertahankan kegiatan produksinya secara berkesinambungan. Suksesnya suatu usaha juga sangat dipengaruhi oleh struktur organisasi yang baik, karena pimpinan dapat melaksanakan fungsinya sebagai pimpinan yang baik, mengawasi secara keseluruhan dari suatu usaha dengan adanya pengorganisasian. Pengorganisasian akan menunjang terlaksanakannya kegiatan sesuai dengan struktur organisasi yang sudah dibentuk untuk mencapai tujuan dan sasaran yang hendak dicapai. Penyusunan suatu struktur organisasi tergantung pada skala besar kecilnya dari usaha itu sendiri, dalam hal ini usaha yang tergolong kecil juga cenderung menggunakan struktur organisasi yang sifatnya sederhana. Struktur organisasi pada Industri Tahu Tempe UD. Restu Pasui tidak ditetapkan dalam bentuk yang baku atau tertulis, akan tetapi berdasarkan informasi dari hasil penelitian yang dilakukan maka terlihat adanya pembagian/pengelompokan pekerjaan berdasarkan tugas dan tanggung jawab serta jenis pekerjaan yang ada. Adapun bentuk dari struktur Organisasi pada Industri Tahu Tempe UD. Restu dapat dilihat pada Gambar 4.1

Gambar4.1

## STRUKTUR ORGANISASI INDUSTRI TAHU TEMPE UD.RESTU



## D. Uraian Tugas

Adapun tugas dan tanggung jawab untuk masing-masing jabatan atau bidang sesuai dengan struktur organisasi pada Gambar 4.1 yaitu:

### 1. Pimpinan

Pimpinan Industri Tahu Tempe UD. Restu terdiri atas 1 (satu) orang yaitu Pak Risnang.

Tanggung jawab dengan rincian tugas sebagai berikut:

- a. Bertanggung jawab atas aktivitas sehari-hari dan melakukan pemesanan bahan baku kedelai.
- b. Bertugas membuat perencanaan, pengorganisasian, melaksanakan dan mengontrol semua kegiatan produksi.
- c. Merumuskan dan menetapkan kebijakan usaha dan memberikan perintah kepada tenaga kerja. Memberikan motivasi kepada tenaga kerja agar dapat bekerja sama dan
- d. meningkatkan keterampilan anggota tenaga kerja dalam melaksanakan kegiatan produksi.

### 2. Bendahara

Bendahara merupakan bagian yang mengelola keuangan dari usaha pembuatan tahu Tempe. Adapun tugas dari bendahara yaitu sebagai berikut:

- a. Membayarkan upah tenaga kerja setiap bulannya.
- b. Melakukan transaksi pembayaran kepada pemasok bahan baku kedelai.
- c. Bertanggung jawab atas biaya tetap dan biaya variabel yang akan dikeluarkan tiap bulannya guna menunjang kelancaran proses produksi tahu.

### 3. Bagian pemasaran

Tugas utama dari bagian pemasaran yaitu mengatur kegiatan penjualan diberbagai pasar antara lain warung makan, pasar Baraka, pasar Cakke untuk memenuhi permintaan konsumen.

### 4. Bagian produksi

Tugas utama bagian produksi adalah bertanggung jawab terhadap jalannya produksi. Tenaga kerja bagian produksi tahu terdiri 10 orang dan bagian produksi tempe terdiri dari 6 orang tenaga kerja yang terlibat langsung dalam melakukan proses produksi. Kegiatan memproduksi diperlukan kecakapan dan keterampilan agar dapat menghasilkan produksi sesuai dengan kebutuhan konsumen dan tidak terjadi pemborosan bahan baku.

## **BAB V**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil Penelitian**

Pada bagian ini peneliti akan memaparkan bagian yang menjadi substansi dari penelitian ini yaitu pengendalian proses produksi Tahu Tempe di UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang, dengan metode analisis yang digunakan yakni analisis deskriptif kualitatif.

Pada penelitian deskriptif kualitatif, peneliti dituntut dapat memaparkan, menjelaskan, menggambarkan atau mendeskripsikan dan menggali data berdasarkan apa yang diucapkan, dirasakan, dilihat dan dilakukan oleh sumber data sesuai dengan fakta-fakta dilapangan dengan menggunakan wawancara dan observasi langsung dilokasi penelitian yakni di UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang.

Proses produksi merupakan tehnik untuk menghasilkan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan sumber-sumber yang tersedia seperti material, tenaga kerja, modal dan teknologi. Proses pembuatan tahu tempe memerlukan beberapa alat dan bahan. Alat yang digunakan dalam pembuatan tahu tempe meliputi mesin penggiling, tungku, baskom kecil, pisau, kain penyaring, cetakan tahu, timba, sepatu air, ember, ember tahu, drum plastik, bola lampu, keranjang, arko, terpal, kipas angin, plastik tempe. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tahu tempe yaitu kedelai impor, sedangkan bahan penunjang yaitu, cuka cair, kayu bakar, ragi tempe, kanji dan bensin sebagai bahan bakar yang digunakan dalam proses produksi. Menurut hasil wawancara perusahaan mengalami peningkatan hasil produksi dari beberapa tahun terakhir,

hal itu menunjukkan bahwa adanya pengendalian proses produksi berpengaruh positif terhadap perusahaan tempe tahu. Dalam kegiatan produksi persediaan juga perlu dilakukan perencanaan dan pengendalian karena hal tersebut berkaitan dengan biaya yang harus dikeluarkan baik dalam bentuk produk jadi, pengendalian juga sangat berkaitan dengan jumlah permintaan, lama proses produksi dan juga ketahanan produk. Semua hal tersebut akan menentukan berapa jumlah bahan baku dan produk jadi yang harus disediakan. Sebagai contoh pengendalian yang dilakukan di pabrik Bapak Risnang yang bertempat di Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang. Alasan mengenai pemilihan pabrik Tempe Tahu untuk Analisis Pengendalian Proses Produksi ini karena Tahu Tempe merupakan produk yang berbahan baku hasil pertanian dengan pembuatan yang cukup lama sekitar 2 hari dan ketahanan Tahu Tempe yang masih dapat dikonsumsi hanya 2 hari serta permintaan yang tinggi karena merupakan makanan khas masyarakat menengah kebawah, sehingga perlu adanya pengendalian yang baik untuk memenuhi semua kebutuhan tempe dengan meminimalisasi biaya akibat penyimpanan baik produk Tahu Tempe atau bahan bakunya.

## **B. Karakteristik Informan Penelitian**

Jumlah informan dalam penelitian ini adalah 20 orang. Informan yang terdiri dari 1 orang sebagai informan kunci yakni bernama bapak Risnang selaku Manajer UD. Restu Pasui yang kini berusia 37 tahun.



### C. Keadaan Tenaga Kerja UD. Restu

Penggunaan tenaga kerja pembuatan tahu pada tahun 2009 sebanyak 1 orang, dan untuk kariawan pembuatan tempe sebanyak 1 orang sedangkan untuk tahun 2012 sampai 2018 kariawan tahu mengalami peningkatan menjadi 10 orang, kariawan tempe mengalami peningkatan menjadi 6 orang tenaga kerja. Uraian tenaga kerja yang dipergunakan pada Industri Tahu Tempe UD. Restu dilihat pada Tabel 5.1 dan 5.2

**Tabel 5.1**

#### **Keadaan Tenaga Kerja Usaha Pembuatan Tahu UD. Restu**

No	Nama	Umur	Jenis Kelamin	Pendidikan	Lama Bekerja (Tahun)
1.	Mas Purwanto	35	Laki – laki	SMA	10
2.	Musawwir	19	Laki – laki	SMP	3
3.	Ardi	28	Laki – laki	SMA	7
4.	Pirkam	19	Laki – laki	SMA	5
5.	Purkam	19	Laki – laki	SMA	5
6.	Ilham	20	Laki – laki	SMA	5
7.	Amri	23	Laki – laki	SMA	4
8.	Rusli	25	Laki – laki	SMA	6
9.	Risal	23	Laki – laki	SMA	6
10.	wawan	18	Laki – laki	SMP	3

Tabel 5.1 menunjukkan bahwa umur tenaga kerja umumnya berada pada klasifikasi umur produktif sedangkan dilihat dari tingkat pendidikan, karyawan Industri khususnya pembuatan Tahu di UD. Restu menempu pendidikan antara SMP-SMA, sehingga mereka mampu melaksanakan pekerjaan yang diberiakn oleh pimpinan Industri Tahu Tempe UD. Restu. Karyawan pembuatan Tahu UD. Restu tidak pernah mengikuti pelatihan dalam membuat tahu. Akan tetapi, mereka mampu membuat tahu seiring dengan pengalaman pekerjaan mereka pada Industri Tahu Tempe UD. Restu. Tenaga kerja bagian produksi bekerja dari pukul 07.00-20.00

**Tabel 5.2**

**Keadaan Tenaga Kerja Usaha Pembuatan Tempe UD.Restu**

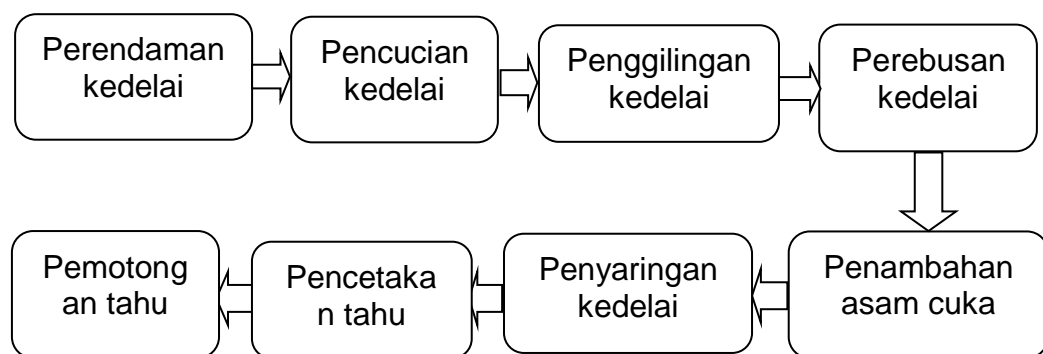
No	Nama	Umur	Jenis Kelamin	Pendidikan	Lama Bekerja (Tahun)
1.	Herni	32	Perempeun	SMA	5
2.	Harma	24	Perempuan	SMA	4
3.	Murni	50	Perempuan	SMA	6
4.	Nur Iela	18	Perempuan	SMA	3
5	Gammi	32	Perempuan	SMA	10
6	Jira	37	Perempuan	SMA	7

Tabel 5.2 menunjukkan bahwa umur tenaga kerja umumnya berada pada klasifikasi umur produktif sedangkan dilihat dari tingkat pendidikan, karyawan khususnya produksi tempe menempu pendidikan tingkat SMA, sehingga mereka mampu melaksanakan pekerjaan yang diberiakn oleh pimpinan Industri Tahu

Tempe UD. Restu. Karyawan bagian produksi tempe tidak pernah mengikuti pelatihan dalam membuat tempe. Akan tetapi, mereka mampu membuat tempe seiring dengan pengalaman pekerjaan mereka pada Industri Tahu Tempe UD. Restu. Tenaga kerja bagian produksi bekerja dari pukul 07.00-20.00

### 1.Tahu

Adapun proses pembuatan tahu dapat dilihat pada Gambar 5.1



**Gambar 5.1**

### **PROSES PEMBUATAN TAHU PADA INDUSTRI UD. RESTU**

Gambar 5.1 memberikan informasi bahwa proses pembuatan tahu pada Industri Tahu Tempe UD. Restu melalui beberapa tahap, yang diawali dengan perendaman bahan baku kedelai hingga pemotongan tahu yang sudah jadi:

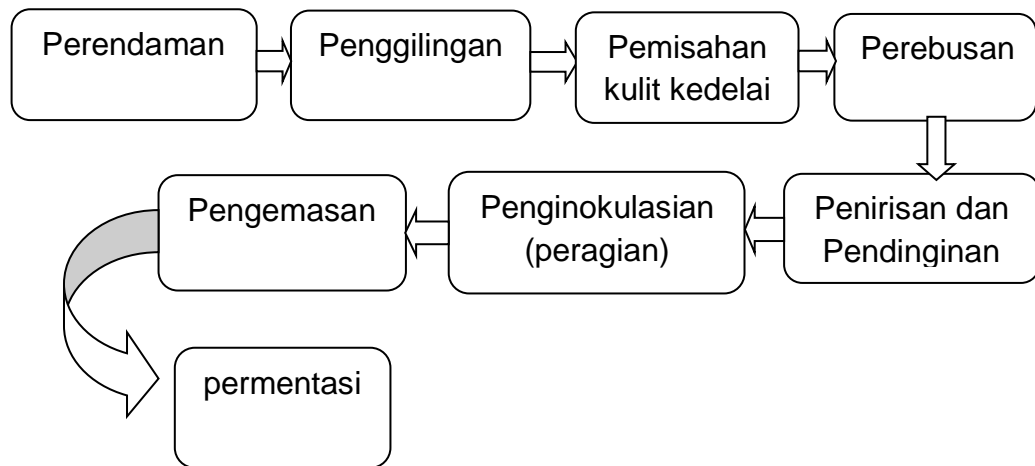
1. Perendaman kacang kedelai selama 5-7 jam
2. Pencucian kedelai yaitu membersihkan kedelai dari segala macam kotoran yang menempel menggunakan air bersih. Pencucian kedelai dilakukan berulang-ulang 3-4 kali agar benar-benar bersih dan higienis.

Hal ini untuk mencegah adanya kuman dan bakteri yang menempel pada biji kedelai.

3. Selanjutnya adalah menghancurkan kedelai dengan menggunakan mesin penggiling. Hal ini dilakukan agar tahu yang lembut dan lezat dapat dibuat dengan sempurna.
4. Kedelai yang telah dihaluskan kemudian dimasukkan kedalam wajan besar yang telah disiapkan untuk dimasak sampai matang dengan menggunakan tungku tradisional dengan kayu sebagai bahan bakarnya. Hal ini akan membuat rasa tahu yang lebih nikmat.
5. Bubur kedelai yang telah matang dan dibubuhi asam cuka lalu disaring dengan menggunakan kain penyaring sambil terus diaduk secara perlahan. Cara ini dilakukan hingga bubur kedelai menggumpal.
6. Gumpalan tahu kemudian siap untuk dipress dan dicetak. Tahu yang telah disimpan dalam cetak dan dipress dengan menggunakan kain kemudian simpan pemberat pada bagian atas cetakan. Pemberat ini berfungsi untuk menekan ampas supaya kandungan airnya benar-benar habis.
7. Mengeluarkan tahu dari cetakan untuk dipotong dan kemudian dipasarkan.

## 2. Tempe

Adapun proses pembuatan Tempe dapat dilihat pada Gambar 5.2



**Gambar 5.2**

### **PROSES PEMBUATAN TEMPE PADA INDUSTRI UD. RESTU**

Gambar 5.2 memberikan informasi bahwa proses pembuatan tempe pada Industri Tahu Tempe UD. Restu melalui beberapa tahap, yang diawali dengan sortasi (pemilihan) bahan baku kedelai hingga menjadi tempe.

Adapun tahap pembuatan tempe di mulai dari :

1. Melakukan perendaman dalam drum plastik selama 2 hari, dengan menambahkan air bersih dan sedikit air janton tempe. Air janton tempe adalah air sisa rendaman kedelai pada hari sebelumnya. Penambahan air janton bertujuan agar tempe yang dihasilkan memiliki rasa sama dengan tempe yang kemarin
2. Proses selanjutnya adalah menggiling kedelai agar biji-biji kedelai yang telah matang terbelah menjadi dua.

3. Setelah proses penggilingan selesai maka di lanjut dengan pengelupasan kulit kedelai.
4. Setelah terpisah dari kulit kedelai maka proses perebusan yang ke 2 dilakukan agar menghilangkan aroma tak sedap usai direndam semalaman.
5. Tiriskan pada tampah, kipas menggunakan kipas angin hingga kering
6. Memasukan ragi tempe dan kanji ke biji kedelai secara merata, aduk rata.
7. Memasukan biji kedelai yang sudah di beri ragi pada kantong plastik, untuk tebal dan tipisnya sesuai dengan permintaan konsumen.
8. Setelah dikemas, tempe yang masih berupa kedelai kemudian disimpan hingga jadi, simpan dengan cara dijejer dan bukan ditumpuk.

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan maka hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengendalian proses produksi telah diterapkan pada setiap tahapan proses produksi tahu tempe, mulai dari tahap pengolahan kedelai, perebusan bubur, penyaringan kedelai, pendidihan bubur, pencampuran bahan tambah, pencetakan tahu, pemotongan tahu. Dengan adanya pengendalian proses produksi tersebut proses produksi tahu tempe dapat menjamin kelancaran proses produksinya.

#### **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan – kesimpulan diatas maka penulis meyarankan hal – hal sebagai berikut :

1. UD. Restu perlu memperluas lahan produksi pembuatan Tahu Tempe agar lebih mudah dalam proses produksinya.
2. Hendaknya membuka atau memperbanyak lapangan usaha khususnya industri tahu tempe sehingga dapat menambah pendapatan bagi masyarakat. Dengan demikian pola konsumsi masyarakat akan meningkat, sehingga jumlah produk Tahu Tempe juga akan mengalami peningkatan.
3. Adanya usaha yang mengolah Tahu Tempe juga bermanfaat untuk menyerap stok yang berlebihan ketika permintaan Tahu Tempe menurun,

dengan diolah menjadi olahan seperti kerupuk, cemilan atau makanan pelengkap bagi rumah makan, Tahu Tempe tentunya lebih tahan lama atau awet untuk disimpan bahkan bisa menjadi daya tarik untuk konsumen itu sendiri.

4. UD. Restu perlu memperhatikan kebersihan tempat produksi tahu tempe untuk menghindari dari kotoran dan kuman yang dapat merusak kualitas dari hasil produksi tahu tempe.
5. Peneliti selanjutnya diharapkan melakukan penelitian mengenai analisis pengendalian proses produksi terhadap produk lain yang berbahan baku kedelai.



## DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, Agus. 2012. Pengendalian Produksi. Penerbit : BPFE, Yogyakarta.
- Agora. (2013). Manajemen dan Pengembangan Fungsi Produksi dan Operasional pada Usaha Pengolahan Bahan Kimia PT. X. Jurnal Manajemen Bisnis. Vol.1, No. 1 (<https://media.neliti.com/media/publication/36051-ID-manajemen> dan pengembangan fungsi produksi dan operasional pada usaha pengolahan, diakses 3 April 2018).
- Baroto, Teguh. 2012. Perencanaan dan Pengendalian Produksi. Penerbit : Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Fahmi, Irham. (2012). Manajemen Produksi. Jakarta. Penerbit : Alfabeta.
- Fera, S. D. A., (2016). Sistem Pengendalian Proses produksi Pada Usaha Kecil dan Menengah Produk Tahu, ([http://repository.upy.ac.id/626/1/Dokumen%201\\_hlm](http://repository.upy.ac.id/626/1/Dokumen%201_hlm), diakses 31 Maret 2018).
- Jusman, Rahman. (2017). Analisis Pengendalian Proses Produksi Perahu Pinisi. Skripsi Makassar. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Minartin. (2016). Analisis Persediaan Kedelai Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tahu. Skripsi Kendari. Universitas Halu Oleo.
- Prihantoro, C. R. 2012. Konsep Pengendalian Mutu. Bandung : PT. REMAJA ROSDAKARYA.
- Ratnawati. (2017). Analisis pengendalian Kualitas Produk PT. Semen Tonasa. Skripsi Makassar. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Salim, E. (2013). Kiat Cerdas Wira Usaha Aneka Olahan Kedelai. Yogyakarta. Penerbit : Andi Publisher.
- Suwandi, Praptika. W.N. (2014). Sistem Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Perusahaan Tempe Tahu Cap Malang Desa Kediri. Jurnal Pendidikan Ekonomi. Vol. 4, No.1, (<https://media.neliti.com/media/publication/5214-ID-sistem-pengendalian-persediaan-bahan-baku-pada-perusahaan-tempe-tahu-cap-malang>, diakses 3 April 2018).
- Sanubari, R.N (2018). Analisis pengendalian kualitas produk aksesoris kulit "abekani" Yogyakarta. Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia : Yogyakarta.

Tjiptono, (2014). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Metode Statistical Quality Control (studikasus :pada PT "X" Depok) Jurnal Fakultas Ekonomi UPN "Veteran" Jakarta.

William. (2015). Manajemen Operasi Perspektif ASIA. Jakarta. Penerbit :Erlangga.

**PETA LOKASI PENELITIAN**



- Lokasi Pabrik Tahu Tempe UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang.

Lampiran 3

**Kisi-kisi Pedoman Wawancara**

Analisis Pengendalian Proses produksi Tahu Tempe Pada UD. Restu Pasui  
Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang

Fokus Penelitian	Indikator	Deskripsi	Nomor Pertanyaan
Perencanaan Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe	Rencana Pengendalian Proses Produksi	Penjelasan tentang Perencanaan Pengendalian Proses Produksi	1
	Waktu pelaksanaan pengendalian Proses Produksi	Penjelasan tentang Timing/ Tahapan Pelaksanaan Pengendalian Proses Produksi	2
Pelaksanaan Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe	Bentuk Pengendalian Proses Produksi	Penjelasan tentang bagaimana bentuk Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe	3
	Langkah – langkah Pengendalian Proses Produksi	Penjelasan Tentang Langkah – langkah dalam Pengendalian Proses Produksi	4

Loyalitas Pelanggan	Karakteristik Loyalitas Pelanggan	Penjelasan Tentang Bagaimana Karakteristik Dari Loyalitas Pelanggan	5
	Faktor – faktor yang Mempengaruhi Loyalitas Pelanggan	Penjelasan Tentang Faktor – faktor yang Mempengaruhi loyalitas Pelanggan	6
	Cara Memelihara Loyalitas Pelanggan	Penjelasan tentang memelihara loyalitas pelanggan	7

Lampiran 4

**Kisi – Kisi Pedoman Observasi**

No	Indikator	Jumlah Item	Nomor Item
1.	Perencanaan Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe	2	1,2
2.	Pelaksanaan Pengendalian	2	3,4

## Lampiran 5

### **PEDOMAN WAWANCARA**

1. Bagaimana pengawasan yang dilakukan pada tahap pengolahan kedelai?
2. Hal – hal apa saja yang perlu diperhatikan pada tahap pengolahan kedelai?
3. Hal – hal apa saja yang perlu dievaluasi pada tahap pengolahan kedelai?
4. Bagaimana pengawasan dalam proses penggilingan kedelai?
5. Hal – hal apa aja yang perlu diperhatikan pada tahap penggilingan kedelai?
6. Hal – hal apa saja yang perlu dievaluasi pada tahap penggilingan kedelai?
7. Bagaimana pengawasan yang dilakukan pada tahap perebusan bubur kedelai ?
8. Hal – hal apa saja yang perlu diperhatikan pada tahap perebusan bubur kedelai ?
9. Hal – hal apa saja yang perlu dievaluasi pada tahap perebusan bubur kedelai ?
10. Bagaimana pengawasan yang dilakukan pada tahap penyaringan kedelai?
11. Hal – hal apa saja yang perlu diperhatikan pada saat penyaringan kedelai?
12. Hal – hal apa saja yang perlu dievaluasi pada tahap penyaringan kedelai?

13. Bagaimana pengawasan yang dilakukan pada tahap pendidihan bubur kedelai?
14. Hal – hal apa saja yang perlu diperhatikan pada tahap pendidihan bubur kedelai?
15. Hal – hal apa saja yang perlu dievaluasi pada tahap pendidihan bubur kedelai?



Lampiran 6

**TRANSKIP WAWANCARA**

**Biodata Informan**

<b>Nama</b>	: Risnang
<b>Usia</b>	: 37 Tahun
<b>Jabatan / pekerjaan</b>	: Pimpinan / Pemilik
<b>Tanggal</b>	: 6 November 2018
<b>Pukul</b>	: 10.00 – 12.00 / 14.00 – 16.00

<b>Pelaku</b>	<b>Hasil Wawancara</b>
<b>P</b>	Assalamu 'alaikumwarahmatullahi wabarakatu. Saya seorang mahasiswa Fakultas Ekonomi pak di Universitas Muhammadiyah Makassar, Sebelumnya saya meminta maaf karena mengganggu waktu kerja bapak. Saya sangat berterima kasih karena diperbolehkan untuk melakukan penelitian di tempat ini yakni salah satu usaha Tahu Tempe di Kecamatan Buntu Batu. Berkaitan dengan topik penelitian saya yakni Pengendalian proses produksi Tahu Tempe, mungkin pertama-tama yang saya ingin tanyakan pada proses produksi Tahu Tempe ada beberapa tahapan yang dikerjakan ?
<b>S</b>	Iyah sama-sama de, kalo dari proses pembuatan Tahu ada 9 Tahapan dan Tempe ada 9 tahapan juga.
<b>P</b>	Apakah pada setiap tahapan itu dilakukan pengendalian proses produksi ?

<b>S</b>	Iya, masing – masing tahapan harus diperhatikan dan dikendalikan dalam proses produksi.
<b>P</b>	Apakah ada pengawasan yang dilakukan pada tahap pengolahan kedelai ?
<b>S</b>	Iyaa, yang perlu diperhatikan adalah kebersihan dalam pencucian kedelai dan perendaman kedelai yang bertujuan untuk melunakkan struktur sel kedelai sehingga menghasilkan dispersi dan suspensi bahan padat kedelai lebih baik pada waktu ekstraksi agar mempermudah proses penggilingan sehingga hasil bubur dari penggilingan tersebut menjadi kental.
<b>P</b>	Hal-hal apa saja yang perlu dievaluasi pada tahap pengolahan kedelai pak ?
<b>S</b>	Dari tahap pengolahan kedelai saya rasa sudah cukup baik dan tidak ada yang perlu dievaluasi.
<b>P</b>	Kalau tahap penggilingan pak hal-hal apa saja yang perlu diawasi ?
<b>S</b>	Yang perlu diperhatikan dalam proses penggilingan ialah takaran airnya harus sesuai dengan banyak nya kedelai yang sedang digiling.
<b>P</b>	Hal-hal yang perlu dievaluasi pada tahapan ini yang mana pak ?
<b>S</b>	Dalam pencampuran air dan kedelai kami masih memikirkan cara bagaimana agar memudahkan dalam pencampuran kedelai dengan air
<b>P</b>	Bagaimana pengawasan yang dilakukan pada tahap perebusan bubur kedelai pak ?
<b>S</b>	Pada tahap ini lebih memperhatikan waktu dalam perebusan bubur kedelai.
<b>P</b>	Hal – hal apa saja yang perlu dievaluasi pada tahap perebusan bubur

	kedelai pak ?
<b>S</b>	Hal – hal yang perlu dievaluasi pada tahap ini, baiknya dilakukan peninjauan kembali terhadap pendidihan dan penggumpalannya.
<b>P</b>	Hal – hal apa saja yang perlu diperhatikan pada saat penyaringan kedelai?
<b>S</b>	Yang perlu diperhatikan pada saat penyaringan yaitu kain yang dipakai menyaring harus selalu diperiksa apakah masih bagus atau sudah tidak layak dipakai lagi.
<b>P</b>	Hal – hal apa saja yang perlu dievaluasi pada tahap penyaringan kedelai?
<b>S</b>	Hal yang perlu dievaluasi pada tahap ini yaitu alat penyaring ampas (kain) sekiranya bisa diganti dengan alat yang lebih tahan terhadap air.
<b>P</b>	Hal – hal aapa saja yang perlu diperhatikan pada tahap pencampuran bahan tambah?
<b>S</b>	Yang perlu diperhatikan yaitu pencampuran cukka pada sari kedelai yang telah disaring.
<b>P</b>	Bagaimana pengawasan yang dilakukan pada tahap pencetakan tahu ?
<b>S</b>	Pada tahap ini kami mempercayakan satu orang untuk mengawasi cetakan tahu agar sesuai kepadatan nya agar tidak hancur ketika proses pemotongan
<b>P</b>	Hal – hal apa saja yang perlu diperhatikan pada tahap pencetakan tahu ?
<b>S</b>	Yang perlu diperhatikan dalam proses ini kerapian pelapis kain penyaring tahu agar tidak timbul garis pada permukaan tahu.

<b>P</b>	Masalah apa yang sering timbul dalam tahapan proses produksi tahu tempe ?
<b>S</b>	Dalam proses produksi sejauh ini tetap berjalan lancar, namun keterlambatan pasokan kedelai bermutu yang kami gunakan sering kali menghambat target waktu yang telah ditentukan.

Lampiran 7

## DOKUMENTASI PENELITIAN

- ✓ Lokasi Penelitian Tampak Dari Luar



- ✓ Foto bersama dengan Pemilik Pabrik Tahu Tempe UD. Restu Pasui





✓ Proses Perendaman Kedelai



✓ Proses Pembersihan Kedelai



✓ Proses penirisan kedelai



✓ Proses Penggilingan Kedelai





✓ Proses Penyaringan Ampas Kedelai



✓ Proses Pencentakan Tahu







✓ Proses Pematangan Tahu



✓ Hasil tahu yang telah di potong



✓ Mesin Tungku Uap



✓ Ruang Penyimpanan Kedelai







✓ Proses pembersihan kedelai dengan kulitnya



✓ Proses Peragian



✓ Proses Pembungkusan Tempe



✓ Proses Fermentasi Tempe

## RIWAYAT HIDUP



Haslinda, panggilan Linda. Lahir di Samarinda pada tanggal 01 Desember 1994 dari pasangan suami istri Bapak LaSali dan Ibu Musdalifah. Peneliti merupakan anak pertama dari dua bersaudara. Peneliti sekarang bertempat tinggal di Jln. Talasalapang No. 103, Kelurahan Gunung Sari Kecamatan Rappocini Makassar.

Pendidikan yang telah ditempuh oleh peneliti yaitu Pendidikan Dasar TK Aisyiyah selesai pada tahun 2001, SD 009 Karang Asam Samarinda lulus pada tahun 2007, SMP Muhammadiyah 2 Samarinda lulus pada tahun 2010, SMK Kesehatan Samarinda lulus pada tahun 2013. Pada tahun 2014 penulis mengikuti Program S1 Manajemen di Universitas Muhammadiyah Makassar sampai dengan sekarang. Sampai dengan penulis skripsi ini peneliti masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Manajemen Universitas Muhammadiyah Makassar.