

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Pendendalian Kualitas Produk**

Pengendalian kualitas produk merupakan suatu proses yang dilakukan oleh perusahaan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar yang telah ditetapkan. Dalam industri makanan, seperti produksi keripik pisang, pengendalian kualitas menjadi sangat penting untuk menjaga cita rasa, tekstur, kebersihan, dan daya tahan produk agar dapat diterima oleh konsumen. Dengan adanya pengendalian kualitas yang baik, perusahaan dapat mengurangi jumlah produk cacat, meningkatkan kepuasan pelanggan, serta memperkuat daya saing di pasar.

Menurut Juran (2019:32), pengendalian kualitas adalah proses yang mencakup berbagai aktivitas untuk memastikan bahwa produk atau layanan yang dihasilkan sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan. Juran menekankan bahwa pengendalian kualitas tidak hanya tentang mendeteksi kesalahan, tetapi juga menciptakan sistem yang mencegah terjadinya cacat produk sejak awal. Dalam konteks UMKM, pendekatan ini dapat diterapkan melalui pemilihan bahan baku yang berkualitas, pengawasan ketat dalam proses produksi, serta pengecekan akhir sebelum produk dipasarkan.

Sedangkan menurut Deming (2020:16), pengendalian kualitas adalah upaya terus-menerus dalam meningkatkan proses produksi agar menghasilkan produk yang lebih baik dan konsisten. Deming menekankan bahwa kualitas bukan hanya tanggung jawab bagian produksi, tetapi seluruh elemen dalam organisasi, termasuk manajemen dan tenaga kerja. Dengan menerapkan sistem kontrol kualitas yang baik, UMKM dapat memastikan bahwa setiap tahap produksi berjalan dengan standar yang sesuai untuk menghasilkan produk yang berkualitas tinggi.

Dalam industri makanan ringan seperti keripik pisang, pengendalian kualitas meliputi berbagai aspek, seperti pemilihan bahan baku yang segar, metode pengolahan yang higienis, pengemasan yang aman, serta penyimpanan yang tepat agar produk tetap awet. Menurut Garvin (2021:21),

ada delapan dimensi kualitas yang harus diperhatikan dalam produk, yaitu kinerja, fitur, keandalan, daya tahan, kesesuaian, estetika, persepsi kualitas, dan layanan pendukung. Dimensi ini dapat digunakan sebagai panduan bagi UMKM dalam meningkatkan standar kualitas produk.

Dengan menerapkan konsep pengendalian kualitas yang baik, UMKM We'a-We'a di Kabupaten Nias dapat memastikan bahwa produk keripik pisang yang mereka hasilkan mampu bersaing di pasar lokal maupun nasional. Pengendalian kualitas yang tepat akan membantu meningkatkan kepuasan pelanggan, memperkuat loyalitas konsumen, serta membuka peluang pasar yang lebih luas bagi pelaku usaha.

### **2.1.1 Pengertian Pengendalian Kualitas**

Pengendalian kualitas merupakan suatu proses sistematis yang dilakukan oleh perusahaan untuk memastikan bahwa produk atau jasa yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Dalam industri makanan seperti keripik pisang, pengendalian kualitas menjadi aspek penting guna menjaga kepuasan pelanggan, meningkatkan kepercayaan konsumen, serta mempertahankan daya saing di pasar. Pengendalian kualitas tidak hanya berfokus pada deteksi kesalahan, tetapi juga pada pencegahan cacat produk agar dapat menghasilkan produk yang konsisten dan berkualitas tinggi.

Menurut Juran (2020:34), menyatakan bahwa pengendalian kualitas adalah proses yang digunakan untuk memastikan bahwa suatu produk atau layanan memenuhi spesifikasi dan standar yang telah ditetapkan, dengan tujuan mengurangi cacat serta meningkatkan efisiensi produksi. Juran menekankan bahwa pengendalian kualitas tidak hanya bertujuan untuk mendeteksi produk cacat di akhir proses produksi, tetapi juga mencakup langkah-langkah pencegahan sejak tahap awal, seperti perencanaan yang matang, pemilihan bahan baku yang sesuai, serta penerapan prosedur operasional standar (SOP) yang ketat. Dengan demikian, perusahaan dapat mengurangi limbah produksi dan meningkatkan efektivitas kerja.

Menurut Deming (2020:21), menjelaskan bahwa pengendalian kualitas adalah usaha berkelanjutan dalam meningkatkan proses produksi dengan menerapkan prinsip-prinsip manajemen kualitas, sehingga menghasilkan produk yang lebih baik dan konsisten sesuai dengan harapan pelanggan. Deming menekankan pentingnya perbaikan terus-menerus (*continuous improvement*) dalam proses produksi melalui siklus PDCA (*Plan, Do, Check, Act*). Ia juga percaya bahwa keterlibatan semua pihak dalam organisasi, termasuk manajemen dan karyawan, sangat penting dalam menjaga kualitas. Jika pengendalian kualitas dilakukan secara berkelanjutan, maka produk yang dihasilkan akan lebih stabil dan memiliki tingkat cacat yang rendah.

Menurut Garvin (2021:21), mengemukakan bahwa pengendalian kualitas merupakan serangkaian aktivitas yang dirancang untuk mengukur, memonitor, dan meningkatkan kualitas produk atau layanan agar sesuai dengan kebutuhan konsumen dan standar industri. Garvin menyoroti pentingnya indikator kualitas yang jelas, seperti daya tahan produk, keandalan, estetika, dan kesesuaian dengan spesifikasi. Dengan adanya sistem pemantauan yang baik, perusahaan dapat segera mengidentifikasi masalah yang muncul dalam proses produksi dan mengambil tindakan korektif sebelum produk sampai ke tangan konsumen. Hal ini membantu mempertahankan reputasi merek dan meningkatkan kepercayaan pelanggan.

Menuurut Feigenbaum (2020:10), mendefinisikan pengendalian kualitas sebagai sistem yang terintegrasi dalam suatu organisasi untuk memastikan bahwa seluruh elemen produksi bekerja secara optimal dalam mencapai standar kualitas yang diharapkan, mulai dari perencanaan hingga evaluasi akhir produk. Feigenbaum memperkenalkan konsep *Total Quality Control* (TQC), di mana pengendalian kualitas tidak hanya menjadi tanggung jawab bagian produksi, tetapi seluruh departemen dalam perusahaan, termasuk pemasaran, keuangan, dan layanan pelanggan. Dengan pendekatan ini, kualitas menjadi bagian dari budaya perusahaan, sehingga setiap proses

dalam organisasi diarahkan untuk menghasilkan produk yang berkualitas tinggi.

Menurut Crosby (2019:20), berpendapat bahwa pengendalian kualitas adalah pendekatan sistematis yang berfokus pada pencegahan kesalahan dalam produksi dengan menerapkan prinsip "*zero defect*" (tanpa cacat), sehingga menghasilkan produk yang sempurna tanpa harus melakukan perbaikan berulang. Menurut Crosby, kualitas harus menjadi prioritas utama dalam setiap tahapan produksi, bukan sekadar memenuhi standar minimal yang ditetapkan. Dengan pendekatan ini, perusahaan dapat menghemat biaya produksi karena tidak perlu mengeluarkan sumber daya tambahan untuk memperbaiki produk cacat. Ia juga menekankan pentingnya pelatihan karyawan dalam memahami standar kualitas dan menjalankan prosedur yang benar untuk mencegah terjadinya kesalahan produksi.

Dari berbagai pandangan di atas, dapat disimpulkan bahwa pengendalian kualitas adalah proses yang melibatkan upaya berkelanjutan untuk menjaga dan meningkatkan kualitas produk melalui sistem yang sistematis dan terstruktur. Dengan menerapkan metode pengendalian kualitas yang tepat, perusahaan, termasuk UMKM, dapat menghasilkan produk yang lebih konsisten, mengurangi tingkat kecacatan, dan meningkatkan kepuasan pelanggan.

### **2.1.2 Tujuan dan Manfaat Pengendalian Kualitas**

Menurut Evans dan Lindsay (2020:12), berpendapat bahwa manfaat utama dari pengendalian kualitas adalah meningkatkan efisiensi produksi, mengurangi limbah, serta meningkatkan kepuasan pelanggan. Mereka juga menekankan bahwa pengendalian kualitas tidak hanya menguntungkan perusahaan dari segi biaya produksi, tetapi juga membantu dalam membangun reputasi yang baik di pasar.

Tujuan pengendalian kualitas dapat dirangkum adalah sebagai berikut:

### 1. Mengurangi Produk Cacat

Salah satu tujuan utama pengendalian kualitas adalah meminimalkan jumlah produk cacat dalam proses produksi. Produk yang tidak memenuhi standar kualitas dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan karena harus diperbaiki atau bahkan dibuang. Dengan menerapkan pengendalian kualitas yang baik, perusahaan dapat mendeteksi kesalahan sejak dini, baik dalam pemilihan bahan baku, proses produksi, maupun pengecekan akhir sebelum produk dipasarkan. Teknik seperti inspeksi rutin, penerapan standar operasional prosedur (SOP), dan pelatihan karyawan dapat membantu mengurangi tingkat kecacatan produk

### 2. Meningkatkan Efisiensi Produksi

Efisiensi produksi sangat penting bagi kelangsungan bisnis, terutama bagi UMKM yang memiliki sumber daya terbatas. Pengendalian kualitas memungkinkan perusahaan untuk mengoptimalkan penggunaan bahan baku, tenaga kerja, dan mesin produksi agar bekerja secara maksimal tanpa menghasilkan limbah berlebihan. Dengan sistem yang baik, perusahaan dapat mengidentifikasi proses yang tidak efektif dan melakukan perbaikan agar produksi berjalan lebih cepat dan dengan biaya yang lebih rendah.

### 3. Meningkatkan Kepuasan Pelanggan

Produk yang berkualitas tinggi akan lebih disukai oleh pelanggan, sehingga dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas mereka. Jika pelanggan merasa puas dengan kualitas produk, mereka cenderung melakukan pembelian ulang dan bahkan merekomendasikan produk tersebut kepada orang lain. Sebaliknya, produk yang sering mengalami cacat atau memiliki kualitas yang tidak konsisten dapat menurunkan kepercayaan pelanggan dan berdampak negatif pada citra perusahaan. Oleh karena itu, pengendalian kualitas sangat penting dalam menjaga kepuasan pelanggan dan memperkuat loyalitas mereka terhadap merek.

#### 4. Mengurangi Biaya Produksi

Produk yang tidak memenuhi standar kualitas dapat menyebabkan peningkatan biaya produksi akibat perbaikan, pengembalian barang, atau bahkan kehilangan pelanggan. Dengan menerapkan pengendalian kualitas yang baik, perusahaan dapat menghindari pemborosan bahan baku, mengurangi waktu produksi yang terbuang akibat kesalahan, serta mengurangi biaya yang dikeluarkan untuk menangani keluhan pelanggan. Selain itu, produk berkualitas tinggi juga mengurangi risiko pengembalian barang dari pelanggan, yang bisa menjadi beban tambahan bagi perusahaan.

#### 5. Menjaga Konsistensi Produk

Konsistensi adalah faktor penting dalam menjaga kepercayaan pelanggan terhadap suatu produk. Jika suatu produk memiliki kualitas yang berubah-ubah, pelanggan mungkin akan merasa ragu untuk membelinya kembali. Pengendalian kualitas memastikan bahwa setiap produk yang diproduksi memiliki standar yang sama, baik dari segi rasa, tekstur, tampilan, maupun daya tahan. Dengan menjaga konsistensi produk, perusahaan dapat mempertahankan citra positif dan menciptakan pengalaman pelanggan yang lebih baik.

Selain tujuan yang ingin dicapai, pengendalian kualitas juga memberikan manfaat bagi perusahaan dan konsumen, antara lain:

##### 1. Meningkatkan Reputasi Perusahaan

Reputasi perusahaan sangat bergantung pada kualitas produk yang dihasilkan. Ketika sebuah perusahaan secara konsisten memproduksi barang yang berkualitas tinggi, pelanggan akan lebih percaya dan cenderung merekomendasikan produk tersebut kepada orang lain. Selain itu, reputasi yang baik juga membantu perusahaan dalam membangun hubungan yang kuat dengan mitra bisnis dan distributor. Dalam jangka panjang, perusahaan dengan reputasi baik akan lebih mudah mendapatkan pelanggan baru, mempertahankan

pelanggan lama, serta menarik investor atau peluang kerja sama yang lebih luas.

## 2. Memperkuat Daya Saing

Dalam dunia bisnis yang kompetitif, kualitas produk menjadi faktor utama dalam membedakan suatu perusahaan dengan pesaingnya. Perusahaan yang memiliki sistem pengendalian kualitas yang baik akan lebih unggul dibandingkan kompetitor yang mengabaikan aspek ini. Konsumen cenderung memilih produk yang terbukti memiliki kualitas yang baik dibandingkan dengan produk yang sering mengalami masalah. Dengan menjaga kualitas secara konsisten, perusahaan dapat memperkuat posisinya di pasar dan menarik lebih banyak pelanggan, baik di tingkat lokal maupun nasional.

## 3. Meningkatkan Produktivitas Karyawan

Pengendalian kualitas juga berdampak langsung pada produktivitas tenaga kerja. Ketika standar kualitas diterapkan dengan baik, karyawan memiliki pedoman yang jelas dalam bekerja, sehingga dapat mengurangi kesalahan dan meningkatkan efisiensi kerja. Selain itu, lingkungan kerja yang terstruktur dan berkualitas akan menciptakan motivasi yang lebih baik bagi karyawan. Mereka akan lebih percaya diri dalam menjalankan tugasnya karena memahami standar yang harus dipenuhi. Dalam jangka panjang, produktivitas yang tinggi akan berkontribusi pada peningkatan hasil produksi dan pertumbuhan perusahaan.

## 4. Mengurangi Keluhan dan Komplain Konsumen

Kualitas produk yang buruk sering kali menjadi penyebab utama meningkatnya keluhan pelanggan. Dengan menerapkan pengendalian kualitas yang baik, perusahaan dapat mengurangi tingkat kesalahan produksi, seperti cacat produk atau ketidaksesuaian dengan spesifikasi. Hal ini akan mengurangi jumlah keluhan dari pelanggan dan meningkatkan kepuasan mereka terhadap produk yang ditawarkan. Selain itu, berkurangnya

komplain juga akan mengurangi biaya operasional perusahaan, seperti biaya retur atau kompensasi akibat ketidakpuasan pelanggan.

#### 5. Memastikan Kepatuhan terhadap Regulasi

Setiap industri memiliki standar dan regulasi tertentu yang harus dipatuhi, terutama dalam industri makanan seperti keripik pisang. Pengendalian kualitas yang baik memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan peraturan kesehatan, keamanan pangan, serta standar produksi yang berlaku. Kepatuhan terhadap regulasi ini tidak hanya menghindarkan perusahaan dari sanksi hukum, tetapi juga meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap produk yang mereka konsumsi. Dengan memenuhi standar yang ditetapkan, perusahaan dapat lebih mudah mendapatkan izin usaha, sertifikasi produk, dan akses ke pasar yang lebih luas

### **2.1.3 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Produk**

Menurut Kotler dan Keller (2020:41), menyatakan bahwa kualitas produk dipengaruhi oleh karakteristik produk itu sendiri, seperti daya tahan, keandalan, estetika, serta kesesuaian dengan kebutuhan dan harapan konsumen. Jika suatu produk memiliki daya tahan yang baik dan dapat digunakan secara optimal, maka produk tersebut akan lebih disukai oleh pelanggan.

Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk adalah sebagai berikut:

#### 1. Bahan Baku

Bahan baku adalah komponen utama yang digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu produk. Kualitas dan ketersediaan bahan baku sangat menentukan mutu hasil akhir. Oleh karena itu, pemilihan bahan baku harus dilakukan dengan hati-hati, baik dari segi jenis, kualitas, maupun sumber pemasoknya. Selain itu, bahan baku juga harus memenuhi standar keamanan dan kelayakan, terutama jika produk yang dihasilkan



berkaitan dengan konsumsi manusia seperti makanan atau obat-obatan.

## 2. Proses Produksi

Proses produksi merupakan rangkaian kegiatan yang dilakukan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi. Tahapan dalam proses produksi harus dirancang secara efisien dan efektif agar menghasilkan produk berkualitas tinggi dengan waktu dan biaya seminimal mungkin. Proses ini melibatkan berbagai kegiatan seperti pencampuran, pemanasan, pendinginan, pemotongan, atau perakitan, tergantung pada jenis produk yang dihasilkan. Konsistensi dan pengendalian dalam setiap tahap sangat penting untuk menjamin hasil akhir yang seragam

## 3. Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia (SDM) merupakan aset penting dalam operasional produksi. SDM mencakup semua tenaga kerja yang terlibat, mulai dari operator mesin, teknisi, hingga manajer produksi. Kompetensi, kedisiplinan, dan keterampilan karyawan sangat berpengaruh terhadap kelancaran proses produksi dan kualitas produk. Oleh karena itu, pelatihan dan pengembangan kapasitas SDM menjadi aspek penting yang perlu diperhatikan dalam manajemen produksi

## 4. Teknologi dan Peralatan

Teknologi dan peralatan yang digunakan dalam produksi sangat memengaruhi efisiensi, kecepatan, dan mutu hasil produksi. Peralatan modern dan otomatisasi dapat membantu meningkatkan produktivitas serta mengurangi kesalahan manusia. Selain itu, penggunaan teknologi yang tepat juga dapat mengoptimalkan penggunaan bahan baku dan energi, sehingga menekan biaya produksi. Pemeliharaan dan pembaruan peralatan secara berkala juga penting untuk menjaga kelancaran proses produksi

#### 5. Pengemasan dan Penyimpanan

Pengemasan dan penyimpanan adalah tahap akhir dalam proses produksi sebelum produk didistribusikan ke konsumen. Pengemasan berfungsi melindungi produk dari kerusakan fisik, kontaminasi, serta memperpanjang masa simpan. Selain itu, kemasan juga menjadi sarana informasi dan promosi produk. Penyimpanan yang baik harus memperhatikan kondisi lingkungan seperti suhu, kelembapan, dan kebersihan agar kualitas produk tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen.

#### 6. Lingkungan Produksi

Lingkungan produksi merujuk pada kondisi fisik dan nonfisik tempat berlangsungnya proses produksi. Lingkungan yang bersih, tertata, dan sesuai standar kesehatan dan keselamatan kerja sangat penting untuk menjamin kelancaran dan keamanan produksi. Selain itu, lingkungan produksi juga harus mendukung efisiensi kerja, seperti tata letak yang ergonomis dan ventilasi yang memadai. Penerapan prinsip ramah lingkungan juga menjadi nilai tambah dalam operasional produksi.

#### 7. Kontrol Kualitas

Kontrol kualitas adalah upaya sistematis untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar yang telah ditentukan. Proses ini mencakup pemeriksaan dan pengujian pada berbagai tahap produksi, mulai dari bahan baku hingga produk akhir. Tujuannya adalah untuk mendeteksi dan mengoreksi kesalahan sejak dini agar tidak terjadi cacat produk. Dengan adanya kontrol kualitas, perusahaan dapat menjaga kepercayaan konsumen dan meminimalkan kerugian akibat produk yang tidak layak.

### **2.1.4 Tahapan Pengendalian Kualitas**

Pengendalian kualitas merupakan proses sistematis yang bertujuan untuk memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan. Proses ini dilakukan

secara menyeluruh, mulai dari pemeriksaan bahan baku hingga evaluasi produk jadi sebelum sampai ke tangan konsumen. Tahapan pengendalian kualitas dilakukan agar potensi kesalahan dapat diminimalkan dan produk yang cacat dapat dideteksi serta ditangani sejak dini. Dengan pengendalian yang baik, perusahaan dapat menjaga konsistensi mutu, meningkatkan kepercayaan pelanggan, serta menghindari kerugian akibat komplain atau pengembalian produk. Setiap tahapan memiliki peran penting dalam menciptakan siklus produksi yang efisien dan berkualitas tinggi.

Menurut Suyadi Prawirosentono (2020:74) terdapat beberapa tahapan pengendalian kualitas adalah sebagai berikut:

1. Penetapan Standar

Penetapan standar merupakan langkah awal dalam sistem pengendalian mutu yang bertujuan untuk menentukan tolok ukur kualitas produk. Standar ini mencakup spesifikasi teknis, parameter mutu, serta pedoman prosedural yang harus dipenuhi pada setiap tahap produksi. Standar tersebut disusun berdasarkan kebutuhan pasar, regulasi yang berlaku, serta kebijakan perusahaan, dan menjadi acuan utama dalam menilai apakah suatu produk layak untuk dipasarkan atau tidak.

2. Pemeriksaan Bahan Baku

Pemeriksaan bahan baku adalah proses pengecekan kualitas dan kesesuaian bahan sebelum digunakan dalam produksi. Tahap ini sangat penting untuk memastikan bahwa semua bahan memenuhi standar yang telah ditetapkan, karena mutu produk akhir sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan awal. Pemeriksaan dapat mencakup uji fisik, kimia, maupun visual, serta memastikan tidak ada bahan yang kadaluarsa, rusak, atau tidak sesuai spesifikasi.

3. Pengawasan Proses Produksi

Pengawasan proses produksi dilakukan untuk memastikan bahwa setiap tahapan produksi berjalan sesuai prosedur dan standar mutu yang telah ditetapkan. Pengawasan ini bertujuan untuk

mengidentifikasi potensi kesalahan atau penyimpangan sedini mungkin, sehingga dapat dilakukan tindakan korektif sebelum produk jadi. Aktivitas ini mencakup monitoring parameter mesin, kinerja operator, dan kondisi lingkungan produksi.

#### 4. Pengujian Produk Akhir

Pengujian produk akhir merupakan tahap penting untuk memastikan bahwa produk yang telah selesai diproduksi benar-benar memenuhi standar mutu sebelum dikirim ke pasar. Pengujian ini bisa melibatkan berbagai metode seperti uji fisik, uji laboratorium, atau pengujian fungsional tergantung jenis produknya. Hasil pengujian menjadi dasar dalam memutuskan apakah produk layak untuk didistribusikan atau perlu dilakukan perbaikan.

#### 5. Dokumentasi Hasil Pemeriksaan

Dokumentasi hasil pemeriksaan adalah proses pencatatan semua kegiatan dan hasil pengendalian mutu, mulai dari bahan baku hingga produk akhir. Dokumentasi ini penting untuk memastikan adanya jejak audit, memudahkan proses evaluasi, dan sebagai dasar untuk pengambilan keputusan di masa mendatang. Dokumen ini juga menjadi bukti kepatuhan terhadap standar mutu dan regulasi yang berlaku.

#### 6. Penanganan Produk Cacat

Penanganan produk cacat merupakan langkah sistematis dalam mengelola produk yang tidak memenuhi standar kualitas. Produk cacat harus dipisahkan dari produk yang layak dan tidak boleh sampai ke konsumen. Langkah ini meliputi identifikasi penyebab cacat, klasifikasi tingkat kerusakan, serta penentuan tindakan selanjutnya, seperti perbaikan, daur ulang, atau pemusnahan produk.

#### 7. Evaluasi dan Penyempurnaan Sistem

Evaluasi dan penyempurnaan sistem adalah proses berkelanjutan untuk meninjau efektivitas sistem pengendalian mutu yang telah

diterapkan. Melalui evaluasi ini, perusahaan dapat mengidentifikasi kelemahan, mengukur kinerja mutu, serta mengembangkan strategi perbaikan. Tujuannya adalah untuk meningkatkan efisiensi produksi, konsistensi kualitas, dan kepuasan pelanggan secara berkelanjutan.

#### **2.1.5 Indikator Pengendalian Kualitas**

Indikator pengendalian kualitas menurut R. Bambang Dwi Waryanto (2020:31), adalah sebagai berikut:

1. **Konsistensi Produk**

Konsistensi produk adalah kemampuan untuk menghasilkan produk yang seragam dan stabil dari waktu ke waktu. Artinya, setiap unit produk yang dihasilkan memiliki karakteristik yang sama, baik dari segi bentuk, ukuran, warna, rasa, maupun kualitas keseluruhan. Konsistensi ini penting untuk membangun kepercayaan pelanggan karena mereka mengharapkan pengalaman yang sama setiap kali membeli produk.

2. **Standarisasi Proses Produksi**

Standarisasi proses produksi adalah penerapan prosedur atau langkah-langkah kerja yang telah ditetapkan secara tetap dan sistematis untuk menghasilkan produk dengan mutu yang sama. Standarisasi mencakup penggunaan alat, bahan, waktu, suhu, dan teknik yang sama dalam setiap proses produksi, sehingga dapat mengurangi variasi dan kesalahan dalam hasil akhir.

3. **Kesesuaian Produk dengan Spesifikasi**

Kesesuaian produk dengan spesifikasi berarti bahwa produk yang dihasilkan memenuhi kriteria atau standar teknis yang telah ditentukan sebelumnya. Spesifikasi ini bisa berupa ukuran, berat, tekstur, warna, rasa, atau parameter lain yang digunakan untuk memastikan bahwa produk sesuai dengan kualitas yang diharapkan. Produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi dianggap cacat atau gagal mutu.

#### 4. Kontrol terhadap Bahan Baku dan Proses

Kontrol terhadap bahan baku dan proses adalah tindakan untuk memastikan bahwa bahan yang digunakan serta proses produksinya memenuhi standar mutu tertentu. Pengawasan ini bertujuan untuk menghindari penggunaan bahan yang tidak layak atau proses yang menyimpang dari prosedur, yang dapat menurunkan kualitas produk. Kontrol dilakukan melalui pemeriksaan rutin, pencatatan, dan evaluasi secara berkala.

#### 5. Umur Simpan Produk

Umur simpan produk adalah lamanya waktu sebuah produk dapat disimpan dalam kondisi tertentu tanpa mengalami penurunan mutu yang signifikan. Umur simpan mencakup daya tahan terhadap kerusakan, perubahan rasa, tekstur, warna, dan keamanan konsumsi. Produk dengan umur simpan yang baik memungkinkan distribusi yang lebih luas dan mengurangi risiko kerugian akibat pembusukan atau penurunan kualitas sebelum sampai ke tangan konsumen.

## 2.2 UMKM

### 2.2.1 Pengertian UMKM

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan kegiatan usaha yang dapat mendorong pemerataan ekonomi masyarakat dan memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat (Hastuti, 2020:158). UMKM dapat membantu pemerintah dalam menekan angka kemiskinan dan pengangguran pada masyarakat dengan bentuk memberikan produk domestik bruto (PDB). Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sangat fleksibel artinya dapat dengan mudah dijalankan oleh masyarakat dan disesuaikan dengan tinggi rendahnya kondisi pasar. Menurut Undang – Undang No.20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah mengartikan beberapa definisi tentang UMKM melalui pasal-pasal yang telah disusun. Pada Pasal 1 Undang – Undang No.20 tahun 2008 mengategorikan suatu elemen dalam jenis usaha kecil dan menengah, yaitu:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang – Undang ini.
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang – Undang ini.
3. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang – Undang ini.
4. Usaha Besar adalah usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari Usaha Menengah, yang meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia.
5. Dunia Usaha adalah Usaha Mikro, Usaha Kecil, Usaha Menengah, dan Usaha Besar yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia dan berdomisili di Indonesia.

### **2.2.2 Karakteristik, Asas, dan Tujuan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)**

Menurut Hanim, (2020:29) karakteristik Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan pembeda antar UMKM sesuai dengan ciri dan bentuk dari usaha. Berdasarkan dari sudut pandang

usaha, UMKM diklasifikasikan dalam empat kelompok yaitu terdiri dari:

1. UMKM Sektor Informal atau Livelihood Activites merupakan usaha yang tidak resmi dan digunakan sebagai kesempatan kerja untuk mencari nafkah. Sektor informal biasanya berbentuk usaha kecil seperti pedagang kaki lima.
2. UMKM Mikro merupakan pelaku UMKM yang memiliki sifat pengrajin namun dalam mengembangkan usahanya belum memiliki jiwa kewirausahaan.
3. Usaha Kecil Dinamis merupakan UMKM yang mampu berwirausaha dengan melakukan hubungan kerja sama dengan pihak lain dan melakukan kegiatan ekspor.
4. Fast Moving Enterprise merupakan yang memiliki sifat kewirausahaan yang mampu dan telah siap berkembang ke depannya.

Berdasarkan UU No. 20 Tahun 2008 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah berasaskan kekeluargaan, demokrasi ekonomi, kebersamaan, efisiensi berkeadilan, berkelanjutan, berwawasan lingkungan, kemandirian, keseimbangan kemajuan, dan kesatuan ekonomi nasional. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah memiliki tujuan untuk menumbuhkan dan mengembangkan usahanya dalam rangka membangun perekonomian nasional berdasarkan demokrasi ekonomi yang berkeadilan. Berdasarkan pasal 22 UU No. 20 Tahun 2008 mengenai upaya yang dapat dilakukan oleh pemerintah dalam meningkatkan sumber pembiayaan terhadap Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah dengan mengembangkan sumber pembiayaan dari kredit perbankan dan Lembaga keuangan bukan bank, pengembangan lembaga modal ventura, pelembagaan terhadap transaksi anjak piutang, meningkatkan kerja sama antara UMKM melalui koperasi simpan pinjam dan koperasi jasa keuangan konvensional dan syariah, serta mengembangkan sumber pembiayaan lain sesuai dengan ketentuan peraturan perundangan-undangan.



### **2.2.3 Peranan dan kontribusi UMKM di Indonesia**

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia memiliki peranan penting dalam perekonomian nasional, terutama dalam kontribusinya terhadap Produk Domestik Bruto (PDB). Mengingat pentingnya peranan UMKM dibidang ekonomi, sosial dan politik, maka saat ini perkembangan UMKM diberi perhatian cukup besar diberbagai belahan dunia.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) mempunyai peranan yang strategis dalam pembangunan ekonomi nasional. Selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja, UMKM juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil pembangunan. UMKM diharapkan mampu memanfaatkan sumber daya nasional, termasuk pemanfaatan tenaga kerja yang sesuai dengan kepentingan rakyat dan mencapai pertumbuhan ekonomi yang maksimum. Rahmana (2021) menambahkan UMKM telah menunjukkan peranannya dalam penciptaan kesempatan kerja dan sebagai salah satu sumber penting bagi pertumbuhan Produk Domestik Bruto (PDB). Usaha kecil juga memberikan kontribusi yang tinggi terhadap pertumbuhan ekonomi Indonesia di sektor-sektor industri, perdagangan dan transportasi. Sektor ini mempunyai peranan cukup penting dalam penghasilan devisa negara melalui usaha pakaian jadi (garment), barang-barang kerajinan termasuk meubel dan pelayanan bagi turis.

Peranan dalam bidang sosial bahwa UMKM disini mampu memberikan manfaat sosial yaitu mereduksi ketimpangan pendapatan, terutama di negaranegara berkembang. Peranan usaha kecil tidak hanya menyediakan barang-barang dan jasa bagi konsumen yang berdaya beli rendah, tetapi juga bagi konsumen perkotaan lain yang berdaya beli lebih tinggi. Selain itu, usaha kecil juga menyediakan bahan baku atau jasa bagi usaha menengah dan besar, termasuk pemerintah lokal. Tujuan sosial dari UMKM adalah untuk mencapai tingkat kesejahteraan minimum, yaitu menjamin kebutuhan dasar rakyat.

#### **2.3.4 UMKM We'a-We'a Kecamatan Sogaeadu**

UMKM We'a-We'a adalah salah satu usaha kecil yang bergerak di bidang makanan ringan, khususnya keripik pisang. Usaha ini berada di Kecamatan Sogaeadu, Kabupaten Nias, dan dikelola oleh pelaku usaha lokal. Produk keripik pisang We'a-We'a cukup dikenal di sekitar wilayah tersebut karena rasanya yang gurih dan manis, serta menggunakan bahan baku lokal dari petani pisang setempat.

Usaha ini mulai dirintis secara mandiri oleh pemiliknya dengan modal terbatas dan alat-alat produksi yang sederhana. Meskipun skala usahanya kecil, UMKM We'a-We'a tetap berusaha menjaga kualitas produk agar bisa bersaing di pasar lokal. Selain menjual langsung ke konsumen, produk juga dipasarkan melalui warung-warung kecil di desa dan kecamatan sekitar.

Proses produksi keripik pisang dilakukan secara manual, mulai dari pengupasan, pengirisan, penggorengan, hingga pengemasan. Semua kegiatan dilakukan oleh tenaga kerja dari lingkungan sekitar. Proses produksi ini masih menghadapi beberapa kendala, seperti belum adanya alat pengiris otomatis dan sistem penggorengan yang belum stabil, sehingga hasil keripik belum selalu seragam.

Salah satu masalah utama yang dihadapi adalah pengendalian kualitas produk. Beberapa keripik yang dihasilkan kadang terlalu tebal atau terlalu tipis, yang memengaruhi kerenyahan saat dimakan. Selain itu, warna keripik juga belum seragam, ada yang terlalu gelap dan ada yang terlalu pucat. Hal ini disebabkan karena proses penggorengan belum dilakukan dengan suhu dan waktu yang teratur.

Dari segi rasa, kadang-kadang keripik terasa terlalu asin atau terlalu manis. Hal ini terjadi karena takaran bumbu belum diukur dengan alat yang pasti dan pencampurannya masih dilakukan secara manual. Rasa yang tidak konsisten ini bisa mengurangi kepuasan pelanggan dan berdampak pada kepercayaan konsumen terhadap produk.

Kemasan produk juga menjadi tantangan tersendiri. Saat ini UMKM We'a-We'a masih menggunakan plastik biasa yang belum

kedap udara. Akibatnya, keripik lebih cepat melempem dan kurang tahan lama. Beberapa konsumen juga mengeluhkan bau minyak yang menyengat, kemungkinan besar karena minyak goreng digunakan berulang kali tanpa penyaringan.

Meskipun demikian, UMKM We'a-We'a tetap menunjukkan semangat untuk berkembang. Pemilik usaha terus berusaha memperbaiki mutu produk, mulai dari memilih bahan baku pisang yang lebih baik, mengatur proses penggorengan, hingga memperbaiki kemasan. Dukungan dari pemerintah daerah dan pendampingan dari pihak terkait sangat dibutuhkan agar usaha ini bisa naik kelas dan menjangkau pasar yang lebih luas.

Dengan pengelolaan yang lebih baik dan pengendalian kualitas yang ditingkatkan, UMKM We'a-We'a memiliki potensi besar untuk berkembang dan memberikan kontribusi ekonomi bagi masyarakat di Kecamatan Sogae'adu. Usaha ini bukan hanya menjadi sumber penghasilan bagi pemiliknya, tetapi juga membuka lapangan kerja bagi warga sekitar.

### **2.3 Penelitian Terdahulu**

Penelitian terdahulu (juga sering disebut sebagai *literature review* atau tinjauan pustaka) merujuk pada studi-studi atau penelitian yang telah dilakukan sebelumnya yang relevan dengan topik yang sedang diteliti. Penelitian ini berfungsi sebagai dasar atau landasan teoritis yang memberikan konteks terhadap penelitian yang sedang dilakukan.

Menurut Creswell (2021), penelitian terdahulu adalah rangkuman dari hasil-hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya dalam bidang yang sama atau serupa. Tujuan utama dari mengkaji penelitian terdahulu adalah untuk memahami apa yang telah diketahui dan apa yang belum diketahui dalam suatu bidang, serta untuk mengidentifikasi celah atau kesempatan bagi penelitian lebih lanjut.

**Tabel 2.1**  
**Penelitian Terdahulu**

| <b>No</b> | <b>Nama</b>                | <b>Judul</b>                                                                         | <b>Metode Penelitian</b> | <b>Hasil Penelitian</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Maria L. Hutagalung (2020) | Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Singkong pada UMKM Sinar Tani di Medan | Kualitatif               | Penelitian ini menunjukkan bahwa UMKM Sinar Tani telah menerapkan pengendalian kualitas secara sederhana melalui pengecekan manual terhadap bahan baku dan hasil akhir produk. Bahan baku singkong diperiksa secara visual untuk memastikan tidak ada bagian yang busuk atau terlalu tua. Proses penggorengan juga dikontrol menggunakan taksiran waktu dan suhu tradisional tanpa bantuan alat modern. Namun, dari hasil wawancara |

|   |                       |                                                                                            |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                       |                                                                                            |            | <p>mendalam dengan pemilik dan dua karyawan produksi, ditemukan bahwa fluktuasi rasa dan tekstur masih sering terjadi. Hal ini disebabkan oleh tidak konsistennya sumber bahan baku serta kurangnya SOP tertulis dalam setiap tahapan produksi.</p> <p>Rekomendasi penelitian adalah penerapan kontrol mutu berbasis checklist dan pelatihan pengolahan bahan baku agar mutu produk lebih stabil dan dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan.</p> |
| 2 | Siti Rahmawati (2021) | Pengendalian Mutu Produk Makanan Ringan Tradisional pada UMKM Bina Rasa, <i>Yogyakarta</i> | Kualitatif | <p>Penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian mutu di UMKM Bina</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>Rasa dilakukan melalui pendekatan berbasis observasi langsung dan pengalaman empirik. Proses produksi belum menggunakan alat ukur standar seperti termometer untuk suhu penggorengan atau timbangan digital untuk porsi bahan. Namun, pelaku usaha memiliki kepekaan tinggi terhadap tekstur dan aroma sebagai indikator mutu. Tantangan utama terletak pada ketidakteraturan pasokan bahan baku yang memengaruhi kualitas produk akhir. Selain itu, tidak adanya dokumentasi prosedur kerja menyebabkan regenerasi tenaga</p> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |                     |                                                                                          |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                     |                                                                                          |            | <p>kerja menjadi sulit.</p> <p>Peneliti menyarankan agar UMKM mulai menyusun SOP sederhana dan melakukan pelatihan internal secara berkala untuk menjaga mutu produk yang lebih stabil dari waktu ke waktu.</p>                                                                                                   |
| 3 | Rian Tobing, (2022) | <p><i>Analisis Mutu Produk Keripik Pisang pada UMKM Simora, Kota Padangsidimpuan</i></p> | Kualitatif | <p>UMKM Simora memiliki produk keripik pisang dengan rasa yang cukup dikenal di pasar lokal, namun masih menghadapi keluhan konsumen terkait variasi rasa dan tekstur.</p> <p>Penelitian ini mendalami proses produksi dan menemukan bahwa tidak adanya standarisasi suhu penggorengan menjadi penyebab utama</p> |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>ketidakkonsistenan produk. Dalam satu batch produksi, suhu dapat berubah-ubah karena penggunaan kompor gas manual tanpa kontrol suhu. Proses pengemasan juga belum memenuhi standar higienitas yang baik. Produk sering kali dikemas dalam kondisi belum benar-benar dingin, sehingga menyebabkan kondensasi di dalam plastik dan menurunkan kerenyahan. Rekomendasi dari penelitian ini adalah penerapan SOP sederhana pada tahapan penggorengan dan pendinginan, serta penggunaan alat pengemas vakum sederhana untuk</p> |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



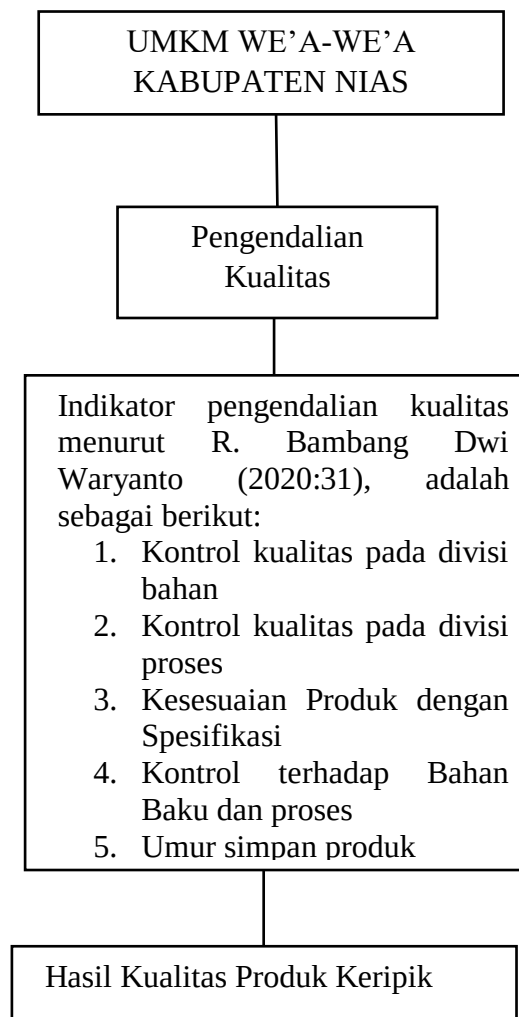
|   |                     |                                                                                                      |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                     |                                                                                                      |            | meningkatkan daya tahan dan kualitas produk di mata konsumen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4 | Rini Marlina (2020) | Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Singkong pada UMKM Lestari Jaya di Kabupaten Tanggamus | Kualitatif | Penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian kualitas di UMKM Lestari Jaya masih dilakukan secara manual dan belum mengacu pada standar tertentu. Pengecekan kualitas hanya dilakukan berdasarkan pengalaman dan pengamatan langsung pemilik usaha. Hal ini menyebabkan variasi kualitas produk terutama pada kerenyahan dan rasa. UMKM ini belum memiliki dokumen standar operasional prosedur (SOP) tertulis, sehingga |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>alur produksi tidak konsisten. Hasil wawancara dengan pekerja dan pemilik menunjukkan bahwa kendala terbesar adalah kurangnya pengetahuan teknis tentang sistem pengendalian kualitas dan terbatasnya modal untuk melakukan pelatihan atau sertifikasi. Meski demikian, mereka menyadari pentingnya konsistensi rasa dan tekstur untuk menjaga pelanggan tetap loyal. Oleh karena itu, usaha sedang dilakukan untuk menyusun SOP sederhana berdasarkan pengalaman harian mereka.</p> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Sumber: Olaha Peneliti, 2025*

## 2.4 Kerangka Berpikir

Menurut Sugiyono (2020), kerangka berpikir adalah sebuah gambaran konseptual yang menyajikan hubungan antara variabel yang satu dengan yang lainnya dalam bentuk diagram atau uraian, yang menggambarkan jalannya proses penelitian.



Gambar 2.1  
Kerangka Berpikir

UMKM We'a-We'a Kabupaten Nias merupakan salah satu usaha kecil menengah yang bergerak di bidang pengolahan makanan ringan, khususnya keripik pisang. Untuk menjaga kualitas produk agar tetap konsisten dan dapat bersaing di pasaran, pengendalian kualitas menjadi hal yang sangat penting.

Tanpa sistem kontrol yang baik, produk yang dihasilkan bisa mengalami penurunan mutu, baik dari segi rasa, tekstur, maupun tampilan. Oleh karena itu, dalam penelitian ini akan dibahas bagaimana pengendalian kualitas diterapkan di dua tahap penting, yaitu pada divisi bahan dan divisi proses.

Pertama, kontrol kualitas dimulai dari divisi bahan. Bagian ini berperan penting dalam memastikan bahwa bahan baku yang digunakan memiliki kualitas yang baik dan sesuai standar. Bahan baku yang tidak layak atau berkualitas rendah dapat mempengaruhi rasa, aroma, tekstur, bahkan keamanan produk makanan yang dihasilkan. Oleh karena itu, pemeriksaan awal terhadap bahan seperti kesegaran, warna, dan kebersihan menjadi langkah awal yang penting untuk menjamin mutu produk akhir.

Kedua, pengendalian kualitas juga dilakukan pada tahap proses produksi. Di sinilah semua bahan baku diolah menjadi produk jadi. Setiap langkah proses seperti pencampuran, pemasakan, pengemasan, hingga penyimpanan harus diawasi dengan baik agar tidak terjadi kesalahan yang bisa menyebabkan produk gagal atau tidak sesuai dengan standar. Misalnya, jika suhu pemasakan tidak konsisten, bisa membuat produk tidak matang sempurna atau justru terlalu kering. Maka dari itu, perlu adanya prosedur yang jelas dan pelatihan bagi pekerja agar proses dapat berjalan sesuai ketentuan.

Selanjutnya, produk yang dihasilkan harus sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan. Ini mencakup rasa, bentuk, ukuran, warna, serta kemasan produk. Konsumen akan merasa puas jika setiap produk yang mereka beli memiliki kesamaan dan kualitas yang tetap dari waktu ke waktu. Untuk itu, perusahaan harus memiliki tolok ukur atau standar mutu yang dijadikan acuan dalam menilai produk akhir, sehingga setiap produk yang keluar dari pabrik benar-benar sudah sesuai dengan harapan konsumen.

Kontrol terhadap bahan baku dan proses juga perlu dilakukan secara berkelanjutan. Artinya, tidak cukup hanya memeriksa bahan di awal saja, tetapi juga perlu dilakukan pengecekan secara berkala selama proses berlangsung. Selain itu, perusahaan perlu mencatat dan mendokumentasikan setiap penggunaan bahan agar bisa melakukan pelacakan bila ada masalah. Sistem pencatatan ini juga berguna dalam mengevaluasi dan memperbaiki proses produksi ke depannya.

Terakhir, umur simpan produk juga menjadi bagian penting dalam pengendalian kualitas. Produk yang tidak tahan lama atau cepat rusak bisa menimbulkan kerugian bagi konsumen dan perusahaan. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengujian terhadap daya tahan produk serta penggunaan bahan tambahan yang aman dan sesuai aturan untuk memperpanjang masa simpan. Informasi mengenai tanggal kedaluwarsa juga harus dicantumkan dengan jelas di kemasan agar konsumen bisa mengetahui batas waktu konsumsi yang aman.

Dengan menerapkan lima poin utama dalam kerangka berpikir ini, UMKM We'a-We'a dapat meningkatkan mutu produknya secara menyeluruh, dari awal proses hingga produk sampai ke tangan konsumen. Pengendalian kualitas yang baik bukan hanya membantu menjaga nama baik usaha, tetapi juga menjadi kunci untuk tumbuh dan bersaing di pasar yang semakin kompetitif.