

FAKTOR-FAKTOR PEMBENTUK QUALITY CONTROL KESEGERAN DAGING PADA PERUSAHAAN AKUNA

Evan Johan¹, Dr. David Sukardi Kodrat²

International Business Management, Universitas Ciputra
E-mail: evan01@student.ciputra.ac.id, david.kodrat@ciputra.ac.id

Abstract : Food and beverage business competition in Surabaya is certainly not easy easy to see the number of food and beverage provider that is not too small. This research is done in order to give contribution on quality control, especially regarding the freshness of beef, which this quality control has relationship with the level of company sales. In collecting data, it is required respondents who have experience in handling the similar beef that is used by Akuna company. In this research the method that is used is factor analysis method, the analysis is done to find out what factors that form the quality control of beef freshness at Akuna company. It is found six factors that form quality control in which each factor has indicators that are used to measure the variables, but through the process of distributing questionnaires and calculations using SMARTPLS, one factor is eliminated because it has no correlation. Therefore, it is achieved the conclusion that the quality control of meat freshness at Akuna company is formed by five factors, that are material, environment, men, methods, and machinery.

Keywords: Akuna, quality control of freshness of beef, factor analysis, food and beverage industry.

Kompetisi usaha makanan dan minuman di Surabaya tentu tidak mudah melihat jumlah perusahaan penyedia makanan dan minuman yang tidak sedikit. Penelitian ini dilakukan guna untuk memberi kontribusi terhadap pengendalian kualitas khususnya mengenai kesegaran daging sapi, dimana pengendalian kualitas ini memiliki hubungan dengan tingkat penjualan perusahaan. Dalam pengumpulan data diperlukan responden yang memiliki pengalaman dalam menangani daging sapi yang serupa dengan daging sapi yang digunakan oleh perusahaan Akuna. Pada penelitian ini metode yang digunakan adalah metode analisa faktor, penganalisaan dilakukan untuk mengetahui faktor apa saja yang membentuk quality control kesegaran daging sapi pada perusahaan Akuna. Ditemukan 6 faktor yang menjadi pembentuk quality control dimana masing-masing faktor memiliki indikator yang digunakan untuk mengukur variabelnya, namun melalui proses penyebaran kuisioner dan kalkulasi menggunakan SMARTPLS, 1 faktor tereliminasi karena tidak memiliki korelasi. Maka dicapai kesimpulan bahwa quality control kesegaran daging pada perusahaan akuna dibentuk oleh 5 faktor yaitu material, lingkungan, men, metode, dan mesin.

Kata kunci: Akuna, quality control kesegaran daging, analisa faktor, industri makanan dan minuman.

PENDAHULUAN

Seiring dengan perkembangan era globalisasi yang semakin maju, beberapa tahun terakhir ini pertumbuhan usaha dalam dunia bisnis semakin tinggi khususnya dalam industri food and beverage, sehingga membuat kompetisi antar pelaku usaha semakin ketat dan tidak bisa dihindarkan lagi. Persaingan bisnis menentukan tingkat keuntungan. Hal ini yang membuat para pelaku usaha di Indonesia harus lebih berpikir kreatif dan inovatif agar menjadi ciri khas usaha mereka.

Persaingan bisnis yang semakin tinggi juga membuat para pelaku bisnis berlomba untuk memberi kepuasan pada permintaan konsumen, sehingga para konsumen terus mencari produk yang lebih baik. Penting bagi sebuah perusahaan untuk mempertahankan dan memperbaiki kualitas produksinya dengan cara menerapkan pengendalian kualitas produksi yang tepat dan optimal, agar kualitas produk semakin meningkat.

Industri food and beverage di Indonesia memiliki pertumbuhan yang tinggi setiap tahunnya. Pada Tabel 1.1 menunjukkan pertumbuhan industri food and beverage menunjukkan angka pertumbuhan sebesar 7,91% pada tahun 2018. Industri ini menyumbang 23,44% pada 2018 kepada pertumbuhan produksi industri manufaktur besar dan sedang di triwulan IV 2018 yang mencapai 3,90% terhadap triwulan IV 2017. ([kemenprin.go.id](#)).

Dampak dari hal tersebut menimbulkan tingginya animo untuk mendirikan restoran-restoran dan kafe- kafe baru setiap tahun. Hal ini menjadi suatu peluang yang baik bagi para pembisnis dalam bidang food and beverage di Indonesia khususnya pembisnis kafe. Tabel 1.2 membuktikan perkembangan bisnis restaurant, kafe, dan rumah makan di Jawa Timur selama 5 tahun terakhir.

Salah satu bisnis start up yang sedang berkembang adalah Akuna. Akuna didirikan pada tahun 2017. Akuna merupakan bisnis start up yang bergerak dalam industri makanan dan minuman yang merupakan bisnis “cafe and eatery”. Akuna adalah kafe yang menjual berbagai varian makanan seperti makanan barat seperti pasta dan makanan Indonesia seperti makanan olahan yang berbahan dasar nasi. Disamping itu Akuna mengembangkan bisnis menjadi spesialis coffee, dimana Akuna melakukan proses roasting biji kopi sendiri. Harga berbagai produk makanan dan minuman yang ditawarkan oleh Akuna Café tergolong murah untuk kalangan menengah keatas. Berikut adalah data hasil penjualan Akuna selama 6 bulan terakhir.

Berdasarkan Gambar 1.1 pada bulan Oktober 2018 hingga Maret 2019, omzet Akuna fluktuatif dan puncaknya hanya menyentuh nilai yang masih terbilang rendah, sehingga dapat disimpulkan ada berbagai masalah yang menimbulkan ketidak puasan konsumen sebagai berikut. diduga karena adanya faktor – faktor yang mempengaruhi konsumen dalam melakukan pembelian di Akuna ini.

Dari perspektif perusahaan, kesalahan yang mengakibatkan turunnya kualitas produk merupakan kesalahan internal dari sistem perusahaan yang kurang baik. Menurut Garpersz (2009) memberikan perhatian pada kualitas akan memberikan dampak yang positif kepada bisnis melalui dua cara yaitu dampak terhadap biaya produksi, dan dampak terhadap pendapatan. Maka quality control yang tidak dirancang dengan baik dapat mempengaruhi product quality dimana akan berdampak pada penurunan omzet. Menurut Assauri (2004) pengendalian kualitas adalah kegiatan-kegiatan untuk memastikan apakah kebijaksanaan dalam hal mutu atau standar dapat tercermin dalam hasil akhir. Dengan kata lain pengendalian mutu adalah usaha mempertahankan mutu/kualitas dan barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijaksanaan pimpinan perusahaan.

KAJIAN PUSTAKA

Manajemen Produksi

Dalam melakukan kegiatan operasi membutuhkan usaha atau cara untuk merencanakan, mengatur dan mengelola faktor-faktor produksi yaitu meliputi modal, mesin, material dan manusia dengan keahlian manajerialnya sehingga dapat menghasilkan barang dan jasa untuk mencapai tujuan perusahaan. Kegiatan perencanaan, pengaturan dan pengolahannya disebut manajemen produksi.

Menurut Assauri (2008) “Manajemen Produksi adalah kegiatan untuk mengatur dan mengkoordinasikan penggunaan sumber daya, yang berupa sumber daya manusia, sumber daya alat dan sumber daya dana bahan secara efektif dan efisien untuk menciptakan dan menambah kegunaan (utility) suatu barang atau jasa.” Sedangkan menurut Prawirosentono (2001) manajemen produksi (operasi) adalah perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan dari urutan berbagai kegiatan (set of activities) untuk membuat barang (produk) yang berasal dari bahan baku dan bahan penolong lain.

Quality Control

Menurut Dr. K. Ishikawa (dalam Damayanti, 2018) Quality Control adalah penelitian, pengembangan, dan pemenuian kepuasan pada konsumen, serta pemberian pelayanan yang baik pada pelaksananya dengan melibatkan pimpinan teratas sampai karyawan peakasana dalam perusahaan. Menurut Praptono dalam Haryono (2015:63) pengendalian kualitas adalah kombinasi semua alat dan teknik yang digunakan untuk mengontrol kualitas suatu produk dengan biaya seekonomis mungkin dan memenuhi syarat pemesanan.

Sedangkan menurut Feightboum (dalam Damayanti, 2018) Quality Control adalah suatu kegiatan yang di dalamnya terdapat kegiatan – kegiatan yang bertujuan untuk pemeliharaan dan pengambangan mutu dalam suatu organisasi.

Dari penjelasan para ahli diatas, Quality Control menyampaikan sebuah gagasan tentang menentukan dan mempertahankan kualitas produk atau layanan yang akan memuaskan pelanggan dengan kinerjanya, biaya dan pengirimannya.

Kualitas

Kata “kualitas” memiliki arti yang berbeda dalam situasi yang berbeda, seperti yang dijelaskan oleh Feigenbaum, Juran dan Elliot. Feigenbaum menjelaskan, pengertian kualitas yaitu karakteristik jasa ataupun produk yang meliputi teknik, pemasaran, pembuatan dan pemeliharaan, dimana jasa ataupun produk tersebut jika dipakai akan sesuai dengan harapan dan kebutuhan dari pelanggan. Sedangkan menurut Juran, kualitas yaitu keserasian antara manfaat dan tujuannya. Begitu pula dengan penjeasan Elliot menerangkan bahwa kualitas adalah suatu yang unik untuk orang yang berbeda tergantung pada tempat dan waktu tertentu. Namun pada ISO 8402 dan SNI (Standar Nasional Indoneisa), pengertian kualitas juga dapat didefinisikan sebagai keseluruhan cirri dan karakteristik produk atau jasa yang kemampuannya dapat memuaskan kebutuhan, baik yang dinyatakan secara tegas maupun tersamar.

Kualitas Makanan

Menurut Margareta dan Edwin 2012, kualitas makanan merupakan peranan penting dalam pemutusan pembelian konsumen , sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga.

Penanganan Daging Segar

Menurut Bahar (2003), syarat yang harus dipenuhi dalam menangani produk daging segar, yaitu :

1. Praktek higienis

Praktek higienis merupakan faktor terpenting dalam menangani daging karena komposisi daging merupakan sumber makanan yang cocok bagi bakteri, dan beberapa bakteri dapat menyebabkan penyakit dan menyebabkan keracunan makanan.

2. Temperatur yang sesuai

Temperature yang sesuai untuk penanganan produk daging segar 0 -5 atau bahkan -1 -0 . Ada 2 cara menyimpanan daging berkaitan dengan temperature.

- a. Penyimpanan dingin

Daya tahan daging yang disimpan pada suhu ini adalah 2-3 hari, apabila setiap hari ada proses masuk- keluar daging dari refrigerator, maka pola FIFO harus diterapkan, dengan cara menuliskan tanggal saat daging dimasukkan

- b. Penyimpanan beku

Daya tahan daging yang disimpan pada suhu ini adalah 3-6 bulan

3. Kemasan vakum

Kemasan vakum (kemasan hampa udara) adalah sejenis plastic yang merupakan koplimer dari vinylidene chloride dan vinyl chloride yang dapat mengkerut bila dipanaskan. Udara dari dalam kemasan harus disedot keluar karena salah satu media yang diperlukan bakteri dalam pertumbuhannya adalah oksigen.

Indikator Daging Segar

Menurut Bahar (2003), indikator daging segar adalah sebagai berikut :

1. Warna

Daging merah cerah, warna merah intensif dapat dijumpai pada bagian daging seperti Chuck/Sampil karena secara anatomi terletak pada bagian bahu kearah leher, dan warna merah muda dapat dijumpai pada daging seperti Eye Round/Gandik.

2. Tekstur

Bila ingin mengetahui tekstur daging , konsumen bias menggunakan media kantong plastic membungkus tangan dan baru memencet daging untuk mengetahui keempukannya.

3. Aroma

Aroma daging segar adalah normal, tidak berbau, tidak ada penyimpangan aroma.

Faktor- Faktor Quality Control

Menurut Suyadi Prawirosentono (2001:12) mengemukakan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pengendalian kualitas, yaitu :

1. Manusia (Man)

Dalam melaksanakan proses produksi, keberadaan operator juga sangatlah penting, Adapun penyebab tipisnya bending kabel dari segi manusia yaitu kesalahan dalam melakukan setting, tidak memahami pengoperasian mesin secara mendalam, dan tidak memahami SNPP (Standar Nilai Produk dan Proses). Perbaikan yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan training dan pengawasan untuk operator, pengujian lapangan, dan pemberian pengetahuan mengenai pengoperasian mesin secara mendalam agar kesalahan dapat diminimalisir. (Sulistya, 2007)

2. Metode (Methode)

- Berkaitan dengan metode kerja yang benar, mengikuti prosedur-prosedur kerja yang ditetapkan (Gaspersz, 2005)
3. Mesin (Mechine)
Berkaitan dengan sistem perawatan preventif terhadap mesin-mesin produksi, termasuk fasilitas dan peralatan lain (Gaspersz, 2005)
 4. Bahan baku (Materials)
Berkaitan dengan kualifikasi dan keseragaman bahan baku dan bahan penolong yang dikenakan dalam proses produksi, serta penanganan terhadap bahan baku dan bahan penolong itu. (Gaspersz, 2005)
 5. Ukuran (Measurement)
Pada saat proses produksi, metode dalam pengoperasian mesin juga perlu diperhatikan. Penyebab tipisnya bending kabel dari segi metode adalah kesalahan setting mesin sehingga kabel yang dihasilkan tidak sesuai dengan spesifikasi. Perbaikan yang dapat dilakukan adalah dilakukannya briefing dan pengawasan operator agar kesalahan setting mesin dapat diminimalisir (Sulistya, 2007)
 6. Lingkungan
Lingkungan juga merupakan salah satu komponen penting dalam proses produksi karena akan menentukan kualitas dari produk yang dihasilkan. Penyebab tipisnya bending kabel dari segi lingkungan adalah lingkungan kerja dan tempat penyimpanan material yang lembab. Oleh karena itu, perbaikannya adalah mengatur kelembaban tempat penyimpanan material dan lingkungan kerja. (Sulistya, 2007)
- Berdasarkan tiga teori diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa faktor-faktor yang membentuk Quality Control dapat dinilai dari berbagai sudut pandang. Menurut dari teori Montgomery, faktor-faktor pembentuk quality control dilihat batas nilai toleransi dan proses pengelolaan barang, sedangkan menurut teori Suyadi dan Kumar&Suresh, faktor-faktor yang membentuk Quality Control dilihat dari faktor-faktor apa saja dalam pengolahan yang mempengaruhi output sebuah produk.
- Poin-poin yang terdapat pada penanganan daging segar, dan indikator daging segar terkandung elemen-elemen dari teori faktor-faktor quality control yang telah disebutkan.
1. Material: warna daging cerah, tekstur yang sesuai dan empuk
 2. Mesin: mesin vakum kemasan,
 3. Lingkungan: temperatur penyimpanan yang sesuai
 4. Manusia: penanganan higienis
 5. Metode: kemasan vakum, penerapan FIFO
 6. Measure: pengaturan suhu ≤ 5

Penelitian Terdahulu

Penelitian yang pertama dilakukan oleh Zhang dan Lin (2016) yang berjudul Factors affecting the food firm's intention to control quality safety in China: The moderating effect of government regulation. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menguji faktor-faktor yang membentuk niat perusahaan khususnya dalam makanan untuk mengontrol keamanan kualitas dalam konteks peraturan pemerintah di Tiongkok. Sampel dikumpulkan dari koresponden di Provinsi Guangdong di Cina, dan responden adalah manajer yang bekerja untuk perusahaan makanan. 250 kuesioner dibagikan, dan 180 yang valid. Penelitian ini menggunakan quality control sebagai variable terikat dan faktor-faktor yang mempengaruhi niat perusahaan dalam pengendalian keamanan kualitas sebagai variable bebas. Penelitian ini menggunakan perangkat lunak PLS-Graph 3.0 untuk menguji hipotesis yang terkandung dalam model konseptual. Koefisien setiap jalur hipotesis dalam persamaan struktural untuk QSC, CSR, CSC, ISSC dan ICQU. Hasil dari penelitian tersebut ditemukan bahwa kemampuan keamanan kualitas, tanggung jawab sosial perusahaan, kolaborasi antara pihak-pihak di sepanjang rantai

pasokan dan berbagi informasi di antara anggota rantai pasokan memiliki dampak yang berbeda pada niat perusahaan makanan untuk mengendalikan keamanan kualitas. Disamping itu ditemukan juga bahwa peraturan pemerintah memiliki efek moderat positif pada tanggung jawab sosial perusahaan dan kolaborasi antar organisasi dalam rantai pasokan. Relevansi dengan penelitian ini adalah memiliki persamaan variable quality control yang dapat dijadikan acuan dalam penelitian ini.

Penelitian yang kedua yaitu oleh Sari dan Purnawati (2018) yang berjudul Analisis Pengendalian Kualitas Proses Produksi Pie Susu Pada Perusahaan Pie Susu Di Kota Denpasar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah pengendalian kualitas proses yang dilakukan oleh Perusahaan Pie Susu sudah cukup optimal. Populasi dalam penelitian ini adalah hasil produksi per hari pie susu dengan kapasitas produksi per harinya. Penarikan sampel produk pie susu rasa original yang akan diperiksa dilakukan secara random sampling yaitu sampel yang diambil sebanyak 550 biji pie susu.

Data yang digunakan adalah jumlah kerusakan pada produksi periode Oktober sampai dengan November 2017. Variabel yang diidentifikasi dalam penelitian ini adalah standar kualitas produk, jumlah produksi, jumlah produk rusak dalam proses produksi dan biaya kualitas. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi dan wawancara. Teknik analisis data menggunakan statistical quality control, yaitu diagram peta kendali p (p-Chart) dan diagram sebab akibat serta untuk menganalisis penyebab masalah. Hasil dari analisis penelitian menyatakan bahwa pengendalian kualitas belum optimal karena dilihat dari angka kerusakan yang masih cukup besar. Relevansi dengan penelitian ini adalah memiliki persamaan variable quality control yang dapat dijadikan acuan dalam penelitian ini.

Penelitian yang ketiga dilakukan oleh Tanuwijaya (2017) yang berjudul Analisis Quality Control di Bagian Produksi Pada PT. Galaxy Perkasa, dengan tujuan untuk mendeskripsikan penerapan quality control di PT Galaxy Perkasa. Populasi pada penelitian ini adalah PT. Galaxy Perkasa. Sampel dalam penelitian adalah pemilik perusahaan, PT. Galaxy Perkasa. Variabel penelitian ini adalah quality control dan faktor-faktor lain seperti pengendalian, kepemilikan dan perencanaan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Jenis data yang digunakan adalah data primer. Pengumpulan data primer menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi, sehingga bisa mendapatkan informasi yang sesuai dengan perusahaan. Hasil analisis menunjukkan bahwa perusahaan telah menjalankan quality control dengan baik. Relevansi dengan penelitian ini adalah memiliki variable quality control yang sama dimana hal tersebut dapat dijadikan acuan dalam penelitian ini.

METODOLOGI PENELITIAN

Populasi dan Sampel

Menurut Sugiyono (2016:85) *teknik sampling* adalah teknik pengambilan sampel dimana semua anggota populasi adalah bagian dari sampel, sehingga dapat disimpulkan bahwa jumlah sampel dalam penelitian ini adalah sebanyak 30 orang.

Tahapan Penelitian

Jenis analisis faktor yang digunakan dalam penelitian ini adalah CFA *confirmatory factor analysis* dengan menggunakan aplikasi SMARTPLS 3.0.

First Order Construct

Pada *first order construct* dilakukan uji model dari konstruk laten dimensi ke indikatornya. Menurut Abdillah dan Jogyianto (2015), berikut adalah langkah untuk *first order construct* yaitu: melakukan uji validitas convergent dan discriminant. Pada validitas convergent terdapat dua

hal yang harus diperhatikan, yaitu:

1. Nilai *loading factor* dengan nilai yang disarankan >0,70
2. Nilai *average variance extracted* dengan nilai yang disarankan >0,50.
3. Pada validitas *discriminant* nilai *cross loading* disarankan >0,70.

Pada saat melakukan pengujian reliabilitas, berikut hal-hal yang harus diperhatikan yaitu:

1. Nilai cronbach alpha dan composite reliability untuk analisis faktor konfirmatori disarankan >0,70.

Second Order Construct

Menurut (Abdillah dan Jogianto, 2015), pada *second order construct* uji model pengukuran dari konstruk variabel laten ke laten utama. Pada tahap ini dilakukan uji *loading factor* yang dilihat dari nilai *path coefficient* dan nilai yang disarankan adalah di atas 0,70 untuk setiap variabel. Uji yang selanjutnya adalah koefisien determinasi (R^2) yang nilainya diharapkan tinggi dan uji hipotesis dengan melihat nilai t-statistik dengan nilai yang disarankan > 1,96

ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

First Order Construct

Berdasarkan hasil pengujian *first order construct*

1. Pada pengujian PLS Algorithm pertama terdapat beberapa indikator yang harus direduksi karena tidak memenuhi syarat loading faktor sebesar 0,7. Indikator tersebut adalah lemari pendingin $\leq 5^{\circ}\text{C}$ (X2.2) yang bernilai 0,230 dan pengaturan suhu penyimpanan pada $\leq 5^{\circ}\text{C}$ (X5.1) yang bernilai 0,155.
2. Berdasarkan lampiran B tampak bahwa nilai AVE variabel laten *quality control* belum mencapai 0,5. Menurut Abdillah dan Jogiyanto (2015) , indikator yang memiliki nilai loading yang tidak sesuai dengan nilai minimal outer loadings yaitu 0,7 harus direduksi dan tidak digunakan pada analisis selanjutnya. Oleh karena itu, dilakukan reduksi pada variabel laten yaitu Ukuran (X5) dengan indikator pengaturan suhu penyimpanan pada $\leq 5^{\circ}\text{C}$ (X5.1).

Second Order Construct

Pada pengujian ini terdapat beberapa variabel laten yang tidak memenuhi syarat *loading faktor*. Maka dilakukan reduksi data dari nilai *loading faktor* yang paling kecil untuk mereduksi variabel laten pada pengujian *second order* yang tidak mewakili variabel *quality control* agar dapat menaikkan nilai AVE (Average Variance Extracted) variabel *quality control* dengan nilai di atas 0,5. Variabel laten yang direduksi adalah:

1. Pada pengujian PLS Algorithm pertama variabel laten yang harus direduksi adalah Ukuran (X5) dengan nilai loading faktor 0,155.
2. Berdasarkan lampiran B tampak bahwa nilai AVE variabel laten *quality control* belum mencapai 0,5 yaitu 0,442. Oleh karena itu, dilakukan reduksi pada variabel laten yang tidak memenuhi syarat yaitu ukuran (X5). Setelah dilakukan reduksi, maka nilai AVE dari *quality control* telah mencapai angka di atas 0,5 yaitu 0,547.

Keterbatasan Penelitian

Lingkup penelitian hanya sekedar pada kesegaran daging saja, namun sebenarnya masih banyak bahan baku di Akuna yang dapat diteliti untuk mengukur *quality control*. Bahan baku tersebut antara

lain kesegaran sayur, biji kopi dan bumbu makanan.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat lima dari enam variabel yang menjadi faktor-faktor yang membentuk quality control kesegaran daging Perusahaan Akuna. Berdasarkan nilai koefisien determinasi yang diurutkan dari nilai tertinggi ke terendah, variabel laten yang paling penting dalam pembentukan quality control kesegaran daging perusahaan Akuna yaitu lingkungan (X3), material (X1), men (X4), mesin (X2) dan metode (X6).

Saran

1. Bagi Perusahaan Akuna

Salah satu variabel laten yaitu lingkungan dapat membentuk quality control kesegaran daging di Perusahaan Akuna. Oleh karena itu, sebaiknya Perusahaan Akuna dapat meningkatkan lingkungannya menjadi lebih baik lagi. Cara meningkatkan lingkungan Perusahaan Akuna adalah : membuat jadwal general cleaning setiap minggunya , membuat checklist kebersihan di dapur dan tempat penyimpanan daging, karyawan memiliki SOP dan seragam khusus ketika bekerja.

2. Bagi Penelitian Selanjutnya

Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya menggunakan kalkulasi secara Consistent PLS Algorithm untuk mendapatkan hasil variabel laten dan indikator yang berbeda. menggunakan responden sebanyak 50 orang, dan menggunakan teknik pengumpulan data secara simple random sampling.

DAFTAR PUSTAKA

Zhang dan Lin. (2016). Factors affecting the food firm's intention to control quality safety in China: The moderating effect of government regulation. Chinese Management Studies, Vol 10 No 2, pp 256-271.

Ni Kadek Ratna Sari; Ni Ketut Purnawati. (2018). Analisis Pengendalian Kualitas Proses Produksi Pie Susu Pada Perusahaan Pie Susu Di Kota Denpasar. Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia, Vol.1, No. 3.

Yonathan Tanuwijaya. (2017). Analisis Quality Control di Bagian Produksi Pada PT Galaxy Perkasa. AGORA Vol. 5, No. 3

Venty Putri Damayanti. (2018). Quality Control dalam Meningkatkan Kualitas Produk Perusahaan pada Perusahaan Pusat Oleh-Oleh Haji dan Umroh di Kawasan Religi Sunan Ampel Surabaya. Jurnal Studi Manajemen, Vol.4 No. 1, pp 1 -24.

Burhan Bahar. (2003). Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Kementerian Perindustrian.(2019, March 20) Analisis Perkembangan Industri Edisi 1 – 2019. Retrieved on

September 1, 2019 from <https://kemenperin.go.id>.

- Rumanintya Lisaria Putri. (2016). Peningkatan Kualitas Produk Melalui Penerapan Prosedur dan Sistem Produksi: Studi Pada UD Wijaya Kusuma Kota Blitar. Jurnal WRA, Vol 4, No 2.
- Tresna Agestarena. (2018). Analisis Pengendalian Mutu Pada Usaha Furniture Jati Nugraha di d Tempuran Karawang (Studi Produk Lemari Berbahan Jati). Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Vol 5 No 1, pp 8-30.
- Dini Hediani. (2016). Pengaruh Persediaan Bahan Baku Terhadap ProsesProduksi Pada PT.Sinjaraga Santika Sport (Triple S) Majalengka.
- Umi Elan, Patria Satya Nuswantara. (2017). Pengaruh Quality Control Terhadap Kepuasan Pelanggan di PT. Matesu Gotty Abadi Gresik. Jurnal Studi Manajemen, Vol 6, No 1.
- Kartika Nur Rahmawati. (2017). Pengaruh Kualitas Produk dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen di Kedaibangawan Klaten. Jurnal Studi Manajemen,
- Andreas Tanuel Adinugraha & Stefanus Michael H. (2015). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'Cost Surabaya.. Jurnal Studi Manajemen,Vol 3, No 2.
- Yosef Bagus Nugroho. (2018). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Minyak Kelapa Tropicoco. Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Vol 6 No 1, pp 11-30.
- Wiwin Winengsih. (2018). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengendalian Kualitas dalam Upaya Meminimalkan Kegagalan Produk Linolium pada Bagian Quality Assurance PT. Agronesia Unit Inkaba. Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Vol 6 No 4, pp 22-30.
- Andre Soekanto & Carolina Novi Mustikarin. (2017). Faktor Kesuksesan Bisnis Start-Up di Surabaya. Vol 1, No 6