

Lampiran.

Hasil Penelitian

Informan Kunci

No	Nama Informan	Pertanyaan	Hasil Penelitian
1	Ibu Sri Wahyuni (Owner Keripik Pisang)	Bisa Bapak/Ibu ceritakan bagaimana proses produksi keripik pisang di UMKM We'a-We'a dari awal sampai selesai?	Proses produksi dilakukan bertahap mulai dari pemilihan pisang segar dari petani lokal, pengupasan dan pengirisan seragam, perendaman dalam air garam, penggorengan dengan suhu terkontrol, penirisan, pendinginan, dan pengemasan plastik bening bersegel. Semua tahap diawasi untuk memastikan kualitas.
2	Ibu Sri Wahyuni	Apakah UMKM Bapak/Ibu sudah menerapkan standar tertentu dalam memilih bahan baku pisang?	Standar pemilihan bahan baku diterapkan dengan memilih pisang matang sempurna dan tidak cacat, sementara pisang yang terlalu matang atau mentah disisihkan agar rasa dan kerenyahan terjaga.
3	Ibu Sri Wahyuni	Bagaimana cara Bapak/Ibu memastikan bahan baku yang digunakan berkualitas baik?	Kualitas bahan baku dipastikan melalui pengecekan manual oleh tenaga produksi berpengalaman, memperhatikan warna kulit, tekstur, dan aroma pisang

			sebelum diolah.
4	Ibu Sri Wahyuni	Siapa yang bertanggung jawab dalam mengawasi kualitas bahan sebelum diproses?	Koordinator produksi bertanggung jawab memastikan semua bahan sesuai standar sebelum diolah dan mencatat jika ada penurunan kualitas.
5	Ibu Sri Wahyuni	Apakah ada tahapan pengecekan mutu selama proses pengolahan keripik berlangsung?	Pengecekan mutu dilakukan selama proses pengolahan melalui observasi warna, kerenyahan, dan penggantian minyak secara berkala. Produk yang tidak sesuai standar dipisahkan.
6	Ibu Sri Wahyuni	Sejauh ini, apakah Bapak/Ibu sudah memiliki SOP (standar operasional prosedur) dalam produksi?	SOP diterapkan dalam bentuk rutinitas kerja harian yang baku meskipun belum terdokumentasi formal, mencakup pemilihan bahan, pengirisan, penggorengan, dan pengemasan.
7	Ibu Sri Wahyuni	Bagaimana Bapak/Ibu melatih karyawan agar tetap menjaga kualitas produk?	Pelatihan dilakukan langsung di lapangan melalui pendampingan oleh karyawan berpengalaman, disertai evaluasi jika terjadi kesalahan.

8	Ibu Sri Wahyuni	Apakah ada proses pengecekan setelah keripik selesai digoreng sebelum dikemas?	Pengecekan manual dilakukan setelah penirisan dan pendinginan untuk memastikan warna, kerenyahan, dan kebersihan. Produk yang tidak sesuai disisihkan.
9	Ibu Sri Wahyuni	Bagaimana cara Bapak/Ibu menangani produk yang kualitasnya tidak sesuai harapan?	Produk yang tidak memenuhi standar dipisahkan, digunakan untuk konsumsi pribadi, atau dibuang, sehingga hanya produk berkualitas yang dijual.
10	Ibu Sri Wahyuni	Apakah Bapak/Ibu pernah menerima keluhan dari pelanggan terkait kualitas keripik?	Keluhan pernah terjadi, misalnya keripik melempem akibat kemasan bocor atau penyimpanan lama. Keluhan digunakan untuk evaluasi proses produksi dan pengemasan.
11	Ibu Sri Wahyuni	Apakah alat dan bahan yang digunakan selama ini sudah cukup mendukung kontrol kualitas?	Peralatan sederhana dan manual cukup untuk produksi skala kecil, namun masih diperlukan alat modern seperti mesin pengemas otomatis untuk meningkatkan efektivitas.
12	Ibu Sri Wahyuni	Apakah UMKM Bapak/Ibu pernah mengikuti pelatihan atau bimbingan teknis	Pernah mengikuti pelatihan dari dinas terkait tentang standar kebersihan, pengemasan, dan manajemen usaha kecil, yang bermanfaat

		terkait pengendalian mutu?	untuk meningkatkan pemahaman pengendalian mutu.
13	Ibu Sri Wahyuni (Owner Keripik Pisang)	Apa saja tantangan atau kendala yang paling sering dihadapi dalam menjaga mutu keripik pisang?	Kendala utama dalam menjaga mutu adalah fluktuasi kualitas bahan baku, pengaruh cuaca, dan proses produksi manual yang menyebabkan inkonsistensi rasa dan tekstur.
14	Ibu Sri Wahyuni (Owner Keripik Pisang)	Apakah alat dan bahan yang digunakan selama ini sudah cukup mendukung kontrol kualitas?	Alat dan bahan yang digunakan belum sepenuhnya mendukung kontrol kualitas secara optimal karena masih terbatas pada peralatan tradisional dan keterbatasan anggaran.
15	Ibu Sri Wahyuni (Owner Keripik Pisang)	Apakah UMKM Bapak/Ibu pernah mengikuti pelatihan atau bimbingan teknis terkait pengendalian mutu?	UMKM pernah mengikuti pelatihan singkat dari dinas terkait mengenai keamanan pangan dan teknik pengemasan, namun pelatihan masih jarang dan belum menyentuh aspek teknis produksi secara mendalam. Akses informasi dan kesempatan pelatihan masih terbatas.

Informan Utama dan Pendukung

No	Nama	Pertanyaan	Hasil Penelitian
1	Ibu Kristin Laoli & Ibu Putri Ananda Telaumbanua	Bisa jelaskan tugas harian dalam proses produksi keripik pisang?	Tugas harian berjalan rutin meliputi pembersihan area kerja, pengupasan, pemotongan, pencucian, penggorengan, dan pengemasan. Namun, pembagian kerja belum terstruktur dan kesiapan bahan baku perlu ditingkatkan agar efisien.
2	Ibu Kristin Laoli & Ibu Putri Ananda Telaumbanua	Bagaimana cara memilih pisang untuk produksi?	Pemilihan pisang mempertimbangkan kematangan ideal, tetapi belum terstandarisasi. Proses masih manual sehingga berisiko menghasilkan mutu yang tidak konsisten.
3	Ibu Kristin Laoli & Ibu Putri Ananda Telaumbanua	Apakah ada panduan khusus saat memilah pisang?	Panduan pemilahan hanya ada secara lisan dan berdasarkan pengalaman. Belum ada panduan tertulis sehingga standar antar pekerja berbeda.

4	Ibu Kristin Laoli & Ibu Putri Ananda Telaumbanua	Apa yang dilakukan jika menemukan pisang busuk atau terlalu matang?	Pisang yang busuk atau terlalu matang dipisahkan, namun dalam kondisi tertentu masih digunakan sebagian karena keterbatasan bahan, sehingga mutu kurang optimal.
5	Ibu Kristin Laoli & Ibu Putri Ananda Telaumbanua	Bagaimana mengatur suhu minyak saat penggorengan?	Suhu diatur berdasarkan pengamatan visual dan pengalaman. Tidak ada alat ukur yang konsisten digunakan, sehingga suhu kadang tidak stabil dan memengaruhi kualitas.
6	Ibu Kristin Laoli & Ibu Putri Ananda Telaumbanua	Apakah ada alat pengukur suhu atau hanya berdasarkan pengalaman?	Termometer sederhana sudah ada, tetapi penggunaannya belum menjadi kebiasaan. Mayoritas pekerja masih mengandalkan pengalaman dan intuisi.

7	Ibu Kristin Laoli & Ibu Putri Ananda Telaumbanua	Bagaimana mengetahui keripik sudah matang dengan baik?	Penentuan kematangan berdasarkan warna, tekstur, aroma, dan waktu penggorengan. Namun, belum ada standar baku sehingga hasil bisa berbeda-beda.
8	Ibu Kristin Laoli & Ibu Putri Ananda Telaumbanua	Apakah ada proses pengecekan sebelum pengemasan?	Pengecekan dilakukan manual secara visual, tetapi belum konsisten. Saat produksi padat, pengecekan sering terburu-buru sehingga produk cacat bisa lolos.
9	Ibu Kristin Laoli & Ibu Putri Ananda Telaumbanua	Siapa yang memutuskan kelayakan produk untuk dikemas?	Keputusan biasanya oleh pekerja berpengalaman atau siapa saja yang bertugas saat itu. Belum ada sistem kontrol mutu yang terstruktur.
10	Ibu Kristin Laoli & Ibu Putri Ananda Telaumbanua	Pernahkah mendapat pelatihan produksi atau pengendalian mutu?	Sebagian pekerja pernah pelatihan dari dinas, namun mayoritas belum. Kurangnya pelatihan menyeluruh membuat

			proses belum sepenuhnya standar.
11	Ibu Restin Zandrato & Ibu Intan Waruwu	Sudah berapa lama mengenal atau membeli produk?	Sebagian pembeli sudah mengenal sejak lama dan membeli rutin, sebagian baru mengenal karena rekomendasi. Perluasan pemasaran dan daya tarik kemasan perlu ditingkatkan.
12	Ibu Restin Zandrato & Ibu Intan Waruwu	Bagaimana pendapat tentang rasa dan kerenyahan?	Banyak pembeli menilai rasa enak dan renyah, tetapi ada ketidakkonsistenan rasa dan tekstur yang perlu diperbaiki.
13	Ibu Restin Zandrato & Ibu Intan Waruwu	Apakah kualitas selalu konsisten?	Sebagian menilai kualitas konsisten, sebagian lain menemukan perbedaan kualitas antar waktu. Pengendalian mutu perlu diperkuat.
14	Ibu Restin Zandrato & Ibu Intan Waruwu	Apakah kemasan sudah cukup baik dan bersih?	Sebagian menilai kemasan rapi dan higienis, namun sebagian

			menganggap kemasan sederhana dan kurang menarik. Perlu peningkatan estetika dan kebersihan.
15	Ibu Restin Zendrato & Ibu Intan Waruwu	Apa harapan terhadap kualitas produk ke depan?	Diharapkan kualitas tetap terjaga, variasi rasa dan ukuran kemasan ditambah, serta kestabilan rasa dan tampilan diperbaiki agar tidak kalah bersaing.
16	Kristin Laoli (Bagian Produksi) & Putri Ananda Telaumbanua (Karyawan)	Apakah Bapak/Ibu pernah mengalami keripik gosong atau tidak renyah? Bagaimana menanganinya?	Pengendalian terhadap keripik gosong atau tidak renyah sudah dilakukan secara maksimal melalui pengawasan penggorengan, penggunaan api sedang, dan pemisahan produk yang tidak layak. Namun, pada kondisi tertentu seperti produksi tinggi atau kelelahan tenaga kerja, kendala ini masih dapat terjadi

			dan memengaruhi kualitas akhir produk.
17	Kristin Laoli (Bagian Produksi) & Putri Ananda Telaumbanua (Karyawan)	Apakah ada kendala saat proses produksi berlangsung, misalnya cuaca atau alat rusak? Bagaimana menanganinya?	Upaya antisipasi dilakukan melalui perencanaan yang baik, penyimpanan bahan baku di tempat kering, dan menyiapkan alat cadangan. Meski demikian, cuaca buruk dan kerusakan alat tetap menjadi kendala signifikan, terutama saat perbaikan teknis tidak bisa dilakukan segera, yang dapat menunda proses produksi dan distribusi.

18	Kristin Laoli (Bagian Produksi) & Putri Ananda Telaumbanua (Karyawan)	Menurut Bapak/Ibu, bagian mana yang paling sulit dalam menjaga kualitas produk? Bagaimana menanganinya?	Titik tersulit menjaga kualitas berbeda menurut peran masing-masing: bagi bagian produksi adalah sortir bahan baku (memastikan kematangan pisang), sedangkan bagi karyawan adalah pengendalian waktu dan suhu penggorengan. Kedua tahap ini memerlukan ketelitian dan keterampilan tinggi agar mutu tetap terjaga.
19	Restin Zendrato (Pembeli) & Intan Waruwu (Pembeli)	Pernahkah Bapak/Ibu menerima produk yang kualitasnya kurang baik (misalnya terlalu keras, gosong, atau cepat tengik)?	Mayoritas pembeli puas dengan kualitas keripik pisang UMKM We'a-We'a. Namun, ada keluhan kecil seperti keripik keras atau gosong yang kemungkinan disebabkan penggorengan tidak merata atau penyimpanan terlalu lama, sehingga perlu konsistensi proses

			produksi.
20	Restin Zendrato (Pembeli) & Intan Waruwu (Pembeli)	Apa saran Bapak/Ibu untuk UMKM We'a-We'a agar kualitas produknya bisa lebih baik?	Saran pembeli mencakup peningkatan pengawasan bahan baku, pelatihan pengolah, penggunaan alat produksi modern, serta pengemasan yang lebih baik (kedap udara, ada label kedaluwarsa & informasi gizi) untuk menjaga kualitas dan menambah kepercayaan konsumen.
21	Restin Zendrato (Pembeli) & Intan Waruwu (Pembeli)	Apa yang membuat Bapak/Ibu tertarik untuk membeli produk keripik ini?	Faktor penarik antara lain rasa gurih, kerenyahan pas, bahan alami tanpa pengawet, harga terjangkau, dan mendukung produk lokal. Namun, kemasan yang kurang menarik dan minim informasi komposisi dapat memengaruhi minat beli, terutama bagi pembeli baru.

Lampiran

DOKUMENTASI









YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage : [https // mnj. unias.ac.id](https://mnj.unias.ac.id) email: mnj@unias.ac.id

Gunungsitoli, Januari 2025

Hal Pengajuan Judul Rancangan Penelitian

Kepada Yth. Bapak/ibu Dosen

Pembimbing Akademik

Ibu. Serniati Zebua, S.E., M. Si

Dengan hormat,

1. Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **Dodi Setiadi Zandroto**

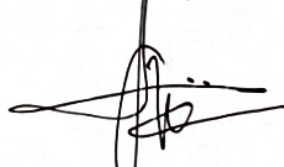
NIM : 2321094

Jumlah SKS : 134 SKS

Dengan ini mengajukan Judul Rancangan Penelitian dan memohon kepada Bapak/ibu kiranya dapat berkenan menyetujui salah satu judul yang saya ajukan di bawah ini:

No	Rancangan Judul Penelitian	Persetujuan	
		Tanggal	Paraf
1	ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERIPIK PISANG PADA UMKM WE'A-WE'A KABUPATEN NIAS		

Hormat Saya
Pemohon,



Dodi Setiadi Zandroto
NIM. 2321356



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage : [https // mnj. unias. ac. id](https://mnj.unias.ac.id) email: [mnj@unias. ac. id](mailto:mnj@unias.ac.id)

OUTLINE TOPIK PENELITIAN SKRIPSI

Nama : **Dodi Setiadi Zandroto**
NIM : 2321094
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen S1
Fakultas : Ekonomi
Tema : Total Quality Management (TQM)

Judul	ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERIPIK PISANG PADA UMKM WE'A-WE'A KABUPATEN NIAS
Lokus	Usaha MbK Sri
Alamat	Desa We'a-We'a, Kec. Sogae'adu Kabupaten Nias.
Fenomena	Berdasarkan pengamatan awal peneliti, ditemukan beberapa fenomena yang menunjukkan adanya kendala dalam pengendalian kualitas produk keripik pisang pada UMKM We'a-We'a di Kabupaten Nias. Beberapa produk yang dihasilkan menunjukkan ketidakkonsistenan dalam ketebalan irisan pisang, yang berdampak pada tekstur akhir saat digoreng, di mana sebagian terasa terlalu keras sementara yang lain terlalu lembek. Selain itu, warna hasil penggorengan sering kali tidak seragam, dengan beberapa bagian keripik tampak lebih cokelat gelap dibandingkan lainnya, mengindikasikan perbedaan suhu minyak atau waktu penggorengan yang tidak terkontrol secara optimal. Dari segi rasa, terdapat variasi dalam tingkat keasinan dan manisnya keripik, yang menunjukkan bahwa takaran bumbu yang digunakan belum terstandarisasi dengan baik. Kemasan yang digunakan juga masih memiliki kelemahan, terutama dalam hal ketahanan terhadap udara luar, sehingga produk lebih cepat melempem dan mengalami penurunan kualitas sebelum mencapai tangan konsumen. Selain itu, dalam beberapa kesempatan, ditemukan adanya keluhan dari pelanggan terkait bau

	minyak yang terlalu menyengat, yang kemungkinan besar disebabkan oleh penggunaan minyak goreng berulang kali tanpa penyaringan yang memadai. Fenomena ini menunjukkan bahwa masih terdapat kelemahan dalam sistem pengendalian mutu di UMKM We'a-We'a, yang jika tidak segera diatasi dapat berdampak pada kepuasan pelanggan dan daya saing produk di pasar lokal maupun luar daerah.
Latar Belakang	Dalam dunia bisnis yang semakin kompetitif, kualitas produk menjadi salah satu faktor utama yang menentukan keberhasilan suatu usaha. Konsumen saat ini lebih selektif dalam memilih produk, terutama di industri makanan dan minuman. Produk yang memiliki kualitas tinggi akan lebih diminati oleh pasar, sementara produk yang tidak memenuhi standar kualitas dapat mengurangi kepercayaan pelanggan dan berujung pada penurunan penjualan. Oleh karena itu, pengendalian kualitas menjadi aspek yang sangat penting dalam menjaga daya saing suatu usaha. Industri makanan ringan, khususnya produk olahan berbasis pisang seperti keripik pisang, terus mengalami pertumbuhan seiring dengan meningkatnya permintaan pasar. Keripik pisang banyak digemari karena rasanya yang renyah dan manis, serta menjadi salah satu camilan favorit masyarakat Indonesia. Namun, persaingan dalam industri ini juga semakin ketat, sehingga produsen harus memastikan bahwa produk yang mereka hasilkan memiliki kualitas yang baik agar tetap diminati oleh konsumen. Dalam proses produksi, berbagai faktor dapat mempengaruhi kualitas akhir keripik pisang, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, teknik pengemasan, hingga distribusi produk. Jika salah satu tahapan dalam proses tersebut tidak dikelola dengan baik, maka kualitas produk yang dihasilkan bisa menurun. Misalnya, penggunaan pisang yang kurang matang atau minyak goreng yang sudah berkali-kali dipakai dapat mempengaruhi rasa dan tekstur keripik pisang. Oleh karena itu, pengendalian kualitas harus diterapkan secara menyeluruh untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan selalu dalam kondisi terbaik.

Pengendalian kualitas bukan hanya sekedar memastikan produk bebas dari cacat atau kerusakan, tetapi juga mencakup usaha untuk meningkatkan standar produksi agar lebih efisien dan konsisten. Dengan adanya pengendalian kualitas yang baik, sebuah usaha dapat mengurangi risiko produk gagal, menghemat biaya produksi, serta meningkatkan kepuasan pelanggan. Hal ini menjadi salah satu kunci utama dalam menjaga keberlanjutan bisnis, terutama bagi pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM) yang bersaing dengan merek-merek besar.

Menurut Tjiptono (2020:45), pengendalian kualitas adalah upaya sistematis dalam mengawasi dan mengoreksi proses produksi guna memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pengendalian kualitas bertujuan untuk mengurangi variasi dalam proses produksi sehingga menghasilkan produk yang seragam dan berkualitas. Hal ini dilakukan dengan menerapkan berbagai metode, seperti inspeksi bahan baku, pengujian produk, serta penerapan standar operasional prosedur (SOP) yang ketat.

Sedangkan menurut Heizer dan Render (2021:67), pengendalian kualitas adalah serangkaian aktivitas yang dilakukan untuk memastikan bahwa suatu produk atau jasa dapat memenuhi ekspektasi pelanggan. Proses ini mencakup pemantauan setiap tahapan produksi, analisis penyebab cacat produk, serta penerapan tindakan korektif untuk meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan. Dengan demikian, pengendalian kualitas tidak hanya bertujuan untuk mengurangi cacat produk, tetapi juga untuk meningkatkan efisiensi proses produksi.

Sementara itu, Goetsch dan Davis (2022:92) menekankan bahwa pengendalian kualitas adalah bagian dari manajemen mutu yang melibatkan perencanaan, pengukuran, analisis, dan perbaikan berkelanjutan terhadap proses produksi. Dalam dunia bisnis yang terus berkembang, pengendalian kualitas harus dilakukan dengan pendekatan yang fleksibel dan berbasis data agar dapat menyesuaikan dengan perubahan kebutuhan pasar dan teknologi.

Dengan memahami konsep pengendalian kualitas menurut para

ahli, dapat disimpulkan bahwa keberhasilan sebuah produk dalam memenuhi kebutuhan pelanggan sangat bergantung pada bagaimana produsen mengelola proses produksi mereka. Jika pengendalian kualitas tidak diterapkan dengan baik, maka risiko produk cacat akan meningkat dan dapat berdampak pada kepercayaan pelanggan. Oleh karena itu, setiap usaha yang bergerak di bidang produksi makanan harus menjadikan pengendalian kualitas sebagai bagian integral dari operasional mereka.

Dalam konteks usaha kecil dan menengah (UMKM), penerapan pengendalian kualitas sering kali menjadi tantangan tersendiri. Banyak UMKM yang masih mengandalkan metode produksi tradisional dan belum sepenuhnya menerapkan standar mutu yang ketat. Salah satu contoh UMKM yang bergerak di industri keripik pisang adalah UMKM We'a-We'a di Kabupaten Nias. Usaha ini telah dikenal luas di daerahnya sebagai produsen keripik pisang dengan cita rasa khas. Namun, dalam perkembangannya, UMKM ini menghadapi berbagai kendala, seperti fluktuasi kualitas bahan baku, keterbatasan alat produksi, serta kurangnya standar operasional yang baku.

Untuk meningkatkan daya saing dan memperluas pasar, UMKM We'a-We'a perlu menerapkan pengendalian kualitas yang lebih baik. Salah satu langkah yang bisa dilakukan adalah dengan memastikan bahwa bahan baku yang digunakan selalu dalam kondisi terbaik, misalnya dengan memilih pisang yang matang sempurna dan tidak terlalu mentah atau terlalu matang. Selain itu, teknik pengolahan juga harus diperhatikan, seperti penggunaan minyak goreng yang selalu segar dan suhu penggorengan yang tepat agar menghasilkan keripik pisang yang renyah dan tidak berminyak berlebihan.

Selain faktor bahan baku dan proses produksi, aspek pengemasan juga menjadi hal yang penting dalam menjaga kualitas produk. Kemasan yang baik tidak hanya melindungi produk dari kerusakan, tetapi juga meningkatkan daya tarik konsumen. UMKM We'a-We'a dapat mulai mempertimbangkan penggunaan kemasan yang lebih modern dan higienis agar produk mereka dapat bersaing di pasar yang lebih luas, baik di

tingkat lokal maupun nasional.

Dengan menerapkan pengendalian kualitas yang lebih sistematis, UMKM We'a-We'a diharapkan dapat meningkatkan daya saing produknya dan memperluas jangkauan pasar. Selain itu, pengendalian kualitas yang baik juga akan membantu mereka dalam membangun kepercayaan pelanggan dan menciptakan produk yang konsisten dari segi rasa, tekstur, dan daya tahan. Jika ini dapat diterapkan secara berkelanjutan, bukan tidak mungkin UMKM We'a-We'a bisa berkembang menjadi usaha yang lebih besar dan mampu bersaing dengan merek-merek lain di industri makanan ringan.

Berdasarkan pengamatan awal peneliti, ditemukan beberapa fenomena yang menunjukkan adanya kendala dalam pengendalian kualitas produk keripik pisang pada UMKM We'a-We'a di Kabupaten Nias. Beberapa produk yang dihasilkan menunjukkan ketidakkonsistenan dalam ketebalan irisan pisang, yang berdampak pada tekstur akhir saat digoreng, di mana sebagian terasa terlalu keras sementara yang lain terlalu lembek. Selain itu, warna hasil penggorengan sering kali tidak seragam, dengan beberapa bagian keripik tampak lebih cokelat gelap dibandingkan lainnya, mengindikasikan perbedaan suhu minyak atau waktu penggorengan yang tidak terkontrol secara optimal. Dari segi rasa, terdapat variasi dalam tingkat keasinan dan manisnya keripik, yang menunjukkan bahwa takaran bumbu yang digunakan belum terstandarisasi dengan baik. Kemasan yang digunakan juga masih memiliki kelemahan, terutama dalam hal ketahanan terhadap udara luar, sehingga produk lebih cepat melempem dan mengalami penurunan kualitas sebelum mencapai tangan konsumen. Selain itu, dalam beberapa kesempatan, ditemukan adanya keluhan dari pelanggan terkait bau minyak yang terlalu menyengat, yang kemungkinan besar disebabkan oleh penggunaan minyak goreng berulang kali tanpa penyaringan yang memadai. Fenomena ini menunjukkan bahwa masih terdapat kelemahan dalam sistem pengendalian mutu di UMKM We'a-We'a, yang jika tidak segera diatasi dapat berdampak pada kepuasan pelanggan dan daya saing produk di pasar lokal maupun luar daerah.

	Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka peneliti tertarik mengangkat judul “ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERIPIK PISANG PADA UMKM WE’A-WE’A KABUPATEN NIAS.”
Rumusan Masalah	Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : 1. Bagaimana proses pengendalian kualitas produk keripik pisang yang diterapkan oleh UMKM We’a-We’a Kabupaten Nias? 2. Apa saja kendala yang dihadapi oleh UMKM We’a-We’a dalam menerapkan pengendalian kualitas produk keripik pisang? 3. Bagaimana solusi yang dapat diterapkan untuk mengatasi kendala dalam pengendalian kualitas produk keripik pisang pada UMKM We’a-We’a Kabupaten Nias?
Tujuan Penelitian	1. Untuk mengetahui proses pengendalian kualitas produk keripik pisang yang diterapkan oleh UMKM We’a-We’a Kabupaten Nias. 2. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi oleh UMKM We’a-We’a dalam menerapkan pengendalian kualitas produk keripik pisang. 3. Untuk mengetahui solusi yang dapat diterapkan untuk mengatasi kendala dalam pengendalian kualitas produk keripik pisang pada UMKM We’a-We’a Kabupaten Nias.

Metode Penelitian	Menurut Soekanto (2020: 75), mengatakan bahwa penelitian adalah kegiatan ilmiah yang berdasarkan pada suatu analisis dan konstruksi yang harus dilakukan dengan sistematis, metodologis dan konsisten yang bertujuan untuk mengungkapkan suatu kebenaran yang dibagi dalam 3 (tiga) jenis kegiatan, yaitu: • Penelitian kualitatif adalah penelitian yang mempunyai sifat deskriptif, penelitian ini lebih cenderung menggunakan analisis. Dalam penelitian ini proses dan makna lebih banyak ditonjolkan dengan menggunakan landasan teori sebagai panduan untuk fokus pada penelitian berdasarkan fakta yang ada di lapangan. • Penelitian kuantitatif adalah penelitian yang melakukan investigasi secara sistematis untuk meneliti sebuah fenomena dengan cara mengumpulkan data-data yang bisa diukur menggunakan ilmu statistik, matematika dan komputasi. Penelitian kuantitatif memiliki tujuan untuk mengembangkan teori hipotesis yang memiliki kaitan dengan fenomena-fenomena alam. • Penelitian campuran adalah penelitian yang menggabungkan penelitian bentuk kuantitatif dan kualitatif. Penelitian campuran ini lebih kompleks dibandingkan penelitian-penelitian yang disebutkan di atas, karena pada penelitian ini tidak hanya mengumpulkan dan menganalisis data namun juga melibatkan fungsi-fungsi dari penelitian kuantitatif dan kualitatif. Penggunaan dari kedua metode penelitian itu diharapkan bisa memberikan pemahaman yang lebih lengkap mengenai masalah penelitian yang diangkat. Berdasarkan pendapat tersebut di atas, maka penulis menggunakan jenis penelitian kualitatif.
Daftar Pustaka	Goetsch, D. L., & Davis, S. B. (2022). <i>Quality management for organizational excellence: Introduction to total quality</i>. Pearson. Heizer, J., & Render, B. (2021). <i>Operations management: Sustainability and supply chain management</i>. Pearson. Tjiptono, F. (2020). <i>Total quality management</i>. Andi. Soekanto, S. (2020). <i>Metodologi Penelitian Ilmiah</i>. Jakarta: Rajawali Pers.

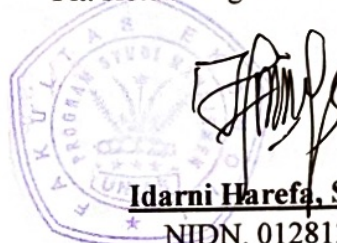
Gunungsitoli, Januari 2025

Disetujui Oleh
Dosen Pembimbing,



Serniati Zebua, S.E., M.M
NIDN. 0105078902

Disahkan Oleh
Plt. Ketua Program Studi Manajemen,



Idarni Harefa, S.E., M.E
NIDN. 0128129102

Tembusan

1. Kepala LPPM Universitas Nias
2. Dekan Fakultas Ekonomi

Status pembimbingan berhasil diubah

NIM :

2321094

NAMA MAHASISWA :

DODI SETIADI ZANDROTO

PRODI :

Manajemen

JUDUL :

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERIPIK PISANG PADA UMKM WE'A-WE'A KABUPATEN NIAS

LOKUS :

Usaha MbK Sri

Dosen Pembimbing :

Serniati Zebua, S.E., M. Si

Konsentrasi :

Operasional

Tema :

TQM

Ubah Judul

Riwayat Bimbingan Proposal

N O	TOPIK	MATERI	CATATAN DOSEN
1	bab I, II dan III 08 Apr 2025 08:29:50	ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERIPIK PISANG PADA UMKM WE'A-WE'A KABUPATEN NIAS File Skripsi	Revisi: 1. Perbaiki Catatan yang telah ditulis pada bimbingan secara langsung (tatap muka) 08 Apr 2025 12:20:37
2	bab I, II dan III 09 Apr 2025 10:15:50	ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERIPIK PISANG PADA UMKM WE'A-WE'A KABUPATEN NIAS File Skripsi	Revisi: 1. Perjelas lagi permasalahan tentang kualitas keripik pisang. Terutama dalam pengendalian kualitasnya apa yang menjadi masalah utk diteliti 2. Sesuaikan kerangka berpikir dengan indikator variabel pengendalian internal 3. Penjelsan kerangka berpikir juga

N

O TOPIK

MATERI

CATATAN DOSEN

disesuaikan dengan indikator yang ada
4. Lembaran wawancara harus sesuai dengan indikator

09 Apr 2025 14:36:58

3 bab I, II dan III

10 Apr 2025 09:11:41

ANALISIS PENGENDALIAN
KUALITAS PRODUK
KERIPIK PISANG PADA
UMKM WE'A-WE'A
KABUPATEN NIAS

File Skripsi

1. Perbaiki sesuai catatan pada bimbingan offline
2. Acc untuk diseminarkan pada ujian rancangan skripsi

11 Apr 2025 16:05:16

Selesai

Proses pembimbingan proposal ini telah selesai dan telah dilanjutkan pada tahapan selanjutnya.

LEMBAR PERSETUJUAN RANCANGAN PENELITIAN

Rancangan Penelitian yang diajukan oleh:

Nama : Dodi Setiadi Zandroto
NIM : 2321094
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Judul : Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang pada
UMKM We'a-We'a Kabupaten Nias.

Telah disetujui dan selanjutnya diseminarkan

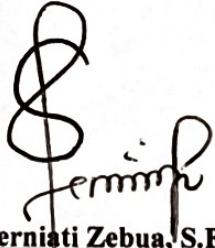
Gunungsitoli, 10 April 2025

Plt. Ketua Prodi Manajemen



Idarni Harefa, S.E., M.E
NIDN. 0128129102

Dosen Pembimbing,



Serniati Zebua, S.E., M.Si
NIDN. 0103098702



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jl. Karet No.30 Kel. Ilir Kecamatan Gunungsitoli Kota Gunungsitoli

BERITA ACARA SEMINAR RANCANGAN PENELITIAN

Pada hari ini Rabu tanggal enan belas bulan April tahun dua ribu dua puluh lima telah diselenggarakan Seminar Rancangan Penelitian bagi mahasiswa Universitas Nias :

Nama : **DODI SETIADI ZANDROTO**
NIM : 2321094
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Judul Skripsi : Analisis Penedalian Kuliatas Produk Keripik Pisang pada UMKM
WE'A-WE'A Kabupaten Nias

W a k t u Pelaksanaan : 13.00 wib-selesai

Susunan Dewan Pembimbing Dan Penelaah:

1. Serniati Zebua, SE., M.Si.
(Pembimbing)
2. Dedi Irawan Zebua, SE.,M.Si.
(Penelaah)

Tanda Tangan

1.

2.

Rekapitulasi Nilai

Dewan Pembimbing Dan Penelaah	Total Nilai
1. Serniati Zebua, SE., M.Si (Pembimbing)	76
2. Dedi Irawan Zebua, SE.,M.Si (Penelaah)	75
Total Nilai	151

Rata-rata nilai adalah: 75,5

Gunungsitoli, 16 April 2025
Plt. Ketua Program Studi Manajemen,

Idarni Harefa, S.E., M.E.
NIDN. 0128129102



Serniati Zebua, SE., M.Si
NIDN. 103098702



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jl. Karet No.30 Kel. Ilir Kecamatan Gunungsitoli Kota Gunungsitoli

PERBAIKAN PROPOSAL PENELITIAN SKRIPSI

1. Mahasiswa

Nama : DODI SETIADI ZANDROTO

NIM : 2321094

Judul Penelitian : Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang pada UMKM
WE'A-WE'A Kabupaten Nias

2. Materi Perbaikan

NO	HALAMAN	URAIAN PERBAIKAN
		lampirkan standar (SOP) UMKM we'a we'a
		Tambahkan Tinjauan Pustaka
		- Manajemen operasi
		- standar mutu keripik pisang
		- Pengertian kualitas.

Gunungsitoli, 16 April 2024
Dosen Penelaah,

Dedi Irawan Zebua, SE.,M.Si
NIDN. 0125128605

LEMBAR PERSETUJUAN MELAKSANAKAN PENELITIAN

Nama : Dodi Setiadi Zandroto
NIM : 2321094
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Judul : Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang pada
UMKM We'a-We'a Kabupaten Nias.

Telah diseminarkan dan disetujui untuk melaksanakan penelitian.

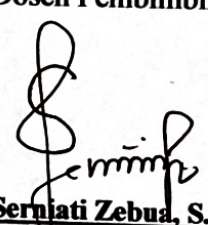
Gunungsitoli, Juli 2025

Dosen Penelaah,


Dedi Irawan Zebua, S.E., M.Si

NIDN. 0125128605

Dosen Pembimbing,


Serniati Zebua, S.E., M.Si

NIDN. 103098702

Ketua Prodi Studi Manajemen


Heniwati Gulo, S.E., M.E
NUPTK. 2839774675230262



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI

Alamat : Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec. Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage: <https://fe.unias.ac.id> email: fe@unias.ac.id

14 Juli 2025

Nomor : 978/UN11/PN.01.02/2025
Lampiran : 1 (set)
Perihal : Permohonan Izin Pelaksanaan Penelitian

Kepada Yth,
Kepala Desa We'a-We'a Kecamatan Sogae'adu
Kabupaten Nias
di
Tempat

1. Dengan hormat, dalam rangka melengkapi data penelitian yang dilaksanakan oleh :
Nama : **Dodi Setiadi Zandroto**
NIM : 2321094
Fakultas : Ekonomi
Program Studi : Manajemen
Jenjang Pendidikan : Sarjana (S-1)
Judul Skripsi : Analisis pengendalian kualitas produk keripik pisang pada UMKM
Desa We'a-We'a Kecamatan Sogae'adu Kabupaten Nias
Lokasi Penelitian : Desa We'a-We'a Kecamatan Sogae'adu Kabupaten Nias
Jadwal Penelitian : 14 Juli 2025 sampai selesai

Maka kami mohon kepada Bapak/Ibu kiranya dapat memberi izin kepada mahasiswa yang namanya tersebut di atas untuk melaksanakan Penelitian di lokasi penelitian tersebut di atas (Rancangan Skripsi Terlampir).

2. Demikian disampaikan, atas bantuan dan kerjasama diucapkan terima kasih.


A.n. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,
Semiat Zebra, S.E., M.Si
NIDN. 0103098702

Tembusan :

- Yth.
1. Rektor Universitas Nias (sebagai laporan)
 2. Warek Lingkup Universitas Nias
 3. Kepala LPPM Universitas Nias
 4. Ketua Program Studi Manajemen
 5. Peneliti yang bersangkutan (**Dodi Setiadi Zandroto**)
 6. Arsip

USAHA MBAK SRI

Alamat: Desa We'a-We'a, Kecamatan Sogaeadu kabupaten Nias

Telp/ WA : 082275449002

Gunungsitoli, 14 Juli 2025

Perihal : **Balasan Permohonan Izin Pelaksanaan Penelitian**

Kepada Yth,
Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Nias
Di
Tempat

Menanggapi surat Nomor : 978/UN11/PN.01.02/2025 tanggal 14 Juli 2025, tentang
Permohonan Izin Pelaksanaan Penelitian kepada saudara :

Nama : Dodi Setiadi Zandroto
NIM : 2321094
Fakultas : Ekonomi
Program Studi : Manajemen
Judul Penelitian : Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang Pada
UMKM We'a-We'a Kabupaten Nias.

Jadwal Penelitian : 14 Juli 2025

Dengan ini kami tidak keberatan dan mengizinkan saudara bersangkutan untuk
melakukan penelitian di usaha kami.

Demikiain surat balasan ini kami sampaikan, dan atas kerjasamanya kami ucapkan
terimakasih.

Gunungsitoli, 14 Juli 2025
Usaha Mbak Sri



Sri Wahyuni

USAHA MBAK SRI

Alamat: Desa We'a-We'a, Kecamatan Sogaeadu Kabupaten Nias
Telp/ WA : 082275449002

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sri Wahyuni

Jabatan : Pemilik Usaha

Alamat : Desa We'a-We'a, Kecamatan Sogaeadu Kabupaten Nias

Dengan ini menerangkan bahwa Mahasiswa yang beridentitas :

Nama : **Dodi Setiadi Zandroto**

NIM : 2321094

Fakultas : Ekonomi

Program Studi : Manajemen

Jenjang Pendidikan : Sarjana (S-1)

Telah menyelesaikan penelitian Usaha Mbak Sri Desa We'a-We'a, Kecamatan Sogaeadu Kabupaten Nias, selama satu bulan, terhitung dari tanggal 14 Juli s/d 2 Agustus untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul "**Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang Pada UMKM We'a-We'a Kabupaten Nias**"

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada Mahasiswa yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

We'a-We'a, 2 Agustus 2025
Usaha Mbak Sri



Sri Wahyuni

Status pembimbingan berhasil diubah

NIM :

2321094

NAMA MAHASISWA :

DODI SETIADI ZANDROTO

PRODI :

Manajemen

JUDUL :

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERIPIK PISANG PADA UMKM WE'A-WE'A KABUPATEN NIAS

LOKUS :

Usaha MbK Sri

Dosen Pembimbing :

Serniati Zebua, S.E., M. Si

Konsentrasi :

Operasional

Tema :

TQM

Ubah Judul

Riwayat Bimbingan Skripsi

No	TOPIK	MATERI	CATATAN DOSEN
1	Bab I,II,III,IV,V 25 Jul 2025 10:00:08	ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERIPIK PISANG PADA UMKM WE'A-WE'A KABUPATEN NIAS File Skripsi	Revisi skripsi: 1. Lengkapi semua cover dan semua lampiran 2. Tambahkan pada pembahasan hasil penelitian tentang hasil yang ditemukan dengan permasalahan yang terjadi dan apakah dapat diatasi dengan metode pengendalian yang ditemukan 3. Cek daftar pustaka, apakah semua kutipan sudah semua terdaftar di wawancara 4. Lengkapi dokumentasi dan surat keterangan telah meneliti

30 Jul 2025 07:46:11

N O	TOPIK	MATERI	CATATAN DOSEN
2	bab I, II, III, IV, V <i>02 Aug 2025 12:35:04</i>	ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERIPIK PISANG PADA UMKM WE'A-WE'A KABUPATEN NIAS File Skripsi...	Revisi II: 1. Kata kunci pada abstrak : pengendalian kualitas, produk dan UMKM 2. Pada pembahasan poin 4.3.2 (ITU BUKAN HASIL PENELITIAN ANDA, JANGAN COBA- COBA MEMBUAT HASIL PENELITIAN ORANG LAIN, PLAGIAT BISA DI DENDA) 3. Pada kesimpulan nomor 2, lebih jelas kendali yang dihadapi 4. Lengkapi daftar wawancara, jika bisa gunakan mendeley

04 Aug 2025 08:03:52

3	bab I, II, III, IV, V <i>04 Aug 2025 10:45:30</i>	ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERIPIK PISANG PADA UMKM WE'A-WE'A KABUPATEN NIAS File Skripsi	1. Jangan lupa bawa surat keterangan telah meneliti pada saat penandatanganan surat persetujuan 2. Acc utk diujikan pada ujian skripsi
---	--	---	---

04 Aug 2025 15:46:43

Selesai

Proses pembimbingan skripsi ini telah selesai



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat: Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec. Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage: <https://mnj.unias.ac.id> email: mnj@unias.ac.id

PENGESAHAN PEMBIMBING

Skripsi dengan judul “Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang Pada UMKM We’a-We’a Kabupaten Nias.” oleh **DODI SETIADI ZANDROTO** dengan **NIM 2321094** Program Studi Manajemen, telah dikoreksi dan direvisi oleh pembimbing, sehingga dapat dilanjutkan untuk Sidang Skripsi.

Gunungsitoli, 05 Agustus 2025

Dosen Pembimbing,

SERNIATI ZEBUA, S.E., M. Si

NIDN : 0103098702



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT

Rektorat : Jalan Pancasila No. 10 Kota Gunungsitoli ■ +626392620815 Nias ■ 22814
Homepage: <https://unias.ac.id> email: admin@unias.ac.id

SURAT KETERANGAN

Nomor : 439/UN06.01/TU.01.20/2025

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **Yupiter Mendrofa, S.E.,M.M**
NIDN : 0112078103
Pangkat/Golongan : Penata Tk.I /III/d
Jabatan : Plh. Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Nias

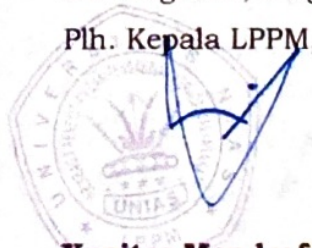
dengan ini menerangkan bahwa,

Nama : **Dodi Setiadi Zandroto**
NIM : 2321094
Fakultas : Ekonomi
Program Studi : Manajemen
Judul Skripsi : ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERIPIK PISANG PADA UMKM WE'A-WE'A KABUPATEN NIAS

adalah benar telah melakukan pengecekan plagiarisme terhadap Skripsi mahasiswa tersebut di atas melalui aplikasi *Turnitin*, dan mendapat tingkat *Similarity* 29% dan tingkat *Artificial Intelligence* (AI) 0%, sehingga dinyatakan layak untuk melanjutkan pada tahap selanjutnya sesuai dengan tahapan pada penyelesaian skripsi.

Gunungsitoli, 5 Agustus 2025

Plh. Kepala LPPM,



Yupiter Mendrofa, S.E.,M.M.
NIDN. 0112078103

Tembusan:

1. Ketua Program Studi Manajemen
2. Mahasiswa an. **Dodi Setiadi Zandroto.**



**YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

Alamat: Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec. Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage: <https://mnj.unias.ac.id> email: mnj@unias.ac.id

SURAT KETERANGAN LULUS MATA KULIAH

No : 969 / UN. 11. 02 / PP. 09. 01 / 2025

Yang bertanda tangan dibawah ini, Ketua Program Studi S1 Manajemen, Universitas Nias, menerangkan bahwa :

Nama : **DODI SETIADI ZANDROTO**

NIM : 2321094

Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Kualits Produk Keripik Pisang Pada UMKM We'a-We'a Kabupaten Nias.

Bahwa yang bersangkutan dinyatakan lulus semua mata kuliah di Program Studi S-1 Manajemen. Untuk itu dimohon kiranya untuk diterbitkan transkrip nilai kepada mahasiswa yang bersangkutan.

Atas kerjasama yang baik di ucapkan terimakasih.

Gunungsitoli, 5 Agustus 2025

Ketua Program Studi Manajemen,



HENIWATI GULO, S.E., M.E.

NUPTK. 2839774675230262



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat: Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec. Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage: <https://mnj.unias.ac.id> email: mnj@unias.ac.id

Gunungsitoli, 05 Agustus 2025

Lamp : Satu Berkas
Hal : Permohonan Ujian Skripsi

Kepada Yth,

Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Nias
c.q. Ketua Program Studi Manajemen
Jalan Karet No.30 Kel. Ilir, Kec. Gunungsitoli
Kota Gunungsitoli

di –

Gunungsitoli

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **DODI SETIADI ZANDROTO**
NIM : 2321094
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi

mengajukan permohonan untuk diperkenankan menempuh ujian Skripsi.

Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan :

1. Surat permohonan ujian skripsi
2. Surat Kesediaan Menghadiri Ujian Skripsi
3. Bukti skripsi telah melewati cek *plagiat* dari LPPM
4. Surat keterangan bebas mata kuliah
5. Surat pengesahan skripsi yang ditandatangani oleh dosen pembimbing
6. Surat keterangan telah berakhir meneliti dari tempat penelitian
7. Surat pernyataan keaslian skripsi yang ditandatangani oleh mahasiswa
8. Menggandakan *hardcopy* skripsi yang telah di jilid sebanyak 3 (tiga) rangkap
9. Riwayat bimbingan skripsi di simat dari dosen pembimbing
10. Menunjukkan KRS/KHS asli semester 1 sampai terakhir
11. Fotokopi KHS terakhir
12. Trankrip nilai sementara dari SIMAT
13. Slip pembayaran uang kuliah terakhir
14. Map merah 3 buah

Atas perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Hormat Saya

Pemohon,

DODI SETIADI ZANDROTO
NIM. 2321094

Tembusan disampaikan kepada :
Rektor Universitas Nias
c.q. Wakil Rektor I



**YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

Alamat: Jalan Karet No. 30 Kelurahan Iilir, Kec. Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage: <https://mnj.unias.ac.id> email: mnj@unias.ac.id

KESEDIAAN MENGHADIRI UJIAN SKRIPSI

Sehubungan dengan pelaksanaan sidang skripsi bagi mahasiswa Universitas Nias

Nama : **DODI SETIADI ZANDROTO**
NIM : 2321094
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang Pada UMKM
We'a-We'a Kabupaten Nias.

Menyatakan bahwa saya bersedia untuk menghadiri ujian skripsi sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Gunungsitoli, 05 Agustus 2025

DODI SETIADI ZANDROTO
NIM. 2321094



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec. Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage: <https://mnj.unias.ac.id> email: mnj@unias.ac.id

8 Agustus 2025

Nomor : 1007/UN11.02/PP.08.03/2025
Lampiran : 1 Set
Hal : Pelaksanaan Sidang Skripsi
atas nama **DODI SETIADI ZANDROTO**

Kepada Yth.

1. Dedi Irawan Zebua, SE., M.Si
2. Martha Surya Dinata Mendrofa, S.E., M.B.A.
3. Serniati Zebua, SE., M.Si

Penguji I
Penguji II
Pembimbing

di Gunungsitoli

Sehubungan dengan pelaksanaan sidang skripsi mahasiswa:

Nama : **DODI SETIADI ZANDROTO**
NIM : 2321094
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang Pada
UMKM We'a-We'a Kabupaten Nias

diharapkan kehadiran Bapak/ibu pada acara dimaksud yang
diselenggarakan:

hari/tanggal : Senin, 11 Agustus 2025
pukul : 08.00 Wib s/d selesai
tempat : Ruang Lab

Naskah skripsi yang diujikan, disampaikan langsung oleh Program Studi.
Atas perhatian Bapak, kami mengucapkan terima kasih.

Kaprodi Manajemen



Heniwati Gulo, S.E., M.E
NUPTK. 2839774675230262

Tembusan disampaikan kepada

1. Rektor Universitas Nias, u.p. Wakil Rektor I
2. Dekan Fakultas Ekonomi
- ③ 3. Mahasiswa yang bersangkutan
4. Arsip

NB. Diharapkan kepada Bapak/Ibu Dosen Pembimbing/Penguji berpakaian rapi, khusus untuk Bapak Dosen diwajibkan memakai kemeja non batik pakai dasi



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jalan Karet No. 30 Kelurahan Ilir, Kec. Gunungsitoli, Kota Gunungsitoli
Homepage: <https://mnj.unias.ac.id> email: mnj@unias.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada hari ini Senin tanggal Sebelas Agustus tahun dua ribu dua puluh lima telah diselenggarakan Ujian skripsi bagi mahasiswa Universitas Nias :

N a m a : **DODI SETIADI ZANDROTO**
NIM : 2321094
Program : Sarjana
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang Pada
UMKM We'a-We'a Kabupaten Nias

W a k t u Pelaksanaan : 08.00 WIB s.d.selesai

Susunan Dewan Penguji :

1. Serniati Zebua, SE.,M.Si
2. Dedi Irawan Zebua, SE.,M.Si
3. Martha Surya Dinata Mendrofa, S.E., M.B.A

TandaTangan

- 1.
- 2.
- 3.

Rekapitulasi Nilai

Dewan Penguji	Total Nilai
1. Serniati Zebua, SE.,M.Si	89
2. Dedi Irawan Zebua, SE.,M.Si	84
3. Martha Surya Dinata Mendrofa, S.E., M.B.A	82
Total Nilai	255

Berdasarkan Perhitungan Rata-Rata Nilai adalah.....

(..... Delapan Puluh Lima) 85

Dengan Demikian Yang bersangkutan dinyatakan Lulus/~~Tidak Lulus~~ dengan Predikat Kelulusan..... A

Keterangan:
Nilai Yudisium:

90.00-100. = A
85.00-89.99 = A-
80.00-84.99 = B+
75.00-79.99 = B
70.00-74.99 = B-
65.00-69.99 = C+
60.00-64.99 = C
55.00-59.99 = C-
50.00-54.99 = D
< 40.99 = E

Gunungsitoli, 11 Agustus 2025
Ketua Program Studi,

Heniwati Gulo, S.E., M.E.
NUPTK. 2839774675230262



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN

Alamat : Jl. Karet No.30 Kel. Ilir Kecamatan Gunungsitoli Kota Gunungsitoli

PERBAIKAN UJIAN SKRIPSI

1. Mahasiswa

Nama : **DODI SETIADI ZANDROTO**

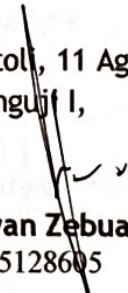
NIM : **2321094**

Judul Penelitian : Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang Pada UMKM We'a-We'a Kabupaten Nias

2. Materi Perbaikan

NO	HALAMAN	URAIAN PERBAIKAN
		- pada pembahasan : centumkan SOP, apakah sudah dilaksanakan berdasarkan SOP yang ada, serta alat pengendalian yg digunakan.
		Tambahkan struktur organisasi / badan usaha dari UMKM we'a-we'a.
		/ Buat alur / flow chart dari pengendalian produk.

Gunungsitoli, 11 Agustus 2025
Dosen Pengujif I,


Dedi Irawan Zebua, SE., M.Si
NIDN. 0125128605



YAYASAN PERGURUAN TINGGI NIAS
UNIVERSITAS NIAS
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN
Alamat : Jl. Karet No.30 Kel. Ilir Kecamatan Gunungsitoli Kota Gunungsitoli

PERBAIKAN UJIAN SKRIPSI

1. Mahasiswa

Nama : DODI SETIADI ZANDROTO

NIM : 2321094

Judul Penelitian : Analisis Pengendalian Kualitas Produk Keripik Pisang Pada UMKM We'a-We'a Kabupaten Nias

2. Materi Perbaikan

NO	HALAMAN	URAIAN PERBAIKAN
1.		Latar Belakang : SOP itu bagian dari hasil penelitian di bab 4.
2.		Bab 2 tambahkan teori ttg alat proses pengendalian kualitas produk.
3.		Di bab 4 tambahkan "analisis hasil penelitian"
4.		Tambahkan informan di bagian produksi
5.		Saran & saran lain lagi.

Gunungsitoli, 11 Agustus 2025
Dosen Penguji II

Martha Surya Dinata Mendrofa, S.E., M.B.A
NIDN. 0122039001

BIODATA PENULIS



DODI SETIADI ZANDROTO adalah nama penulis skripsi ini, lahir di Gunung sitoli, Kota Gunung Sitoli , Provinsi Sumatera Utara, pada tanggal 05 Agustus 2003, Anak ke 1 dari 3 bersaudara. Anak dari pasangan suami-istri, Bangun Makmur Zandroto (Ayah) dan Srnilamwati Zai (Ibu).

Memulai menempuh Pendidikan Sekolah Dasar yang diselesaikan pada tahun 2015 di SD 071058 Sogae'adu. Kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Gido, tamat pada tahun 2018. Kemudian melanjutkan pendidikan di SMA SWASTA NUPELA dan tamat pada tahun 2021.

Kemudian pada tahun 2021 atas doa keluarga dan ijin dari Tuhan bisa melanjutkan kembali pendidikan disalah satu perguruan tinggi yang ada di Kepulauan Nias, yakni di STIE PEMBNAS NIAS atau yang sekarang telah berdiri menjadi sebuah Universitas yakni UNIVERSITAS NIAS. Adapun program studi yang diambil adalah Pendidikan Strata 1 (S-1) dibidang Manajemen Fakultas Ekonomi.

Pada tahun 2025, untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar sarjana di Universitas Nias, kemudian melakukan penelitian untuk syarat penyusunan tugas akhir. Walaupun dengan begitu banyak rintangan yang dihadapi namun atas kehendak Tuhan, pada tanggal 11 Agustus dinyatakan LULUS dan berhak mendapatkan gelar sarjana, setelah mengikuti serangkaian proses pengujian baik dari Ujian Seminar Proposal dan Ujian Meja Hijau.

Selama menempuh pendidikan di Universitas Nias, banyak pengalaman dan ilmu yang diperoleh baik dari sisi akademis maupun non akademis. Semoga kedepan dapat melanjutkan pendidikan kejenjang berikutnya.