SKRIPSI

Analisis Penerapan SNI dalam Menjaga Kualitas Produk Garam beryodim pada CV. Jelajah Alam Kab. Kampar

Diajukan Guna Melengkapi Syarat dalam Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Riau

Oleh :

CHICILIA ADELIA PUTRI

175210816

PROGRAM STUDI MANAJEMEN S1

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

PEKANBARU

2021

Perpustakaan Universitas Islam Riau

Dokumen ini adalah Arsip Milik :

UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
Jalan Kaharudin Nasution No. 113 Perhentian Marpoyan
Telp. (0761) 674674 Fax: (0761) 6748834 Pekanbaru 28284

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Nama	:	Chicilia Adelia Putri
NPM	:	175210816
Fakultas	:	Ekonomi Dan Bisnis
Jurusan	:	Manajemen
Konsentrasi	:	Manajemen Operasional
Judul Skripsi	:	Analisis Penerapan SNI dalam Menjaga Kualitas Produk Garam Beryodium pada CV. Jelajah Alam Kab. Kampar

Disahkan Oleh:

Pembimbing

Hj. Susie Suryani, SE., MM

Diketahui :

Dekan

(Dr. Firdaus AR, SE., M.Si., AK., CA)

Ketua Program Studi

(Abd.Razak Jer, SE.,M.Si)

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
Alamat : Jalan Kaharuddin Nasution No. 133 Perhentian Marpoyan
Telp. (0761) 674674 Fax. (0761) 674834 Pekanbaru – 28284

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Chicilia Adelia Putri
NPM : 175210816
Program Studi : Manajemen S1
Konsentrasi : Operasional
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Pembimbing I Sponsor : Hj. Susie Suryani, SE., MM
Judul Skripsi : Analisis Penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) dalam Menjaga Kualitas Produk Garam beryodium pada CV. Jelajah Alam Kab. Kampar

No.	Tanggal	Sponsor	Berita Acara	Paraf
1.	12/10/2020	X	• Masukkan data SOP produk di latar belakang • Perbaiki kerangka berfikir dan sampel	
2.	19/10/2020	X	• Sempurnakan perumusan dan tujuan masalah • Sempurnakan operasional variabel	
3.	26/10/2020	X	• ACC Seminar Hasil	
4.	20/11/2020	X	• ACC Outline	
5.	10/12/2020	X	• Buat penjelasan setiap variabel dan indikator yang diteliti • Buat pembahasan	
6.	24/12/2020	X	• Lengkapi penjelasan dari foto dan data	
7.	25/1/2021	X	• Buat pembahasan bandingkaan dengan teori di penelitian terdahulu • Buat abstrak	

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

			• Lengkapi dengan daftar isi, daftar tabel, dan daftar gambar	
8.	28/1/2021	X	• Buat tabel rekapitulasi hasil penelitian • Sempurnakan penulisan daftar pustaka	
9.	28/1/2021	X	• ACC ujian seminar hasil	

Pekanbaru, 24 Mei 2021
Wakil Dekan I

Dr. Hj. Ellyan Sastraningsih, SE., M.Si

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

Alamat : Jalan Kaharuddin Nst Km 11 No 113 Marpoyan Pekanbaru Telp 647647

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI / MEJA HIJAU

Berdasarkan Surat Keputusan Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau No: 282/KPTS/FE-UIR/2021, Tanggal 18 Maret 2021, Maka pada Hari Jum'at 19 Maret 2021 dilaksanakan Ujian Oral Komprehensive/Meja Hijau Program Sarjana Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau pada Program Studi **Manajemen** Tahun Akademis 2020/2021.

1.N a m a	: Chicilia Adelia Putri
2.N P M	: 175210816
3.Program Studi	: Manajemen S1
4.Judul skripsi	: Analisis Penerapan SNI Dalam Menjaga Kualitas Produk Garam Beryodium Pada CV. Jelajah Alam Kab. Kampar.
5.Tanggal ujian	: 19 Maret 2021
6.Waktu ujian	: 60 menit.
7.Tempat ujian	: Ruang Sidang Meja Hijau Fakultas Ekonomi UIR
8.Lulus Yudicium/Nilai	: **A (80)**
9.Keterangan lain	: Aman dan lancar.

PANITIA UJIAN

Ketua

Dr. Hj. Ellyan Sastraningsih, SE., M.Si
Wakil Dekan Bidang Akademis

Sekretaris

Abd. Razak Jer, SE., M.Si
Ketua Prodi Manajemen

Dosen penguji :

1. Hj. Susie Suryani, SE., MM (.....)
2. Hafidzah Nurjannah, SE., M.Sc (.....)
3. Ramzi Durin, SH., MH (.....)

Notulen

1. Devi Kurniawati, SP., MM (.....)

Pekanbaru, 19 Maret 2021
Mengetahui
Dekan,

Dr. Firdaus AR, SE., M.Si., Ak., CA

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS ISLAM RIAU
Nomor : 282 / Kpts/FE-UIR/2021
TENTANG PENETAPAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI MAHASISWA
FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS ISLAM RIAU

DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Menimbang : 1. Bahwa untuk menyelesaikan studi Program Sarjana Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau dilaksanakan ujian skripsi / oral komprehensive sebagai tugas akhir dan untuk itu perlu ditetapkan mahasiswa yang telah memenuhi syarat untuk ujian dimaksud serta dosen penguji
2. Bahwa penetapan mahasiswa yang memenuhi syarat dan penguji mahasiswa yang bersangkutan perlu ditetapkan dengan surat keputusan Dekan.

Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor: 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional
2. Undang-undang RI Nomor: 14 Tahun 2005 Tentang Guru dan Dosen
3. Undang-undang RI Nomor: 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi.
4. Peraturan Pemerintah RI Nomor: 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi
5. Statuta Universitas Islam Riau Tahun 2018.
6. SK. Pimpinan YLPI Daerah Riau Nomor: 006/Skep/YLPI/II/1976 Tentang Peraturan Dasar Universitas Islam Riau.
7. Surat Keputusan BAN PT Depdiknas RI :
   a. Nomor : 2806/SK/BAN-PT/Akred/S/IX/2018, tentang Akreditasi Eko. Pembangun
   b. Nomor : 2640/SK/BAN-PT/Akred/S/IX/2018, tentang Akreditasi Manajemen
   c. Nomor : 2635/SK/BAN-PT/Akred/S/IX/2018, tentang Akreditasi Akuntansi S1
   d. Nomor : 1036/SK/BAN-PT/Akred/Dipl-III/IV/2019, tentang Akreditasi D.3 Akuntansi.

MEMUTUSKAN

Menetapkan : 1. Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau yang tersebut di bawah ini:

N a m a : Chicilia Adelia Putri
N P M : 175210816
Program Studi : Manajemen S1
Judul skripsi : Analisis Penerapan SNI Dalam Menjaga Kualitas Produk Garam Beryodium Pada CV. Jelajah Alam Kab. Kampar.

2. Penguji ujian skripsi/oral kompreh ensive maahsiswa tersebut terdiri dari:

NO	Nama	Pangkat/Golongan	Bidang Diuji	Jabatan
1	Hj. Susie Suryani, SE., MM	Lektor, C/c	Materi	Ketua
2	Hafidzah Nurjannah, SE., M.Sc	Lektor, C/b	Sistematika	Sekretaris
3	Ramzi Durin, SH.,MH	Assisten Ahli, C/b	Methodologi	Anggota
4			Penyajian	Anggota
5			Bahasa	Anggota
6	Devi Kurniawati, SE., MM	Asisten Ahli C/b	-	Notulen
7			-	Saksi II
8			-	Notulen

3. Laporan hasil ujian serta berita acara telah disampaikan kepada pimpinan Universitas Islam Riau selambat-lambatnya 1 (satu) minggu setelah ujian dilaksanakan.
4. Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan dengan ketentuan bila terdapat kekeliruan akan segera diperbaiki sebagaimana mestinya.

Kutipan : Disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dapat dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.

Ditetapkan di : Pekanbaru
Pada Tanggal : 19 Maret 2021
Dekan,

Dr. Firdaus AR, SE., M.Si., Ak., CA

Tembusan : Disampaikan pada :
1. Yth : Bapak Koordinator Kopertis Wilayah X di Padang
2. Yth : Bapak Rektor Universitas Islam Riau di Pekanbaru
3. Yth : Sdr. Kepala Biro Keuangan UIR di Pekanbaru
4. Yth : Sdr. Kepala BAAK UIR di Pekanbaru

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

Alamat : Jalan Kaharuddin Nasution No 113 Marpoyan Pekanbaru Telp 647647

BERITA ACARA SEMINAR HASIL PENELITIAN SKRIPSI

Nama : Chicilia Adelia Putri
NPM : 175210816
Jurusan : Manajemen / S1
Judul Skripsi : Analisis Penerapan SNI Dalam Menjaga Kualitas Produk Garam Beryodium Pada CV. Jelajah Alam Kab. Kampar.
Hari/Tanggal : Jum'at 19 Maret 2021
Tempat : Ruang Sidang Fakultas Ekonomi UIR

Dosen Pembimbing

No	Nama	Tanda Tangan	Keterangan
1	Hj. Susie Suryani, SE., MM		

Dosen Pembahas / Penguji

No	Nama	Tanda Tangan	Keterangan
1	Hafidzah Nurjannah, SE., M.Sc		
2	Ramzi Durin, SH., MH		

Hasil Seminar : *)

1. Lulus (Total Nilai_____)
2. Lulus dengan perbaikan (Total Nilai_____)
3. Tidak Lulus (Total Nilai_____)

Mengetahui
An.Dekan

Dr. Hj. Ellyan Sastraningsih, SE., M.Si
Wakil Dekan I

Pekanbaru, 19 Maret 2021
Ketua Prodi

Abd. Razak Jer, SE., M.Si

*) Coret yang tidak perlu

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI

Alamat : Jalan Kaharuddin Nst Km 11 No 113 Marpoyan Pekanbaru Telp 647647

BERITA ACARA SEMINAR PROPOSAL

Nama : Chicilia Adelia Putri
NPM : 175210703
Judul Proposal : Analisis Penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) Dalam Menjaga Kualitas Produk Garam Beryodium Pada CV. Jelajah Alam Kab. Kampar.
Pembimbing : 1. Hj. Susie Suryani, SE., MM
Hari/Tanggal Seminar : Kamis 19 November 2020

Hasil Seminar dirumuskan sebagai berikut :

1. Judul : Disetujui dirubah/perlu diseminarkan *)
2. Permasalahan : Jelas/masih kabur/perlu dirumuskan kembali *)
3. Tujuan Penelitian : Jelas/mengambang/perlu diperbaiki *)
4. Hipotesa : Cukup tajam/perlu dipertajam/di perbaiki *)
5. Variabel yang diteliti : Jelas/Kurang jelas *)
6. Alat yang dipakai : Cocok/belum cocok/kurang *)
7. Populasi dan sampel : Jelas/tidak jelas *)
8. Cara pengambilan sampel : Jelas/tidak jelas *)
9. Sumber data : Jelas/tidak jelas *)
10. Cara memperoleh data : Jelas/tidak jelas *)
11. Teknik pengolahan data : Jelas/tidak jelas *)
12. Daftar kepustakaan : Cukup/belum cukup mendukung pemecahan masalah Penelitian *)
13. Teknik penyusunan laporan : Telah sudah/belum memenuhi syarat *)
14. Kesimpulan tim seminar : Perlu/tidak perlu diseminarkan kembali *)

Demikianlah keputusan tim yang terdiri dari :

No	Nama	Jabatan pada Seminar	Tanda Tangan
1.	Hj. Susie Suryani, SE., MM	Ketua	1.
2.	Hafidzah Nurjannah, SE., M.Sc	Anggota	2.
3.	Ramzi Durin, SH., MH	Anggota	3.

*Coret yang tidak perlu

Mengetahui
A.n. Dekan Bidang Akademis

Dr. Hj. Ellyan Sastraningsih, SE., M.Si

Pekanbaru, 19 November 2020
Sekretaris,

Abd. Razak Jer, SE., M.Si

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS ISLAM RIAU
Nomor: 1315/Kpts/FE-UIR/2020
TENTANG PENUNJUKAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI MAHASISWA S1
Bismillahirrohmanirrohim
DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Menimbang:
1. Surat penetapan Ketua Jurusan / Program Studi Manajemen tanggal 20 September 2020 tentang penunjukan Dosen Pembimbing skripsi mahasiswa.
2. Bahwa dalam membantu mahasiswa untuk menyusun skripsi sehingga Mendapat hasil yang baik perlu ditunjuk Dosen Pembimbing yang Akan memberikan bimbingan sepenuhnya terhadap mahasiswa tersebut

Mengingat:
1. Surat Mendikbud RI:
   a. Nomor: 0880/U/1997
   b. Nomor: 0213/0/1987
   c.Nomor: 0378/U/1986
   d.Nomor: 0387/U/1987
2. Surat Keputusan BAN PT Depdiknas RI :
   a. Nomor : 192/SK/BAN-PT/Ak.XVI/S/IX/2013, tentang Akreditasi Eko. Pembangun
   b. Nomor : 197/SK/BAN-PT/Ak.XVI/S/IX/2013, tentang Akreditasi Manajemen
   c. Nomor : 197/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/IX/2013, tentang Akreditasi Akuntansi S1
   d. Nomor : 001/SK/BAN-PT/Akred/Dpl-III/I/2014 Tentang Akreditasi D.3 Akuntansi
3. Surat Keputusan YLPI Daerah Riau
   a. Nomor: 66/Skep/YLPI/II/1987
   b. Nomor: 10/Skep/YLPI/IV/1987
4. Statuta Universitas Islam Riau Tahun 2013
5. Surat Edaran Rektor Universitas Islam Riau tanggal 10 Maret 1987
   a. Nomor: 510/A-UIR/4-1987

MEMUTUSKAN

Menetapkan: 1. Mengangkat Saudara - saudara yang tersebut namanya di bawah ini sebagai pembimbing dalam penyusunan skripsi yaitu:

No	N a m a	Jabatan/Golongan	Keterangan
1	Hj. Susie Suryani, SE., MM	Lektor, C/c	Pembimbing

2. Mahasiswa Yang Dibimbing Adalah:
   N A M A : Chicilia Adelia Putri
   N P M : 175210816
   Jusan/Jenjang Pendd. : Manajemen / S1
   Judul Skripsi : Analisis Penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) Dalam Menjaga Kualitas Mutu Produk Pada CV. Jelajah Alam

3. Tugas pembimbing adalah berpedoman kepada Surat Keputusan Rektor Universitas Islam Riau Nomor: 52/UIR/Kpts/1989 tentang pedoman penyusunan skripsi mahasiswa di lingkungan Universitas Islam Riau.
4. Dalam pelaksanaan bimbingan supaya memperhatikan usul dan saran dari forum seminar proposal.
5. Kepada pembimbing diberikan honorarium sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Islam Riau.
6. Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan bila terdapat kekeliruan dalam keputusan ini segera akan ditinjau kembali.

Kutipan: Disampaikan kepada yang bersangkutan untuk diketahui dan dilaksanakan menurut semestinya.

Ditetapkan di: Pekanbaru
Pada Tanggal: 21 September 2020
Dekan,

Dr. Firdaus AR, SE., M.Si., Ak., CA

Tembusan : Disampaikan pada:
1. Yth : Bapak Rektor Universitas Islam Riau
2. Yth : Sdr. Kepala Biro Keuangan UIR di Pekanbaru.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS EKONOMI
الجامعة الإسلامية الريوية

Alamat : Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284
Telp. +62 761 674674 Fax. +62 761 674834 Email : fekon@uir.ac.id Website : www.ac.uir.id

SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIARISME

Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau menerangkan bahwa mahasiswa dengan identitas berikut:

Nama	:	**CHICILIA ADELIA PUTRI**
NPM	:	**175210816**
Judul Skripsi	:	**ANALISIS PENERAPAN SNI DALAM MENJAGA KUALITAS PRODUK GARAM BERYODIUM PADA CV. JELAJAH ALAM KAB. KAMPAR**
Pembimbing	:	**SUSI SURYANI, SE., MM**

Dinyatakan sudah memenuhi syarat batas maksimal plagiarisme **12%** yaitu **(dua belas persen)** pada setiap subbab naskah skripsi yang disusun.

Demikianlah surat keterangan ini di buat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Pekanbaru, **30 Januari 2021**

Ketua Program Studi Manajemen

Abd Razak Jer, SE., M.Si

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis ini, Skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik Sarjana, baik di Universitas Islam Riau maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis saya ini murni gagasan, dan penilaian saya sendiri atau bantuan pihak manapun, kecuali arahan Tim Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat, karya pendapat yang ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi Akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi dengan norma yang berlaku di Perguruan Tinggi ini.

Pekanbaru, 24 Mei 2021

Saya yang membuat pernyataan,

Chicilia Adelia Putri

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

ANALISIS PENERAPAN SNI (STANDAR NASIONAL INDONESIA) DALAM MENJAGA KUALITAS PRODUK GARAM BERYODIUM PADA CV. JELAJAH ALAM KAB. KAMPAR

ABSTRAK

OLEH :
CHICILIA ADELIA PUTRI
NPM : 175210816

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa penerapan SNI (Standar Nasional Indonesia) dalam menjaga kualitas produk garam beryodium. Objek penelitian ini dilakukan di CV. Jelajah Alam kabupaten Kampar dengan pihak internal perusahaan berjumlah 4 orang sebagai informan penelitian (sampel). Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara kepada pihak informan dan melakukan studi kepustakaan. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder dengan metode analisis deskriptif dan analisis kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa adanya penerapan SNI (Standar Nasional Indonesia) dalam menjaga kualitas produk garam beryodium pada CV. Jelajah Alam kabupaten Kampar yang sudah efektif, namun belum optimal.

Kata kunci : Manajemen Mutu, SNI (Standar Nasional Indonesia)

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

KATA PENGANTAR

Tiada kata yang lebih tepat dan paling indah dalam untuk mengungkapkan rasa syukur yang tiada terhingga kecuali dengan mengucapkan kalimat Alhamdulillahi robbil alamin kepada Allah SWT atas segala limpahan nikmat, hidayah dan inayah-Nya, sehingga penulis dapat menyesaikan program studi Manajemen S1 di Universitas Islam Riau. Adapun judul skripsi ini adalah "**ANALISIS PENERAPAN SNI (STANDAR NASIONAL INDONESIA) DALAM MENJAGA KUALITAS PRODUK GARAM BERYODIUM PADA CV. JELAJAH ALAM KABUPATEN KAMPAR".** Sebagai karya tulis ilmiah guna memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi. Selanjutnya, shalawat dan salam kepada Rasulullah shallallahu "alaihi wa sallam sebagai pembawa risalah Islam di muka bumi.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir skripsi ini tidak akan berhasil dengan baik tanpa bimbingan dan sumbangan pemikiran dari berbagai pihak. Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang banyak kepada seluruh pihak yang telah berperan baik secara langsung maupun tidak langsung atas terselesaikannya tulisan skripsi ini sebagai ucapan terimakasih penulis pada :

1. Bapak Prof.Dr.H.Syafrinaldi, SH.,MCL, selaku Rektor Universitas Islam Riau.
2. Bapak Dr. Firdaus AR,SE.,M.Si.,AK.,CA, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Riau.
3. Bapak Razak Jer, SE.,M.Si, selaku Ketua Program Studi Manajemen Universitas Islam Riau.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

4. Ibu Hj. Susie Suryani, SE., MM, sebagai pembimbing yang telah banyak mengarahkan dan membimbing penulis hingga terselesaikan skripsi ini.
5. Kepada ibu Hafidzah Nurjannah, SE., M.Sc, Bapak Ramzi Durin, SH., MH, sebagai penguji yang telah banyak memberikan masukan dan saran yang sangat bermanfaat bagi penulis dalam penyusunan skripsi ini.
6. Para Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Riau yang telah banyak berjasa dalam menyumbangkan ilmunya dari awal kuliah hingga penulis sampai pada penyelesaian tugas akhir dari perkuliahan.
7. Para karyawan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Riau sera pegawai perpustakaan Universitas Islam Riau.
8. Kepada pihak perusahaan CV. Jelajah Alam Kab. Kampar beserta staff yang bersedia menjadi informan dalam penelitian ini.
9. Tentunya kedua orang tua tercinta yang telah memberikan doa dan dorongan serta motivasi baik moril maupun material kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
10. Teman-teman Manajemen Universitas Islam Riau Angkatan 2017 khusunya konsentrasi Manajemen Operasional yang banyak memberikan saran serta masukan kepada penulis.
11. Teman-teman kelas dari awal masuk kuliah hingga skripsi ini selesai dan semoga sampai seterusnya yaitu Tita Ulina, Wiwit Pitriani, Cindy Junitri, Mega Lestari, Maisya Rahima, Refine Olivia, Rifka Suci, dan Aken Candra.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

12. Penulis juga menyampaikan banyak terimakasih kepada Alm. Bapak H. Suyadi SE.,M.Si, yang mana semasa hidupnya banyak memberikan inspirasi kepada penulis. Semoga Almarhum ditempatkan di tempat terbaik di sisi-Nya, aamiin. Alfatihah.

Pekanbaru, Januari 2021
Penulis

CHICILIA ADELIA PUTRI
NPM :175210816

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

DAFTAR ISI

ABSTRAK ..... **i**

KATA PENGANTAR ..... **ii**

DAFTAR ISI ..... **v**

DAFTAR TABEL ..... **vii**

DAFTAR GAMBAR ..... **viii**

BAB I PENDAHULUAN **1**

1.1 Latar Belakang Masalah **1**

1.2 Perumusan Masalah **10**

1.3 Tujuan Penelitian **10**

Manfaat Penelitian **10**

BAB II TELAAH PUSTAKA **11**

2.1 Manajemen Mutu **11**

2.2 Pengertian Sistem Manajemen Mutu **17**

2.3 Pengertian Standar Nasional Indonesia (SNI) **19**

2.4 Pengertian HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) **22**

2.5 Penelitian Terdahulu **27**

2.6 Kerangka berfikir **29**

BAB III METODE PENELITIAN **30**

3.1 Lokasi dan objek penelitian **30**

3.2 Operasional variabel **30**

3.3 Jenis dan sumber data **31**

3.4 Populasi dan sampel **31**

3.5 Teknik pengumpulan data **31**

3.6 Teknik Analisis Data **32**

BAB IV GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN **33**

4.1 Sejarah Umum Perusahaan **33**

4.2 Struktur Perusahaan **36**

4.3 Aktifitas Perusahaan **40**

BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN **41**

5.1 Identifikasi Informan **41**

Perpustakaan Universitas Islam Riau

Dokumen ini adalah Arsip Milik :

5.2 Analisis Deskriptif Hasil Penelitian 41
5.2.1 Komunikasi Interaktif 41
a. Kebijakan Kualitas dan Keamanan Pangan Produk 41
b. Kompetensi dan Pelatihan 43
c. Persyaratan Pelanggan dan Pemasok 44
5.2.2 Manajemen Sistem 48
a. Struktur Organisasi 48
b. Manual Sistem 49
c. Audit Internal 49
d. Evaluasi Sistem 51
5.2.3 Proses Persyaratan Dasar 52
a. Konstruksi dan tata letak bangunan 52
b. Tata letak ruang dan tempat kerja 53
c. Utilitas udara, air dan energi 55
d. Pembuangan limbah 57
e. Kesesuaian, pembersihan dan perawatan peralatan 60
f. Pengelolaan material bahan baku 60
g. Pengukuran terhadap pencegahan kontaminasi 62
h. Pembersihan dan sanitasi 63
i. Kebersihan karyawan dan fasilitas 64
j. Informasi Produk 67
5.2.4 Prinsip HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 69
a. Analisis Biaya 69
b. Penyusunan Prosedur Pemantauan dan Pengendalian 70
c. Tindakan Koreksi dan Perbaikan 71
d. Rencana HACCP 73
5.3 Pembahasan 76
BAB VI PENUTUP 77
6.1 Kesimpulan 77
6.2 Saran 77
DAFTAR PUSTAKA 78

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

DAFTAR TABEL

Tabel 1. SOP Perusahaan

Table 2.1 Penelitian Terdahulu

Table 3.1 Operasional Variabel

Table 5.1 Rekapitulasi Hasil Penelitian

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Garam Merek Segitiga roda kuning

Gambar 1.2 Garam Merek GJA

Gambar 1.3 Garam Merek ARC

Gambar 1.4 Garam Merek JA

Gambar 2.1 Jumlah SNI Per Sektor 2017

Gambar 2.2 Kerangka Berfikir

Gambar 4.1 Kantor Pemasaran CV. Jelajah Alam

Gambar 4.2 Struktur CV. Jelajah Alam

Gambar 4.3 Bagan Proses Pengemasan Garam pada CV. Jelajah Alam

Gambar 5.1 Format Kerja Penilaian Pemasok Baru

Gambar 5.2 Format Kerja Penilaian Pemasok Lama

Gambar 5.3 Struktur Organisasi CV. Jelajah Alam

Gambar 5.4 Format Kerja Program Audit Internal CV. Jelajah Alam

Gambar 5.5 Layout Sederhana CV. Jelajah Alam

Gambar 5.6 Pintu Masuk Ruang Produksi CV. Jelajah Alam

Gambar 5.7 Fentilasi Udara Ruang Penyimpanan CV. Jelajah Alam

Gambar 5.8 Lampu dan Plafon Ruang Produksi CV. Jelajah Alam

Gambar 5.9 Limbah Garam Kotor CV. Jelajah Alam

Gambar 5.10 Limbah Karung Pembungkus Bahan Baku pada CV. Jelajah Alam

Gambar 5.11 Proses Produksi Secara Manual pada CV. Jelajah Alam

Gambar 5.12 Fasilitas Cuci Tangan CV. Jelajah Alam

Gambar 5.13 Fasilitas P3K CV. Jelajah Alam

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gambar 5.14 Design Kemasan Produk CV. Jelajah Alam

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dalam memenuhi kebutuhannya, setiap negara pasti memiliki keterbatasan untuk menghadapinya. Mulai dari keterbatasan kemampuan dalam mengelola sumber daya alam sampai dengan keterbatasan SDM dan teknologi. Tidak semua kebutuhan yang diperlakukan oleh masyarakat dalam sebuah negara dapat diwujudkan dan dipenuhi oleh sumber daya yang tersedia dalam negara tersebut.

Sektor industri pangan adalah salah satu sektor yang dapat mendukung tercapainya visi pemerintah Indonesia yaitu Terwujudnya Indonesia yang Berdaulat, Mandiri, dan Berkepribadian berdasarkan asas Gotong Royong. Sektor pangan juga merupakan salah satu dari 10 sektor Industri Prioritas 2015-2035 dalam Rencana Induk Pembangunan Industri Nasional (RIPIN) yang merupakan pengejawatan Undang-Undang No.3 tahun 2014 tentang Perindustrian (UU, 2014a). Sektor Industri Kecil Menengah (IKM) memiliki peran penting dalam mendorong dan memajukan pertumbuhan perekonomian Indonesia. Namun perkembangan IKM di Indonesia masih terhambat oleh berbagai persoalan sehingga menyebabkan lemahnya daya saing terhadap produk impor. Persoalan dan kendala yang dihadapi IKM antara lain perencanaan perusahaan, keterbatasan infrastruktur, sumber daya manusia (SDM), dan jaminan mutu produk yang lebih baik (Nuraini *et al*. 2016).

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Salah satu komoditas strategis nasional yang memiliki kedudukan penting jika dibandingkan dengan kebutuhan pokok lainnya adalah Garam. Berdasarkan data Kementrian Kelautan dan Perikanan (KKP,2019), produksi garam nasional pada tahun 2019 mencapai 2,7 juta ton. Selain berfungsi sebagai bahan olahan pangan, garam juga berfungsi sebagai bahan baku bagi industri dalam negeri. Pengelompokan garam ini didasarkan pada kandungan zat kimia yang diperlukan oleh masing-masing pengguna. Dalam penggunaannya kadar NaCl atau iodium dalam Garam Konsumsi tidak boleh lebih dan tidak boleh kurang, orang dewasa dianjurkan mengkonsumsi 150μ iodine/hari dengan kisaran 20-40 mg/Kg garam (Rudijanto, 2015). Penetapan standar tersebut mendorong pemerintah Indonesia mengeluarkan peraturan Standar Nasional Indonesia (SNI) dalam rangka kelancaran pelaksanaan, pemberlakuan, dan pengawasan Garam Konsumsi beryodium dengan keputusan menteri Perindustrian No.29/M ISK/ 2/ 1995. Terhadap aspek mutu produk, kendala yang dihadapi oleh setiap perusahan yakni kesulitan dalam memenuhi persyaratan mutu yang dipersyaratkan, dan belum semua pelaku usaha menjadikan SNI sebagai acuan dalam persyaratan mutu produknya (Kemendag, 2013). Adanya perbedaan terhadap penilaian konsumen akan kualitas produk tersebut, dalam penerapan standar mutu yang berbeda di setiap negara juga bisa menjadi hambatan terhadap sektor industri perdagangan yang ada. Salah satunya yaitu berupa penolakan produk kerena ketidaksesuaiannya terhadap standar yang telah diatur.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Untuk itu, standar mutu nasional menjadi salah satu upaya untuk perusahaan agar dapat meningkatkan kualitas (Samsuri & Lestari, 2019).

Selain bertujuan untuk dapat diterima oleh konsumen, para produsen juga harus mampu menghasilkan produk bermutu yang dapat bersaing di pasar dalam negeri maupun luar negeri. Setiap produk yang memiliki sertifikasi nasional SNI juga memiliki peluang yang cukup besar untuk dapat mengekspor produk – produknya ke negara – negara tetangga (Ulfiati, 2016).

Menurut Taufiq dalam Masrifah (2015), UKM dituntut untuk dapat menghasilkan suatu produk yang memiliki kualitas serta daya saing yang tinggi dengan kriteria yaitu; (1) Produk tersedia secara berkesinambungan, (2) Produk harus seragam dalam hal mutu, (3) Dapat diproduksi secara massal.

Badan Standardisasi Nasional (BSN) adalah lembaga pemerintahan yang bertugas dan bertanggung jawab di bidang standardisasi dan penilaian kesesuaian di Indonesia. BSN telah mengeluarkan SNI 3556-2010 yang dalam standar ini menetapkan istilah dan definisi, syarat mutu, pengambilan contoh, dan cara uji yang digunakan untuk Garam konsumsi beryodium.

CV. Jelajah Alam merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengemasan, tepatnya pengemasan Garam Konsumsi Iodium. Perusahaan ini beralamat di Jl. Olora No.12 Kubang Jaya, Siak Hulu, Kampar, Riau. Perusahaan ini juga telah mengantongi izin berupa SIUP

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

No.503/BPPT-PM.PEL/SIUP/2016/021 tanggal 15 Januari 2016. CV. Jelajah Alam memperoleh sertifikasI SNI dibantu oleh Balai Besar POM Pekanbaru yang beralamat di Jl. Diponegoro No.10 Kota Pekanbaru. Untuk memperoleh sertifikasi SNI perusahaan harus mengisi formulir perusahaan terlebih dahulu, dan mengurus surat-surat perlengkapan tersebut ke Lembaga Sertifikasi Produk Balai Riset dan Standardisasi Industri Padang (LSPRO Padang). Setelah mendapat konfirmasi lanjutan dari pihak LSPRO, maka selanjutnya dilakukan kunjungan ke lokasi pabrik / perusahaan untuk menilai layak atau tidak layaknya perusahaan tersebut memperoleh sertifikasi SNI.

Kunjungan tersebut menghasilkan putusan indikator-indikator apa saja yang harus diperbaiki, mulai dari kelengkapan alat pelindung diri (masker, sarung tangan, dan penutup kepala), alat sanitasi yang lengkap (WC dan westafel yang sesuai standar), kelayakan suatu bangunan (fentilasi udara harus memadai dan dilengkapi dengan jaring penutup agar tidak ada serangga yang masuk, lantai, atap yang sesuai standar serja tirai PVC untuk diletakkan di pintu masuk). Indikator-indikator yang masuk kedalam kesalahan minor harus segera diperbaiki dalam kurun waktu yang ditentukan, agar pihak LSPRO dapat segera meluncurkan sertifikat SNI. Setelah melakukan perbaikan-perbaikan, LSPRO Padang mengeluarkan sertifikasi produk penggunaan tanda SNI kepada CV. Jelajah Alam pada tanggal 1 Februari 2019.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

CV. Jelajah Alam memiliki 2 jenis produk, yaitu garam halus beryodium dan garam kasar beryodium. Setiap jenisnya memiliki spesifikasi dan merek yang berbeda yang diklasifikasikan berdasarkan kualitas dan segmentasi pasar. Berikut adalah jenis-jenis produk dan merek yang dihasilkan CV. Jelajah Alam :

1. Garam kasar beryodium merek Segitiga Roda Kuning

   Garam ini memiliki spesifikasi berupa kualitas produk yang premium (kelas 1) dan kemasan produk yang lebih menarik. Segmentasi pasar untuk produk ini ditujukan untuk wilayah perkotaan, yang mana kebanyakan masyarakat kota lebih mengutamakan kualitas produk.

Gambar 1: Garam Merk Segitiga Roda Kuning

2. Garam kasar beryodium merek GJA

   Garam ini memiliki spesifikasi berupa kualitas produk yang standar (kelas 2) dan segmentasi pasar untuk produk ini ditujukan untuk wilayah daerah pedesaan (terpencil) yang mana masyarakatnya

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

kurang mementingkan kualitas, namun lebih mementingkan harga produk.

Gambar 1.2 Garam Merek GJA

3. Garam halus beryodium merek ARC

Garam ini memiliki spesifikasi berupa kualitas produk yang premium dengan berat bersih 200gr. Segmentasi pasar untuk produk ini adalah untuk masyarakat kelas middle hingga low.

Gambar 1.3 Garam Merek ARC

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

4. Garam halus beryodium merek JA

Garam ini memiliki spesifikasi berupa kualitas produk yang premium dengan berat bersih 250gr. Segmentasi pasar untuk produk ini adalah untuk masyarakat kelas middle hingga high.

Gambar 1.4 Garam Merek JA

Manfaat SNI tersebut bagi kemasan ialah untuk memberikan informasi kepada konsumen bahwa produk ini telah diproduksi dengan cara dan sistem yang sudah terstandar mutunya. Dengan adanya sertifikasi tersebut, mendorong perusahaan untuk terus bersinergi meningkatkan dan mempertahankan mutu produk demi keberlangsungan jangka panjang, baik untuk konsumen maupun untuk perusahaan itu sendiri.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Tabel 1: SOP Perusahaan

No.	Instruksi kerja	Tujuan	Ruang lingkup	Prosedur
1.	Prosedur kerja pengendalian proses, produk dan jasa yang disediakan eksternal	Prosedur pembelian ditetapkan untuk menjamin bahwa barang yang dibeli sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan	Prosedur ini digunakan untuk pembelian bahan baku garam dan plastik kemas	1. ka. Bagian produksi menetapkan jenis dan spesifikasi barang yang akan dibeli yang digunakan untuk keperluan produksi dan mengusulkan kepada direktur melalui bagian pembelian 2. staf gudang melakukan evaluasi terhadap ketersediaan bahan, kemudian mengajukan permintaan kepada bagian pembelian untuk diketahui, selanjutnya memintakan pengesahan dengan direktur 3. ka. Bagian adm membuat surat pemesanan barang atau PO kepada perusahaan subkontrak dengan diketahui direktur 4. surat pemesanan barang atau PO dikirim kepada perusahaan subkontraktor 5. bagian pembelian meminta staf Gudang untuk melakukan pemeriksaan terhadap barang yang datang dengan mencocokkan PO, apakah sudah sesuai dengan pesanan dan apabila sesuai akan disimpan di Gudang.
2.	Prosedur kerja preservasi / gudang	Prosedur ini bertujuan untuk menjamin agar pelaksanaan penanganan penyimpanan dan penyerahan dilaksanakan sesuai acuan yang ada	Prosedur ini menjelaskan cara pelaksanaan penanganan, penyimpanan dan penyerahan di lingkungan perusahaan CV. Jelajah Alam	Penanganan dan pengemasan produk jadi : 1. Melakukan penanganan produk jadi yang dikemas dalam kemasan plastic ukuran 100g,150g, 200g, 300g, dan 500g 2. Seluruh produk yang dihasilkan disusun digudang diatas pallet kayu, untuk menghindari kelembaban garam Penyimpanan : 1. Ruang penyimpanan harus dalam keadaan bersih dan siap dipakai 2. Bahan baku yang diterima, disimpan pada tempat yang terpisah dari produk jadi 3. Produk garam yang sudah dikemas yang diterima oleh bagian Gudang dicatat dalam kartu stock produk jadi. Kemudian disimpan dalam Gudang dengan kelembaban ruangan yang terjaga, bersih dan sirkulasi udara yang baik Penyerahan : 1. Bagian pemasaran mengajukan permintaan barang kepada kepala bagian produksi / Gudang untuk dikirim kepada pelanggan.
3.	Prosedur kerja pengendalian produk tidak sesuai	Untuk berikan acuan dan jaminan bahwa pengendalian produk tidak sesuai dilaksanakan dengan baik	Prosedur menjelaskan tatacara pengendalian produk tidak sesuai di CV. Jelajah Alam	Bahan baku : 1. Terhadap bahan baku yang tidak memenuhi persyaratan diberi tanda / tulisan tidak lulus pada bahan baku tersebut 2. Bahan baku yang tidak sesuai tersebut dipisahkan dari bahan baku yang memenuhi standar 3. Membuat surat komplain / pengembalian ke subkontraktor dengan menyertakan sapel / contoh barang yang tidak sesuai tersebut 4. Selanjutnya bahan penolong yang tidak sesuai tersebut dikembalikan kepada subkontraktor

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

4.	Prosedur kerja penerimaan dan pelatihan karyawan	MSDM bertujuan untuk mengatur perencanaan, pembinaan pengarahan dan pengawasan serta fungsi operasional dari manajemen SDM	Mengatur segala sesuatu yang berhubungan dengan SDM dan permasalahan lainnya guna menunjang operasional perusahaan	Pengangkatan karyawan : 1. Karyawan yang telah lulus masa uji coba akan diangkat sebagai karyawan perusahaan, segala hak dan kewajibannya akan diberikan sesuai dengan peraturan berlaku 2. Jam kerja karyawan mengacu pada ketentuan oleh pemerintah setempat dengan focus jumlah jam kerja adalah 48 jam dalam satu minggu kecuali pekerja Borongan Pelatihan karyawan : 1. Pelatihan ditujukan pada karyawan baru maupun karyawan lama dalam rangka meningkatkan kemampuan personil terhadap tugasnya 2. Pelatihan dapat berupa eksternal maupun internal

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah :

"Bagaimana penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) pada kualitas Garam beryodium pada CV. Jelajah Alam Kab. Kampar?"

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengidentifikasi penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) pada kualitas Garam beryodium pada CV. Jelajah Alam Kab. Kampar.

Manfaat Penelitian

1. Bagi perusahaan dapat memberikan masukan tentang mengidentifikasi kembali analisis penerapan SNI pada produk Garam Konsumsi beryodium, agar dapat dilaksanakan secara maksimal dan efisien. Sehingga dapat lebih melancarkan sistem operasional dan dapat menjamin mutu demi kepuasan pelanggan.
2. Bagi penulis, merupakan peluang dalam menerapkan berbagai model atau metode yang telah diperoleh selama belajar dan dapat menambah jaringan sosial untuk masa yang akan datang.
3. Bagi pihak lain dapat digunakan sebagai media atau bahan pengetahuan dan pengembangan untuk penelitian selanjutnya.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

BAB II

TELAAH PUSTAKA

2.1 Manajemen Mutu

Mutu (kualitas) dalam kerangka ISO-9000 diterjemahkan sebagai ciri serta karakter menyeluruh dari suatu produk atau jasa yang mempengaruhi kemampuan produk tersebut untuk memuaskan kebutuhan konsumen. Hal ini menuntut kita untuk dapat membuat tolak ukur dan cara pengendaliannya, namun perusahaan terlebih dahulu harus mengidentifikasikan ciri dan karakter produk yang berhubungan dengan mutu tersebut. Merujuk pada arti perkata dari *Total Quality Management* itu sendiri, *total* mengartikan bahwa upaya dan kegiatan tersebut dilakukan oleh seluruh tingkatan dan seluruh departemen dalam suatu organisasi. Sementara *quality* mendefinisikan peningkatan yang berkesinambungan dalam memenuhi kebutuhan konsumen. Sedangkan *management* diartikan sebagai keseluruhan sistem dan lingkungan yang mendukung upaya peningkatan mutu secara berkesinambungan tersebut.

Definisi *Total Quality Management* (TQM) juga bermacam-macam. TQM diartikan sebagai perpaduan semua fungsi dari perusahaan ke dalam falsafah holistik yang dibangun berdasarkan konsep kualitas, teamwork, produktivitas, dan pengertian serta kepuasan pelanggan (Ishikawa dalam *Pawitra*, 1993, p. 135). Definisi lainnya menyatakan bahwa TQM merupakan pendekatan terpadu untuk mendapatkan dan mempertahankan output yang berkualitas tinggi, focus terhadap

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

pemeliharaan, perbaikan yang berkelanjutan dan pencegahan kegagalan di semua level dan fungsi perusahaan, dalam memenuhi bahkan melampaui harapan konsumen (Flynn, B. B., Schroeder, R.G., Sakakibara, S. 1994).

Sejak empat dekade yang lalu, Joseph Juran (1974) telah mengidentifikasikan TQM merupakan komponen-komponen dasar pendekatan manajemen kualitas secara komprehensif. Juran juga menggambarkan elemen-elemen yang dibutuhkan sebuah sistem untuk mengukur, merancang dan meningkatkan proses yang secara konsisten dapat memberikan hasil yang maksimal. Kegiatan peningkatan kualitas ini merupakan bagian dari strategi bisnis. Semua tingkatan manajemen mulai dari *top* manajemen hingga *front-liner* harus ikut andil dalam memberikan kontribusinya untuk menjalankan strategi dalam kegiatan memaksimalkan mutu tersebut.

Implementasi proses manajemen mutu pada perusahaan menjadi faktor yang penting untuk dapat menciptakan produk ataupun jasa yang memiliki standar kualitas dan mendukung *going concern*, meskipun banyak tantangan yang harus dihadapi diantaranya keterbatasan kemampuan hingga keterbatasan biaya dan sumber daya manusia (Aziz, 2019).

Penerapan TQM dalam suatu perusahaan juga dapat memberikan beberapa manfaat utama yang pada gilirannya meningkatkan laba serta daya saing perusahaan yang bersangkutan. Dengan melakukan perbaikan kualitas secara terus menerus, maka perusahaan dapat meningkatkan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

labanya melalui dua rute. Rute pertama, yaitu rute pasar. Perusahaan dapat memperbaiki posisi persaingannya sehingga pangsa pasarnya semakin besar dan harga jualnya dapat lebih tinggi. Kedua hal ini mengarah pada meningkatnya penghasilan sehingga laba yang diperoleh juga semakin besar. Sedangkan rute kedua, perusahaan dapat meningkatkan output yang bebas dari kerusakan melalui upaya perbaikan kualitas. Hal ini menyebabkan biaya operasi perusahaan berkurang, dengan demikian laba yang diperoleh akan meningkat.

4 komponen utama dalam manajemen mutu :

1. Perencanaan kualitas

   Proses pengidentifikasian standar kualitas yang sejalan dengan proyek dan memutuskan bagaimana cara memenuhinya.

2. Peningkatkan kualitas

   Perubahan yang terencana dari suatu proses untuk meningkatkan kepercayaan atau loyalitas pelanggan.

3. kontrol kualitas

   Upaya berkesinambungan untuk menegakkan integritas dan keandalan proses dalam mencapai hasil.

4. Jaminan kualitas

   Tindakan terstruktur atau terencana yang digunakan untuk menawarkan keahlian yang memadai sehingga layanan atau produk tertentu akan memenuhi persyaratan dan standar yang telah ditentukan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Variabel untuk pengukuran yang digunakan dalam penerapan TQM secara keseluruhan menurut para ahli telah berkembang baik untuk diterapkan pada negara – negara berkembang maupun UKM di negara – negara maju (Aziz, 2019).

Berikut merupakan indikator-indikator dalam TQM :

1. ***Top management support***

   Salah satu penentu utama kesuksesan pelaksanaan TQM yang sukses adalah dengan adanya top management support, hal ini juga senantiasa menjadi benteng dalam penerapan pendekatan TQM. Top management selalu bertanggung jawab atas produk atau jasa yang ditawarkan kepada pelanggan

2. ***Quality information***

   Bagian dari sistem manajemen yang harus tersedia yaitu informasi tentang kualitas, baik kualitas produk maupun kualitas layanan. Informasi tersebut tentunya akan berguna untuk mengetahui sampai dititik mana sebuah perusahaan dalam bersaing melawan kompetitor-kompetitor yang ada.

3. ***Process management***

   Proses manajemen merupakan sebuah pendekatan structural dimana segala sumber daya didalam suatu perusahaan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

digunakan secara maksimal untuk menciptakan output yang maksimal.

4. ***Product design***

   Dalam menciptakan sebuah desain produk yang menarik untuk produk atau layanan membutuhkan waktu yang cukup panjang, maka dari itu hasil dari desain untuk produk atau layanan adalah hal yang paling penting dalam perusahaan.

5. ***Workforce management***

   Manajemen tenaga kerja memiliki panduan tentang beberapa prinsip, yaitu : pelatihan, pemberdayaan sumber daya manusia, dan teamwork. Pelatihan dan pemberdayaan tersebut sangat berguna untuk meningkatkan kualitas SDM yang ada dalam suatu perusahaan, dengan demikian perusahaan dapat memaksimalkan produktivitas.

6. ***Supplier involment***

   Dalam bisnis manufaktur, supplier adalah hal yang tidak asing bagi perusahaan. Para supplier ini memegang peranan yang crusial dalam memasok sumber daya yang dapat berupa bahan mentah yang dikirim kepada perusahaan dan akan diolah atau diproses menjadi suatu produk jadi.

7. ***Customer involment***

   Pelanggan merupakan kebutuhan dan sumber dari suatu perusahaan yang ingin perusahaannya bertahan lama. Hal ini

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

diperlukan bagi perusahaan untuk mengetahui, memahami kebutuhan dan tingkat kepuasan pelanggan. Loyalitas pelanggan juga bertujuan mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan kedepannya.

8. ***Employee empowerment***

Dalam menghadapi persaingan dan pelayanan setiap organisasi dituntut untuk memiliki karyawan yang multitalent, mandiri dan cepat tanggap serta memiliki nilai kompetitif. Hal tersebut yang menuntut setiap perusahaan untuk mengadakan pelatihan dan pemberdayaan karyawan. Tujuan lain dari pemberdayaan yaitu untuk memunculkan potensi dan modalitas dalam diri karyawan agar dapat memaksimalkan dan meningkatkan kinerja atau produktivitas , yang pada akhirnya memberikan nilai bagi suatu perusahaan.

Berdasarkan berbagai masukan, antara lain keluhan pelanggan, audit internal, hasil surveilan, rapat tinjauan manajemen, dan hasil studi kasus dapat disimpulkan bahwa adanya berbagai masalah atau potensi terjadinya masalah yang harus segera dikoreksi atau dicegah kemunculannya dikemudian hari. Program TQM tersebut dapat dikatakan berhasil apabila telah terjadi perubahan-perubahan mendasar mengenai beberapa hal termasuk cara berfikir dan sudut pandang dalam menyikapi suatu hal. Contohnya bagaimana suatu organisasi atau perusahaan melihat

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

konsumen yang dihadapi, melihat karyawan dan hubungan yang terjalin. Maka untuk menjamin agar kegiatan dan program meningkatan mutu tersebut dapat berjalan dengan semestinya, perlu kerja sama dan optimisme serta kematangan persiapan hingga komitmen seluruh stakeholder.

2.2 Pengertian Sistem Manajemen Mutu

Sistem Manajemen Mutu adalah sebuah sistem manajemen untuk mengawasi semua kegiatan dan tugas dalam suatu organisasi atau perusahaan untuk memastikan bahwa produk dan layanan yang ditawarkan, serta sarana yang digunakan untuk mencapainya bersifat konsisten. Hal ini diperlukan untuk mencapai dan mempertahankan tingkat mutu yang diinginkan dalam organisasi ataupun perusahaan. Termasuk didalamnya penentuan kebijakan mutu, menciptakan dan menerapkan perencanaan dan jaminan kualitas, dan kontrol kualitas serta peningkatan kualitas. Jadi fokus sistem manajemen mutu tidak hanya untuk produk dan kualitas layanan saja, tetapi juga cara untuk mencapainya sekaligus mempertahankannya.

Sistem manajemen mutu terbentuk dari dokumentasi, struktur organisasi, prosedur dan alat-alat lainnya yang terdapat di dalam organisasi atau perusahaan. Tujuan dari sistem tersebut adalah untuk memberikan transparansi yang ada di dalam organisasi atau perusahaan. Sistem manajemen mutu yang terdapat di dalam organisasi dapat

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

mempengaruhi konsumen untuk mencoba berbagai produk baru yang ditawarkan organisasi melalui.

Selalu terdapat manfaat dalam menerapkan suatu proses di dalam suatu organisasi, berikut terdapat beberapa manfaat dari penerapan sistem manajemen mutu menurut Gasperz (2002:17)

1. Meningkatkan kepuasan dan kepercayaan serta loyalitas konsumen melalui jaminan mutu yang terorganisir dan terstruktur. Proses dokumentasi dalam SNI menunjukkan bahwa adanya kebijakan, prosedur, dan instruksi yang berkaitan dengan mutu yang telah direncanakan
2. Suatu perusahaan yang telah memiliki sertifikasi diizinkan untuk mengiklankan dan mempromosikan pada media manapun bahwa sistem manajemen mutu dari perusahaan tersebut telah diakui secara nasional atau internasional.
3. Audit dari sistem manajemen mutu perusahaan yang telah mendapatkan sertifikasi dilakukan secara berkala agar registasi dari Lembaga tidak perlu melakukan audit sistem manajemen mutu. Hal ini tentunya akan menghemat biaya serta meminimalisir duplikasi audit sistem manajemen mutu oleh konsumen.
4. Perusahaan yang telah bersertifikasi dapat meningkatkan mutu dan produktifitas melalui teamwork dan komunikasi yang lebih

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

baik, sistem yang lebih ter update, dan pengurangan biaya operasional yang diakibatkan audit jangka panjang.

2.3 Pengertian Standar Nasional Indonesia (SNI)

Standar Nasional Indonesia (SNI) merupakan suatu ketetapan standar yang dibuat oleh BSN (Badan Standardisasi Nasional) dan berlaku di seluruh wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia. Perencanaan SNI disusun dalam suatu Program Nasional Perumusan Standar (PNPS) yang memuat program perumusan SNI dengan judul SNI yang akan dirumuskan beserta pertimbangannya. Penyusunan PNPS dilakukan setiap tahun oleh BSN Bersama-sama dengan pemangku kepentingan. SNI dirumuskan dengan mengedepankan ketersediaan sumber daya yang ada, kepentingan nasional, hasil berbagai penelitian, inovasi dan pengalaman.

SNI merupakan suatu dokumen yang ditetapkan oleh BSN dan disusun secara terkonsep dengan empat unsur stakeholder yaitu regulator, industri, konsumen, dan pakar. SNI akan selalu dikaji ulang setiap periode tertentu oleh berbagai peneliti agar dapat digunakan secara terus menerus oleh berbagai pihak (BSN, 2013a). pengimplementasian SNI diberlakukan dengan cara menerapkan persyaratan SNI terhadap barang, jasa, sistem, proses, hingga personal. Penerapan SNI dilaksanakan secara sukarela atau diberlakukan secara wajib. Penerapan SNI dibuktikan melalui kepemilikan sertifikat atau pemberian tanda SNI atau tanda kesesuaian. SNI dapat diaplikasikan secara sukarela oleh para pelaku usaha, suatu badan,

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

kementerian/Lembaga pemerintah nonkementerian, dan pemerintah daerah.

Bentuk penerapan SNI pada suatu produk akan memberikan kemudahan dan kenyamanan pada setiap konsumen dalam menemukan produk yang mereka butuhkan. Hal ini tentunya menjadi value yang lebih bagi setiap perusahaan karena tentunya mereka akan memiliki jaminan kualitas atas produk-produk yang dihasilkan. Selain itu penggunaan tanda SNI secara tidak langsung juga dapat membantu para pelaku bisnis untuk menembus pasar-pasar nasional. Oleh karena itu, sangat dianjurkan untuk perusahaan dalam pembuatan tanda SNI tersebut.

Prinsip perumusan standar dalam SNI adalah sebagai berikut :

a) *Openness*

   Terbuka bagi siapa saja untuk berpartisipasi dalam proses perumusan standar melalui jalur Komtek atau Mastan.

b) *Transparency*

   Prosesnya dapat diikuti secara transparan melalui media IT.

c) *Consencus and impartiality*

   Pelaksanaannya melalui consensus nasional dan tidak memihak.

d) *Effectiveness and relevance*

   Standar dibuat sesuai kebutuhan pasar, hasilnya harus efektif dipakai untuk fasilitasi perdagangan.

e) *Coherence*

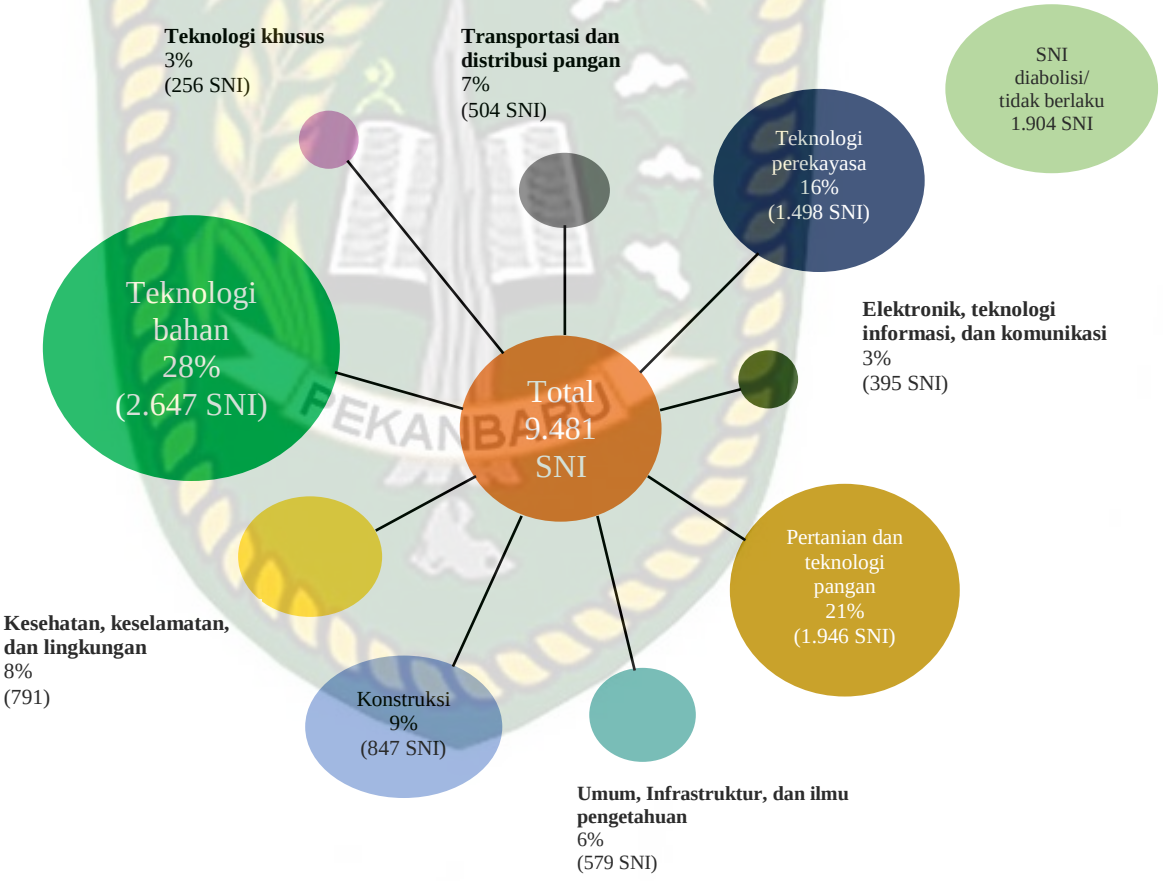
Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

SNI dibuat dengan memperhatikan keberadaan standar internasional, sebaiknya harmonis dengan standar internasional.

f) Development dimension

Memberikan kesempatan kepada UKM dan daerah untuk berpartisipasi dalam perumusan SNI.

Gambar 2.1 : Jumlah SNI per sektor (per 30 September 2017)



Sumber : Buku profil badan standardisasi nasional (2017)

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Dalam penerapan SNI Garam yang menjadi persoalan adalah produsen yang belum menjiwai makna dan manfaat SNI, termasuk cara mengimplementasikan SNI secara benar dalam usahatani garam. Hal ini akibat sosialisasi SNI garam belum optimal dan keterkaitan petani dan pengusaha garam yang belum memadai. Dalam hal inovasi produk, dokumen standardisasi akan menjadi acuan dalam pengaturan penggunaan produk serta penjamin mutu. Disamping itu, standar juga berperan dalam keamanan produk yakni dengan mengurangi resiko kesalahan penggunaan produk. Penerapan standar yang sama tersebut juga dapat meminimalisir kenaikan biaya produksi untuk mengoptimalisasi dan penyesuaian produk. Terkait dengan manajemen resiko, penerapan standar akan meminimalisir berbagai ketidakpastian dalam pemasaran maupun pendistribusian, serta mendukung program ramah lingkungan bagi tiap industry yang menerapkannya (Setiadi, 2010).

Dengan demikian, penerapan SNI bagi industri dalam negeri diharapkan akan mencapai mutu sesuai SNI dan mencapai karakteristik keunggulan mutu sesuai tujuan saat SNI tersebut dirumuskan, yang pada akhirnya diharapkan akan meningkatkan daya saing produk tersebut dan dampak positif lainnya bagi perekonomian Indonesia (Setiadi, 2010).

2.4 Pengertian HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*)

HACPP merupakan suatu alat yang digunakan untuk mengukur dan menilai tingkat bahaya, memperkirakan risiko serta menetapkan ukuran yang akurat dalam pengawasan, dengan focus pada pencegahan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

dan pengendalian proses dari pengujian produk akhir yang biasa dilakukan dengan tradisional (Suklan, dalam Ilmiawan 2014). Pendekatan HACCP akan membantu dalam perencanaan berbagai aktifitas atau kegiatan keamanan makanan yang menitikberatkan pada berbagai bahaya yang berhubungan dengan jenis – jenis makanan yang diolah dan dikonsumsi (Sudarmaji dalam Ilmiawan, 2014).

Menurut Winaro dalam Pujitomo (2017), HACCP adalah sistem jaminan mutu yang mendasarkan pada *hazard* (bahaya) dapat muncul dalam berbagai titik atau proses produksi tertentu, namun dapat diminimalisir dengan melakukan pengendalian untuk mengontrol bahaya – bahaya tersebut. Sistem HACCP dianggap sebagai alat manajemen yang berguna untuk melindungi alur pasokan atau rantai pangan dan proses produksi terhadap berbagai kontaminasi bahaya – bahaya mikrobiologis, kimia, dan fisik.

Perspektif operasional menunjukkan bahwa HACCP dapat dilihat sebagai alat manajemen yang mendasari perusahaan untuk dapat membantu eningkatkan kualitas manufaktur dan mengurangi kuantitas produk cacat, sehingga memberikan dasar konseptual dan empiris untuk mengidentifikasi hubungan antara manajemen operasional dan kinerja perusahaan (Yeung et al, 2011) dalam Liu Feng (2019).

Penerapan HACCP pada setiap proses produksi harus sejalan dan diikuti dengan dokumentasi serta audit mengenai penerapan HACCP.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Berkaitan dengan sistem analisis HACCP ini, maka dokumentasi berperan sebagai ukuran yang pasti dalam penerapan, pemeliharaan serta pengembangan sistem HACCP yang bertujuan untuk menjamin keamanan produk yang dihasilkan. Panduan penyusunan rencana sistem analisis ini dikeluarkan pada pedoman BSN 1004-2002 (Pujitomo, 2017).

Sistem HACCP terdiri dari 7 prinsip, seperti yang dijelaskan oleh Sugiono (2013:37) dalam Prasetyanto (2018), antara lain :

1. Menjalankan analisis bahaya

   Analisis bahaya adalah proses mengidentifikasi dan mengevaluasi potensi – potensi bahaya yang dapat berdampak butuk terhadap keamanan pangan, sedangkan Tindakan pengendaliannya yaitu mencegah serta menghilangkan bahaya atau meminimalisir ke tingkat yang dapat diterima (Hung dkk., 2015) dalam Hasnan (2020)

2. Menentukan titik kendali kritis

   Critical Control Point (CCP) diartikan sebagai acuan dalam prosedur pengolahan pangan yang dapat menghasilkan output yang membahayakan konsumen jika tidak dikendalikan dengan tepat.

3. Menetapkan batas kritis

   Critical limit (CL) atau batas kritis merupakan salah satu alat ukur yang wajib dipenuhi untu setiap prosedur CCP. Batas tersebut

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

memisahkan antara batas aman dan yang tidak aman berdasarkan bahaya mikrobiologi, kimia dan fisik.

4. Menentukan sistem pemantauan pengendalian CCP

   Pemantauan atau yang biasa disebut monitoring merupakan serangkaian pengamatan terjadwal yang digunakan dalam CCP untuk menjamin bahwasannya batas – batas kritis sudah terpenuhi dengan baik.

5. Menetapkan prosedur tindakan perbaikan yang dilakukan jika hasil pemantauan CCP tidak dalam kendali

   Apabila ditemukan CL tidak terpenuhi pada saat monitoring, maka diperlukan suatu tindakan koreksi atau perbaikan untuk memberikan jaminan bahwasannya produk yang dihasilkan aman bagi konsumen.

6. Menetapkan prosedur verifikasi yang memastikan HACCP bekerja efektif

   Verifikasi dalam rencana HACCP merupakai rangkaian aktifitas yang dilakukan untuk menjamin bahwa rencana HACCP dikendalikan secara efektif dalam sistem keamanan pangannya.

7. Menetapkan dokumentasi keseluruhan prosedur dan rekaman yang sesuai dengan penerapannya

   Dokumentasi dan rekaman dalam suatu HACCP merupakan pencatatan kegiatan penyusun rencana dan pengimplementasiannya. Dokumen yang telah direkam kurang

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

lebih mencakup rencana HACCP yang telah disusun dan seluruh dokumen pendukungnya, rekaman monitoring, rekaman tindakan koreksi, dan rekaman prosedur verifikasi.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

2.5 Penelitian Terdahulu

Tabel 2.1 : Penelitian terdahulu

No.	Nama	Judul	Variable	Metode	Hasil Penelitian
1.	Syaiful, Hartrisari Hardjomidjojo, dan Eko Ruddy Cahyadi (2018)	Strategi Penerapan Standar Nasional Indonesia Biskuit (SNI 2973:2011) bagi Industri Kecil Menengah.	Penerapan SNI	Metode *purposive sampling*	Penerapan SNI pada IKM Biskuit masih rendah, untuk itu Instansi Teknik terkait mengelompokkan IKM dengan menggunakan diagram Ishikawa.
2.	Pupung Faisal, Purnama Trisnamansyah (2017)	Urgensi Implementasi SNI Produk / Barang dalam rangka Masyarakat Ekonomi ASEAN	Implementasi SNI	Metode pengkajian melalui data penelitian yang didapat dari jurnal terkait.	Implementasi SNI produk / barang dalam rangka mewujudkan masyarakat ekonomi ASEAN belum efektif.
3.	Callystha Prayhogo dan Devie (2013)	Analisa Pengaruh Total Quality Management Terhadap Keunggulan bersaing dan Kinerja Perusahaan	Total Quality Management	Metode Paradigma Kuantitatif	Terdapat pengaruh signifikan antara TQM terhadap keunggulan bersaing.
4.	Benjamin Osei Tutu, Paulina Oforiwaa Anfu (2019)	Evaluation of the food safety and quality management systems of the cottage food manufacturing industry in Ghana	Quality Management	Metode Analisa *Deskriptif*	Tantangan utama bagi penerapan keamanan pangan sistem manajemen mutu adalah kurangnya pengetahuan dan latihan.
5.	Selviana Ernayanti Aprilia, Samsuri, Titiek Tjahja Andari	Pengaruh Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2005 Terhadap Kualitas Produk pada Departemen Produksi Noodle PT. Jakarana Tama Bogor	Sistem Manajemen Keamanan Pangan	Metode *Verifikatif* dan *Deskriptif*	- Program pesyaratan dasar dan kualitas produk pangan sudah sangat baik - Penerapan manajemen sistem dan prinsip HACCP sudah dilakukan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

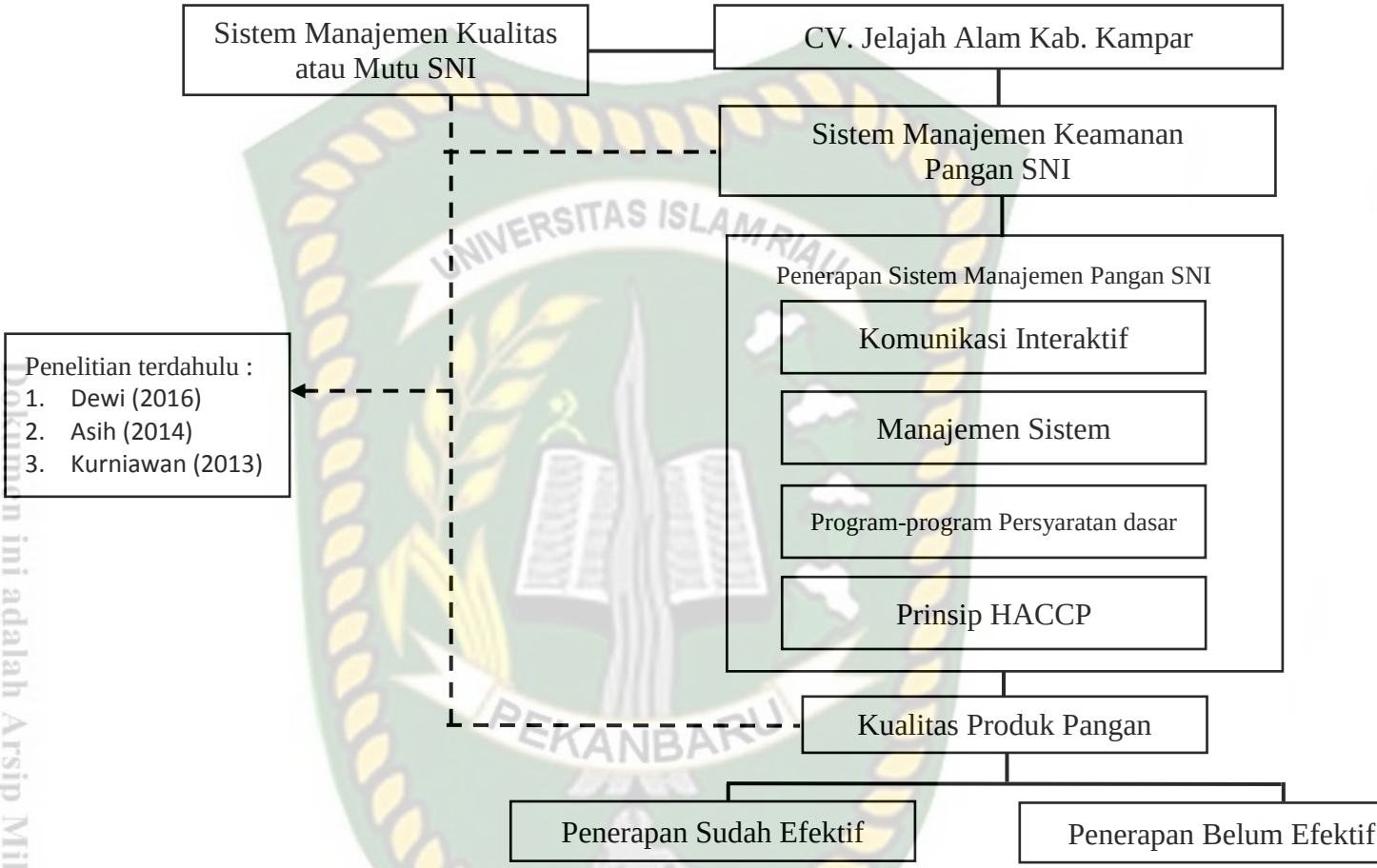
	(2017)				dengan baik.

Sumber : Data Olahan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

2.6 Kerangka berfikir

Gambar 2.2 : Kerangka Berfikir



Sumber : **Selviana Ernayani *et. al* , 2017**

2.5 Hipotesis

Berdasarkan perumusan masalah, tujuan dan landasan teori yang dikemukakan di atas, maka hipostesis penelitian ini adalah :

“ Diduga penerapan SNI yang diterapkan dalam menjaga kualitas garam beryodium pada CV. Jelajah Alam sudah efektif.”

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan objek penelitian

Adapun lokasi penelitain ini dilakukan di CV. Jelajah Alam Jl. Olora No.12 RT.02 RW.04 Ds.Kubang Jaya Kec. Siak Hulu Kab. Kampar RIAU 28452.

3.2 Operasional variabel

Tabel 3.1 : Operasional Variabel

Variabel	Dimensi	indikator	Skala
SNI merupakan suatu dokumen yang ditetapkan oleh BSN dan disusun secara terkonsep dengan empat unsur stakeholder yaitu regulator, industri, konsumen, dan pakar. (BSN, 2013a)	Komunikasi Interaktif	1. Kebijakan kualitas dan keamanan pangan produk 2. Kompetensi dan pelatihan 3. Persyaratan pelanggan dan pemasok	Nominal
	Manajemen sistem	1. Struktur organisasi 2. Manual sistem 3. Audit internal 4. Evaluasi sistem	Nominal
	Proses persyaratan dasar	1. Konstruksi dan tata letak bangunan 2. Tata letak ruang dan tempat kerja 3. Utilitas udara, air dan energi 4. Pembuangan limbah 5. Kesesuaian, pembersihan dan perawatan pelaratan 6. Pengelolaan material bahan baku 7. Pengukuran terhadap pencegahan kontaminasi 8. Pembersihan dan sanitasi 9. Kebersihan karyawan dan fasilitas 10. Informasi produk	Nominal
	Prinsip HACCP (*Hazard Analysis and Critical*	1. Analisis biaya 2.penyusunan prosedur pemantauan dan pengendalian	Nominal

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

	Control Points)	3.Tindakan koreksi dan perbaikan 4. Rencana HACCP	

3.3 Jenis dan sumber data

Data dari penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Data primer berupa wawancara langsung kepada pihak internal perusahaan, sedangkan data sekunder diperoleh dari studi perpustakaan dan data yang diambil dari jurnal perusahaan CV. Jelajah Alam.

3.4 Populasi dan sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah pihak internal yang berada di perusahaan yang terdiri dari Direktur perusahaan, Wakil Manajemen, serta 2 orang staff perusahaan. Seluruh populasi berjumlah 4 orang dan populasi tersebut dijadikan sampel.

3.5 Teknik pengumpulan data

1. Wawancara

   Peneliti melakukan wawancara dengan membuat pertanyaan khusus terlebih dahulu disesuaikan dengan kebutuhan informasi yang kemudian diajukan kepada narasumber yang berupa pihak internal perusahaan.

2. Kepustakaan

   Studi kepustakaan digunakan untuk melengkapi data yang bersumber dari berbagai pedoman seperti buku dan website

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

3.6 Teknik Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dan kualitatif. Metode deskriptif yaitu memaparkan hasil temuan dilapangan secara apa adanya dengan rincian rata-rata tanggapan responden yang tertuang melalui table-tabel. Sedangkan metode kualitatif adalah metode penganalisa yang dilakukan dengan mentabulasikan data yang ada.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

BAB IV

GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1 Sejarah Umum Perusahaan

CV. Jelajah Alam yang beralamat di jalan Olora No.12 RT.02 RW.04 Desa Kubang Jaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengemasan atau *packaging* garam konsumsi beryodium. Perusahaan ini didirikan oleh Bapak Sumari pada tahun 2004 dan berlokasi cukup jauh dari perkotaan, hal tersebut menimbang banyaknya mobil angkutan barang yang keluar masuk area perusahaan.

Tujuan awal didirikannya perusahaan ini adalah untuk memperbaiki perekonomian keluarga dan melihat banyaknya peluang pada industri garam konsumsi. Berawal dari bekerja sebagai sales yang menjual garam keliling, bapak Sumari menyadari bahwa garam merupakan salah satu komoditas penting dalam masyarakat, dari situlah beliau menilai bahwa bisnis garam dapat menjadi lading bisnis jangka panjang.

Bentuk badan usaha yang pertama kali dibangun oleh perusahaan ini adalah berbentuk UD (Usaha Dagang), namun seiring dengan perjalanan bisnis yang cukup panjang dan semakin banyaknya pelanggan, perusahaan ini *mengupdgrade* bentuk badan usahanya menjadi CV (*Commanditaire Vennootschap*) atau biasa disebut Persekutuan Komanditer. CV. Jelajah Alam sempat mengalami krisis ekonomi sehingga perusahan ini dinyatakan gulung tikar pada tahun

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

2008. Bapak Sumari yang kala itu menggeluti pekerjaan dibidang lain menyadari bahwa keuangannya tidak cukup baik dibandingkan saat ia berbisnis garam. Maka pada tahun 2015 beliau merintis Kembali bisnis garam ini dari nol, dengan bermodalkan uang tabungan keluarga yang kala itu hanya berjumlah Rp. 100.000.000 ,-.

CV. Jelajah Alam memasok bahan baku dari berbagai supplier yaitu PT. Garindo kota Medan, PT. Kurnia Garam Sejahtera (KGS) kota Padang, PD. HD. Garam Losarang Kab. Indramayu dan UD. Chaniago Bersaudara Kota Dumai. Dalam sehari perusahaan ini mampu mengemas sekitar 3.000 Kg garam dan didistribusikan ke berbagai wilayah yaitu Kota Pekanbaru, Kampar, Siak, Pelalawan, hingga Duri.

Dari tahun ke tahun, CV. Jelajah Alam terus mengalami kemajuan yang cukup signifikan, baik dalam orderan hingga penilaian konsumen dan masyarakat baik dari segi kualitas, manajemen hingga pemasarannya. Dengan adanya kemajuan – kemajuan tersebut mendorong pihak internal perusahaan terus bersinergi meningkatkan kualitas produk dan menjamin keamanan produk yang dihasilkan. Hal tersebut dibuktikan dengan banyaknya sertifikasi yang telah diperoleh yaitu sertifikat SNI (Standar Nasional Indonesia), izin BPOM (Badan Pengawas obat dan Makanan), serta HALAL MUI.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

(Gambar 4.1 : Kantor Pemasaran CV. Jelajah Alam)

Sumber : CV. Jelajah Alam

Visi dan Misi Perusahaan :

1. **Visi CV. Jelajah Alam**

   Dalam mencapai tujuannya, CV. Jelajah Alam memiliki visi, yaitu : **Menjadi perusahaan memproduksi garam konsumsi beryodium yang berdaya saing dan berkualitas di wilayah Riau, Jambi dan sekitarnya.**

2. **Misi CV. Jelajah Alam**

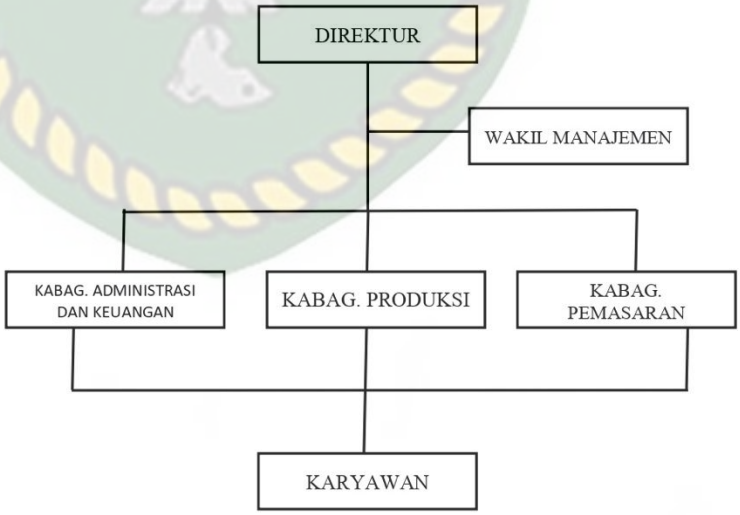
Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Dalam mencapai tujuannya, CV. Jelajah Alam memiliki misi, yaitu:

a. Melakukan proses produksi garam konsumsi beryodium dan kegiatan pengendalian kualitas internal sesuai kegiatan pengendalian kualitas internal sesuai dengan SNI 3556:2010
b. Meningkatkan sarana dan prasarana utama dalam proses produksi garam konsumsi beryodium
c. Meningkatkan kualitas dan kompetensi Sumber Daya Manusia perusahaan
d. Meningkatkan kesejahteraan karyawan

4.2 Struktur Perusahaan

Gambar 4.2 : Struktur CV. Jelajah Alam



Sumber : CV. Jelajah Alam

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Berikut disajikan uraian tugas fungsi dalam struktur organisasi perusahaan CV. Jelajah Alam:

1. **Direktur**

   Pimpinan puncak memiliki wewenang dalam menetapkan kebijakan dan sasaran mutu. Manajemen puncak memiliki tugas sebagai berikut :

   a. Memberikan arahan menyeluruh berkaitan dengan pengembangan dan implementasi sistem manajemen mutu yang diwujudkan dalam kebijakan mutu organisasi.
   b. Memimpin dan mengkoordinasikan pelaksanaan pelaksanaan tugas dan fungsi organisasi.
   c. Menetapkan kebijakan dan sasaran mutu.
   d. Melaksanakan tinjauan manajemen.

2. **Wakil Manajemen (WM)**

   Wewenang yang dimiliki oleh WM mencakup pengolaan sistem manajemen mutu dengan tujuan untuk memastikan proses yang diperlukan untuk sistem manajemen mutu diimplementasikan. Tugas WM adalah sebagai berikut :

   a. Melakukan pengendalian dan pemantauan efektifitas sistem manajemen mutu
   b. Melaporkan kepada pimpinan puncak terkait kinerja sistem manajemen

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

c. Melaporkan kepada pimpinan puncak kebutuhan sumber daya yang diperlukan untuk melaksanakan perbaikan sistem
d. Menetapkan program audit internal

3. Kabag. Produksi

Wewenang yang diberikan kepada Kabag. Produksi mencakup seluruh proses terkait dengan penetapan sistem penjamin mutu, proses perencanaan produksi, hingga proses produksi. Tugas dari Kabag. Produksi adalah sebagai berikut :

a. Melakukan identifikasi persyaratan produk yang ditetapkan berdasarkan peraturan perundang-undangan terkait Standar Nasional Indonesia
b. Mengelola proses desain dan pengembangan
c. Membantu Wakil Manajemen dalam melaksanakan pengendalian dan pemantauan efektifitas sistem manajemen mutu
d. Mengelola program audit internal dan tinjauan manajemen

4. Kabag. Pemasaran

Wewenang yang dimiliki oleh Kabag. Pemasaran yaitu mencakup pengelolaan pemasaran produk CV. Jelajah Alam serta komunikasi dengan bagian produksi terkait dengan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

rencana produksi terkait dengan rencana produksi. Tugas Kabag. Pemasaran adalah sebagai berikut :

a. Melakukan identifikasi target pelanggan, penetapan segmentasi pasar, dan positioning produk.
b. Melakukan identifikasi pernyaratan dan harapan pelanggan terhadap produk CV. Jelajah Alam
c. Menangani order pelanggan
d. Mengidentifikasi kepuasan pelanggan.

5. Kabag. Administrasi dan Keuangan

Wewenang yang dimiliki Kabag. Adm dan Keuangan mencakup pengelolaan finansial CV. Jelajah Alam mulai dari proses pengusulan anggaran, pengelolaan neraca keuangan hingga pelaporan keuangan. Tugas Kabag. Adm dan keuangan adalah :

a. Mengelola administrasi umum dan kepegawaian di CV. Jelajah Alam
b. Menyimpan, mengarsipkan, memelihara, menjaga, dan merahasiakan (jika diperlukan) data-data administrasi
c. Menyusun anggaran yang diperlukan untuk melaksanakan opersional CV. Jelajah Alam
d. Menyusun laporan keuangan lengkap

6. Karyawan

Wewenang yang dimiliki karyawan adalah melaksanakan tugas

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

dan pekerjaan yang berkaitan dengan operasional perusahaan.

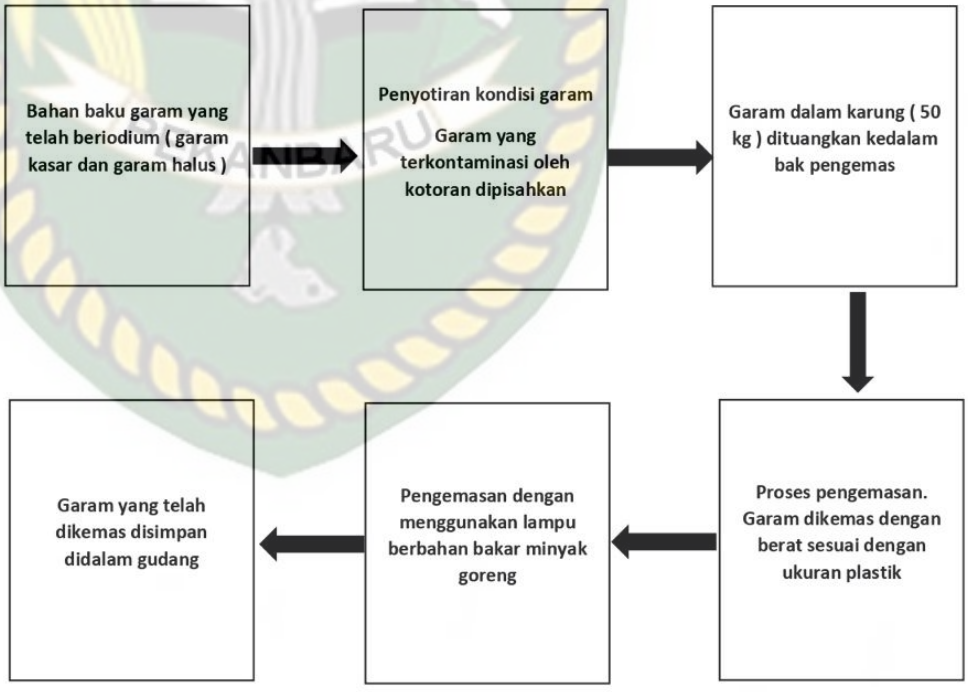
Tugas karyawan adalah sebagai berikut :

a. Melaksanakan tugas-tugas yang telah diberikan pimpinan
b. Menjaga nama baik perusahaan

4.3 Aktifitas Perusahaan

CV. Jelajah Alam merupakan salah satu perusahaan pengemasan garam di Riau. Perusahaan ini memiliki 4 merek dagang yang sudah terdaftar dan memiliki izin edar dari Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.

(Gambar 4.3 : Bagan Proses Pengemasan Garam pada CV. Jelajah Alam)



Sumber : CV. Jelajah Alam

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

BAB V

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

5.1 Identifikasi Informan

1. Nama : Sumari

   Jabatan : Direktur

2. Nama. : Ngatmini

   Jabatan. : Wakil Manajemen

3. Nama. : Saan

   Jabatan. : Staff Produksi

4. Nama. : Abdul Muin

   Jabatan. : Staff Gudang

5.2 Analisis Deskriptif Hasil Penelitian

Dalam penelitian menggunakan analisis deskriptif yang dilakukan dengan berbagai referensi dan wawancara untuk menganalis penerapan SNI (Standar Nasional Indonesia) di dalam suatu perusahaan, didapatkan beberapa variabel yang perlu diteliti. Adapun variabel-variabel tersebut adalah sebagai berikut :

5.2.1 Komunikasi Interaktif

a. Kebijakan Kualitas dan Keamanan Pangan Produk

Suatu perumusan kebijakan bukanlah suatu hal yang dapat diputuskan secara sederhana dan mudah, namun telah melalui proses dan waktu yang cukup panjang. Keberhasilan kebijakan-kebijakan itu sangat

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

ditentukan oleh perumusan kebijakannya, maka dari itu perumusan suatu kebijakan menjadi point yang sangat krusial. Disamping perumusannya yang sulit, pelaksanaan kebijakan tersebut juga mengalami pro dan kontra dalam hal keberhasilannya.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan informan, didapatkan hasil mengenai kebijakan mutu yang dibuat oleh CV. Jelajah Alam yang mana hasilnya adalah sebagai berikut :

Kebijakan Mutu CV. Jelajah Alam :

CV. Jelajah Alam selalu berusaha memenuhi harapan pelanggan untuk mencapai kepuasan maksimal dari pelanggan dengan melaksanakan peningkatan berkelanjutan dalam Manajemen Mutu melalui peran aktif seluruh personil di semua lini. CV. Jelajah Alam juga selalu meningkatkan proses produksi dan layanan jasa sesuai Sistem Manajemen Mutu SNI (Standar Nasional Indonesia). Oleh karena itu, CV. Jelajah Alam memastikan bahwa :

a. Menetapkan sasaran mutu dengan target realistis dan terkuantitasi. Sasaran dan target akan ditinjau dan dievaluasi secara periodic untuk menjamin keberlanjutan, efektifitas, dan peningkatan keberlanjutan di manajemen perusahaan.
b. Mengkomunikasikan kebijakan ini dengan seluruh personil dan unit terkait untuk mencapai kepedulian terhadap mutu produk dan layanan jasa.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

c. Secara konsisten menerapkan Sistem Manajemen Mutu SNI (Standar Nasional Indonesia) untuk menjamin mutu produk garam konsumsi beryodium.

Kebijakan mutu ini harus dilaksanakan baik oleh manajemen, personil, maupun unit terkait.

b. Kompetensi dan Pelatihan

Sumber Daya Manusia merupakan salah satu modal organisasi yang memiliki peranan penting dalam hal mencapai visi misi suatu perusahaan. Tanpa Sumber Daya Manusia yang memadai suatu perusahaan akan sulit untuk mencapai tujuannya. Berbagai tantangan hingga peluang dalam menciptakan organisasi yang maju sering kali berkaitan dengan masalah – masalah yang timbul dari manusia (Arianto, 2015). Oleh karena itu, dalam mengelola Sumber Daya Manusia (SDM) memerlukan banyaknya sumber daya lainnya agar dapat memberikan input yang maksimal kepada para SDM yang dapat berdampak juga untuk output yang akan dihasilkan.

Dalam meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia, CV. Jelajah Alam melakukan beberapa pelatihan yang diadakan 5 bulan sekali. Pelatihan-pelatihan tersebut ialah :

1. Pelatihan Sanitasi dan higienis
2. Pelatihan Teknik pengelolaan limbah
3. Pelatihan keselamatan, keamanan saat proses produksi
4. Pelatihan analisis SNI dalam proses produksi

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

c. Persyaratan Pelanggan dan Pemasok

a) Persyaratan pelanggan

Dalam persaingan bisnis yang semakin hari semakin kompetitif menuntut setiap perusahaan untuk dapat memberikan kepuasan dan pemenuhan kebutuhan yang baik. Tujuan utamanya adalah untuk memperoleh laba yang sebesar-besarnya. Tidak hanya itu, kualitas produk yang baik juga akan mempengaruhi tingkat kepuasan pelanggan atau yang biasa disebut loyalitas konsumen. Kepuasan dan loyalitas merupakan unsur yang saling berkaitan satu sama lain, loyalitas tentunya akan mempengaruhi penjualan dalam suatu perusahaan. Maka dari itu setiap perusahaan akan selalu memenuhi kebutuhan pasar sesuai dengan standar atau persyaratan yang diberikan oleh konsumen.

Berdasarkan hasil wawancara didapatkan hasil beberapa persyaratan pelanggan yang dirangkum oleh Wakil Manajemen CV. Jelajah Alam sebagai berikut:

1. Memiliki kadar yodium minimal 30 ppm
2. Garam memiliki tampilan dan warna yang lebih cerah
3. Garam dengan kondisi bersih tidak ada kotoran
4. Memiliki desain produk yang menarik
5. Informasi produk yang lengkap
6. Garam memiliki keamanan produk yang terjamin
7. Harga produk terjangkau

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

b) Persyaratan pemasok

Mengesampingkan jenis bisnis yang dijalankan, proses produksi sering terkendala oleh bahan baku yang tidak terpenuhi. Kebutuhan bahan baku yang tersedia dengan baik akan menunjang keberhasilan dan kelancaran proses produksi. Maka dari itu pemasok memiliki peran yang besar dalam suatu perusahaan.

Kinerja pemasok baik langsung maupun tidak langsung mempengaruhi beberapa poin penting yang ada dalam perusahaan, seperti harga produk, ketersediaan, hingga kualitas produk. Dalam hal ini penilaian terhadap pemasok dibagi menjadi 2 yaitu persyaratan pemasok baru dan persyaratan pemasok lama.

1. Persyaratan pemasok baru

   Dalam menilai pemasok baru, perusahaan melakukan audit terhadap pemasok untuk melihat sistem mutu yang berjalan. Pada saat wawancara, pihak CV. Jelajah Alam menyebutkan hal tersebut dilakukan guna memonitoring kualitas yang ada pada pemasok baru dan hasil klasifikasi ketidaksesuaiannya. Pihak perusahaan juga memberikan format kerja penilaian pemasok baru yang dilampirkan pada gambar sebagai berikut :

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gambar 5.1 Format Kerja Penilaian Pemasok Baru

	FORMAT KERJA PENILAIAN PEMASOK BARU			
CV JELAJAH ALAM		No. Dok	:	F/AK/8.4/4
		Rev	:	0
		Tanggal terbit	:	1 Okt 2018
		halaman	:	1 dari 1

Nama barang :
Pemasok :
Alamat :
Telp/fax :

Uraian	Mutu produk	Harga	Syarat pembayaran	Jangka waktu pengiriman	Keterangan
Data yang diperoleh					
Nilai					
Total					
Keterangan	Jika > 32 pemasok diterima. Jika <32 pemasok ditolak				
Kesimpulan					

Kriteria standar penilaian :

No.	Item yang dinilai	Kriteria penilaian	Nilai
1.	Mutu produk	Lebih baik dari standar	10
		Sesuai dengan standar yang ada	8
		Tidak sesuai standar	6
2.	Harga	Murah dari pemasok sebelumnya	10
		Sama dengan pemasok sebelumnya	8
		Tinggi dari pemasok sebelumnya	6
3.	Syarat pembayaran	Kredit diatas 15 hari	10
		Kredit antara 7-15 hari	8
		Pembayaran tunai	6
4.	Jangka waktu pengiriman	Setelah diterima PO	10
		Antara 7-15 hari setelah diterima PO	8
		Diatas 15 hari setelah diterima PO	6

Kampar,.....2020
Disetujui oleh: Disiapkan oleh:

Direktur Bag. Adm dan Keuangan/pembelian

Sumber : CV. Jelajah Alam

Gambar di atas merupakan format kerja penilaian pada pemasok baru yang berada di CV. Jelajah Alam. Format kerja tersebut menggunakan kriteria penilaian yang dikelompokkan menjadi 4 item, yaitu mutu produk, harga, syarat pembayaran dan jangka waktu pengiriman. Jika hasil akhir yang diperoleh mendapatkan nilai lebih dari 32, maka pemasok tersebut dapat diterima. Namun jika nilai yang diperoleh kurang dari 32 maka

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

pemasok tersebut layak untuk dipertimbangkan Kembali atau ditolak.

2. Persyaratan pemasok lama

Sistem ini bertujuan untuk membantu mempertimbangkan sisi kritikal suatu ketikdaksesuaian untuk mengendalikan dan meningkatkan kinerja pemasok dalam memasok bahan baku yang berkualitas. Dari hasil wawancara terhadap pihak internal CV. Jelajah Alam didapatkan format kerja penilaian pemasok lama yaitu sebagai berikut :

Gambar 5.2 Format Kerja Penilaian Pemasok Lama

	FORMAT KERJA PENILAIAN PEMASOK LAMA	No. Dok	:	F/AK/8.4/3
CV JELAJAH ALAM		Rev	:	0
		Tanggal terbit	:	1 Okt 2018
		halaman	:	1 dari 1

Nama barang :
Pemasok :
Alamat :
Telp/fax :

Uraian	Mutu produk	Harga	Syarat pembayaran	Jangka waktu pengiriman	Keterangan
Data yang diperoleh					
Nilai					
Total					
Keterangan	Jika > 32 pemasok diterima. Jika <32 pemasok ditolak				
Kesimpulan					

Kriteria standar penilaian :

No.	Item yang dinilai	Kriteria penilaian	Nilai
1.	Mutu produk	Lebih baik dari standar	10
		Sesuai dengan standar yang ada	8
		Tidak sesuai standar	6
2.	Harga	Murah dari pemasok sebelumnya	10
		Sama dengan pemasok sebelumnya	8
		Tinggi dari pemasok sebelumnya	6
3.	Syarat pembayaran	Kredit diatas 15 hari	10
		Kredit antara 7-15 hari	8
		Pembayaran tunai	6
4.	Jangka waktu pengiriman	Setelah diterima PO	10
		Antara 7-15 hari setelah diterima PO	8
		Diatas 15 hari setelah diterima PO	6
5.	Presentasi barang cacat	Kecil dari 0,002%	1
		Antara 0,002-0,005%	0
		Besar dari 0,005%	-2
6.	Tanggapan komplain	Ditanggapi dengan penggantian 100%	1
		Ditanggapi dengan penggantian 50%	-2

Kampar,.....2020
Disetujui oleh: Disiapkan oleh:

Direktur Bag. Adm dan Keuangan/pembelian

Sumber : CV. Jelajah Alam

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

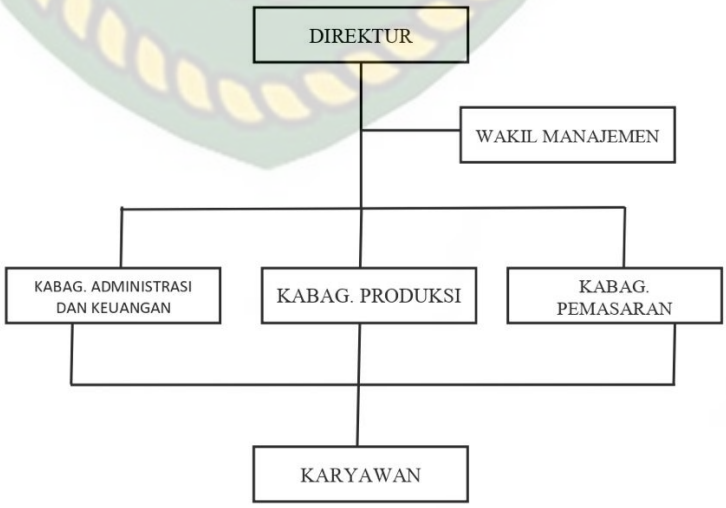
Dari gambar di atas dapat disimpulkan bahwa format kerja penilaian pemasok lama CV. Jelajah Alam memiliki lebih banyak item penilaian dibandingkan format kerja penilaian pemasok baru, item tambahan tersebut yaitu presentasi barang cacat dan tanggapan komplain. Jika hasil akumulasi penilaian memiliki nilai lebih dari 32, maka pemasok lama dapat dipertahankan. Namun jika akumulasi nilai yang didapat kurang dari 32, maka pemasok tersebut layak untuk dipertimbangkan kembali atau ditolak.

5.2.2 Manajemen Sistem

a. Struktur Organisasi

Struktur organisasi digunakan sebagai penghubung antara unit pusat dengan subunit lainnya, hal itu bertujuan untuk mempermudah dalam pengintegrasian fungsi-fungsi di dalam suatu perusahaan agar strategi dan kinerja yang dihasilkan berjalan dengan efektif dan efisien.

Gambar 5.3 Struktur Organisasi CV. Jelajah Alam



Sumber : CV. Jelajah Alam

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Penjelasan dari struktur organisasi di atas sudah diterangkan pada bab 4 di bagian struktur organisasi perusahaan.

b. Manual Sistem

Pada era globalisasi saat ini, setiap perusahaan baik dibidang industri, jasa, manufaktur, dan lainnya banyak mengalami perkembangan. Perkembangan tersebut tentunya mengarah kepada kemajuan zaman yang tidak lepas dari teknologi yang kian hari kian maju. Salah satu contoh perkembangan tersebut adalah semakin banyak perusahaan yang beralih dari manual ke sistem.

Pada awal memulai bisnis, CV. Jelajah Alam membuat laporan keuangan perusahaan dalam bentuk manual, yang mana pada saat itu belum mengetahui sistem-sistem apa yang harus digunakan. Namun hal tersebut dilakukan cukup lama hingga akhirnya CV. Jelajah Alam memiliki sertifikasi standar mutu, yang di dalamnya menuntut banyak hal yang merubah manajemen perusahaan. Salah satunya perubahan penginputan data dari manual ke sistem. Perubahan tersebut mulai diberlakukan pada awal tahun 2018.

c. Audit Internal

Audit internal pada umumnya bertujuan untuk membantu organisasi mencapai tujuannya melalui suatu pendekatan yang sistematis dan teratur, hal tersebut dilakukan guna meningkatkan efektifitas manajemen risiko, mengevaluasi pengendalian hingga proses pengelolaan dalam perusahaan. Berikut disajikan format kerja program audit internal CV. Jelajah Alam yang didapat saat wawancara terhadap informan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gambar 5.4 Format Kerja Program Audit Internal

CV. Jelajah Alam

CV JELAJAH ALAM	FORMAT KERJA PROGRAM AUDIT MUTU INTERNAL	No. Dok	F/WM/9.2/1
		Rev	0
		Tanggal Terbit	1 Okt 2018
		Halaman	1 dari 1

No.	Bagian yang diaudit	Program	Tahun/bulan										
		Realisasi	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Pimpinan puncak/ Wakil manajemen													
2.	Bagian Administrasi dan Keuangan - Administrasi - Keuangan - Pembelian - Personalia - Gudang													
3.	Bagian produksi - Produksi - Quality control - Pemeliharaan													
4.	Bagian pemasaran													
5.														
6.														

Kampar,..... 20
Diketahui oleh;

Dibuat oleh;

(.....)
Direktur

(.....)
Wakil Manajemen

Sumber : CV. Jelajah Alam

Gambar di atas merupakan format kerja program audit mutu internal yang harus diisi oleh wakil manajemen CV. Jelajah Alam. Dalam format kerja tersebut, wakil manajemen merencanakan program audit internal apa saja yang harus diadakan pada satu tahun tertentu. Program audit internal tersebut biasanya

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

terdiri dari bagian-bagian yang dikelompokkan berdasarkan susunan struktur organisasi perusahaan.

d. Evaluasi Sistem

Evaluasi sistem merupakan suatu aktifitas terencana yang bertujuan menilai kinerja sistem yang sudah ada menggunakan tolak ukur tertentu. Evaluasi tersebut dilakukan guna mendapatkan kesimpulan hingga solusi atas permasalahan yang sudah dinilai.

Pihak perusahaan CV. Jelajah Alam menilai bahwa manajemen perusahaannya telah mengevaluasi serta menganalisa data dan informasi yang sesuai dari pemantauan dan pengukuran. Hasil analisa tersebut harus digunakan untuk evaluasi sebagai berikut :

1. Kesesuaian terhadap persyaratan
2. Tingkat kepuasan pelanggan
3. Kinerja dan keefektifan sistem manajemen mutu
4. Jika perencana telah diterapkan secara efektif
5. Keefektifan tindakan yang diambil ditujukan pada risiko dan peluang
6. Kinerja penyedia eksternal
7. Keperluan untuk peningkatan pada sistem manajemen mutu

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

5.2.3 Proses Persyaratan Dasar

a. Konstruksi dan tata letak bangunan

Konstruksi pada umumnya didefinisikan sebagai susunan model hingga tata letak pada suatu bangunan. Konstruksi bangunan yang baik diperlukan untuk menjamin bahwa kegiatan yang ada di dalamnya dapat berjalan sesuai dengan fungsi yang diharapkan. Sedangkan tata telak merupakan pengaturan terhadap barang atau peralatan guna menciptakan susasana dan area kerja menjadi lebih efisien dan aman serta mengoptimalkan kinerja operasional produksi.

Dalam hal ini CV. Jelajah Alam yang diwakili oleh kepala bagian gudang, saat diwawancarai ia menjelaskan bahwasannya pada awalnya CV. Jelajah Alam hanya memiliki 1 gudang dengan bangunan tidak permanen yang mana bangunannya hanya terbuat dari kayu. Namun semakin berkembangnya usaha, CV. Jelajah Alam terus bersinergi memberikan fasilitas dan tempat yang layak. Kini CV. Jelajah Alam memiliki 2 gudang utama yaitu gudang pengemasan yang memiliki bangunan semi permanen, dan gudang penyimpanan yang memiliki bangunan permanen.

Pada area bahan baku, dinding bangunan dilapisi oleh terpal yang berfungsi agar bahan baku tidak langsung bertemu dengan dinding. Lantai ruang produksi juga memiliki permukaan yang rata dan sudah dikeramik sehingga mudah untuk dibersihkan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Pertemuan antara lantai dan dinding juga dibuat tidak bersudut mati (sedikit lengkung), lantai tidak licin dan kedap air. Pada area bahan baku dan barang jadi, lantai juga dilapisi palet untuk menghindari garam langsung menyentuh lantai.

Untuk tata telak bangunan secara geografis CV. Jelajah Alam memiliki letak yang cukup baik, hal tersebut dikarenakan lokasi gudang yang tidak jauh dari perkotaan. Namun untuk memudahkan transportasi mobil besar, CV. Jelajah Alam memilih lokasi yang tidak padat penduduk tetapi tetap mudah diakses. CV.Jelajah Alam juga memiliki tata letak yang jauh dari daerah banjir atau tergenang, jauh dari tempat penimbunan sampah, dan cukup dekat dengan konsumen.

b. Tata letak ruang dan tempat kerja

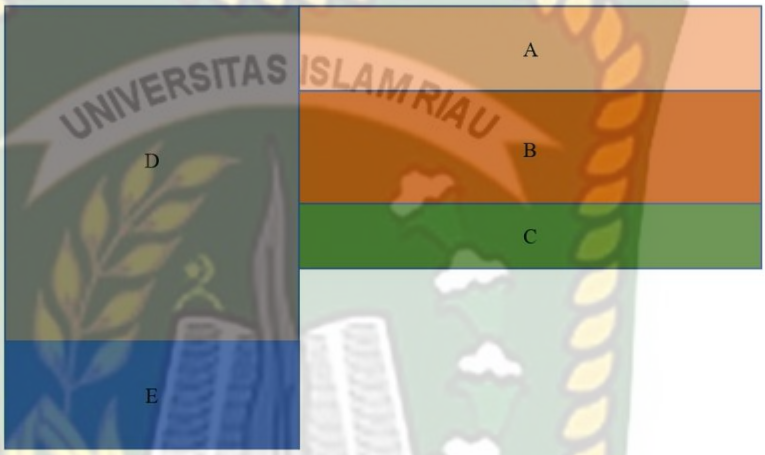
Tata letak atau yang biasa disebut *layout* memiliki peran yang cukup penting dalam suatu perusahaan, hal tersebut dikarenakan tata letak berfungsi agar proses penyimpanan dan mobilisasi pekerja dapat berjalan optimal. Pengaturan tata letak gudang yang baik dapat berpengaruh terhadap kelancaran aktivitas-aktifvitas pergudangan atau biasa disebut *material handling* (Yuliana, 2016).

CV. Jelajah Alam memiliki manajemen layout cukup baik, yang mana alur produksi dari bahan baku hingga barang jadi searah atau sejalan. Dari hasil wawancara langsung kepada

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

informan yaitu kepala bagian gudang CV. Jelajah Alam, didapati denah layout sederhana yang menggambarkan tata letak perusahaan, yaitu sebagai berikut :

Gambar 5.5 Layout Sederhana CV. Jelajah Alam



Sumber : CV. Jelajah Alam

Keterangan gambar :

A : Gudang Bahan Baku

B : Ruang Produksi

C : Gudang Bahan jadi

D : Gudang Penyimpanan

E : Kantor Pemasaran

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

c. Utilitas udara, air dan energi

Di dalam suatu bangunan terdapat satu kesatuan yang kompleks salah satunya yaitu memiliki struktur bangunan yang kokoh. Struktur bangunan tersebut alangkah lebih baik jika dilengkapi dengan sistem utilitas bangunan, yang mana hal tersebut dapat memberikan kenyamanan bagi pengguna bangunan tersebut.

Berikut merupakan beberapa utilitas yang terdapat di CV. Jelajah Alam :

Gambar 5.6 Pintu Masuk Ruang Produksi CV. Jelajah Alam

Sumber : CV. Jelajah Alam

Gambar diatas merupakan area pintu masuk yang ada pada CV. Jelajah Alam, yang mana pada bagian pintu dipasang tirai plastik PVC guna mempertahankan suhu dalam ruangan. Selain

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

fungsi tersebut, tirai plastik PVC ini juga berguna untuk menghambat debu dan kotoran agar tidak langsung masuk ke dalam ruangan.

Gambar 5.7 Fentilasi Udara Ruang Penyimpanan CV. Jelajah Alam

Sumber : CV. Jelajah Alam

Dapat dilihat pada gambar di atas bahwasannya fentilasi udara pada ruang penyimpanan cukup besar, hal tersebut membuat sirkulasi udara di ruang penyimpanan baik (tidak pengap). Fentilasi juga menggunakan lapisan kawat kasa yang berfungsi untuk mencegah serangga dan hama masuk ke dalam ruangan. Selain itu, penggunaan kawat kasa ini juga berfungsi agar mudah dibersihkan sehingga tidak ada penumpukan debu dan kotoran.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gambar 5.8 Lampu dan Plafon Ruang Produksi CV. Jelajah Alam

Sumber : CV. Jelajah Alam

Gambar di atas merupakan atap dari ruang produksi CV. Jelajah Alam, yang mana pada bagian plafon menggunakan plafon baja ringan. Sedangkan untuk lampu penerangan menggunakan lampu dengan penutup, hal tersebut dilakukan guna mencegah kontaminasi debu dan serangga bersarang di lampu penerangan.

d. Pembuangan limbah

Aktivitas industri merupakan salah satu bagian yang penting untuk membantu pertumbuhan ekonomi suatu negara. Namun selain menghasilkan dampak positif, aktivitas industri juga dapat menghasilkan dampak negatif. Salah satu dampak negatif dari kegiatan

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

industri tersebut ialah limbah. Limbah industri merupakan limbah yang dihasilkan akibat proses produksi di pabrik atau perusahaan yang tidak bisa diolah lagi dalam proses produksi.

Untuk saat ini, limbah industri tersebut termasuk kedalam persoalan serius di era industrialisasi. Namun tidak semua limbah industri tidak dapat diolah lagi, contohnya CV. Jelajah Alam. Dalam wawancaranya, pihak perusahaan menjelaskan bahwa CV. Jelajah Alam menghasilkan limbah yang memiliki nilai jual di masyarakat. Limbah produksi tersebut, yaitu garam kotor dan karung bekas bahan baku garam.

Gambar 5.9 Limbah Garam Kotor CV. Jelajah Alam

Sumber : CV. Jelajah Alam

Limbah berupa garam kotor di atas merupakan limbah garam yang jatuh ke lantai saat proses produksi berlangsung.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Garam kotor tersebut dapat dikumpulkan untuk dijual, yang mana kegunaanya adalah untuk pupuk tanaman.

Gambar 5.10 Limbah Karung Pembungkus Bahan Baku Garam pada CV. Jelajah Alam

Sumber : CV. Jelajah Alam

Gambar di atas merupakan foto sekumpulan karung yang sudah terkumpul rapi. Selain digunakan untuk keperluan pribadi, karung bekas bahan baku garam yang sebelumnya dibersihkan dahulu memiliki nilai jual di masyarakat. Karung bekas tersebut berguna untuk dijadikan wadah barang-barang yang cukup besar.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

e. Kesesuaian, pembersihan dan perawatan peralatan

Pemeliharaan dan perawatan merupakan suatu kegiatan yang dilakukan secara sengaja untuk menjaga dan merawat kondisi suatu barang agar selalu siap digunakan dalam keadaan bersih dan aman. Kegiatan pemeliharaan tersebut juga dapat berpengaruh terhadap produktifitas yang lebih optimal, menjaga agar peralatan tetap dalam kondisi yang sehat, menjamin kelancaran kegiatan operasional, menjamin keamanan dan kenyamanan agar menghasilkan kinerja yang efektif dan efisien.

Kepala bagian produksi CV. Jelajah Alam menjelaskan dalam wawancaranya, perusahaan ini telah melaksanakan kegiatan pemeliharaan peralatan semaksimal mungkin. Hal tersebut terlihat dimana setiap aktifitas produksi selesai dilakukan, setiap karyawan membersihkan peralatan kerjanya masing-masing. Selain peralatan, ruang produksi tentunya juga tidak lepas dari pembersihan, contohnya menyapu lentai produksi setelah selesai digunakan.

f. Pengelolaan material bahan baku

Pengelolaan bahan baku dapat dikatakan sebagai salah satu kunci penting jalannya proses produksi yang baik. Pengelolaan bahan baku yang benar dan tepat dalam perencanaan produksi menciptakan proses produksi yang lebih efektif dan dapat memperlancar proses penjualan, sehingga produk dapat sampai ke

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

tangan konsumen dengan cepat. Selain itu, pengelolaan bahan baku juga merupakan faktor yang penting karena dapat menjaga stabilitas ketersediaan bahan baku agar menjamin kontinuitas dan stabilitas proses penjualan.

Gambar 5.11 Proses Produksi Pengemasan Secara Manual pada CV. Jelajah Alam

Sumber : CV. Jelajah Alam

Gambar di atas merupakan contoh dari aktifitas perusahaan yaitu proses pengemasan garam. Proses pengemasan tersebut dilakukan secara manual oleh karyawan perusahaan dan aktifitas tersebut dilakukan dengan menggunakan standar pakaian saat

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

produksi, yaitu memakai sarung tangan, memakai celemek, menggunakan masker hingga penutup kepala.

g. Pengukuran terhadap pencegahan kontaminasi

Keamanan pangan merupakan kualitas pangan yang berada dalam kondisi dan upaya mencegah pangan dari berbagai kemungkinan cemaran baik biologis, kimia, maupun secara fisik. Pencegahan tersebut dilakukan guna menghindari kontaminasi cemaran agar tidak menggaggu, merugikan serta membahayakan kesehatan konsumen. Pencegahan kontaminasi akan adanya cemaran pada pangan dapat dilakukan dengan melakukan pengawasan dan penerapan cara produksi pangan yang baik dan benar, yang dimulai dari penanganan bahan baku atau bahan mentah, penyiapan dan pengelolahan, pendistribusian hingga penyimpanan yang tepat.

Berdasarkan keterangan yang didapat dari pihak internal perusahaan, CV. Jelajah Alam dengan ini mengatakan bahwasannya upaya pencegahan terhadap kontaminasi cemaran-cemaran pada produknya sudah dilakukan dengan maksimal. Berbagai upaya tersebut antara lain sebagai berikut :

1. Menjaga kebersihan (personal hygiene) dengan mencuci tangan sebelum memasuki area ruang produksi
2. Meletakkan bahan baku di tempat yang bersih dan diatas palet

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

3. Memastikan area produksi selalu dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan

h. Pembersihan dan sanitasi

Seiring dengan melaju pesatnya perkembangan industri pangan semakin banyak pula pengusaha berlomba dalam hal membuka bisnis di sektor pangan. Namun para pelaku industri pangan juga dituntut untuk menghasilkan produk yang mampu memenuhi standar kesehatan dan keamanan pangan dan mampu memenuhi kepuasan pelanggan secara menyeluruh. Kemanan pangan tersebut dapat diciptakan salah satunya dengan mengupayakan penerapan prinsip kebersihan dan sanitasi.

Secara umum sanitasi merupakan aktifitas yang ditujukan sebagai upaya peningkatan dan mempertahankan kebersihan dan kesehatan suatu lingkungan dengan menggunakan standar atau tolak ukur. Sanitasi dapat diterapkan dalam lingkungan keluarga, sekolah, perkantoran, bahkan perusahaan. Salah satu bentuk penerapan sistem dan prinsip sanitasi di dalam perusahaan adalah CV. Jelajah Alam.

Kepala bagian gudang CV. Jelajah Alam menjelaskan bahwa aktifitas yang menunjang sistem sanitasi perusahaan tersebut antara lain sebagai berikut :

1. Sanitasi dan *hygienes* personal. Pekerjaan yang baik tidak lepas dari kebersihan pekerja secara personal, hal tersebut

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

dapat dilakukan dengan cara mengenakan pakaian yang bersih untuk seluruh pekerja, selalu mengenakan penutup rambut, memakai celemek, dan selalu memelihara kebersihan tangan.

2. Sanitasi dan *hygienes* peralatan. CV. Jelajah Alam selalu menggunakan peralatan dengan mempertimbangkan bahan yang digunakan dan kemudahan dalam hal pembersihan.

i. Kebersihan karyawan dan fasilitas

Kebersihan lingkungan kerja merupakan kondisi saat lingkungan atau area kerja secara tampilan terlihat bersih dan nyaman. Kebersihan lingkungan kerja yang terus terjaga tentunya akan berakbiat positif bagi perusahaan khusunya karyawan. Saat karyawan dapat bekerja dengan lingkungan kerja yang sehat, tentunya karyawan tersebut akan mampu mengoptimalkan kinerjanya.

Beberapa manfaat yang didapatkan jika perusahaan dan karyawan mampu menciptakan lingkungan kerja yang sehat yaitu menghindari berbagai penyakit. Hal tersebut dapat terjadi karena lingkungan kerja yang bersih akan menghambat berkembangnya kuman, virus dan bakteri. Selain itu lingkungan yang sehat dapat meningkatkan produktivitas, meningkatkan semangat atau *mood*, hingga menjaga sistem kerja agar tetap efektif dan efisien.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Salah satu perusahaan yang menjalankan SOP kebersihan karyawan dan fasilitas adalah CV. Jelajah Alam. Dalam wawancara terhadap pihak internal, dapat disimpulkan bahwa perusahaan menerapkan kebersihan karyawan dan fasilitas sebagai berikut :

1. Setiap karyawan yang akan memasuki area produksi harus mencuci tangan dahulu
2. Melepas alas kaki dan menggantinya dengan alas kaki khusus untuk memasuki area produksi
3. Setiap karyawan yang bekerja di area produksi wajib menggunakan penutup kepala dan celemek
4. Membersihkan peralatan prosuksi setelah selesai digunakan
5. Membersihkan fasilitas perusahaan secara berkala, contohnya fasilitas cuci tangan dan fasilitas penunjang produksi.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gambar 5.12 Fasilitas Cuci Tangan CV. Jelajah Alam

Sumber : CV. Jelajah Alam

Gambar di atas merupakan fasilitas cuci tangan CV. Jelajah Alam yang terletak di depan pintu masuk area perusahaan. Fasilitas ini biasa digunakan oleh karyawan yang akan bekerja dan memasuki area produksi.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gambar 5.13 Fasilitas P3K CV. Jelajah Alam

Sumber : CV. Jelajah Alam

Gambar diatas merupakan salah satu contoh fasilitas yang menunjang yang dimiliki CV. Jelajah Alam yaitu fasilitas keseatan berupa P3K (Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan). Fasilitas kesehatan tersebut biasnya berisi cairan antiseptic, plester luka, obat merah, obat flu dan batuk, hingga paracetamol.

j. Informasi Produk

Perkembangan bisnis saat ini menjadikan informasi sebagai sarana penunjang yang penting dalam berjalannya kegiatan operasional perusahaan demi mencapai tujuan. Untuk keberlangsungan jangka panjang bisnis, pengetahuan akan adanya informasi produk merupakan point yang sangat krusial dalam

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

pengambilan keputusan pembelian suatu produk. Informasi yang ditawarkan dalam produk tersebut haruslah secara lengkap, akurat dan jelas.

Berikut merupakan contoh informasi yang ditawarkan pada kemasan produk oleh CV. Jelajah Alam :

Gambar 5.14 *Design* Kemasan Produk CV. Jelajah Alam Merek Segitiga Roda Kuning

Sumber : CV. Jelajah Alam

Dari gambar di atas dapat dijelaskan bahwa CV. Jelajah Alam memiliki informasi produk yang cukup jelas tertera pada bagian kemasan produk, yaitu :

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

1. Mengandung yodium minimal 30 ppm
2. Komposisi produk : garam, Kalium Iodat
3. Berat bersih 200 gr
4. Bersertifikat Halal MUI dengan nomor label 05060016510419
5. Bersertifikat BPOM RI MD dengan nomor 255304005053
6. *Expayer date* : Maret 2022

5.2.4 Prinsip HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

a. Analisis Biaya

Dalam operasional bisnis, tingkat keberhasilan suatu perusahaan dapat dilihat dari masa ke masa dengan melihat keuntungan atau profit yang meningkat dari penjualan. Rasio yang digunakan sebagai tolak ukur keberhasilan keuangan perusahaan tersebut adalah margin laba kotor (*Gross Profit Margin*), laba atas penjualan (*Profit on Sales*), dan laba atas investasi dana (*Return on Investment*). Analisis biaya dalam perusahaan dikatakan sebagai suatu proses pengumpulan dan pengelompokkan data-data keuangan perusahaan untuk menghitung biaya output yaitu biaya yang berkaitan dengan produk yang sudah dihasilkan / produk jadi.

CV. Jelajah Alam yang diwakilkan oleh Wakil Manajemen menyatakan bahwa perusahaanya melakukan analisis biaya sederhana dengan menghitung margin laba (*Profit Margin*). Profit margin merupakan rasio pendapatan terhadap penjualan yang

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

dihasilkan dari selisih antara laba bersih dikurangi dengan harga pokok penjualan dibagi dengan penjualan bersih.

Ada 2 jenis biaya yang rutin dikeluarkan oleh CV. Jelajah Alam, yaitu sebagai berikut :

1. Biaya tetap, biaya yang konstan dikeluarkan oleh perusahaan pada berbagai tingkatan output yang dihasilkan. Biaya tetap tersebut adalah gaji karyawan, pajak bangunan dan pajak perusahaan, pajak kendaraan angkutan perusahaan.
2. Biaya variabel, yaitu biaya yang berubah mengikuti perubahan kualitas output yang dihasilkan perusahaan. Biaya variabel yang dikeluarkan CV. Jelajah Alam yaitu biaya bahan baku (garam), biaya plastik kemas, biaya perlengkapan operasional (hekter, lem), dan biaya overhead perusahaan.

b. Penyusunan Prosedur Pemantauan dan Pengendalian

Pengendalian merupakan suatu kegiatan yang dilakukan secara terus-menerus atau berkesinambungan, objektif dan terstruktur untuk memantau dan menilai produk, kinerja maupun pelayanan yang ada dalam perusahaan. Aktifitas pengendalian tersebut bertujuan untuk menemukan ketidakcocokan dan mencari solusinya demi peningkatan kualitas. Perusahaan perlu melakukan aktifitas pengendalian dikarenakan aktifitas tersebut dapat meningkatkan indeks kepuasan mutu (*Quality Satisfacion Index*),

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

laba/keuntungan, efisiensi dan produktifitas, dan memperluas pangsa pasar (Indah, 2017).

Dalam meningkatkan kualitas mutu perusahaan baik internal maupun eksternal, CV. Jelajah Alam juga melakukan pemantauan dan pengendalian mutu. Beberapa dokumen yang sudah berjalan untuk aktifitas pemantauan dan pengendalian tersebut adalah sebagai berikut :

1. Pengendalian barang masuk dan barang keluar
2. Pengendalian aktifitas produk reject
3. Pengendalian aktifitas pengeluaran plastik kemas
4. Pengendalian aktifitas kebersihan dan sanitasi

c. Tindakan Koreksi dan Perbaikan

Setiap perusahaan secara aktif bersinergi untuk dapat meningkatkan kualitas produk dan jasanya dari berbagai macam sektor. Sistem manajemen mutu merupakan salah satu alternatif sistem yang digunakan setiap perusahaan sebagai sarana peningkatan kualitas berdasarkan persyaratan SNI maupun ISO 9001. Namun segala bentuk sistem yang digunakan tampaknya tidak lepas dari sebuah tindakan koreksi dan perbaikan.

Untuk menjamin produk yang tidak sesuai, CV. Jelajah Alam terus melakukan koreksi sehingga ketidaksesuaian dapat dihilangkan. Tindakan korektif tersebut adalah sebagai berikut :

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

1. Bagian Quality Control bertanggunag jawab terhadap tindakan korektif untuk ketidaksesuaian produk bahan kemas, bahan baku garam, kegiatan selama proses dan produk akhir
2. Kepala bagian produksi bertanggung jawab atas tindakan korektif untuk ketidaksesuaian kegiatan proses produksi
3. Bagian gudang bertanggung jawab atas tindakan korektif untuk ketidaksesuaian produk selama penerimaan, penyimpanan dan penyerahan
4. Bagian pembelian bertanggung jawab atas tindakan korektif untuk ketidaksesuaian pembelian barang dan ekspedisi
5. Bagian personalia bertanggung jawab atas tindakan korektif untuk ketidaksesuaian atas setiap perilaku karyawan yang tidak disiplin

Berdasarkan dokumen panduan mutu CV. Jelajah Alam yang diperoleh dari wawancara kepada informan, bila ketidaksesuaian terjadi termasuk yang timbul dari keluhan, manajemen CV. Jelajah Alam berusaha :

a) Bereaksi terhadap ketidaksesuaian, dan jika berlaku :
    1. Mengambil tindakan untuk mengendalikan dan memperbaiki
    2. Sepakat dengan konsekuensi

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

b) Mengevaluasi kebutuhan untuk menghilangkan penyebab ketidaksesuaian agar tidak terulang atau terjadi di tempat yang lain :

1. Meninjau dan menganalisa ketidaksesuaian tersebut
2. Menentukan penyebab ketidak sesuaian
3. Menentukan kesamaan ketidaksesuaian yang sudah ada atau potensi terjadi

c) Menerapkan tindakan yang diperlukan

d) Meninjau keaktifan tindakan koreksi yang diambil

e) Memutahirkan resiko dan peluang yang ditetapkan saat perencanaan

f) Melakukan perubahan pada sistem manajemen mutu

d. Rencana HACCP

Keamanan merupakan syarat yang penting bagi setiap perusahaan khususnya perusahaan yang memproduksi produk pangan. Keamanan pangan tersebut dapat diukur menggunakan tolak ukur yang memiliki standar seperti HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Dalam pengaplikasiannya HACCP memiliki tahapan yang terdiri dari pembentukan tim, penjelasan produk, identifikasi tujuan penggunaan, menyusun dan memverifikasi diagram alir, analisa bahaya, penentuan dan penetapan titik kendali kritis, menetapkan prosedur pemantauan dan menetapkan tindakan perbaikan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Perancangan sistem HACCP ini tentunya diperlukan bagi setiap perusahaan yang memerlukan kemanan ekstra dalam menajamin kualitas produknya. Namun untuk saat ini masih banyak perusahaan yang belum melaksanakan sistem HACCP tersebut, salah satunya CV. Jelajah Alam. Menurut keterangan pihak internal perusahaan, CV. Jelajah Alam saat ini masih berfokus pada sistem penjamin mutu SNI (Standar Nasional Indonesia).

Tabel 5.1 Rekapitulasi Hasil Penelitian

Berikut ini adalah rekapitulasi hasil penelitian :

No.	Indikator	Sudah diterapkan	Belum diterapkan
1.	Kebijakan kualitas dan keamanan produk pangan	✔	
2.	Komptensi dan pelatihan	✔	
3.	Pensyaratan pelanggan dan pemasok	✔	
4.	Struktur organisasi	✔	
5.	Manual sistem	✔	
6.	Audit internal	✔	
7.	Evaluasi sistem	✔	
8.	Konstruksi dan tata letak bangunan	✔	
9.	Tata letak ruang dan tempat kerja	✔	
10.	Utilitas udara, air dan energi	✔	
11.	Pembuangan limbah	✔	
12.	Kesesuaian, pembersihan dan	✔	

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

	perawatan peralatan		
13.	Pengelolaan material bahan baku	✔	
14.	Pengukuran terhadap pencegahan kontaminasi	✔	
15.	Pembersihan dan sanitasi	✔	
16.	Kebersihan karyawan dan fasilitas	✔	
17.	Informasi produk	✔	
18.	Analisis biaya	✔	
19.	Penyusunan prosedur pemantauan dan pengendalian	✔	
20.	Tindakan koreksi dan perbaikan	✔	
21.	Rencana HACCP		✔

Sumber : data olahan

Tabel 5.1 menunjukkan bahwa dari 21 indikator penerapan SNI hanya satu indikator yang belum dilakukan oleh CV. Jelajah Alam, sementara 20 indikator lainnya sudah dilakukan. Oleh sebab itulah penulis menyimpulkan bahwa penerapan SNI pada CV. Jelajah Alam sudah efektif namun belum optimal.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

5.3 Pembahasan

Berdasarkan deskripsi indikator penelitian, secara umum penerapan SNI (Standar Nasional Indonesia) pada CV. Jelajah Alam sudah efektif namun belum optimal. Dikatakan sudah efektif karena memenuhi berbagai persyaratan SNI baik internal maupun eksternal. Seperti pada dimensi komunikasi interaktif, manajemen sistem dan proses persyaratan dasar semuanya dapat dikatakan memenuhi standar.

Penerapan SNI pada CV. Jelajah Alam dikatakan belum optimal karena belum adanya penerapan prinsip HACCP pada perusahaan, dan kurangnya konsistensi terhadap dokumentasi rekaman pengendalian mutu perusahaan. Hasil penelitian ini sejalan dan mendukung hasil penelitian yang dilakukan oleh Selviana Ernayanti Aprilia, Samsuri, Titiek Tjahja Andari (2017) yang dalam penelitiannya menyebutkan bahwa pelaksanaan manajemen mutu wajib dilakukan oleh perusahaan karena dapat mempengaruhi kulitas produk pangan.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisa data dengan model yang digunakan, maka diambil kesimpulan bahwa penerapan SNI (Standar Nasional Indonesia) dalam menjaga kualitas produk garam beryodium pada CV. Jelajah Alam sudah efektif, namun belum optimal.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dipaparkan, CV. Jelajah Alam perlu melakukan pemantauan dan pengecekan setiap aktifitas perusahaan dengan lebih teliti dan meningkatkan sistem manajemen mutu yang sudah ada. Meskipun penerapan SNI pada CV. Jelajah Alam sudah dikatakan efektif, namun perlu untuk meningkatkan sistem-sistem yang ada agar kualitas yang dihasilkan dapat berjalan dengan baik secara kontinuitas. Hal yang lebih diharapkan adalah sistem manajemen mutu dapat diimplementasikan lebih lanjut sebagai standar penilaian mutu agar dapat menjamin adanya kesesuaian standar pangan demi terpenuhinya kebutuhan konsumen.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

DAFTAR PUSTAKA

9 Langkah Membuat Rencana Pengelolaan Limbah Industri. (2018). Safety Sign Indonesia. https://www.safetysign.co.id/news/388/9-Langkah-Membuat-Rencana-Pengelolaan-Limbah-Industri

Amanati, L. (2017). Karakteristik Kandungan KIO3 pada Garam Konsumsi Beryodium yang Beredar di Kota Blitar. *Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*, *2*(2), 3–6. https://doi.org/10.36048/jtpii.v2i2.3506

Ataunur, I., & Ariyanto, E. (2015). *Pengaruh kompetensi dan pelatihan terhadap kinerja karyawan pt adaro energy tbk*. *16*, 135–150.

Ayu, D., Meitha, P., Dewi, C., Widia, I. W., Ngr, I. G., & Aviantara, A. (2017). *Pengaruh Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 : 2005 Terhadap Kinerja Perusahaan The Effect of Food Safety Management System of ISO 22000 : 2005 on Company Performance*. *5*.

Aziz, R. A. (2019). *Total Quality Management : Tahapan Implementasi TQM dan Gugus Kendali Mutu Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)*. Dharma Jaya Press.

Citra Kunia putri dan trisna insan Noor, 2011. (2013). 済無No Title No Title. *Analisis Pendapatan Dan Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani*, *53*(9), 1689–1699.

Damanhuri, D. S. (2010). *Ekonomi Politik dan pembangunan : Teori, Kritik dan Solusi bagi Indonesia dan Negara sedang Berkembang*. PT. Penerbit IPB Press.

Ekonomi, J., Fakultas, B., Dan, E., Romadhoni, B., Rizal, S., & Makassar, U. M. (2018). *PENGARUH IMPLEMENTASI SISTEM MANAJEMEN MUTU STANDAR NASIONAL INDONESIA INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (SNI ISO) (9001 : 2015) DALAMMENINGKATKAN PENJUALAN*. *14*(2), 86–99.

Faisal, P., & Trisnamansyah, P. (2017). Urgensi Implementasi SNI Produk/Barang dalam Rangka Masyarakat Ekonomi Asean. *Jurnal Bina*

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Mulia Hukum, *2*(1), 115–131. https://doi.org/10.23920/jbmh.v2n1.10

Gari, T. T., & Sudarmadi, D. (2019). Pengaruh Independensi Auditor Internal Dan Profesionalisme Auditor Internal Terhadap Kualitas Audit Internal. *Journal of Applied Managerial Accounting*, *3*(2), 181–192. https://doi.org/10.30871/jama.v3i2.1590

Gaspersz, V. (2005). Total Quality Management, Jakarta: PT. In *Gramedia Pustaka Utama. H-310*.

Hasnan, N. Z. N., & Mohd Ramli, S. H. (2020). Modernizing the preparation of the Malaysian mixed rice dish (MRD) with Cook-Chill Central Kitchen and implementation of HACCP. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *19*(July 2018), 100193. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100193

Khozin, M. (2010). Evaluasi Implementasi Kebijakan Standar Pelayanan Minimal Bidang Kesehatan Di Kabupaten Gunungkidu. *Journal of Government and Politics*, *1*(1), 29–51. https://doi.org/10.18196/jgp.2010.0003

Liu, F., Rhim, H., Park, K., Xu, J., & Lo, C. K. Y. (2021). HACCP certification in food industry: Trade-offs in product safety and firm performance. *International Journal of Production Economics*, *231*(June 2020), 107838. https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2020.107838

Masrifah, E., Noorachmat, B. P., & Sukmawati, A. (2015). Kesesuaian Penerapan Manajemen Mutu Ikan Pindan Bandeng (Chanos chanos) Terhadap Standar Nasional Indonesia. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, *10*(2), 163–172. https://doi.org/10.29244/mikm.10.2.163-172

Novri Ilmiawan, D. (2014). *Penggabungan Penerapan Sistem Jaminan Mutu Iso 9001:2008 Dan Sistem Haccp Ke Dalam Sistem Manajemen Keamanan Pangan Iso 22000:2009 (Studi Kasus Di Pt Indokom Samudra Persada)*. *19*(3), 229–242.

Osei Tutu, B., & Anfu, P. O. (2019). Evaluation of the food safety and quality management systems of the cottage food manufacturing industry in Ghana. *Food Control*, *101*(November 2018), 24–28. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.02.028

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Prasetyanto, H. (2018). Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Pengolahan Makanan Di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta. *Wahana Informasi Pariwisata : MEDIA WISATA*, *16*(2). https://doi.org/10.31227/osf.io/hnbma

Prayhoego, C. A., & Devie. (2013). Analisa Pengaruh Total Quality Management Terhadap Keunggulan Bersaing dan Kinerja Perusahaan. *Akuntansi Bisnis Universitas Kristen Petra*, *1*(2), 1–11.

Putra, R. P. (2017). *Profil Badan Standardisasi Nasional*. Biro Hukum, Organisasi dan Humas Badan Standardisasi Nasional.

Samsuri, ., & Lestari, S. F. (2019). Pengaruh Penerapan Iso 9001:2008 Terhadap Kualitas Produk Pada Departemen Produksi Pt Futami Food&Beverages Bogor. *Jurnal Visionida*, *5*(1), 58. https://doi.org/10.30997/jvs.v5i1.1806

Syaiful, ., Hardjomidjojo, H., & Cahyadi, E. R. (2019). Strategi Penerapan Standar Nasional Indonesia Biskuit (SNI 2973:2011) bagi Industri Kecil Menengah. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, *13*(2), 151. https://doi.org/10.29244/mikm.13.2.151-158

Triyanni, T. R., Purwanggono, B., & Pujitomo, D. (2017). Analisis Persiapan Penerapan Sistem Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Penyusunan Rencana HACCP Pada Industri Pembuatan Tahu. *Industrial Engineering Online Journal*, *6*(1), 1–8.

Ulfiati, R. (2016). Implementasi Sistem Manajemen Mutu Untuk Menjamin Konsistensi Kualitas Produk. *Jurnal Standardisasi*, *18*(3), 195–204.

Utama, I. D. A. G. A., & Kusuma, A. A. G. A. A. (2019). Peran Kepuasan Pelanggan Dalam Memediasi Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Loyalitas Pelanggan. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, *8*(11), 6468. https://doi.org/10.24843/ejmunud.2019.v08.i11.p05

Utami, R., & Khadafi, S. (2019). Aplikasi Pengelolaan Bahan Baku Untuk Efisiensi Operasional Menggunakan Metode Economic Order Quantity. *Network Engineering Research Operation*, *4*(2), 95–102. https://doi.org/10.21107/nero.v4i2.124

Yuliana, L., Febianti, E., & Herlina, L. (2017). Usulan Perbaikan Tata Letak

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Gudang dengan Menggunakan Metode CRAFT (Studi Kasus di Gudang K-Store , Krakatau Junction). *Tata Letak Menggunakan Craft*, *2*, 2.

Perpustakaan Universitas Islam Riau
Dokumen ini adalah Arsip Milik :