

PENGENDALIAN KUALITAS PADA PRODUK UMKM MAKANAN RINGAN WIROKERTEN BANTUL PADA MASA PANDEMI COVID-19

Elly Wuryaningtyas Yunitasari¹, Fikri Singgih Wijaya²

^{1,2}Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa
ellywy@ustjogja.ac.id, fikriswijaya@gmail.com

Abstrak

UMKM di Wirokerten Bantul memproduksi makanan ringan. Kondisi pandemi Covid-19 seperti sekarang ini memberikan pengaruh yang sangat besar pada keberlangsungan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di daerah tersebut. Ruang gerak pelaku UMKM menjadi sangat terbatas dari mencari bahan baku sampai pendapatan mereka menurun drastis. Sehingga perlu dilakukan analisa mengenai upaya pengendalian kualitas bagaimana mencari penyebab *defect* makanan ringan dan menurunkan *defect* makanan ringan sehingga persentase *defect* makanan ringan menjadi kecil dengan menggunakan metode *Fishbone*. Kegiatan ini dilakukan dalam rangka pengabdian kepada masyarakat oleh Prodi Teknik Industri Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa (UST) Yogyakarta dengan memberikan sosialisasi dan edukasi tentang pengendalian kualitas pada produk UMKM makanan ringan, solusinya dengan memberikan pengetahuan tentang bagaimana mempertahankan kualitas produk makanan ringan dengan cara mencari sebab akibat produk cacat dengan metode *Fishbone*. Dari semua proses pembuatan makanan ringan tersebut perlu dikontrol dan dilakukan perbaikan secara terus menerus apabila terdapat kecacatan produk. Sehingga hasilnya diharapkan para pelaku usaha UMKM makanan ringan yang ada di Wirokerten Bantul mendapatkan pengetahuan terkait pengendalian kualitas pada produk dan dapat dipraktekkan dalam usahanya untuk meningkatkan kualitas.

Kata Kunci : UMKM, Pengendalian Kualitas, *Defect*, *Fishbone* dan Covid-19

Abstract

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Wirokerten Bantul produce snacks. The conditions of the Covid-19 pandemic as it is today have had a massive impact on the sustainability of MSMEs in the area. The space for MSMEs actors is minimal, from looking for raw materials until their income has decreased dramatically. So it is necessary to analyze the quality control efforts to find the cause of snack defects and reduce snack defects so that the percentage of snack defects becomes small using the Fishbone method. This activity was carried out in the context of community service by the Industrial Engineering Study Program of the Sarjanawiyata Tamansiswa University (UST) Yogyakarta by providing socialization and education about quality control of MSMEs snack products. The solution was by providing knowledge about how to maintain the quality of snack products by looking for cause-and-effect product defects with the Fishbone method. Of all the snack-making processes, it is necessary to control and continuously improve if there is a product defect. The results are expected that the MSMEs snack business actors in Wirokerten Bantul will gain knowledge related to quality control in products and can practice their efforts to improve quality.

Keywords : MSMEs, Quality Control, *Defect*, *Fishbone* and Covid-19

PENDAHULUAN

Sektor Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu bagian penting dalam perekonomian dan pembangunan nasional dan merupakan kelompok usaha yang memiliki jumlah paling besar. Kondisi pandemi Covid-19 seperti sekarang ini memberikan pengaruh yang sangat besar pada keberlangsungan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di daerah tersebut. Berdasarkan hasil observasi dan analisis situasi, diketahui bahwa permasalahan dihadapi UMKM para pelaku usaha atau UMKM makanan ringan di Wirokerten Bantul yaitu :

1. Kurangnya pemahaman terkait penanggulangan penyebaran Covid-19.
2. Memberikan pengetahuan tentang bagaimana mempertahankan kualitas produk makanan ringan seperti kualitas dan komposisi bahan baku.

Dengan permasalahan yang ada maka tentu berbagai upaya perlu dilakukan, agar usahanya tetap bisa bertahan di tengah melemahnya kegiatan perekonomian akibat pandemi COVID - 19, sehingga penting salah satunya melakukan pengendalian kualitas pada produk UMKM makanan ringan.

Kegiatan pengendalian kualitas dapat dilakukan mulai dari bahan baku, selama proses produksi berlangsung sampai pada produk akhir dan disesuaikan dengan standar yang ditetapkan. Pengendalian kualitas yang dilaksanakan dengan baik akan memberikan dampak terhadap mutu produk yang dihasilkan. Kualitas dari produk yang dihasilkan ditentukan berdasarkan ukuran-ukuran dan karakteristik tertentu. Walaupun proses produksi telah dilaksanakan dengan baik, namun pada kenyataan masih ditemukan terjadinya kesalahan-kesalahan dimana kualitas produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar atau dengan kata lain mengalami kerusakan atau cacat pada produk. Produk yang dihasilkan pelaku UMKM makanan ringan di Wirokerten Bantul yaitu intip, emping ketela, peyek kacang, peyek bayam dan lempeng. Proses produksi pembuatan makanan ringan dimulai dari bahan baku, barang setengah jadi, dan barang jadi. Dalam setiap proses produksi terdapat faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kerusakan pada produk, baik pada saat pemilihan bahan baku dan saat penggorengan oleh karena itu diperlukan upaya dari pihak UMKM untuk meminimalisir kerusakan yang terjadi dengan melakukan pengawasan dan pengendalian kualitas. Pentingnya melakukan pengawasan dan pengendalian kualitas karena pada pelaksanaan produksi masih terdapat produk yang mengalami kerusakan.

Dari beberapa permasalahan produk yang mengalami kerusakan tersebut pelaku UMKM makanan ringan di Wirokerten Bantul perlu diberikan sosialisasi dan edukasi tentang pengendalian kualitas pada produk UMKM makanan ringan, solusi yang diberikan memberikan pengetahuan tentang bagaimana mempertahankan kualitas produk makanan ringan dengan cara mencari sebab akibat produk cacat dengan metode *Fishbone Diagram*. Pelaku UMKM berharap produk yang dihasilkan dapat menarik perhatian konsumen dan dapat bersaing dengan produk lain yang sejenis dengan memperbaiki kualitas dari produk yang dihasilkan. Disamping itu, dengan mengendalikan kualitas produk UMKM akan mampu meningkatkan volume penjualannya.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan dilaksanakan melalui ruang aplikasi *online via Zoom*.

Topik Materi yang disampaikan :

1. Covid-19, PHBS, & *New Normal Life*

Pada saat kegiatan pengabdian masyarakat ini kondisinya masih terjadi pandemi Covid-19 sehingga pelaku UMKM diberikan wawasan mengenai Covid 19 diantaranya gejala, penularan, diagnosis, pengobatan dan pencegahan. Kemudian diberikan wawasan juga tentang pola hidup bersih dan sehat (PHBS) di berbagai lingkungan seperti di rumah tangga, sekolah, tempat kerja, sarana kesehatan dan tempat umum. Selain itu diberikan juga wawasan mengenai tatanan kehidupan normal baru atau yang disebut *New Normal Life*. Tatanan kehidupan normal baru mencakup membiasakan memakai masker, *personal hygiene* dengan mencuci tangan dengan sabun, menjaga jarak terutama di tempat dan transportasi umum, restoran mengatur posisi duduknya dengan jarak antara satu hingga dua meter dan pemerintah mengutamakan strategi utama pandemi yaitu *testing, tracing* dan isolasi.

2. Pengendalian Kualitas Pada Produk UMKM

Pelaku UMKM diberikan wawasan mengenai pengendalian kualitas dan keuntungan apabila melakukan pengendalian kualitas pada produk serta seperti apa *Fishbone Diagram* atau diagram sebab-akibat, kegunaannya dan implementasinya.

Kualitas diperlukan oleh setiap UMKM yang mengolah bahan baku menjadi sebuah produk yang nantinya dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Untuk itu, UMKM perlu mengutamakan kualitas produk yang dibuatnya agar dapat diterima oleh konsumen akhir.

Pengendalian kualitas merupakan salah satu teknik yang perlu dilakukan mulai dari sebelum proses produksi berjalan, pada saat proses produksi, hingga proses produksi menghasilkan produk akhir. Pengendalian kualitas dilakukan agar dapat menghasilkan produk berupa barang atau jasa yang sesuai dengan standar yang diinginkan dan direncanakan, serta memperbaiki kualitas produk yang belum sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dan sedapat mungkin mempertahankan kualitas yang telah sesuai.

Keuntungan Pengendalian Kualitas :

1. Meningkatkan efisiensi dan produktivitas kerja.
2. Mengurangi kehilangan-kehilangan (*losses*) dalam proses kerja yang dilakukan, seperti mengurangi *waste product* atau menghilangkan waktu- waktu yang tidak produktif.
3. Menekan biaya dan *save money*.
4. Menjaga agar penjualan (*sales*) akan tetap meningkat, sehingga profit tetap diperoleh (meningkatkan potensi daya saing).
5. Meningkatkan realibilitas produk yang dihasilkan.
6. Memperbaiki moral pekerja agar tetap tinggi (Wignjosoebroto, 2006: 256).

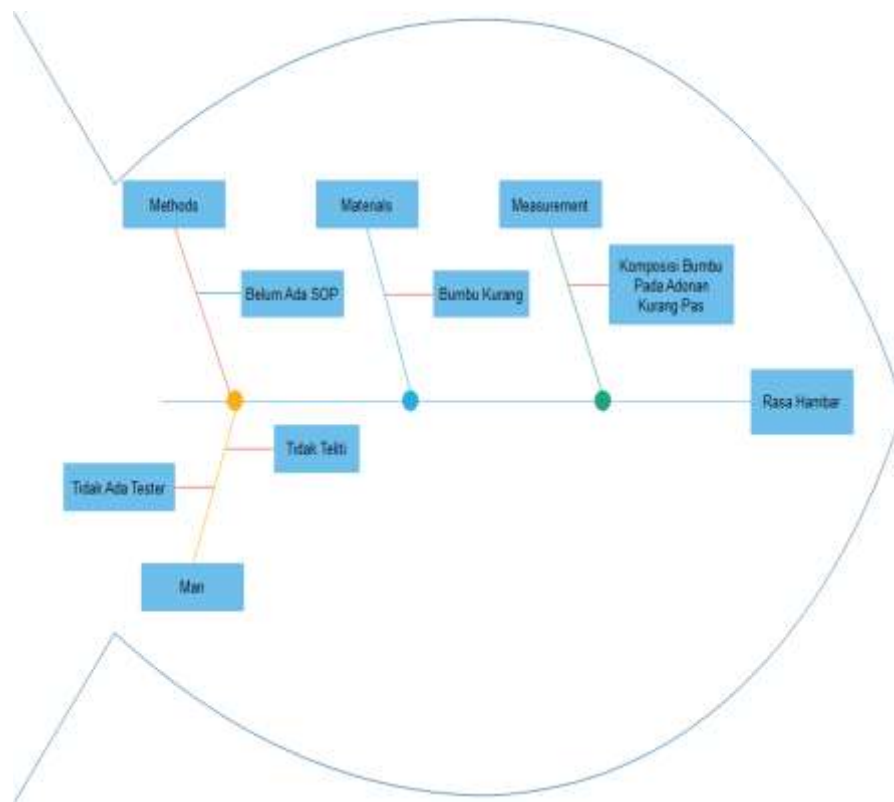
Fishbone Diagram atau diagram sebab-akibat adalah suatu diagram yang menggambarkan garis dan simbol-simbol yang menunjukkan hubungan antara penyebab dan akibat suatu masalah, untuk selanjutnya diambil tindakan perbaikan atas masalah tersebut (Besterfield, 2009:81).

Kegunaan dari diagram sebab-akibat :

1. Membantu mengidentifikasi akar penyebab dari suatu masalah.
2. Membantu membangkitkan ide-ide untuk solusi suatu masalah.

Fishbone Diagram atau diagram sebab-akibat terdiri dari *measurement, materials, methods, environment, manpower* dan *machines*. Berikut kriteria produk yang dinyatakan rusak adalah:

1. Patah remuk, biasanya terjadi pada saat proses pengirisan dan pada saat penyimpanan.
2. Gosong, biasanya terjadi akibat waktu penggorengan terlalu lama dan api yang terlalu besar saat digoreng.
3. Tidak renyah, biasanya terjadi akibat kadar air pada adonan masih cukup tinggi atau penyimpanan makanan ringan yang sudah cukup lama.
4. Rasa hambar, biasanya terjadi karena komposisi bumbu pada adonan kurang pas.



Gambar 1. *Fishbone* rasa hambar

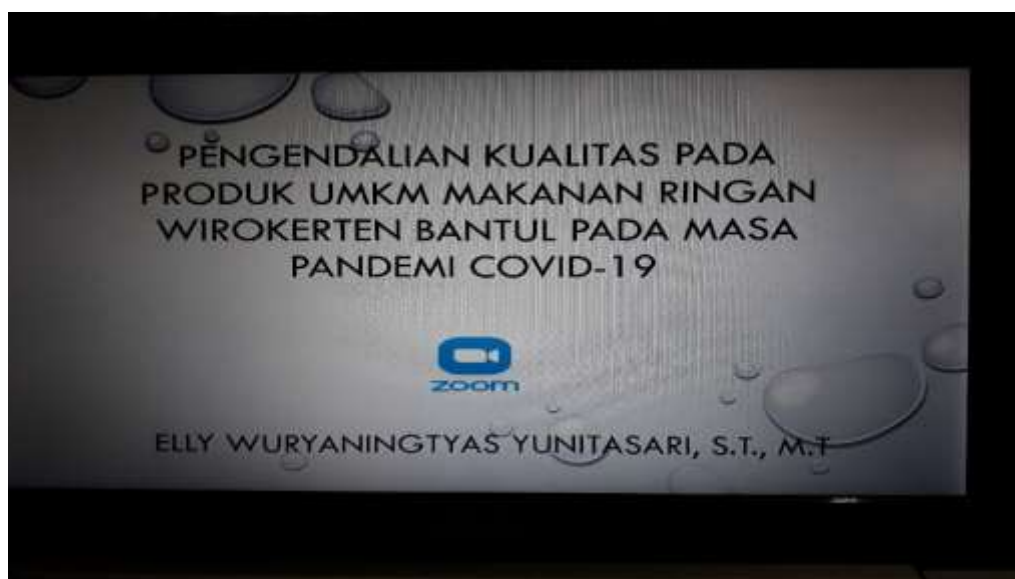
Metode kegiatan :

1. Sosialisasi dan Edukasi
2. Tanya Jawab

HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Memberikan Sosialisasi tentang pentingnya pencegahan penyebaran Covid-19 sehingga para pelaku usaha atau UMKM di Wirokerten Bantul mendapatkan pengetahuan tentang Covid-19 dan dapat diterapkan pada kehidupan sehari-hari.
2. Solusi yang ditawarkan kepada para pelaku usaha / UMKM untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi melalui kegiatan sosialisasi dan edukasi memberikan pengetahuan tentang bagaimana mempertahankan kualitas produk makanan ringan dengan cara mencari sebab akibat produk cacat dengan metode *Fishbone*.

Foto Pelaksanaan





PENUTUP

Simpulan

Pelaku usaha atau UMKM makanan ringan di Wirokerten Bantul dalam menghadapi situasi krisis seperti ini tidak hanya sistem pemasaran atau penjualan tetapi perlu juga melakukan tindakan mempertahankan kualitas produk makanan ringan dengan cara mencari sebab akibat produk cacat dengan metode *Fishbone*.

Saran

Untuk mengurangi permasalahan yang dihadapi oleh para pelaku UMKM yang ada di Wirokerten Bantul perlu senantiasa meningkatkan kualitas produknya sehingga dapat menarik perhatian konsumen dan mampu bertahan dan bersaing di masa krisis akibat pandemi Covid-19. Selain itu perlunya perhatian dan bantuan baik stimulan maupun pendampingan dari pemerintah Kabupaten Bantul dan instansi terkait.

DAFTAR PUSTAKA

- Gasperz, V., 2005, *Total Quality Management*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Helia, V.N., dan Suyoto, A.W., 2017, *Pengendalian Kualitas Produk Kantong Semen dengan Menggunakan Seven Quality Control Tools (Studi Kasus di PT. XYZ)*, Jurnal Ilmiah Teknik Industri, Vol. 5 No. 3, 148-156
- Nasution, M.N., 2005, *Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Management)*, Penerbit Ghalia Indonesia, Bogor
- Nurdin, H. and Purba, H.H., 2017, Application of Quality Control Tools to Reducing Defect Product in a Surfactant and Chemicals Industry, *International Journal of Modern Trends in Engineering and Research*, ISSN (Online): 2349-9745, ISSN (Print): 2393-8161, 261-271
- Permana, R.G.K.M. dan Simanjuntak, T.H., 2013, Analisa Pengendalian Kualitas pada Proses Final Inspeksi dengan Menggunakan Metode Seven Tools di PT. Nissan Motor Indonesia, Edisi ke-4 Cetak 1, 25-34
- Rosyidi, M.R. dan Hermanto, 2018, Analisis Kualitas Ikan Bandeng dengan Metode Seven Tools Ditempat Pelelangan Ikan (TPI) Lumpur Gresik, *Kaizen: Management Systems & Industrial Engineering Journal*, ISSN (Online): 2620-5610, ISSN (Print): 2620-5602, 84-93.