

ANALISIS PENGEMBANGAN DAN PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK JENANG KENTANG DI UKM TEGUH RAHARDJO, PONOROGO JAWA TIMUR

Fitria Dina Riana, Noormalia Diah Sri Mahanani
Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang

PENDAHULUAN

Untuk memenuhi kebutuhan pasar yang kian berkembang seiring dengan keragaman selera konsumen, maka industri dituntut untuk berpikir menemukan suatu inovasi yang membawa perbaikan dan dapat diterima oleh konsumen. Industri yang melakukan inovasi terhadap komoditas pertanian adalah UKM Teguh Rahardjo. Perusahaan tersebut memproduksi Jenang Kentang sebagai produk inovasinya.

Konsumen membeli produk yang menurutnya memiliki kualitas yang baik. Menurut Tjiptono dan Anastasia (2003), kualitas dan kepuasan pelanggan berkaitan sangat erat. Kualitas memberikan suatu dorongan kepada pelanggan untuk menjalin ikatan yang kuat dengan perusahaan. Untuk melakukan penelitian mengenai identifikasi harapan pelanggan terhadap produk Jenang Kentang. Peneliti melakukan analisis harapan atau kepentingan pelanggan dengan menggunakan penilaian terhadap atribut-atribut yang melekat pada Jenang Kentang. Dengan melihat seberapa besar kepentingan konsumen terhadap produk dan kemudian dikombinasikan dengan sumber daya yang dimiliki oleh perusahaan, maka diharapkan mampu menciptakan perbaikan dengan pengembangan dan pengendalian kualitas Jenang Kentang.

Tujuan utama dalam penelitian pada industri kecil menengah ini adalah melakukan suatu perbaikan produk Jenang Kentang untuk mengembangkan serta mengendalikan kualitas produk tersebut, dengan menganalisis atribut-atribut yang melekat pada produk berdasarkan pada suatu harapan pelanggan dan dihubungkan dengan sumber daya yang dimiliki perusahaan.

METODE PENELITIAN

Pemilihan lokasi dilakukan dengan metode *purposive*. Pertimbangan peneliti melakukan penelitian di perusahaan tersebut adalah bahwa UKM Teguh Rahardjo merupakan satu-satunya UKM di Kabupaten Ponorogo yang memproduksi jenang kentang.

Responden dari pihak perusahaan dipilih dengan metode *purposive*, yaitu Manager Perusahaan karena dianggap sebagai responden yang mengetahui informasi mengenai proses produksi hingga pemasaran Jenang Kentang. Sedangkan dari pihak konsumen dipilih dengan menggunakan metode *Accidental Sampling*.

Analisis kualitatif digunakan untuk mengukur harapan, kepuasan dan juga respon teknik dari perusahaan dengan menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) yang meliputi tahapan matriks *house of quality*, *design deployment*, *process planning* dan *production planning*.

bahan kentang lebih terasa. Prioritas selanjutnya adalah penambahan perizinan atau legalitas produk. Respon teknik ini untuk menjawab keinginan konsumen terhadap atribut legalitas. Selama ini jenang kentang masih memiliki Ijin Industri Rumah Tangga yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Ponorogo dan sertifikat Halal dari MUI. Respon teknik berikutnya adalah tekstur kenyal dan lembut. Menurut konsumen selama ini jenang kentang sudah cukup lembut, namun untuk kekenyalan jenang kentang antara pack satu dengan yang lain terkadang berbeda. Sehingga konsumen ingin keseragaman dalam atribut tersebut. Respon teknik yang memiliki prioritas lebih rendah yaitu penyesuaian harga. Harga memiliki banyak hubungan dengan banyak atribut. Namun hubungan yang ditimbulkan tidak semua memiliki hubungan kuat. Beberapa berhubungan sedang dan lemah. Oleh karena itu nilai

Persyaratan Teknik	Meningkatkan volume kentang untuk standar	Menyesuaikan warna kentang	Membuat tekstur lebih kenyal dan lembut	Mengubah Variasi bentuk	Membuat produk dengan berbagai ukuran	Meningkatkan umur simpan dengan menambahkan bahan pengawet	Mengajukan legalitas POM, R, I, M, D	Memperbaiki kemasan	Kontribusi
Perbaikan rasa khas kentang	•	◦	•	Δ		◦	◦	0,12	
Penyesuaian warna Kentang	◦	•				•	◦	0,06	
Tekstur lebih kenyal lembut	•		•			Δ	Δ	0,11	
Perbaikan bentuk				•	Δ		Δ	0,1	
Penyesuaian harga	•	◦	Δ	◦	◦	◦	Δ	0,11	
Penambahan umur Simpan	◦	◦	◦			•	◦	0,19	
Penambahan Perizinan	◦	◦	◦			◦	•	0,12	
Perbaikan kemasan					•		Δ	0,17	
Bobot kepentingan	4,17	2,16	4,64	1,35	1,96	3,41	2,58	2,89	
Prioritas	2	6	1	8	7	3	5	4	

Gambar 2. Part Deployment

Untuk mengetahui respon teknik dari perusahaan lebih lanjut setelah membangun *House of Quality* adalah membangun *Part Deployment*. *Part Deployment* merupakan rumah kedua dari *Quality Function Deployment*. Rumah ini menjelaskan mengenai pengembangan dari setiap respon yang diambil oleh perusahaan. Pada rumah kedua ini bukan lagi berkonsentrasi terhadap atribut namun lebih kepada teknik.

Hasil dari rumah kedua pada penelitian ini adalah menambah volume kentang sesuai batas standar, membuat tekstur lebih lembut dan kenyal, menambah umur simpan dengan bahan alami dan perbaikan proses, menambah legalitas, dan memperbaiki kemasan. Hasil dari HOQ dan Part Deployment dapat dilihat di lampiran 1 dan 2.

Tahap ketiga untuk pengendalian kualitas adalah menggunakan *Process Planing*. Hasil dari tabel *Process Planning* ada pada lampiran 3. Hasil dari matrik Rumah Terakir adalah diperoleh prioritas produksi yang merupakan langkah untuk pengembangan Jenang Kentang.

Proses Produksi	Membuat tekstur lebih kenyal dan lembut	Menambah volume kentang	Menambah umur simpan	Mengajukan legalitas BPOM,RI	Memperbaiki kemasan	Bobot kepentingan
Persiapan bahan baku utama	•	•	•	•		5,07
Persiapan bahan pelengkap	•	•	•	•		2,53
Persiapan peralatan produksi			•	•		1,92
Takar bahan-bahan sesuai ukuran	•	•				3,15
Mengupas kelapa dan menyantani						0
Merebus Kentang		•	•			1,38
Mengupas Kentang		•				0,81
Menghaluskan kentang	•	•				1,53
Memasak santan kental dengan gula pasir, gula merah dan pandan wangi (Adonan 1)	•		•			2,73
Memasak santan encer dengan tepung ketan (Adonan 2)	•		•			2,73
Mencampurkan Adonan 1, Adonan 2, dan kentang halus	•		•			1,29
Pengadukan	•	•	•			3,54
Menambah Pewarna		•	•	•	•	3,21
Mengaduk adonan hingga kalis	•	•				1,53
Mengangkat jenang						0
Menuang pada loyang dan mendinginkan			•			1,71
Pengemasan primer	•		•	•	•	4,32
Pengemasan sekunder			•	•	•	3,36
	0.24	0.26	0.19	0.15	0.16	Bobot Relatif

Gambar 3. *Process Deployment*

Pertama yaitu penambahan kentang untuk memperkuat warna dan rasa merupakan rekomendasi paling utama dalam perencanaan produksi. Kedua adalah mendesain kemasan lebih kedap udara dan perbaikan waktu kemas. Rencana berikutnya adalah memasak bahan-bahan yang berkualitas. Terakhir adalah menyediakan pengaduk yang disertai dengan timer. Pengadukan yang tepat akan menghasilkan produk jenang dengan tekstur lembut dan kenyal. Selama ini jenang kentang di produksi dengan di aduk dengan manual untuk pemasakan santan dan menggunakan mesin ketika sudah mencampuran adonan. Waktu yang digunakan oleh karyawan berbeda-beda setiap produksi. Dengan alat yang telah disertai timer, maka akan membantu karyawan dalam produksi produk dan seragam antara produksi satu dengan yang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

Cooper, D.R dan Emory, C.W. 1996. *Metode Penelitian Bisnis*. Erlangga: Jakarta.
 Heizer, J. dan B. Render. 2009. *Operational Management*. Salemba Empat. Jakarta.
 Ishikawa, K. 1987. *Pengendalian Mutu Terpadu*. CV. Remadja Karya: Bandung.
 Rumpesad, H.K. 2006. *Total Performance Scorecard. Konsep Manajemen Baru; Mencapai Kinerja dengan Integritas*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
 Sekaran, U. 2006. *Research methods for Business (Metodologi Penelitian untuk Bisnis)*. Salemba empat. Jakarta

