

DINAMIKA HARGA MINYAK GORENG SERTA DAMPAKNYA TERHADAP PENGUKURAN STANDAR KUALITAS PRODUK

Ana Noor Andriana

noorandriana@fisip.unmul.ac.id

Chofifah Wulandari

Universitas Mulawarman

ABSTRACT

This study aims to describe the dynamics of changes in cooking oil prices in the industrial sector and their impact on measuring product quality standards in the culinary business. This research data was collected based on the results of interviews, observations, and document collection. This research is qualitative with a case study approach. Data analysis was carried out in three stages starting from data reduction, display data, and then drawing conclusions. This study provides empirical evidence as well as the measurement of product quality standards from culinary businesses using the optimal production process flow that is used to minimize product defects and damage. Problems related to product quality are also determined by the cost and fulfillment of raw material supplies and other production processes. The measurement of product quality standards includes input-process-output by solving every problem, one of which is the change in the price of cooking oil that occurred during the Covid-19 Pandemic. The results of the study can be used as a reference regarding quality control in the production process carried out from pre-production and post-production in the hope of solving problems more quickly and minimizing errors in production activities.

Key words: price, measurement, standard, product quality.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan dinamika perubahan harga minyak goreng dalam sektor industri serta dampaknya terhadap pengukuran standar kualitas produk pada usaha kuliner. Data penelitian ini dikumpulkan berdasarkan hasil wawancara, observasi dan pengumpulan dokumen. Penelitian ini berjenis kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Analisis data dilakukan dengan tiga tahapan yang dimulai dari reduksi data, data display dan selanjutnya penarikan kesimpulan. Penelitian ini memberikan bukti empiris serta pengukuran standar kualitas produk dari usaha kuliner dengan menggunakan alur proses produksi yang optimal yang digunakan untuk meminimalisir kecacatan dan kerusakan produk. Permasalahan terkait kualitas produk juga ditentukan oleh biaya dan pemenuhan persediaan bahan baku serta proses produksi lainnya. Pengukuran standar kualitas produk ini meliputi input-proses-output dengan menyelesaikan setiap permasalahan salah satunya yaitu perubahan harga bahan minyak goreng yang terjadi selama pandemi Covid-19. Hasil penelitian dapat menjadi referensi terkait pengendalian kualitas pada proses produksi yang dilakukan dari pra produksi dan pasca produksi dengan harapan dapat lebih mudah menyelesaikan permasalahan dengan cepat dan meminimalisir kesalahan dalam kegiatan produksi.

Kata kunci: harga, pengukuran, standar, kualitas produk.

PENDAHULUAN

Pada masa pandemi Covid-19 Stok bahan pangan telah dipastikan oleh pemerintah dapat mencukupi kebutuhan masyarakat

di seluruh wilayah. Adapun aksesibilitasnya dipengaruhi oleh jaringan distribusi dan juga tingkat atau daya beli masyarakat. Jaringan distribusi yang terhambat dapat

berimbang pada kenaikan harga, hal ini dikarenakan transportasi pengiriman dan penerimaan yang tidak lancar. Walaupun kenaikan harganya bervariasi dan tergolong relatif kecil (Anugrah *et al.*, 2020). Harga minyak goreng di Inonesia saat ini tengah menjadi sorotan pemberitaan berita, adapun hingga akhir tahun 2021 dan awal tahun 2022 harga minyak goreng terus berubah-ubah. Pada bulan Januari tahun 2022 harga menurun menjadi Rp19.555,- per liter dan harga ini dinilai masih terhitung mahal (Nafisah dan Amanta, 2022).

Minyak goreng adalah salah satu produk yang dibutuhkan masyarakat dan industri, selama masa pandemi masyarakat tetap membutuhkan minyak goreng untuk memenuhi kebutuhan harian (Tanaem dan Ernah, 2021). Terdapat proses pengolahan makanan yang telah menjadi kebiasaan masyarakat seperti proses menggoreng tentunya proses ini membutuhkan persediaan minyak goreng. Minyak goreng juga digunakan oleh industri sebagai bahan baku untuk proses produksinya, umumnya yang digunakan di Indonesia adalah minyak goreng dari kelapa sawit (Kusumawaty *et al.*, 2019).

Minyak goreng sendiri terdapat dua jenis, diantaranya yaitu minyak goreng curah dan kemasan. Jenis minyak goreng curah adalah jenis minyak goreng yang dijual tanpa menggunakan label dan kemasan. Jenis ini diproduksi dengan satu kali penyaringan dan biasanya dibuat dengan bahan baku rendah sehingga kualitas yang dihasilkan juga lebih rendah dari minyak goreng kemasan. Minyak goreng kemasan dihasilkan dari proses yang terstandar dan bahan baku yang berkualitas, jenis ini dijual dengan memiliki label merek dan kemasan yang berkualitas. Umumnya minyak goreng kemasan lebih tinggi harganya dikarenakan proses produksi yang lebih optimal (Bukhori dan Ekasari, 2017).

Pada kota Samarinda sendiri terdapat perubahan harga harga minyak goreng. Harga beberapa komoditi Bahan Pokok Penting (Bapokting) yang digunakan sebagai bahan baku dasar untuk memenuhi kebutu-

han sehari-hari seperti minyak goreng yang mengalami kenaikan harga sejak bulan Desember 2021 hingga awal Januari 2022 (KominfoNews, 2022). Hingga akhir bulan Januari tahun 2022 harga minyak di pasar-pasar tradisional kota Samarinda masih terbilang tinggi, hal ini dikarenakan terdapat stok lama yang telah dibeli para pedagang dan dijual kembali dengan harga Rp30.000,- hingga Rp42.000,- per dua liternya. Adapun operasi pasar yang dilakukan pemerintah terkait minyak goreng seharga Rp14.000,- per liter telah dilakukan namun terdapat pembatasan yaitu pembelian maksimal 1 bungkus kemasan 2 liter per orang (VOI, 2022).

Berdasarkan permasalahan terkait pemenuhan kebutuhan minyak goreng di kota Samarinda dan kenaikan harga yang terjadi selama bulan Januari hingga awal bulan Februari tahun 2022, hal ini juga mempengaruhi ketersediaan minyak goreng pada UMKM di Kota Samarinda, khususnya pada sektor usaha kuliner. Usaha kuliner di kota Samarinda saat ini sudah mengalami perkembangan yang pesat. Perilaku dan pola konsumsi masyarakat selama masa pandemi Covid-19 telah mengalami perubahan, masyarakat saat ini sudah terbiasa membeli makanan dari luar baik ketika berbelanja secara langsung ataupun dengan menggunakan aplikasi online. Seiring dengan pertumbuhan penjualan pada produk makanan, setiap usaha diharapkan dapat menciptakan produk yang berkualitas, terstandarisasi dengan ketentuan yang ditetapkan (Andriana *et al.*, 2022).

Fenomena perubahan harga kebutuhan bahan pokok penting seperti minyak goreng pada industri kuliner ini memiliki dampak pada kelancaran proses produksi. Proses produksi dapat terhambat dan rencana produksi dapat mengalami perubahan secara tiba-tiba. Hal ini tentunya harus diatasi oleh para pelaku usaha dalam menghadapi permasalahan yang ada. Pelaku usaha harus berupaya menemukan strategi terbaik agar tetap dapat melakukan upaya pemenuhan kebutuhan permintaan konsumen

(Andriana, 2021). Hal ini sejalan dengan perilaku konsumen dimana konsumen menginginkan produk berkualitas. Setiap individu dari masyarakat memiliki perilaku yang berbeda-beda, salah satu perilaku dari individu yaitu menginginkan produk yang berkualitas namun juga memiliki harga yang terjangkau (Wijyanthi dan Rianasari, 2020).

Ditambah dengan kondisi saat ini masih dalam masa pandemi Covid-19, sebagian masyarakat masih berperilaku konsumtif dengan mengeluarkan biaya untuk memenuhi kebutuhan harian seperti membeli makanan dan minuman di luar rumah. Tentunya konsumen memiliki harapan mengonsumsi makanan dan minuman yang berkualitas dan salah satu strategi yang dapat dilakukan oleh usaha kuliner adalah mempertahankan kualitas dengan pengendalian kualitas produk.

Setiap usaha pasti mengupayakan tercapainya kualitas produk sesuai dengan standar yang ditetapkan, namun terdapat beberapa faktor yang menyebabkan ketidakmampuan pencapaian target produksi yang optimal (Yulia *et al.*, 2018). Tidak semua proses produksi mampu mencapai 100% target produksi yang sempurna, salah satu dugaan penyebabnya adalah dikarenakan adanya dinamika perubahan harga minyak goreng.

Tabel 1
Target dan Pengendalian Kualitas

Indikator Standar Kualitas Produk	Target (%)	Realisasi (%)
Rasa	100	100
Warna	100	100
Aroma	100	100
Tekstur	100	100

Sumber: Data Diolah Peneliti Tahun 2022

Perubahan tersebut diduga dapat mempengaruhi proses produksi yang berimbas pada hasil produksi yang tidak sesuai standar dari ketetapan usaha kuliner. Setiap usaha menginginkan perkembangan dan

pertumbuhan usaha, oleh karena itu pelaku usaha membuat target pelaksanaan standar produksi dan upaya realisasinya dengan optimal. Target dan harapan pelaku usaha dapat dilihat pada tabel 1.

Ukuran standar kualitas pada produk ayam goreng di salah satu usaha kuliner ditetapkan dengan empat indikator diatas, yaitu rasa, aroma tekstur dan warna. Jika pada prosesnya terdapat ketidaksesuaian antara target dengan realisasinya maka hal itu disebut dengan terjadi kerusakan atau kecacatan dari hasil produksi yang ditargetkan dengan hasil produksi yang ada. Apabila hal tersebut tidak dicari solusinya maka permasalahan akan terjadi secara berulang baik dengan permasalahan yang sama atau bisa jadi meningkat karena bertambahnya permasalahan lainnya. Jika permasalahan *input* dan *proses* terjadi semakin banyak dan berulang maka akan menyebabkan semakin sedikit kuantitas hasil produksi yang didapat dan layak dijual. Apabila semakin banyak produk yang rusak dampaknya adalah terjadinya kerugian. Oleh sebab itu perlu dilakukan solusi strategi perbaikan melalui pengendalian kualitas (Fahmi, 2014).

Pengendalian kualitas dilakukan sebagai salah satu upaya pengukuran standar kualitas produk. Kualitas produk ditetapkan sebagai dasar untuk memenuhi kebutuhan dan kepuasan konsumen. Pengukuran standar produk difungsikan untuk meminimalisir kerusakan dan kecacatan produk dalam setiap kali produksi (Mustaniroh dan Prabaningtias, 2021). Produk berkualitas diupayakan untuk memenuhi kebutuhan konsumen, dampak yang diharapkan adalah terbentuknya loyalitas pelanggan terhadap produk yang dihasilkan (Hayati dan Sekartaji, 2015). Ukuran standar produk pada usaha kuliner umumnya bervariasi tergantung dari jenis produk yang dihasilkan, oleh karena itu standar kualitas produk perlu disesuaikan dan dipenuhi agar pada setiap jenis produknya memenuhi standar kualitas produk yang ditetapkan (Yana, 2015).

Pada penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Yana, 2015) terkait analisis pengendalian mutu produk dan (Kiki *et al.*, 2019) terkait analisis pengendalian kualitas (*quality control*) untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan termasuk relevan dengan penelitian ini dimana pengendalian kualitas sangat diperlukan untuk konsistensi proses produksi dan hasil produksi yang sesuai dengan standar kualitas, tidak hanya dari bahan baku utama namun juga pendukung serta aspek kelancaran proses produksi lainnya.

Gap research pada penelitian ini yaitu permasalahan dinamika harga minyak goreng yang sedang mengalami perubahan dan peningkatan harga di semua wilayah dinilai belum menjadi faktor secara spesifik dalam mengukur standar kualitas produk pada penelitian-penelitian sebelumnya, sehingga hal tersebut menjadi temuan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut melalui penelitian ini.

Unsur kebaruan atau *novelty* pada penelitian ini yaitu mengangkat masalah dinamika harga minyak goreng yang terjadi di Kota Saamarinda dan menganalisisnya secara mendalam terkait dampaknya dalam pengukuran standar kualitas produk pada usaha kuliner.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana dinamika harga minyak goreng serta dampaknya terhadap pengukuran standar kualitas produk. Sesuai dengan permasalahan diatas maka perlu dilakukan pengukuran standar kualitas produk usaha kuliner yaitu ayam goreng, hal ini dikarenakan produk ayam goreng diolah menggunakan bahan minyak goreng yang saat ini sedang mengalami perubahan harga di beberapa wilayah termasuk Kota Samarinda. Pengukuran ini menggunakan indikator standar proses pemenuhan bahan baku dari pra produksi dan standar kualitas produk dari sisi rasa, warna, tekstur dan aroma yang dihasilkan pada penyelesaian atau pasca produksi.

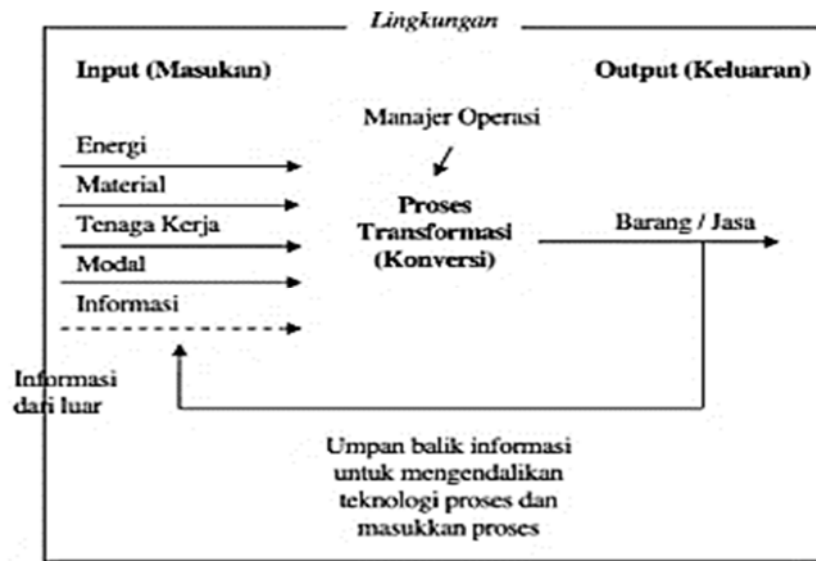
TINJAUAN TEORETIS

Manajemen Operasi

Manajemen operasi meliputi kegiatan dalam penggunaan tenaga kerja, mesin, bahan baku, peralatan serta faktor-faktor produksi lainnya dengan melalui proses pengubahan atau transformasi dari *input* ke *output* yang menghasilkan produk berupa barang dan jasa. Manajemen operasi adalah proses untuk menghasilkan produk yang efektif dan efisien dengan menggunakan sumber daya yang ada. Manajemen operasi juga meliputi kegiatan proses perbaikan dan pengendalian kualitas produk guna menghasilkan produk bermutu tinggi dan meminimalisir kerusakan atau kecacatan produk setiap kali produksi (Julyanthry *et al.*, 2020). Pada kegiatan produksi yang optimal tentu terdapat alur yang dapat diadaptasi untuk diterapkan pada usaha, lingkungan dapat menjadi penentu dalam pemenuhan *input*, *process* dan *output*. Berikut adalah bagan sistem produksi yang produktif termuat pada gambar 1.

Sistem produksi dan operasi yang produktif memuat tiga tahapan yang dimulai dari tahapan *input* yang terdiri dari energi, material, tenaga kerja, modal dan informasi. Lalu terdapat tahapan *process* yang didalamnya memuat proses pengubahan atau transformasi dari *input* dan *process*. Setelah melalui *input* dan *process* kemudian menghasilkan *output* berupa barang yaitu produk ataupun jasa.

Manajemen operasional berkaitan dengan menciptakan, operasi, dan mengendalikan sistem transformasi yang mengambil masukan dari berbagai sumber daya dan menghasilkan *output* barang dan jasa yang dibutuhkan oleh konsumen. Perhatian manajemen operasi sebagai kegiatan manajemen, memproduksi barang dan jasa yang dibutuhkan oleh konsumen, penggunaan berbagai sumber daya, melaksanakan operasi serta pengendalian terhadap sistem pengubahan/transformatasi (Faturahman, 2021).



Gambar 1
Sistem Produksi dan Operasi yang Produktif

Sumber: Cleveland et al. (1989)

Manajemen operasional memiliki tiga fungsi utama yang terdiri dari perencanaan operasi, penjadwalan operasi, dan kontrol operasi (Heriyanto, 2018). Adapun fungsi Perencanaan kapasitas merupakan proses penentuan target kuantitas produk yang dapat dihasilkan perusahaan dengan kondisi normal. Kapasitas ini bergantung pada jumlah tenaga kerja yang ada untuk melaksanakan produksi dan jumlah serta ukuran fasilitas perusahaan. Perhitungan kapasitas ini dan yang akan datang dilakukan melalui perencanaan kapasitas.

Fungsi lainnya yaitu perencanaan lokasi, lokasi memiliki pengaruh terhadap biaya produksi dan fleksibilitas produksi. Sangat penting bagi perusahaan untuk memiliki perencanaan lokasi yang tepat, baik itu gudang, pabrik, kanto ataupun toko. Ketepatan lokasi dapat menghasilkan biaya yang minim, kemudahan pengiriman dan nilai lebih sebagai keunggulan dari pesaing.

Selain perencanaan lokasi terdapat pula perencanaan *layout*. *Layout* fasilitas, mesin, perlengkapan dan peralatan ini menjadi penentu dalam merespon permintaan produk dan kebutuhan konsumen secara efisien, dan mampu bersaing dengan kompetitor secara lebih cepat. *Layout* yang tepat akan memu-

hkan aktivitas produksi tanpa ada pemborosan waktu kerja.

Fungsi yang terakhir yaitu adanya perencanaan kualitas, kualitas memiliki karakteristik/ciri/indikator yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Karakteristik tersebut bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dan kepuasan pelanggan atas produk yang dihasilkan. Pemenuhan kualitas tersebut dapat menjadi ketetapan harga yang tepat dan memenuhi unsur kewajaran serta memiliki manfaat. Pada peningkatan kualitas, terdapat metode/tahapan yang digunakan dengan tujuan meningkatkan kualitas pelayanan dan memperbaiki aktivitas yang tidak diperlukan lagi.

Tahapan peningkatan kualitas seperti penjadwalan operasi. Pada proses ini dilakukan agar aktivitas dapat lebih ekonomis dan efisien. Kemudian tahapan lainnya yaitu Kontrol Operasi. Kontrol operasi ini meminimalisir kesalahan, manajer dapat segera melakukan tindakan yang cepat untuk menyelesaikan permasalahan sebagai langkah koreksi. Setelah operasi dan produksi selesai terdapat aktivitas *follow up*. Langkah ini bertujuan sebagai bentuk pemeriksaan dan mengetahui kepastian atas proses yang berjalan, evaluasi dan langkah selanjutnya. Hal terse-

but memiliki fungsi kendali operasi, kendali ini juga termasuk manajemen bahan baku atau material dan pengendalian operasi.

Pada kegiatan proses produksi dan operasi yang produktif tidak terlepas dari faktor lingkungan. Faktor lingkungan menjadi salah satu penentu akan terciptanya keberhasilan proses produksi dan pemenuhan standar kualitas. Lingkungan pada proses produksi terdiri dari lingkungan internal dan lingkungan eksternal. Lingkungan internal mencakup pada tingkatan fungsi manajemen yang mempengaruhi keputusan, sumber daya, operasional dan lainnya. Lingkungan eksternal mencakup pada lingkungan luar perusahaan seperti perubahan lingkungan bisnis, sosial, ekonomi, politik dan lainnya. Perubahan lingkungan ini mempengaruhi perubahan pola *input-process-output* dalam hal seperti merencanakan, mengendalikan, dan memperbaiki sistem produksi dan operasi (Julyanthry *et al.*, 2020).

Pengendalian Kualitas

Kualitas/mutu difungsikan sebagai senjata dalam kondisi persaingan yang ketat serta memberikan jaminan (*assurance*) kepada pelanggan (*user*). Standar adalah ketetapan yang ditentukan oleh perusahaan dengan hati-hati dari norma, prinsip, ukuran atau spesifikasi tertentu yang meliputi suatu metode, bahan-bahan, prosedur atau setiap tahapan yang ada pada proses di perusahaan. Perusahaan akan membuat standar sebagai ukuran kualitas dari produk yang dihasilkan. Umumnya setiap jenis produk memiliki standar kualitas masing-masing yang telah ditentukan oleh perusahaan sebagai ciri khas khusus dari produk yang dihasilkan. Hasil ini sebagai pembeda dari produk sejenis lainnya sebagai nilai tambah dari produk tertentu. Setiap produk sebaiknya memiliki ciri khas atau pembeda agar mendapat nilai lebih dari konsumen dan (Walujo *et al.*, 2020).

Salah satu kegiatan dalam mendukung terciptanya kualitas produk yaitu melakukan pengendalian kualitas. Pengendalian

kualitas dilakukan sebagai sistem yang tepat dengan tujuan serta tahapan yang jelas. Hal ini dapat mencegah terjadinya permasalahan dan membantu perusahaan dapat meningkatkan kualitas produknya sehingga meminimalisir tingkat kerusakan produk atau disebut dengan *product defect* hingga mencapai tingkat kerusakan nol atau *zero defect* (Ratnadi dan Suprianto, 2016). Dalam perspektif *Total Quality Management*, kualitas dipandang secara luas. Aspek hasil bukan sebagai satu-satunya ukuran atau penentu yang ditekankan, namun ada pula aspek lainnya seperti proses, lingkungan dan manusia atau tenaga kerja.

Pengendalian kualitas merupakan aktivitas teknik dan manajemen yang dimana pengendalian ini berfungsi mengukur karakteristik kualitas produk dari barang ataupun jasa, kemudian membandingkan hasil pengukuran itu dengan spesifikasi produk yang diinginkan serta mengambil tindakan peningkatan yang tepat apabila ditemukan perbedaan kinerja aktual dan standar (Shiyamy *et al.*, 2021).

Kualitas produk yang tinggi akan lebih diminati konsumen atau masyarakat, dan produk tersebut akan semakin bertahan di pasaran. Perlu dilakukan strategi peningkatan kualitas untuk perbaikan kualitas secara terus menerus (Putri, 2016). Kualitas produk merupakan *output* atau luaran yang sebagian besar dipengaruhi oleh faktor bahan baku, proses, perkiraan, pemakaian dan waktu tunggu. Setiap perusahaan selalu ingin menghasilkan produk dengan kualitas yang baik dan memuaskan konsumen. Produk yang diproses tidak lepas dari bahan baku dan proses yang dilakukan. Bahan baku yang baik diharapkan mampu memberikan hasil yang baik pula. Kualitas proses sangat penting dalam menjaga proses pengolahan bahan baku berjalan sesuai prosedur operasional.

Peningkatan kualitas produk dapat dilakukan dengan pengawasan bahan baku sebelum diproses. Fungsi pengawasan ini untuk memastikan bahan baku yang masuk sudah bermutu sesuai standar. Kualitas

bahan baku yang sesuai dengan standar diharapkan menghasilkan output yang bermutu baik. Kualitas proses dan bahan baku yang berjalan sesuai prosedur akan mengurangi terjadinya kesalahan produksi. Faktor bahan baku merupakan faktor yang digunakan selama proses, terdiri atas perkiaraan pemakaian, harga bahan baku, biaya persediaan, kebijaksanaan pembelanjaan, pemakaian sesungguhnya dan waktu tunggu (Sihombing dan Sumartini, 2017).

Standar Kualitas Produk

Kualitas produk didapat berdasarkan pemenuhan standar dari proses yang telah ditetapkan, pengawasan yang tinggi menjadi salah satu faktor dalam ukuran pencapaian kualitas. Perusahaan tidak hanya mengukur tentang teknis saja, tetapi juga berdasarkan bagaimana perusahaan mampu memenuhi kebutuhan pelanggan dengan ukuran standar dari produk yang ditawarkan. Bukti dari semakin tinggi respon konsumen adalah semakin tingginya kualitas yang dipenuhi (Hartini, 2012).

Menurut (Neilam, 2021) ada beberapa standar kualitas yang dapat ditentukan oleh UMKM/Perusahaan dalam menjaga hasil atau *output* produksi yaitu adanya standar kualitas bahan baku yang akan digunakan, adanya standar kualitas proses produksi (mesin dan tenaga kerja yang melaksanakannya), adanya standar kualitas barang setengah jadi, adanya standar kualitas barang jadi serta adanya standar administrasi, pengepakan kemasan dan pengiriman hingga ke tangan konsumen.

Dalam produksi terdapat masalah seperti produk rusak atau cacat, produk rusak atau produk cacat sendiri adalah unit produk yang keadaan fisiknya tidak dapat dikategorikan sebagai produk terstandarisasi, produk ini dapat diolah kembali namun dengan proses perbaikan atau perubahan menjadi produk lain agar dapat difungsikan kembali. Produk rusak ini disebut sebagai produk yang kualitas atau mutunya kurang dikarenakan terdapat kesalahan dalam pro-

ses produksi atau hal lainnya (Dasmasea *et al.*, 2020).

Julyanthry *et al.* (2020) menyatakan terdapat empat proses inti *input* pada perusahaan yang harus dipenuhi yaitu proses hubungan dengan pelanggan, hal ini perlu diupayakan secara berkelanjutan agar pelanggan terus menggunakan produk berupa barang ataupun jasa yang telah dibuat. Proses ini berkaitan dengan aspek kualitas produk dan kualitas pelayanan agar produk dapat sampai ke tangan konsumen sesuai dengan waktu yang ditentukan atau bahkan lebih cepat dari estimasi waktu yang ada. Kemudian proses pengembangan produk, pelaku usaha dan karyawan melakukan berbagai inovasi produk dan layanan guna mendukung proses pengembangan produk sesuai spesifikasi kebutuhan pelanggan. Selanjutnya proses pemenuhan pesanan berdasarkan perbaikan secara terus menerus untuk menghasilkan produk barang ataupun jasa agar dapat menyampaikan dan menghubungkan kepada para pelanggan. Serta yang terakhir adalah proses hubungan kepada pemasok, hal ini dilakukan dengan tujuan pelaku usaha dan karyawan dapat memutuskan pemilihan pemasok bahan baku, fasilitas dan informasi dengan cepat dan efisien.

Kiki *et al.* (2019) menyatakan standar pengendalian atau pengawasan kualitas produk dilakukan secara bertahap. Tahapan tahapan yang ada meliputi pengawasan dan pemeriksaan mutu bahan mentah (Bahan baku dan bahan baku penolong), mutu dalam proses dan mutu produk jadi. Demikian pula untuk standar komposisi dan jumlahnya. Pemeriksaan produk sebagai hasil dari proses pembuatan, barang setengah jadi dan barang jadi. Pemeriksaan yang dilakukan tersebut memberi gambaran apakah proses produksi berjalan seperti yang ditentukan. Pemeriksaan cara pengemasan dan pengiriman barang ke tangan konsumen, melakukan analisis terhadap fakta untuk mengetahui penyimpangan apa yang mungkin terjadi.

Komponen pendukung seperti mesin, tenaga kerja dan fasilitas lainnya yang dipakai dalam proses produksi harus selalu diawasi sesuai dengan standar kebutuhan. Apabila terjadi penyimpangan, harus segera dilakukan koreksi atau perbaikan agar produk yang dihasilkan memenuhi standar yang ditetapkan.

Permasalahan pada proses produksi dapat diselesaikan dengan menggunakan strategi penyelesaian yang tepat agar hasil produk yang dihasilkan dapat memenuhi standar-standar yang ada (Irawan *et al.*, 2017).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif. Penelitian kualitatif deskriptif merupakan penelitian yang memberikan penjelasan berdasarkan data penelitian berupa adanya rangkaian bahasa dalam bentuk teks. Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus dengan mempelajari fenomena pada konteks dunia nyata. Peristiwa ini dipilih berdasarkan studi kasus dari hal aktual (*real-life events*) yang sedang berlangsung dan bukan yang lampau atau yang sudah lewat.

Obyek penelitian ini adalah usaha kuliner di Kota Samarinda dengan jenis produk ayam goreng dengan menganalisis dinamika harga minyak goreng serta dampaknya terhadap pengukuran standar kualitas produk usaha kuliner. Sedangkan subjek penelitiannya adalah salah satu pelaku usaha kuliner di Kota Samarinda. Penentuan key informan dilakukan dengan menggunakan teknik *sampling purposive*, yaitu penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu.

Data penelitian diambil berdasarkan data primer dan data sekunder. Data ini berasal dari dokumen dan arsip yang didapat dari pelaku usaha kuliner. Pengamatan dilakukan secara langsung untuk mendukung hasil penelitian. Data yang telah dikumpulkan akan dianalisis menggunakan teknik kualitatif yaitu dengan tahapan telaah data, reduksi data dan penarikan kesimpulan.

ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Indikator pengukuran kualitas produksi pada penelitian ini yaitu berasal dari aspek bahan baku ayam yang diproses menggunakan minyak goreng. Terdapat empat indikator yaitu rasa, aroma, warna dan tekstur. Keempat indikator ini disebut sebagai kriteria dari standar kualitas produk ayam goreng. Tabel 2 menunjukkan hasil penelitian indikator pengukuran kualitas produk ayam goreng setelah melalui proses penggorengan.

Tabel 2
Indikator Pengukuran Kualitas Produk Ayam Goreng

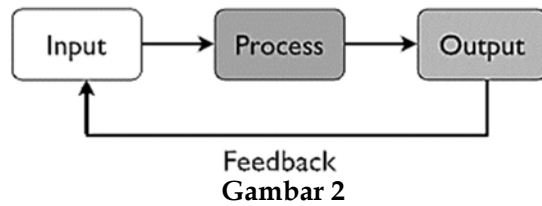
Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
Ciri Khas Wangi		Cokelat	Lembut
Rempah Rempah		Keemasan	
Gurih	Tidak	Tidak	Tidak
	Menyengat	Gosong	Keras

Sumber: Data Diolah Tahun 2022

Nurlaila *et al.* (2018) menyatakan rasa adalah salah satu sifat sensori yang juga penting dalam proses penerimaan pangan, indikator kualitas produk makanan dari sisi rasa ini mampu menjadi pembeda pada produk sejenis yang melekat pada persepsi konsumen. Aroma pada suatu produk makanan juga menjadi penentu penerimaan makanan, produk dengan aroma yang disukai umumnya adalah aroma yang menggugah selera makan seperti penggunaan rempah-rempah. Warna pada produk makanan sangat mendukung terciptanya selera makanan, pada beberapa produk makanan yang digoreng warna coklat keemasan menjadi salah satu penentu penggugah selera makan. Tekstur pada makanan juga turut menentukan seorang konsumen dapat menyukai suatu produk, tektur yang lembut dan tidak keras adalah indikator penentu kualitas produk ayam goreng.

Pada manajemen produksi terdapat tahapan yang perlu dipersiapkan dan dijalankan. Tahapan dalam proses produksi yaitu *input*, proses dan *output*, yang secara

teori pada manajemen produksi dapat digambarkan seperti gambar 2.



Bagan Input-Process-Output

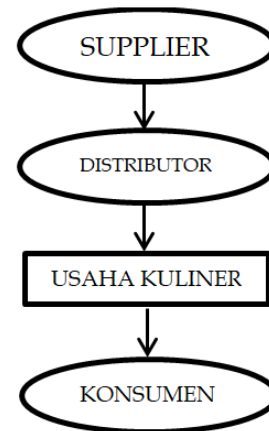
Sumber: Data Diolah Tahun 2022

Berdasarkan hasil wawancara pelaku usaha bisnis kuliner telah menerapkan proses produksi yang optimal sesuai dengan bagan diatas. Pada fenomena perubahan harga minyak goreng memang memberikan dampak kepada masyarakat. Hal tersebut membuat pelaku usaha harus mencari solusinya untuk menyelesaikan masalah yang ada. Dari sisi bahan baku juga sebenarnya mengalami perubahan harga contohnya ayam baik ayam potong dan ayam kampung sebagai bahan baku produk. Namun ketersediaan stok di pasaran masih dapat memenuhi kebutuhan harian dari permintaan konsumen. Berbeda dengan kondisi saat harga minyak naik, hal tersebut dibersamai dengan langkanya ketersediaan stok minyak di beberapa retail modern, pasar dan warung sembako.

Pada posisi *input* untuk pemenuhan bahan baku sendiri masih dapat dijangkau walaupun dengan harga yang relatif lebih mahal, untuk penggunaan minyak goreng sendiri pelaku usaha kuliner tetap menggunakan standar produksi yang ada. Minyak goreng yang digunakan adalah minyak goreng kemasan dengan label dan merek yang tertera di kemasan. Hal ini digunakan karena menjaga kualitas mutu produk yang dihasilkan. Faktor kesehatan, keamanan dan proses menjaga kualitas juga lebih ditekankan agar konsumen tetap dapat mendapatkan pemenuhan indikator kualitas produk sesuai standar yang telah ditentukan.

Penggunaan minyak goreng kemasan ini membuat pelaku usaha kuliner khususnya ayam goreng menjadi mengeluarkan

biaya bahan minyak goreng sedikit lebih meningkat dari harga sebelumnya namun sebagian besar masih bisa juga ditemui harga terstandar yaitu Rp 14.000,- per liter. Persediaan minyak goreng masih bisa terpenuhi dikarenakan sudah adanya peramalan persediaan stok minyak goreng yang biasa dilakukan untuk memenuhi kelancaran proses produksi.



Gambar 3
Bagan Distribusi Bahan Baku

Sumber: Data Diolah Tahun 2022

Pada gambar 3 termuat alur atau bagan distribusi bahan baku pada usaha kuliner di Kota Samarinda, pemasok atau *supplier* memenuhi permintaan dengan mendatangkan bahan baku ke distributor. Distributor memenuhi permintaan ke lokasi gudang, lokasi produksi dan outlet usaha kuliner. Selanjutnya pada lokasi produksi dan outlet usaha kuliner memenuhi permintaan kepada konsumen akhir. Supplier atau pemasok sendiri dipilih dengan dasar kompeten dalam pemenuhan bahan baku berkualitas dalam upaya untuk memenuhi kebutuhan perusahaan secara konsisten dan berkualitas, pemilihan supplier perlu dilakukan untuk mendapatkan kriteria-kriteria yang sesuai bagi perusahaan (Pratiwi *et al.*, 2018).

Adapun merek dan harga minyak goreng yang digunakan pada masa kenaikan harga saat pandemi Covid-19 bervariasi. Pelaku usaha kuliner menggunakan berba-

gai macam merek untuk memenuhi kebutuhan industri harian. Data penggunaan dan persepsi keterjangkauan harga dan pemenuhan persediaan minyak goreng di mata pelaku usaha kuliner Kota Samarinda disajikan pada tabel 3.

Tabel 3
Data Keterjangkauan Harga dan Pemenuhan Persediaan Minyak Goreng Bulan Februari Tahun 2022

Merek Minyak Goreng	Harga Terjangkau	Pemenuhan Persediaan
Rose Brand	100%	100%
Sovia	100%	100%

Sumber: Data Diolah Tahun 2022

Berdasarkan data dan hasil wawancara pelaku usaha kuliner tetap memilih menggunakan bahan-bahan berkualitas, minyak goreng yang berkualitas dan sesuai dengan kemampuan daya beli adalah merek Rose Brand dan Sovia. Pertimbangan mengenai harga sehingga dapat memenuhi persediaan stok minyak goreng sebanyak 100%. Selain dikarenakan harganya masih dapat dijangkau pelaku usaha juga berusaha selalu menjaga kualitas yang telah ditentukan.

Faktor kesehatan, keamanan dan efisiensi biaya menjadi alasan utama mengapa memilih minyak goreng kemasan untuk kegiatan industri. Maksud dari efisiensi biaya adalah pelaku usaha menyampaikan bahwa minyak goreng dengan merek ini tidak mudah mengalami perubahan warna ketika dilakukan proses penggorengan, sehingga minyak goreng tidak mudah berubah menjadi warna coklat atau kehitaman. Hal ini berdampak pada efisiensi pada biaya pembelian minyak goreng yang lebih ekonomis.

Di Kota Samarinda sendiri, untuk mendapatkan minyak goreng masih terdapat pembatasan pembelian, hingga akhir bulan februari tahun 2022. Pembatasan jumlah maksimal pembelian dapat ditemukan di beberapa retail modern ataupun pasar tradisional. Pembatasan maksimal jumlah pembelian ini terdapat pada harga minyak

goreng Rp.14.000,- per liter dengan jumlah pembelian maksimal yaitu hanya 2 liter. Jika membeli minyak goreng kemasan dengan satuan kemasan 1 liter maka masyarakat dapat membelinya 2 kemasan dalam 1 waktu pembelanjaan, namun jika membeli dengan kemasan 2 liter maka masyarakat hanya diperkenankan membeli 1 kemasan saja. Pembatasan pembelian ini tergantung dari stok persediaan di tempat perbelanjaan apabila stok habis atau kosong maka masyarakat perlu mencari ke tempat perbelanjaan lainnya.

Biaya adalah suatu pengorbanan ekonomis yang akan berdampak pada keuntungan perusahaan dimasa mendatang. Penting bagi perusahaan untuk melakukan efisiensi biaya agar tidak mendapati pemborosan biaya. Efisiensi biaya bukan hanya tentang pemangkasan biaya secara sembarangan namun harus melalui perhitungan yang tepat. Hal ini dilakukan agar setiap rupiah yang dikeluarkan harus mempertimbangkan tingkat kebermanfaatannya bagi pendapatan perusahaan (Gobel, 2013). Berikut adalah beberapa hal yang perlu dilakukan dalam upaya efisiensi biaya seperti melakukan upaya efisiensi biaya produksi, meningkatkan efisiensi dan kinerja tenaga kerja dan menetapkan biaya standar.

Proses pengukuran standar kualitas produk sangatlah bermanfaat untuk melakukan upaya perbaikan kualitas dan meminimalisir kesalahan dalam proses produksi. Adapun kualitas produk dapat berdampak pada keputusan pembelian produk oleh konsumen sehingga perlu dijaga agar konsisten (Riyono dan Budiharja, 2016).

Pada proses input terdapat aspek lain yang juga perlu diperhatikan untuk mencapai kelancaran proses produksi. Tenaga kerja, lahan, mesin dan modal juga turut menentukan. Pada studi ini tenaga kerja yang digunakan adalah karyawan dari usaha kuliner tersebut. Karyawan terdiri dari tim dapur utama, tim kantor dan tim outlet. Tim dapur utama bertugas memastikan standar dari bahan baku sebelum kemudian dikirimkan ke outlet-outlet dan diolah pada outlet.

Tim outlet mengolah bahan setengah jadi menjadi produk ayam goreng yang dapat langsung dikonsumsi oleh konsumen. Tim kantor adalah tim yang mengawasi pekerjaan dari semua bidang atau departemen ter-

masuk bidang produksi. Pengawasan oleh tenaga kerja dari keseluruhan proses produksi sangat diperlukan untuk kelancaran penjadwalan produksi (Yani, 2018).

Tabel 4
Perencanaan dan Penjadwalan Proses Produksi

Supplier/ Pemasok	Tim Gudang	Tim Dapur Utama	Tim Outlet	Data Status	Metode dan Program	Mesin
Waktu Harian dan Mingguan	Waktu Harian dan Mingguan	Waktu Harian	Waktu Harian	Terpenuhi	Excel dan <i>Check List</i>	Laptop/HP
Volume/ Kuantitas	Tahap Penghitungan barang masuk	Tahap Penghitungan barang masuk	Tahap Penghitungan barang masuk	Akurat	Excel dan <i>Check List</i>	Laptop/HP
Tahap Pemeriksaan	Tahap Pemeriksaan	Tahap Pemeriksaan	Tahap Pemeriksaan	Akurat	Excel dan <i>Check List</i>	Laptop/HP
Tahap Pengiriman	Tahap Pembayaran ke Supplier	Tahap Penerimaan di Dapur Utama	Tahap Pemrosesan Di Outlet	Terpenuhi	Excel dan <i>System Point of Sales (POS)</i>	Laptop/HP dan Mesin <i>Point of Sales (POS)</i>
Tahap Persiapan Pemenuhan Permintaan Gudang	Tahap Penerimaan barang dari Supplier	Tahap Pemrosesan di Dapur Utama	Tahap Penyajian ke Konsumen	Terpenuhi	Excel dan <i>Check List</i>	Laptop/HP
	Tahap Pengiriman ke Dapur Utama	Tahap Pendataan pengiriman ke Outlet	Tahap Pendataan	Terpenuhi	Excel dan <i>Check List</i>	Laptop/HP
	Tahap Permintaan ke Supplier	Tahap Pengiriman ke Outlet	Tahap Permintaan ke Dapur Utama	Terpenuhi	Excel dan <i>Check List</i>	Laptop/HP
		Tahap Permintaan ke Gudang		Terpenuhi	Excel dan <i>Check List</i>	Laptop/HP

Sumber: Data Diolah Tahun 2022

Berdasarkan data pada tabel 4 dapat dilihat bahwa telah terdapat skema perencanaan dan penjadwalan proses produksi yang telah terstruktur. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir kekurangan stok persediaan baik dari bahan baku ayam, minyak goreng ataupun bumbu *premix*. *Supplier* atau pemasok melakukan pemenuhan permintaan kebutuhan Gudang dalam waktu perhitungan harian dan mingguan. Untuk waktu harian adalah bahan baku segar seperti ayam dan bumbu kemudian untuk waktu mingguan yaitu minyak goreng. Volume/ kuantitas yang dipenuhi adalah sejumlah permintaan sudah terjadwal untuk kebutuhan harian dan mingguan. Setelah jumlahnya terpenuhi maka *supplier* melakukan pemeriksaan kualitas dan kuantitasnya lalu berlanjut pada pengiriman ke gudang. Setelah selesai melakukan pengiriman dan mendapatkan status terpenuhi maka selanjutnya *supplier* mempersiapkan pemenuhan permintaan gudang untuk hari dan periode selanjutnya. *Supplier* atau pemasok berfungsi memenuhi kebutuhan usaha dengan kontrak penjadwalan agar tidak terlambat dalam memenuhi permintaan penggunanya (Hayati, 2020).

Gudang berfungsi sebagai tempat penyimpanan material yang tidak bergerak dan yang dapat ditutup agar material yang disimpan tidak mudah rusak dan dapat terjaga kualitasnya. Gudang juga berfungsi untuk mempermudah perputaran barang masuk dan keluar hingga memenuhi permintaan (Purnama dan Manulong, 2020). Pada perencanaan dan penjadwalan proses produksi, bagian gudang yang terdiri dari tim gudang melakukan aktivitasnya berdasarkan waktu harian dan mingguan. Tahapan dimulai dari saat perhitungan barang masuk dari pemasok, perhitungan yang dilakukan untuk memastikan jumlah permintaan sesuai dengan barang yang masuk. Selanjutnya tahap pemeriksaan kualitas, jika kuantitas dan kualitas telah sesuai maka selanjutnya dilakukan pembayaran baik dengan pembayaran tunai dan non tunai dengan menggunakan layanan transfer *mobile banking*. Setelah proses pembayaran

maka barang diterima dengan tuntas dan dilakukan pengiriman ke dapur utama, selanjutnya melakukan penjadwalan ulang untuk melakukan permintaan kepada pemasok.

Dapur utama bertugas memproses bahan baku yang datang dari gudang dalam frekuensi harian, hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas produk barang setengah jadi agar tetap sesuai standar kualitas. Dimulai dengan perhitungan barang masuk dari tim gudang kemudian dilakukan pemeriksaan kembali agar jumlah yang diterima sesuai dengan kuantitas dan kualitas yang ditetapkan. Setelah bahan baku diterima dengan status memenuhi selanjutnya masuk ke tahap pemrosesan hingga menghasilkan barang setengah jadi yaitu ayam ungkep rempah. Setelah proses selesai dilakukan pendataan sesuai permintaan dan pengiriman ke outlet-outlet lalu selanjutnya mempersiapkan kembali permintaan bahan baku ke gudang. Dapur utama berfungsi memproses bahan baku sesuai dengan kualitas yang telah ditetapkan dan biasanya pekerjaan yang dilakukan berkaitan dengan resep perusahaan yang sudah terjaga. Sehingga proses produksi memiliki Standar operasional prosedur yang jelas agar rasa dan kualitas tetap sama dan tidak mengalami perubahan (Atmoko-Akparyo, 2017).

Tim outlet merupakan tim produksi akhir, outlet melakukan permintaan secara harian kepada dapur utama. Setelah permintaan masuk maka dilakukan tahap perhitungan untuk memastikan data akurat lalu kemudian dilakukan tahap pemeriksaan agar sesuai dengan standar siap proses. Pemrosesan dilakukan dengan mengedepankan standaryang ditetapkan agar hasil produksi optimal. Pada proses ini sangat menentukan hasil akhir, produk harus sesuai dengan standar kualitas hingga akhirnya disajikan kepada konsumen akhir, karena hal ini menjadi tolok ukur kepuasan konsumen (Rusdiana, 2014). Setelah itu dilakukan pendataan kembali agar stok persediaan tersedia dan memenuhi untuk meminimalisir kekurangan persediaan. Tahapan selanjutnya

yaitu permintaan ke dapur utama untuk memenuhi persediaan pengaman harian.

Perencanaan sendiri dibagi menjadi dua bagian yaitu perencanaan usaha yang bersifat umum (*general business planning*) dan perencanaan produksi (*production planning*). Perencanaan usaha (*general business planning*) adalah perencanaan aktivitas usaha yang dijalankan oleh setiap perusahaan, baik perusahaan besar ataupun perusahaan kecil. Hal ini dilakukan agar mencapai keberhasilan dan kesuksesan usaha dan tujuannya. Sedangkan perencanaan produksi (*production planning*) adalah perencanaan dan pengelolaan, pengorganisasian terkait lingkup tenaga kerja/karyawan, bahan-bahan, mesin-mesin, modal serta peralatan lainnya untuk memproduksi barang dan jasa yang telah diperkirakan atau melalui tahap peramalan produksi. Hal ini dilakukan agar proses produksi berjalan lancar (Lengkey *et al.*, 2014). Dengan adanya perencanaan yang matang maka produksi akan berjalan dengan baik (Handayani dan Dewi, 2017).

Penjadwalan produksi berfungsi dapat memberikan informasi jadwal produksi, jadwal pemesanan bahan baku, jadwal produksi, dan persediaan bahan baku yang ada (Nadia *et al.*, 2017). Adanya informasi yang jelas tentunya dikarenakan karena tenaga kerja yang selalu memasukkan data-data yang dibutuhkan dan yang harus diberikan keterangan. Sehingga dampak yang dihasilkan adalah informasi tersebut dapat dilihat oleh tenaga kerja lain yang membutuhkan informasi tersebut untuk kelancaran aktivitas produksi. Data-data tersebut sangat membantu aktivitas produksi hingga detail dengan keterangan terperinci agar akurat dan tersistematis.

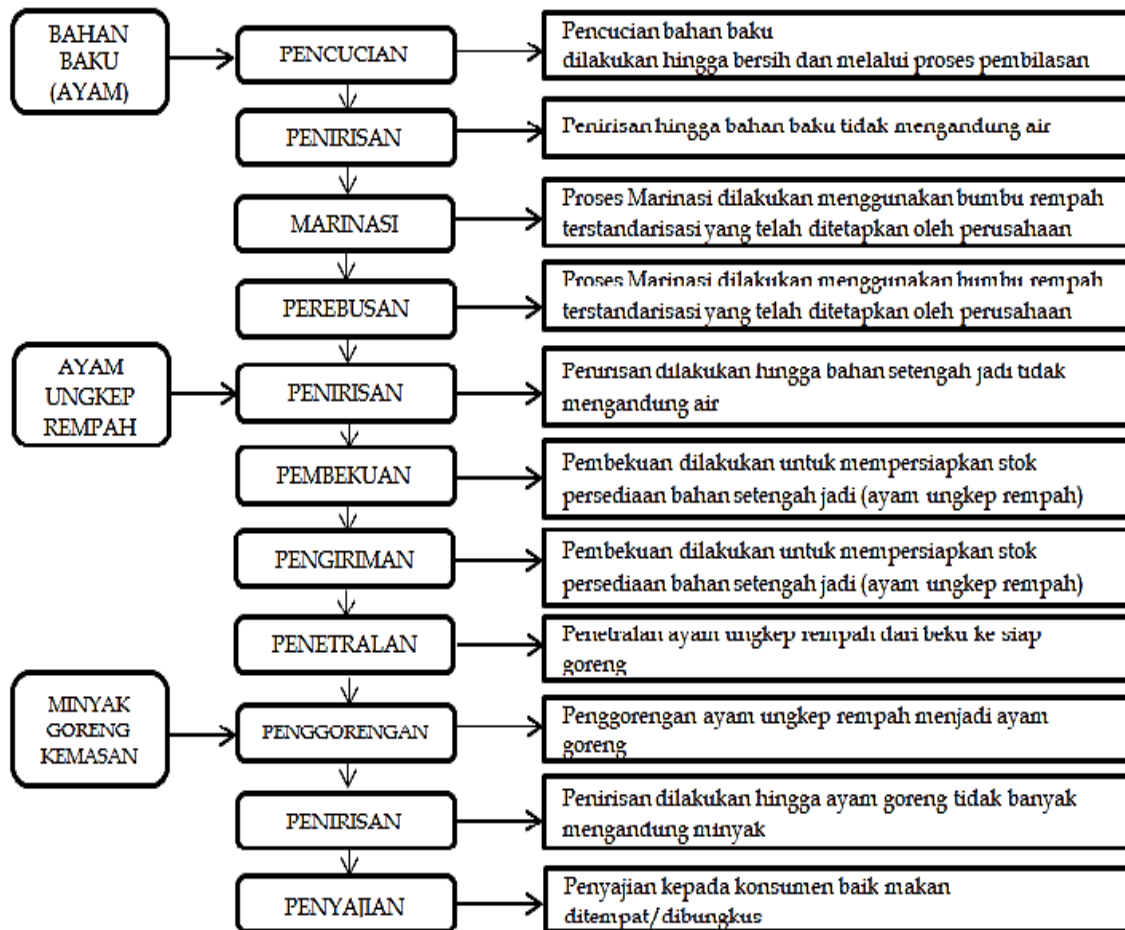
Proses pengawasan produksi dilakukan untuk meminimalisir kesalahan dalam proses produksi sehingga terdapat data status terpenuhi dan akurat sebagai ukuran penyelesaian tahapan produksi per lini bagiannya. Mesin-mesin yang digunakan dalam proses pengawasan, perencanaan dan pengan-

dalian ini beberapanyan yaitu, Laptop, HP, Mesin *Point of Sales* (POS) dan mesin produksi lainnya. Program yang digunakan adalah dengan menggunakan *Microsoft Excel (Spread Sheet)* dan dengan metode pendataan dan pemeriksaan melalui Lembar *Check List*. Lembar *Check List* berfungsi untuk menandai item-item yang sudah sesuai atau terpenuhi dan yang belum sesuai atau belum terpenuhi. Hal ini dilakukan agar aktivitas produksi dapat berjalan sesuai dengan tujuan yang ditetapkan (Elyas dan Handayani, 2020).

Keseluruhan Pengawasan dalam penentuan perencanaan dan penjadwalan proses produksi dikelola oleh Tim Kantor/*Office* sehingga proses perencanaan dan penjadwalan dapat berjalan dengan optimal. Perencanaan produksi sendiri bertujuan untuk menentukan tujuan yang akan dicapai, memilih dan melakukan penentuan cara yang akan diambil sebagai alternatif solusi dan upaya yang dilakukan dari semua alternatif (Lengkey *et al.*, 2014).

Kelancaran proses produksi adalah satu-satunya dikarenakan adanya pengawasan yang baik dari sumber daya manusia atau tenaga kerja yang ada pada suatu usaha. Tenaga kerja memiliki peranan penting dalam terciptanya alur perencanaan dan penjadwalan proses produksi begitupun juga dengan pengawasan. Perencanaan kebutuhan produksi perlu dibuat agar segala aktivitas produksi terhindar dari penyimpangan-penyimpangan yang menyebabkan produk tidak layak jual atau tidak memenuhi standar produksi. Menurut penelitian terdahulu pengawasan mutu atau kualitas memiliki pengaruh terhadap kelancaran proses produksi, tentunya hal ini menjadi perhatian agar pengawasan dapat dilakukan dengan optimal (Yani, 2017).

Tahapan proses produksi dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4 Standar Produksi

Sumber: Data Diolah Tahun 2022

Pelaku usaha selaku *key informan* menjelaskan tahapan proses ukuran standar produksi dari *input* hingga *output* seperti pada gambar 3. Pada aspek proses terdapat kegiatan yang telah terstruktur, kegiatan ini telah termuat dalam standar produksi agar meminimalisir kerusakan dan kecacatan produksi. Adanya permasalahan pada latar belakang penelitian ini yaitu mengenai ketersediaan stok minyak goreng dan perubahan harga yang diduga berdampak pada kegiatan produksi dalam aspek proses. Pada aspek proses perlu dilakukan pengukuran standar produk agar memastikan bahwa dengan berubahnya harga bahan minyak goreng dan persediaan pengaman tidak mempengaruhi kualitas produksi ayam goreng. Menurut (Zaini dan Andriana, 2022) setiap

usaha diharapkan dapat konsisten mempertahankan kualitas produk yang telah ditetapkan.

Berdasarkan alur proses produksi pada gambar 4, dapat diartikan bahwa usaha kuliner tersebut telah memiliki standar kualitas produk yang dimulai dari *input-process-output*. Berikut adalah penjabaran dari proses produksi yang telah ditetapkan sebagai standar produksi. Tahapan pertama yaitu *input*, pada tahapan *input* ini karyawan mempersiapkan bahan baku dan bahan lainnya yang terdiri dari, ayam sebagai bahan baku utama selanjutnya *premix* bumbu marinasi, air dan selanjutnya adalah minyak goreng. Persediaan bahan baku selalu diupayakan terpenuhi, dalam proses pemenuhan persediaan telah dilakukan

proses peramalan persediaan. Proses peramalan ini dilakukan untuk meminimalisir kekurangan persediaan saat proses produksi dan menjaga apabila terdapat permintaan yang bersifat mendadak diluar dari frekuensi produksi pada umumnya.

Hasil wawancara didapatkan informasi bahwa dari bahan baku yang dibutuhkan sebagian besar keseluruhan stok persediaan terpenuhi. Pada fenomena perubahan harga minyak goreng kemasan dan pembatasan jumlah pembelian minyak goreng yang terjadi dipasaran tidak membuat pelaku usaha mengganti standar minyak goreng yang telah ditetapkan sebelumnya. Pelaku usaha tetap menggunakan minyak goreng jenis kemasan dengan merek yang jelas yaitu Rose Brand dan Sovia. Hal ini dilakukan untuk menjaga standar kualitas yang telah ditentukan.

Kesimpulan dari hasil wawancara adalah apabila standar produksi terus dijaga maka kualitas produk akan tetap terjaga pula. Ketika standar produk terjaga maka produk yang diterima konsumen juga sesuai dengan standar dan ciri khas yang telah melekat pada persepsi pelanggan. Konsumen akan merasa puas atas produk yang dikonsumsi, apabila terjadi kepuasan konsumen maka harapannya konsumen akan terus loyal terhadap suatu produk (Siregar, 2018).

Tahapan yang kedua yaitu *Process*, pada tahapan *process* ini karyawan melakukan proses produksi sesuai pada gambar 3 tentang Standar Produksi. Proses ini dimulai dari pencucian bahan baku ayam dan melalui proses pembilasan hingga bersih, kemudian penirisan hingga ayam yang sudah bersih tidak mengandung air. Selanjutnya adalah proses marinasi pada tahap ini ayam yang sudah ditiriskan dimarinasi dengan bumbu *premix* dan dimarinasi dengan waktu yang sesuai standar. Setelah proses marinasi dilanjutkan proses perebusan bersama bumbu *premix* yang sudah meresap, perebusan ini dilakukan hingga matang dan menjadi ayam ungkep rempah. Selanjutnya ayam ungkep rempah ditiriskan kembali hingga tidak mengandung air. Tahapan selanjutnya

yaitu proses pembekuan dengan dikemas sesuai ukuran standar penyimpanan. Selanjutnya yaitu proses pengiriman, proses pengiriman ini disesuaikan dengan jadwal pengiriman pesanan ke outlet produksi di berbagai tempat yang ada di Kota Samarinda. Setelah ayam ungkep rempah sampai pada outlet selanjutnya dilakukan proses penetralan agar ayam ungkep remah tidak digoreng dalam kondisi beku. Setelah ayam ungkep rempah siap maka selanjutnya dilakukan proses penggorengan. Di tahapan ini waktu penggorengan dan teknik menggoreng sangat menentukan ketercapaian standarisasi produk. Apabila terdapat kesalahan dalam teknik menggoreng maka dapat berpotensi menyebabkan kerusakan atau kecacatan produk. Pada tahapan ini karyawan dituntut untuk menjalankan tahapan sesuai standar operasional prosedur yang telah ditetapkan oleh usaha. Kemudian setelah selesai melalui proses penggorengan dilanjutkan dengan proses penirisan, hal ini dilakukan agar ayam goreng tidak mengandung banyak minyak goreng. Kemudian karyawan melakukan pengawasan agar produk yang diterima konsumen sesuai dengan standarisasi dan tahapan terakhir yaitu produk disajikan kepada konsumen.

Tahapan yang terakhir yaitu *Output*, setelah *input* dan *process* selesai atau terpenuhi maka hasil yang diperoleh adalah produk yaitu berupa barang ataupun jasa. Dalam penelitian ini produk yang dihasilkan adalah ayam goreng, sehingga ukuran standar kualitas yang ditetapkan oleh pelaku usaha adalah kriteria standarisasi kualitas produk ayam goreng rempah harus terpenuhi sebelum sampai ke tangan konsumen. Kriteria standarisasi kualitas produk ayam goreng rempah yang telah ditetapkan adalah dari sisi rasa, aroma, warna dan tekstur. Dari sisi rasa standar yang ditetapkan adalah rasa khas atau ciri khas rempah dan gurih, dari sisi aroma memiliki wangi rempah dan aroma yang tidak menyengat, dari sisi warna yaitu memiliki warna coklat keemasan dan tidak gosong, dan terakhir dari sisi tekstur memiliki daging ayam yang lembut dan

tidak keras. Berdasarkan hasil wawancara standar kualitas ini terpenuhi dan tidak terpengaruh pada dinamika kenaikan harga minyak goreng yang terjadi.

Pengukuran standar kualitas dengan pengendalian kualitas sangat membantu karyawan untuk melaksanakan proses produksi sesuai dengan standar yang ada. Standarisasi mutu adalah klasifikasi suatu komoditas berdasarkan tingkatan komponen mutu, nilai komersial, dan penggunaannya. Standar mutu berfungsi untuk menetapkan harga jual yang layak untuk suatu komoditas, sehingga dengan adanya hal tersebut tidak merugikan produsen maupun konsumen (Ginting dan Tastra, 2013). Terkait perubahan harga minyak goreng yang terjadi pelaku usaha kuliner lebih memilih tidak mengambil resiko terhadap pemenuhan bahan baku, standar bahan baku yang digunakan masih sama dengan sebelumnya dengan tidak menurunkan kualitas bahan baku. Ini menjadi pilihan bagi setiap usaha kuliner, konsumen yang sudah loyal tentunya bisa merasakan kualitas produk yang terstandar sehingga hal tersebut perlu dijaga untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan tidak merugikan konsumen.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian terdahulu yaitu pengendalian kualitas bertujuan untuk memperbaiki kualitas, mempertahankan kualitas dan mengurangi jumlah bahan yang rusak (Ekoanindiyo, 2014). Pengendalian persediaan merupakan salah satu kegiatan dari urutan kegiatan-kegiatan yang bertautan erat satu sama lain dalam seluruh operasi produksi perusahaan tersebut sesuai dengan apa yang telah direncanakan lebih dahulu baik waktu, jumlah, kualitas maupun biaya (Daud, 2017).

Pengendalian persediaan bahan baku sangatlah penting dalam sebuah industri untuk mengembangkan usahanya karena akan berpengaruh pada efisiensi biaya, kelancaran produksi dan keuntungan usaha itu sendiri. Adanya persediaan diharapkan dapat memperlancar jalannya proses produksi suatu perusahaan. Keberhasilan suatu usaha biasanya diidentifikasi dengan upaya

membesarnya skala usaha dan meningkatkan kapasitas yang dimilikinya. Salah satu cara yang dapat dilakukan yaitu dengan meningkatkan kualitas dan volume produksi, mengolah sejumlah bahan baku per hari dan terus meningkat menjadi hasil produksi yang terus bertambah (Herawaty dan Yustien, 2019).

Tujuan manajemen operasi tidak akan tercapai apabila tidak dilakukan upaya untuk mencapainya, upaya tersebut akan berjalan sesuai apabila diatur secara sistematis, terencana dan dengan pengawasan yang tepat (Hernadewita *et al.*, 2020). Kualitas bahan baku menentukan terciptanya produk bermutu tinggi, dengan adanya produk bermutu tinggi dan pengukuran standar kualitas produk hal tersebut menjadi salah satu strategi bagi usaha kuliner untuk mempertahankan kepuasan konsumen dan loyalitas konsumen (Trianah *et al.*, 2017).

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa adanya dinamika perubahan harga minyak goreng yang terjadi di Kota Samarinda tidak mempengaruhi standar kualitas produk pada usaha kuliner. Adapun standar kualitas produk tetap dapat terpenuhi dan hal ini dibuktikan dengan pelaku usaha kuliner tetap mengupayakan dan mengedepankan standar kualitas walaupun mendapati beberapa kesulitan dalam pemenuhan stok persediaan minyak goreng sebagai bahan pokok penting dalam kelancaran proses produksinya. Strategi pengukuran kualitas dilakukan dengan melakukan pengendalian kualitas produk pada pra dan pasca produksi. Hal ini dilakukan agar tetap menjaga kualitas produk sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan untuk memenuhi permintaan dan kepuasan pelanggan.

Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan, maka saran yang dapat diberikan adalah pelaku usaha kuliner diharapkan tetap menjaga

pemenuhan stok persediaan minyak goreng demi menjaga kualitas produk yang telah ditetapkan. Hal ini dikarenakan agar indikator standar kualitas produk tetap terpenuhi, stabil dan tidak mengalami penurunan permintaan konsumen.

Keterbatasan dalam penelitian ini yaitu masih menggunakan satu lokasi produksi usaha kuliner sebagai lokasi penelitian apabila pada penelitian selanjutnya dapat dikembangkan dengan cara menambah lokasi produksi sebagai lokasi penelitian, melalui pengembangan tersebut nantinya peneliti selanjutnya dapat melakukan perbandingan pengukuran standar kualitas produksi yang lebih bervariasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriana, A. N., F. Fourqoniah, dan A. A. Hetami. 2022. Strategi Mempertahankan Eksistensi Usaha dalam Menghadapi Perubahan Pola Konsumsi dan Perilaku Masyarakat di Masa Pandemi Covid-19. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)* 6(1): 601–610.
- Andriana, A. N. 2021. *Peran Wirausaha Dalam Pengembangan UMKM dan Desa Wisata*. Penerbit Lakeisha. Klaten, Jawa Tengah.
- Anugrah, I. S., Y. H. Saputra, dan B. Sayaka. 2020. Dampak Pandemi Covid-19 pada Dinamika Rantai Pasok Pangan Pokok. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian* 3: 297–319.
- Atmoko-Akparyo, T. P. H. 2017. Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata dan Budaya* 8(1): 1–9.
- Bukhori, M. dan T. Ekasari. 2017. Faktor-Faktor yang Dipertimbangkan dalam Keputusan Pembelian Minyak Goreng Bimoli pada Ibu Rumah Tangga Desa Kebonagung Kecamatan Purworejo Kota Pasuruan. *Jurnal Ilmiah Bisnis dan Ekonomi Asia* 11(2): 11–19.
- Cleveland, G., R. G. Schroeder, dan J. C. Anderson. 1989. A Theory of Production Competence. *Decision Sciences* 20(4): 655–668.
- Dasmasele, V. M., J. Morasa, dan S. Rondonuwu. 2020. Penerapan Total Quality Management terhadap produk cacat pada PT. Sinar Pure Foods International di Bitung. *Indonesia Accounting Journal* 2(2): 97–102.
- Daud, M. N. 2017. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kualasimpang. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis* 8(2): 760–774.
- Ekoanindiyo, F. A. 2014. Pengendalian Cacat Produk dengan Pendekatan Six Sigma. *Jurnal Ilmiah Dinamika Teknik* 8(1): 35–43.
- Elyas, R. dan W. Handayani. 2020. Statistical Process Control (SPC) untuk Pengendalian Kualitas Produk Mebel di UD Ihtiar Jaya. *Bisma: Jurnal Manajemen* 6(1): 50–58.
- Fahmi, I. 2014. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Alfabeta. Bandung.
- Faturahman, F. 2021. Analisis Pengukuran Kinerja Supply Chain Management (SCM) terhadap Kinerja dan Daya Saing Pada CV Polacindo Beka. *Jurnal Bina Bangsa Ekonomika* 14(2): 427–430.
- Ginting, E. dan I. K. Tastra. 2013. Standar Mutu Biji Kedelai. Kedelai: teknik produksi dan pengembangan. *Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*: 446–463.
- Gobel, M. 2013. Analisis Efisiensi Biaya Operasional Melalui Pengelolaan Tunjangan Makan dan Jaminan Pemeliharaan Kesehatan pada Perusahaan Jasa Outsourcing. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi* 1(4): 1868–1878.
- Handayani, M. dan E. K. Dewi. 2017. Perencanaan Bahan Baku dan Hasil Produksi Menggunakan Metode Linier Programming Simplek. *Business Management Journal* 12(2): 232–242.
- Hartini, S. 2012. Peran Inovasi: Pengembangan Kualitas Produk dan Kinerja Bisnis. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan* 14(1): 83–90.
- Hayati, Y. H. dan G. Sekartaji. 2015. Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan Konsumen di Restoran Bebek

- dan Ayam Goreng Pak Ndut Solo. *JIMFE (Jurnal Ilmiah Manajemen Fakultas Ekonomi)* 1(1): 49–56.
- Hayati, D. 2020. Analisis Penerapan Sistem Monitoring Pemasok. *Jurnal Manajemen Industri Dan Logistik* 4(1): 27–34.
- Herawaty, N. dan R. Yustien. 2019. Pengaruh Modal, Penggunaan Informasi Akuntansi dan Karakteristik Wirausaha terhadap Keberhasilan Usaha Kecil (Survei Pada Usaha Rumahan Produksi Pempek di Kota Jambi). *Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Finansial Indonesia* 3(1): 63–76.
- Heriyanto, I. F. 2018. Analisa Fungsi Manajemen Operasional PT. Cahaya Baru Abadi Jaya. *Agora* 6(2).
- Hernadewita, H., Y. K. Hadi, M. J. Syaputra, dan D. Setiawan. 2020. Peramalan Penjualan Obat Generik melalui Time Series Forecasting Model pada Perusahaan Farmasi di Tangerang: Studi Kasus. *Journal of Industrial Engineering dan Management Research* 1(2): 35–49.
- Irawan, J. P., I. Santoso, dan S. A. Mustaniroh. 2017. Model Analisis dan Strategi Mitigasi Risiko Produksi Keripik Tempe. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri* 6(2): 88–96.
- Julyanthry, V. Siagian, Asmeati, A. Hasibuan, R. Simanullang, A. P. Pandarangga, S. Purba, B. Purba, R. F. Pintauli, M. F. Rahmadana, dan E. A. Syukriah. 2020. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yayasan Kita Menulis. Medan.
- Kiki, E., D. Lie, E. Efendi, dan S. Sisca. 2019. Analisis Pengendalian Kualitas (Quality Control) untuk Meningkatkan Kualitas Produk yang Dihasilkan pada CV Bina Tehnik Pematangsiantar. *SULTANIST: Jurnal Manajemen Dan Keuangan* 7(1): 24–33.
- KominfoNews. 2022. Harga Minyak Goreng Tembus Rp 20.000/Liter, Ini Strategi Pemkot Samarinda. PPID Pejabat Pengelola Informasi Dan Dokumentasi. <https://ppid.samarindakota.go.id/berita/kabar-pemerintahan/harga-minyak-goreng-tembus-rp-20000liter-ini-strategi-pemkot-samarinda>. Diakses tanggal 1 Juli 2022.
- Kusumawaty, Y., S. Edwina, dan N. S. Sifqiani. 2019. Sikap dan Perilaku Konsumen Minyak Goreng Curah dan Kemasan di Kota Pekanbaru. *Jurnal Ecodemica* 3(2): 111–122.
- Lengkey, T. S., L. Kawet, dan I. D. Palandeng. 2014. Perencanaan Produksi Produk Kecap dan Saos Pada CV. Fani Jaya. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi* 2(3): 1614–1621.
- Mustaniroh, S. A. dan N. Prabaningtiyas. 2021. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Tempe Deny Menggunakan Pendekatan Six Sigma DMAIC Terintegrasi Fuzzy FMEA *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 27(1): 12–23.
- Nadia, V., D. R. S. Dewi, dan M. E. Sianto. 2017. Penjadwalan Produksi dan Perancangan Persediaan Bahan Baku di PT. Wahana Lentera Raya. *Widya Teknik* 9(2): 179–192.
- Nafisah, N. dan F. Amanta. 2022. Produktivitas Kelapa Sawit Tetap Terbatas Seiring Melonjaknya Harga Minyak Goreng di Indonesia. *Center for Indonesian Policy Studies*.
- Neilam, D. 2021. Analisis Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Metode A Seven Tools Guna Mencapai Standar Produk Susu Pasteurisasi “Jab Milk” Pada Koperasi Agro Niaga (KAN) Jabung Malang. *Conference on Economic and Business Innovation* 1(1): 91–105.
- Nurlaila, N., A. Sukainah, dan A. Amiruddin. 2018. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* sp.) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 2(2): 105–113.
- Pratiwi, I., M. Z. Hermanto, dan S. Aprilyanti. 2018. Pemilihan Supplier Terbaik Penyedia Barang Consumable Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (Studi Kasus di

- Departemen Pengadaan Barang PT. PUSRI). *Jurnal Manajemen Industri Dan Logistik* 2(2): 147-158.
- Purnama, D. J. dan V. Manulong. 2020. Prosedur Penyimpanan Material di Gudang PT. Y Maintenance Facility. *Jurnal Industri Elektro Dan Penerbangan* 4(3): 1-6.
- Putri, R. L. 2016. Peningkatan Kualitas Produk Melalui Penerapan Prosedur dan Sistem Produksi: Studi Pada UD Wijaya Kusuma Kota Blitar. *Wahana Riset Akuntansi* 4(2): 813-828.
- Ratnadi, R. dan E. Suprianto. 2016. Pengendalian Kualitas Produksi Menggunakan Alat Bantu Statistik (Seven Tools) Dalam Upaya Menekan Tingkat Kerusakan Produk. *Jurnal Industri Elektro Dan Penerbangan* 6(2): 10-18.
- Riyono dan G. E. Budiharja. 2016. Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Promosi dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Produk Aqua di Kota Pati. *Jurnal STIE Semarang* 8(2): 92-121.
- Rusdiana, H. A. 2014. *Manajemen Operasi*. Pustaka Setia. Bandung.
- Shiyamy, A. F., S. Rohmat, dan A. Sopian. 2021. Analisis Pengendalian Kualitas Produk dengan Statistical Process Control. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen* 2(2): 32-44.
- Sihombing, M. I. S. dan S. Sumartini. 2017. Pengaruh Pengendalian Kualitas Bahan Baku dan Pengendalian Kualitas Proses Produksi terhadap Kuantitas Produk Cacat dan Dampaknya pada Biaya Kualitas (Cost of Quality). *Jurnal Ilmu Manajemen Dan Bisnis* 8(2): 42-49.
- Siregar, N. 2018. Pengaruh Pencitraan, Kualitas Produk dan Harga terhadap Loyalitas Pelanggan pada Rumah Makan Kampoeng Deli Medan. *Jumant* 8(2): 87-96.
- Tanaem, M. G. dan Ernah. 2021. Perilaku Konsumen Minyak Goreng Sawit selama Pandemi Covid-19 di Kota Bandung Jawa Barat. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto* 23(1): 10-16.
- Triannah, L., D. Pranitasari, dan S. Z. Marichs. 2017. Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan dan Loyalitas Pelanggan. *Jurnal STEI Ekonomi* 26(1): 105-122.
- VOI. 2022. Waduh, Harga Minyak Goreng di Pasar Tradisional Samarinda Masih Rp42.000 per 2 Liter. <https://voi.id/ekonomi/129218/waduh-harga-minyak-goreng-di-pasar-tradisional-samarinda-masih-rp42-000-per-2-liter>. Diakses tanggal 1 Juli 2022.
- Walujo, D. A., T. Koesdijati, dan Y. Utomo. 2020. *Pengendalian Kualitas*. Scopindo Media Pustaka. Surabaya, Jawa Timur.
- Wijyanthi, I. A. T. dan N. P. Rianasari. 2020. Keputusan Konsumen Memilih Ayam Goreng Tepung Siap Saji: Studi Kasus Pada Waralaba Produk Lokal Bali Jaya Fried Chicken. *Jurnal REKOMEN (Riset Ekonomi Manajemen)* 3(2): 134-147.
- Yana, S. 2015. Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Industrial Engineering Journal* 4(1): 17-23.
- Yani, A. S. 2017. Pengaruh Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku dan Pengawasan Mutu Bahan Baku terhadap Kelancaran Proses Produksi pada Industri Otomotif. *Business Management Journal* 13(2): 169-176.
- Yani, A. S. 2018. Analisis Pengawasan Kualitas Produk dengan Menggunakan Metode P-Charts untuk Meminimalkan Tingkat Kerusakan Produk pada UKM Sepatu. *Journal for Business and Entrepreneurship* 2(1): 54-64.
- Yulia, S., M. Zaini, dan A. N. Andriana. 2018. Analisis Penerapan Pengendalian Mutu terhadap Kualitas Produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) pada PT. Sabina Tirta Utama di Samarinda. *Jurnal: E-Journal Administrasi Bisnis* 3: 1105-1116.
- Zaini, M. dan A. N. Andriana. 2022. *Manajemen Operasional*. Penerbit Lakeisha. Klaten, Jawa Tengah.