

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras merah merupakan beras yang memiliki pigmen warna merah yang dipercaya baik untuk kesehatan tubuh. Beras merah ini mempunyai kandungan gizi yang jauh lebih baik dibanding beras putih. Beras merah sering digunakan sebagai menu diet sehat untuk menurunkan berat badan serta bagi penderita diabetes. Beras merah biasa di makan seperti nasi putih yang umumnya dikonsumsi orang Indonesia. Konsumsi beras merah di Indonesia saat ini masih relatif rendah dibandingkan dengan konsumsi beras putih. Keberadaan dan permintaan beras merah saat ini belum menjadi pusat perhatian masyarakat Indonesia jika dibandingkan dengan beras biasa. Beras merah juga bermanfaat bagi Kesehatan karena mengandung antosianin (senyawa fenolik) yang bersifat sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas dan mencegah penyakit pada manusia (Priska *et al.*, 2018). Ketersediaan varietas padi yang memiliki beras berwarna merah dengan kandungan senyawa fenolik tinggi, serta beraroma akan memberikan pilihan bahan pangan sehat dan membuka peluang pasar yang luas dan menekan impor.

Produksi beras merah di Provinsi Bali terutama terjadi di kawasan pertanian seperti Kabupaten Gianyar, Tabanan, dan Buleleng. Para petani di Bali menanam padi beras merah menggunakan metode tradisional dan sistem subak untuk pengairan. Teknik ini membantu menjaga kualitas tanah dan mengurangi penggunaan bahan kimia, sehingga beras merah yang dihasilkan memiliki kualitas tinggi dan kandungan nutrisi yang baik.

Di Kabupaten Tabanan, yang merupakan pusat pertanian, banyak petani yang mengutamakan budidaya beras merah karena tingginya permintaan. Beras merah menjalani proses seleksi bibit, penanaman, dan panen dengan teliti untuk memastikan kualitasnya. Hasil panen kemudian didistribusikan ke berbagai tempat di Bali, termasuk pasar lokal dan toko-toko. Konsumsi beras merah di Bali semakin meningkat karena kesadaran masyarakat terhadap kesehatan yang lebih tinggi. Sekarang, sekitar 10% dari total konsumsi beras di Bali adalah beras merah. Beras merah banyak dijumpai di restoran, warung makan, dan pasar lokal, menyediakan pilihan yang lebih sehat bagi konsumen yang memperhatikan pola makan mereka.

Selain faktor kualitas, harga beras merah di Bali juga menjadi perhatian. Harga beras merah bisa sangat bervariasi, tergantung pada beberapa faktor seperti kualitas produk dan daerah tempat beras tersebut dijual. Secara umum, harga beras merah di Bali berkisar antara Rp15.000 hingga Rp20.000 per kilogram. Namun, permintaan yang tinggi, baik dari konsumen lokal maupun wisatawan, juga turut mempengaruhi fluktuasi harga di pasar. Dengan semakin populernya beras merah, baik di kalangan masyarakat Bali sendiri maupun di kalangan pengunjung dari luar daerah, harga produk ini mungkin akan terus mengalami perubahan sesuai dengan dinamika pasar.

Salah satu kabupaten di Bali yang dikenal dengan hasil pertaniannya adalah Kabupaten Tabanan, yang terkenal sebagai penghasil beras berkualitas. Kabupaten ini memiliki reputasi yang baik dalam memproduksi beras, dengan kontribusi signifikan dalam penyediaan pangan lokal. Salah satu komoditas unggulan dari Tabanan adalah beras merah yang khas, dikenal dengan sebutan beras merah Tabanan.

Beras merah Tabanan memiliki cita rasa yang istimewa, berbeda dari jenis beras lainnya. Beras ini dikenal karena teksturnya yang pulen dan rasanya yang lezat, serta aroma wangi yang khas dan menyengat. Ciri khas ini menjadikan beras merah Tabanan sebagai salah satu pilihan favorit di kalangan masyarakat yang mencari kualitas dan rasa yang otentik. Selain citarasa yang memikat, beras merah Tabanan juga mengandung nilai gizi yang tinggi, menjadikannya pilihan yang baik bagi mereka yang peduli akan kesehatan. Keunikan dari beras merah ini bukan hanya pada rasa dan aroma, tetapi juga pada cara penanamannya yang masih menjaga kearifan lokal dan teknik pertanian tradisional. Hal inilah yang membuat beras merah Tabanan memiliki tempat istimewa dalam hati konsumen dan terus diminati baik di pasar lokal maupun luar daerah.

UD WS Jatiluwih merupakan salah satu produsen beras merah yang berlokasi di Jatiluwih, sebuah daerah di Kabupaten Tabanan, Bali. Wilayah ini terkenal dengan pemandangan sawah terasering yang memukau dan tanahnya yang sangat subur, yang membuatnya menjadi tempat yang sangat cocok untuk budidaya beras merah. UD WS Jatiluwih memanfaatkan potensi alam ini secara optimal untuk memproduksi beras merah dengan kualitas yang unggul. Beras merah yang dihasilkan oleh UD WS Jatiluwih memiliki ciri khas dengan tekstur yang pulen dan rasa yang istimewa. Proses budidaya beras merah ini dilakukan secara organik, tanpa menggunakan bahan kimia yang berpotensi merusak kesehatan. Pendekatan alami ini tidak hanya meningkatkan cita rasa beras, tetapi juga menjadikannya sebagai pilihan yang sehat. Beras merah ini kaya akan serat, vitamin, dan mineral yang sangat bermanfaat bagi tubuh, menjadikannya pilihan yang tepat bagi konsumen yang sadar akan kesehatan.

Selain itu, kualitas beras merah yang diproduksi oleh UD WS Jatiluwih tetap terjaga dengan baik karena mereka menerapkan metode penanaman yang tradisional serta ramah lingkungan. Beras merah ini sangat diminati oleh banyak konsumen, baik dari dalam negeri maupun luar daerah, yang mencari produk pangan berkualitas tinggi dan alami. Dengan komitmen terhadap kualitas dan metode produksi yang berkelanjutan, UD WS Jatiluwih berhasil mempertahankan posisinya sebagai salah satu produsen beras merah paling dihormati di Bali. Hal ini membuktikan bahwa pendekatan yang menghargai alam dan tradisi lokal dapat menghasilkan produk yang unggul dan diminati pasar.

Pengendalian kualitas (quality control) pada usaha beras merah di Jatiluwih, mengacu pada upaya untuk mengembangkan, merancang, memproduksi, dan menyediakan produk beras yang berkualitas dengan cara yang paling ekonomis dan efisien, serta dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Dalam praktiknya, pengendalian kualitas dilakukan dengan cara menetapkan standar yang jelas untuk berbagai aspek produksi beras merah, mulai dari pemilihan bahan baku (padi lokal), proses penggilingan, hingga produk jadi yang dikemas dan sampai ke tangan konsumen. Standar kualitas beras merah Jatiluwih mencakup berbagai tahapan, termasuk memastikan kelembapan padi saat penjemuran tidak berlebihan, penggilingan yang tidak merusak butir beras, dan pemilihan teknik penyimpanan yang dapat mempertahankan kualitas beras. Tujuan utama dari pengendalian kualitas ini adalah memastikan bahwa produk beras merah yang dihasilkan memenuhi harapan konsumen, baik dari segi rasa, tekstur, maupun kandungan nutrisinya. Menurut Montgomery (2001), beberapa faktor yang mempengaruhi pengendalian kualitas dalam usaha ini termasuk kemampuan proses produksi,

spesifikasi produk yang berlaku, tingkat toleransi terhadap ketidaksesuaian yang dapat diterima, serta biaya yang terkait dengan kualitas tersebut. Dengan pendekatan ini, pengusaha beras merah di Jatiluwih berusaha menjaga kualitas tinggi yang dapat memuaskan pelanggan dan menjaga daya saing produk di pasar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah di paparkan, maka masalah yang dapat di rumuskan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana Quality Control Beras Merah di UD.WS Jatiluwih ?
- 2) Apa saja Kendala Quality Control pada usaha Beras Merah di UD WSJatiluwih?

1.3 Tujuan

Berkaitan dengan permasalahan di atas maka yang menjadi tujuan dalam penelitian ini yaitu:

- 1) Menganalisis Standar Kualitas Beras Merah di UD.WS Jatiluwih
- 2) Menganalisis kendala dalam penerapan Quality Control pada usaha beras merah di UD.WS Jatiluwih

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat penelitian secara teoritis digunakan sebagai bukti empiris bagi pengembangan ilmu pengetahuan. Manfaat teoritis yang penelitian tentang Analisis quality control pada usaha beras merah, dalam penelitian ini bermanfaat untuk mengetahui pengendalian kualitas pada usaha beras merah yang diterapkan untuk pada usaha beras merah dalam pasar lebih luas.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis, Untuk menambah wawasan pengetahuan dan pengalaman dan mempertanggung jawabkan permasalahan yang diteliti khususnya penelitian tentang Analisis Quality Control pada usaha beras merah. Disamping itu, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pertanian Universitas Mahasaraswati Denpasar
2. Bagi Mahasiswa, Sebagai bahan referensi pengetahuan bagi mahasiswa tentang Analisis quality control pada usaha beras merah
3. Bagi Pemerintah, Hasil penelitian ini dapat menjadi sumber informasi dan sumbangan pemikiran terhadap kebijakan yang di ambil pemerintah dalam meningkatkan kesejahteraan petani pada khususnya dan kesejahteraan masyarakat pada umumnya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Beras Merah

Beras merah termasuk kedalam spesies *Oryza Sativa* dengan varietas Wehani rice yang merupakan salah satu jenis beras yang memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan beras putih. Beras merah kaya akan pigmen antosianin, fitokimia, protein dan vitamin (Pengkumsri, 2015). Keunggulan beras merah dibandingkan beras putih terdapat pada komposisi nutrisinya, dimana komponen nutrient seperti serat kasar asam lemak esensial, vitamin B kompleks serta mineral terdapat pada bagian kulit ari (Santika dan Rozakumiai, 2010). Selain itu beras merah memiliki antioksidan yang berperan menangkal radikal bebas dalam tubuh. Kadar fenolik pada beras merah berkisar antara 200-700 mg EAG/100g tergantung pada jenis varietas yang digunakan (Sompong, 2011). Menurut Hadi (2013), Beras merah juga memiliki kandungan gizi yang terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, air, besi, magnesium, phosphor, potassium, seng, vitamin B1, B2, B3, B6, B9, dan serat. Kandungan gizi pada setiap jenis beras bervariasi. Perbedaan kandungannya terdapat pada kadar protein, besi, seng, dan serat. Kadar gizi sangat bervariasi dari ke empat unsur yang terdapat dalam kandungan gizi beras, yaitu seperti kandungan protein berkisar antara 6.8-8.5, kandungan besi 1.2-5.5, kandungan seng 0.5-3.5, dan kandungan serat 0-2.2. Keunggulan beras merah dibanding dengan sumber pangan lainnya yaitu dari kandungan karbohidrat dan energi yang dihasilkannya lebih tinggi. Misalnya beras merah memiliki kandungan karbohidrat 79g dengan kandungan energi 360 kal, sedangkan bahan pangan lainnya mempunyai kandungan karbohidrat dan kalori yang dihasilkannya lebih rendah (Utama, 2015).

Menurut Sumartini, et al., (2018), beras merah merupakan hasil penggilingan padi beras merah menjadi beras pecah kulit tanpa dilakukan proses penyosohan sehingga lapisan kulit luar tetap menempel pada beras. Beras merah memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Berikut ini kandungan gizi beras merah per 100 Selain itu beras merah juga mengandung senyawa fitokimia berupa pigmen antosianin yang merupakan senyawa fitokimia golongan flavonoid yang memberikan warna merah, ungu, dan biru pada tumbuhan. Kadar antosianin pada beras merah menentukan intensitas warna yang juga berkorelasi dengan aktivitas antioksidan dan mampu menghambat radikal bebas sehingga berperan sebagai antikarsinogenik (Widyawati, 2014). Berdasarkan penelitian Sompong.(2011), kadar antosianin pada beras merah berkisar antara 0,3-1,4 mg/100g. Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai kandungan gizi beras merah yang tinggi membuat konsumsi beras merah di Indonesia masih relatif rendah. Kondisi ini juga disebabkan oleh budidaya konvensional beras merah di Indonesia masih relatif sedikit dibandingkan beras putih.

Beras merah umumnya mengacu pada beras yang belum mengalami penggilingan sempurna. beras merah biasanya ditumbuk atau pecah kulit, sehingga kulit masih menempel. Kulit padi beras merah ini kaya akan serat dan minyak alami, sehingga meningkatkan penyerapan nutrisi oleh tubuh. beras merah membutuhkan waktu lebih lama untuk di masak dibandingkan beras putih.

Warna beras pada beras merah berasal dari lapisan bekatul atau aleurone yang mengandung senyawa antosianin, yaitu zat yang membuat beras ini berwarna merah. kandungan antioksidan. lemak yang terkandung. di kulit padi beras umumnya lemak esensial. lemak ini sangat penting untuk perkembangan otak. kandungan serat

alami dalam kulit ari juga memberikan efek kenyang dan memebersihkan saluran pencernaan. manfaat lainnya, menurunkan kadar gula dan kolesterol darah, sehingga sangat bermanfaat untuk mencegah diabetes melitus dan penyakit lain yang berhubungan dengan kolestrol seperti aterosklerosis, penyakit jantung, stroke dan hipertensi (Astawan,2009).

2.2 Kualitas

Kualitas pada hakikatnya merupakan satu kata yang sudah tidak asing lagi diteliga kita dan merupakan satu kata kunci (*keyword*) bagi kalangan dunia industry. Peranan kualitas tampak sangat penting dan menentukan guna memenangkan persaingan, sedangkan di abad dua puluh satu mendatang yang dapat dikatatakn sebagai era globalisasi yang sesungguhnya, peranan kualitas tentunya lebih penting dan menentukan lagi meskipun formatnya agak berbeda karna adanya pergeseran pasar dari pasar local dan regional ke pasar global. Dan setiap perusahaan bertujuan untuk memproduksi produk yang tidak lepas dari mutu atau kualitas barang yang menjadi faktor utama bagi konsumen dalam pengambilan keputusan untuk mengkonsumsi produk atau jasa. Sebagaimana dijelaskan oleh American Society for Quality adalah keseluruhan fitur dan karakteristik produk atau jasa yang mampu memuaskan kebutuhan yang tampak atau samar.

Oleh karenanya perusahaan selalu berusaha menjaga kualitas produknya agar selalu menghasilkan produk yang baik sehingga dapat menjaga kepuasan konsumen. (Heizer dan Render,2011).(Taguchi,2015), kualitas adalah loss to society yang maksudnya ialah apabila terjadi penyimpangan dari target, hal ini merupakan fungsi dari berkurangnya kualitas. Strategi Taguchi memfokuskan pada peningkatan efisiensi dalam desain eksperimental dan memberikan petunjuk

spesifik untuk memberikan dan mempertimbangkan biaya, khususnya pada industri jasa. Sedangkan menurut Nastiti, (2014) kualitas suatu produk dapat memiliki peranan penting di dalam perusahaan, karena dapat memiliki simbol kepercayaan yang bernilai di mata konsumen. Usaha yang telah dilakukan perusahaan untuk mencapai nama baik perusahaan itu sendiri tergantung dari kualitas itu sendiri. Menurut Wijaya,(2018) mengartikan kualitas barang dan jasa adalah sebagai keseluruhan gabungan karakteristik barang dan jasa menurut pemasaran, rekayasa, produksi, maupun pemeliharaan yang menjadikan barang dan jasa yang digunakan memenuhi harapan pelanggan atau konsumen.

Kualitas merupakan sesuatu yang diputuskan oleh pelanggan. Artinya, kualitas didasarkan pada pengalaman aktual pelanggan atau konsumen terhadap barang dan jasa yang diukur berdasarkan persyaratan atau atribut-atribut tertentu. Jadi pengendalian dapat diartikan sebagai kegiatan yang dilakukan untuk memantau aktivitas dan memastikan kinerja sebenarnya yang dilakukan telah sesuai dengan yang direncanakan. Selanjutnya kesimpulan dari pengertian pengendalian kualitas diatas adalah pengawasan mutu kualitas dari barang yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah diterapkan berdasarkan kebijaksanaan pemimpin perusahaan.

2.3 Pengendalian Kualits (Quality Control)

Ketika operasional perusahaan berjalan permasalahan kualitas sering terjadi, hal tersebut memuat perusahaan menjadi bagian pengendalian kualitas menjadi kualitas menjadi sala satu bagian yang sangat penting agar perusahaan dapat menjalankan operasional dengan yang di harapkan. proses pengembangan produk di era globalisasi saat ini pengembangan produk yyang sangat di

andalkan, karena perusahaan dituntut dengan teknologi yang canggih sehingga dapat menjadi produknya agar lebih berkualitas, lebih murah, lebih canggih, dan lebih baik. (Dalimunte, 2003; Hasibuan, 2015)

Pengendalian kualitas juga suatu sistem verifikasi dan penjagaan/perawatan dari suatu tingkatan/derajat kualitas produk atau proses yang dikehendaki dengan cara perencanaan yang seksama, penggunaan alat yang sesuai, inspeksi yang terus menerus, serta tindakan korektif bilamana diperlukan. Dengan demikian hasil yang diperoleh dari kegiatan pengendalian kualitas ini benar-benar dapat meningkatkan kualitas dari suatu produk serta memenuhi standar-standar yang telah direncanakan/ditetapkan oleh pelanggan.

Pengendalian kualitas yang biasa disebut juga *quality control* ini untuk mengatasi hal kecacatan produk atau jasa, salah satu tindakan yang dapat dilakukan yaitu dengan menerapkan suatu sistem pengendalian kualitas agar dapat meminimalisir terjadinya kerusakan produk (*product defect*) sampai pada tingkat kerusakan nol (*zero defect*). (Senopati, 2019). Pengendalian kualitas dapat disimpulkan sebagai aktivitas teknik dan manajemen untuk mengukur kualitas barang-barang atau jasa yang dihasilkan dan diukur dengan spesifikasi yang diinginkan oleh konsumen dan segera mengambil tindakan untuk perbaikan apabila terjadi produk yang dihasilkan berbeda antara kualitas produk dengan standar produk yang telah ditetapkan.

2.4 Tujuan Pengendalian Kualitas

Menurut (I. Irwan & Haryono, 2015) menjelaskan bahwa pengendalian kualitas menjadi faktor dasar keputusan konsumen dalam banyak produk dan jasa. Gejala ini meluas, tanpa membedakan apakah konsumen itu perorangan, kelompok

industri, program pertahanan militer atau toko pengecer. Pengendalian kualitas berperan penting untuk mengetahui sampai sejauh mana proses dan hasil produk yang dibuat sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan. Selain itu hal tersebut, pengawasan kualitas adalah produk akhir mempunyai spesifikasi sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan agar biaya inspeksi dan biaya proses produksi dapat berjalan secara efisien. Pengendalian kualitas dapat mencakup tidak hanya produk, layanan dan proses, tetapi juga orang-orang. Dapat disimpulkan bahwa tujuan utama pengendalian kualitas adalah untuk mendapatkan kualitas produk atau jasa yang dihasilkan mendapatkan jaminan akan sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan sebelumnya dengan mengeluarkan biaya yang serendah mungkin. Pengendalian kualitas juga tidak dapat dilepaskan dari pengendalian produksi, karena pengendalian produksi akan mempengaruhi pengendalian kualitas. Dengan adanya pengendalian kualitas maka menjamin barang atau jasa yang dihasilkan dapat dipertanggung jawabkan. pengendalian kualitas juga yaitu menyidik dengan cepat sebab-sebab terduga atau pergeseran proses sedemikian hingga penyelidikan terhadap proses tersebut dan tindakan perbaikan dapat dilakkukan sebelum terlalu banyak produk yang tidak sesuai diproduksi. (Suprianto et al., 2016

Tujuan dari pengendalian kualitas menurut Sofjan Assauri (2008:299) adalah:

- a. Agar barang hasil produksi dapat mencapai standar kualitas yang telah ditetapkan.
- b. Mengusahakan agar biaya inspeksi dapat menjadi sekecil mungkin.
- c. Mengusahakan agar biaya desain dari produk dan proses dengan

menggunakan kualitas produksi tertentu dapat menjadi sekecil mungkin.

- d. Mengusahakan agar biaya produksi dapat menjadi serendah mungkin.

2.5 Faktor-Faktor Pengendalian Kualitas

Faktor yang mempengaruhi pengendalian kualitas yang dilakukan perusahaan (Douglas C. Montgomery, 2001 dikutip oleh Bakhtiar, dkk., 2013):

1. Kemampuan proses. Batas-batas yang ingin dicapai haruslah disesuaikan dengan kemampuan proses yang ada. Tidak ada gunanya mengendalikan suatu proses dalam batas- batas yang melebihi kemampuan atau kesanggupan proses yang ada.
2. Spesifikasi yang berlaku, hasil produksi yang ingin dicapai harus dapat berlaku, bila ditinjau dari segi kemampuan proses dan keinginan atau kebutuhan konsumen yang ingin dicapai dari hasil produksi tersebut. Dapat dipastikan dahulu apakah spesifikasi tersebut dapat berlakusebelum pengendalian kualitas pada proses dapat dimulai.
3. Tingkat ketidaksesuaian yang dapat diterima. Tujuan dilakukan pengendalian suatu proses adalah dapat mengurangi produk yang berada di bawah standar seminimal mungkin. Tingkat pengendalian yang diberlakukan tergantung pada banyaknya produk yang berada di bawah standar.
4. Biaya kualitas, sangat mempengaruhi tingkat pengendalian dalam menghasilkan produkdimana biaya mempunyai hubungan yang positif dengan terciptanya produk yang berkualitas.(Devani &

Wahyuni, 2017).

2.6 Langkah-Langkah Pengendalian Kualitas

Standar sangat diperlukan untuk mencegah terjadinya kembali masalah kualitas yang pernah adadan telah diselesaikan, Berikut adalah langkah-langkah yang sering digunakan dalam analisis dan solusi masalah kualitas.

- a. Memahami kebutuhan peningkatan kualitas Perusahaan harus secara sadar mempunyai alasan-alasan untuk peningkatan kualitas dan peningkatan kualitas merupakan suatu kebutuhan. untuk peningkatan kualitas. tanpa Kebutuhan peningkatan kualitas dapat dilakukan dengan identifikasi masalah dengan menggunakan alat-alat bantu dalam peningkatan kualitas seperti brainstorming, chek sheet, atau diagram pareto
- b. Menyatakan masalah kualitas yang ada Masalah utama yang dipilih dalam langkah pertama perlu dinyatakan dalam pernyataan yang spesifik. Bila berkaitan dengan masalah kualitas harus dirumuskan dalam masalah-masalah yang tidak jelas dan tidak dapat diukur.
- c. Mengevaluasi penyebab utama Penyebab utama dapat dievaluasi dengan diagram sebab-akibatdan menggunakan teknik brainstorming. Dari berbagai penyebab kita dapat mengurutkan dengan menggunakan diagram paretoberdasarkan dampak dari kinerja produk, proses atau sistem manajemen kualitas secara keseluruhan.
- d. Merencanakan solusi atas masalah Rencana p enyelesaian masalah berfokus pada tindakan untuk menghilangkan akar penyebab masalah yang ada diisi dalam suatu formulir daftar rencana tindakan.

- e. Melaksanakan perbaikan Dalam tahapan pelaksanaan ini sangat dibutuhkan komitmen manajemen dan karyawan serta partisipasi total untuk secara bersama- sama menghilangkan akar penyebab dari masalah kualitas yang telah teridentifikasi.
- f. Meneliti hasil perbaikan Setelah melaksanakan peningkatan kualitas perlu adanya studi dan evaluasi berdasarkan data yang dikumpulkan selama tahapan pelaksanaan untuk mengetahui masalah yang ada apakah telah hilang atau berkurang.
- g. Menstandarisasikan solusi terhadap masalah Hasil yang memuaskan dari pengendalian kualitas harus distandarisasikan dan selanjutnya melakukan peningkatan terus menerus pada jenis masalah yang lain.
- h. Memecahkan masalah selanjutnya Setelah selesai masalah pertama selanjutnya beralih membahas masalah selanjutnya jika ada yang belum di pecahkan.

2.7 Quality Control

Quality Control (QC) merupakan sistem yang dikembangkan untuk menjaga standar harga beras merah yang seragam dari kualitas hasil produksi, pada tingkat biaya yang minimum dan merupakan bantuan untuk mencapai efisiensi perusahaan. merupakan penggunaan metode untuk mengumpulkan dan menganalisis data dalam menentukan dan mengawasi kualitas beras merah hasil produksi secara efisien. Dengan adanya pengendalian mutu dan penggunaan metode diharapkan memberikan dampak yang sangat signifikan terhadap kualitas produksi (Andespa,2020).

Quality Control (QC) dalam pengendalian mutu ialah untuk mengawasi

produk agar sesuai dengan standar yang ditetapkan. QC merupakan teknik penyelesaian masalah yang digunakan untuk memonitori, mengendalikan, menganalisis, mengelola, dan memperbaiki produk menggunakan metode statistik sehingga diharapkan dapat memberikan kontribusi untuk meningkatkan kualitas produk pada usaha beras merah (Hairiyah et al., 2019).

Statistical Quality Control (SQC) adalah suatu sistem atau metode untuk membantu mencapai produksi yang berkualitas dan secara efisien dengan adanya pengendalian kualitas ini diharapkan memberikan dampak yang berpengaruh untuk perusahaan yang lebih baik. Quality Control (QC) juga merupakan teknik yang digunakan untuk mengendalikan dan mengelola proses baik manufaktur maupun jasa melalui menggunakan metode statistik.

Menurut Montgomery, Quality Control adalah suatu teknik dan aktivitas atau tindakan yang terencana yang dilakukan untuk mencapai, mempertahankan dan meningkatkan kualitas suatu produk dan jasa agar sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan dan dapat memenuhi kepuasan konsumen.

- a. Tujuan Quality Control Adapun tujuan Quality Control adalah:
 1. Menjaga dan memelihara kualitas yang telah ditentukan.
 2. Mengetahui apakah prosedur dalam pembuatan produk telah berjalan sesuai dengan yang direncanakan.
 3. Mengadakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan dari yang telah ditentukan.
- b. Kegunaan Quality Control

Adapun kegunaan dari Quality Control adalah dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Untuk memperoleh barang yang dapat yang dipercaya. Di dalam quality control, standar dari suatu produk harus ditetapkan terlebih dahulu secara pasti. Dengan ditetapkannya standar maka langkah-langkah selanjutnya adalah inspeksi yang dilakukan terhadap kualitas yaitu mengukur mutu dari produk berdasarkan standar yang ditetapkan. Tingkat kepercayaan (reability) suatu barang atau lebih besar jika barang tersebut dibuat menurut standar yang telah ditetapkan, sehingga memungkinkan gagal dalam menjalankan fungsinya sangat kecil. Untuk memperoleh keseimbangan dalam mencapai kualitas dan kualitas produk yang ditetapkan oleh perusahaan. Jadi dengan program quality control diharapkan dapat mengendalikan segala penyimpangan- penyimpangan terhadap rencana yang digariskan.
2. Agar proses produksi menghasilkan barang yang dapat diterima konsumen. Setiap produk yang dihasilkan oleh perusahaan tidak selalu dibeli konsumen, karena konsumen mempunyai minat tertentu terhadap barang yang dihasilkan.

2.8 Fishbone

Diagram tulang bermanfaat dalam mencari tahu sebab dan akibat dari masalah yang dianalisis. Selain itu dapat melihat faktor-faktor secara lebih rinci yang memiliki efek dan konsekuensi pada faktor-faktor utama. Ini dapat dilihat pada garis yang membentuk tulang ikan dalam diagram tulang ikan. Masalah dominan utama setelah diketahui, kemudian dianalisis penyebab cacat menggunakan diagram tulang ikan. Perusahaan dapat mengambil tindakan untuk

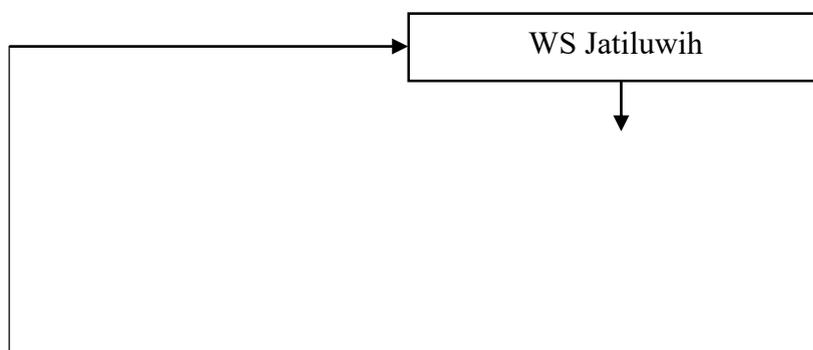
melakukan peningkatan kualitas produk.

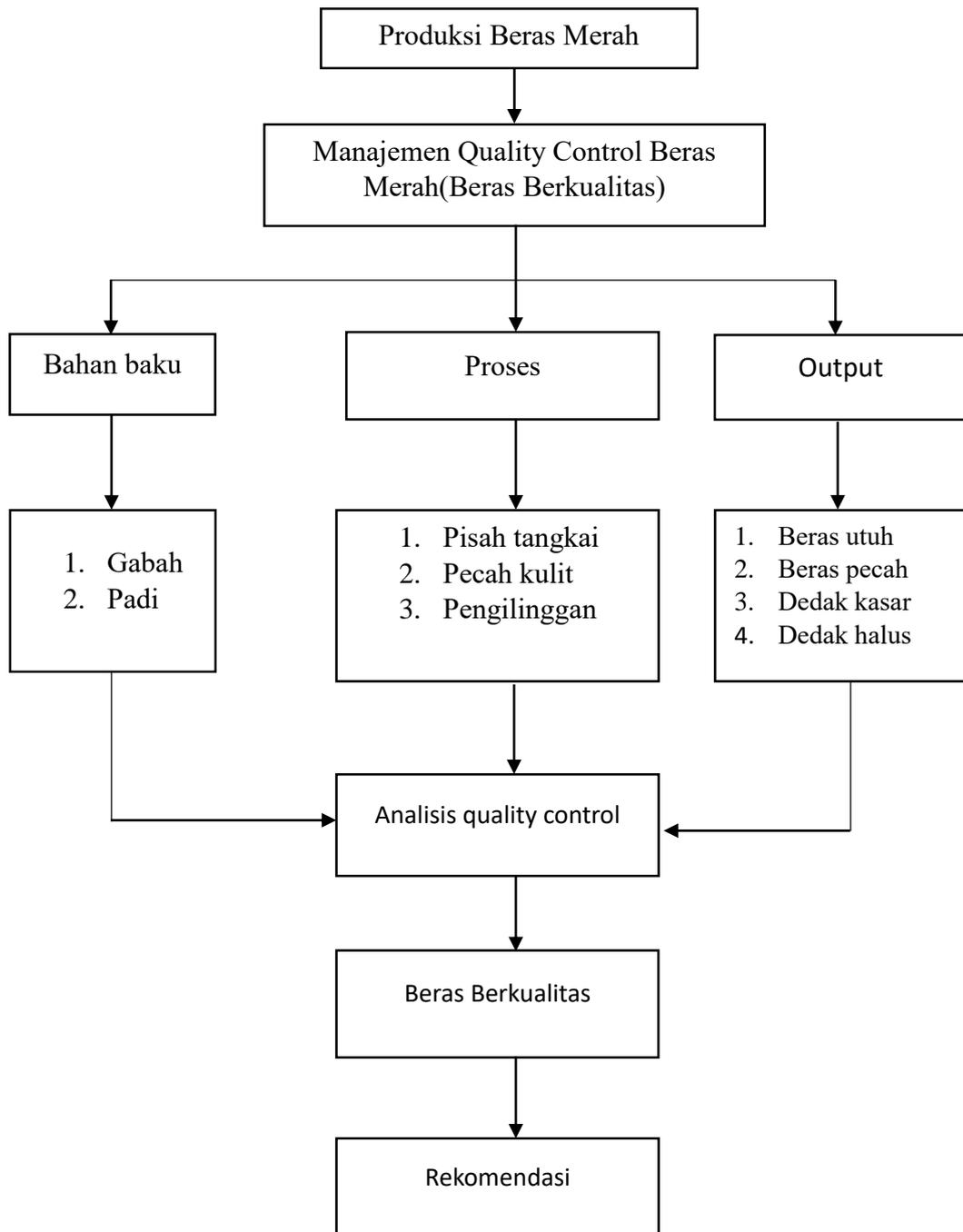
2.9 Kerangka Berpikir

Kerangka pemikiran merupakan konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah. dalam kerangka pemikiran ini dijabarkan secara sistematis tentang analisis quality control pada usaha beras merah di UD. WS Jatiluwih. dalam berjalannya quality control perlu di kenal bagaimana analisis quality control itu berjalan dengan mengidentifikasi struktur quality control dengan menganalisis bahan baku dan kualitas produksi dan pasca produksi yang menjadi aktor dalam quality control tersebut menggunakan diagram fishbone. selain itu juga perlu di lakukan identifikasi terkait kualitas produksi quality control dengan menganalisis kualitas produksi serta bagaimana kadar air gabah penggilingan dan proses penggilingan, keutuhan beras dan informasinya menggunakan metode fishbone. Tidak hanya mengetahui struktur dan mekanisme quality control tapi perlu juga kadar air gabah penggilingan. dengan menganalisis hal-hal tersebut maka akan terlihat bagaimana analisis quality control pada usaha beras merah di UD. WS Jatiluwih Kecamatan Penebel Kabupaten Tabanan yang selanjutnya dapat memberikan saran atau rekomendasi kepada UD. WS Jatiluwih dan aktor-aktor yang terlibat di dalam quality control tersebut.

Untuk lebih jelasnya bisa dilihat skema kerangka pemikiran Quality Control Pada Usaha Beras Merah di UD. WS Jatiluwih Kecamatan Penebel

Kabupaten Tabanan pada Gambar..





2.10 Penelitian Terdahulu

No	Nama peneliti/Tahun dan judul penelitian	Tujuan	Metode yang digunakan	Hasil penelitian	Persamaan dan perbedaan
1.	Penelitian yang dilakukan oleh Hartadi Wijaya (2022) Analisis Pengendalian Kualitas Beras Dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control Di Ud. Penggilingan Beras Putri Jaya	Untuk mengetahui kualitas beras dan untuk mengetahui faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas beras	Metode statistik al quality control	pengolahan data menggunakan metode statistical quality control total produksi pada tahun 2020 yaitu 533.495 kg dan jumlah beras cacat pada tahun 2020 yaitu 847 kg yang terdiri dari beras hancur dan beras tidak terku pas.	Persamaan yaitu sama-sama meneliti pengendalian kualitas beras. Perbedaan yaitu penelitian terdahulu menggunakan metode statistical quality control sementara peneliti menggunakan metode fishbone diagram
2	Penelitian yang dilakukan oleh Rachma Agustina Mahanani (2023) Analisis Pengendalian Kualitas Benih Padi Menggunakan Statistical Quality Control (SQC) di UPTD Balai Benih Pertanian (BBP) Barongan dan 2) Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan kecacatan pada kualitas benih padi di UPTD Balai Benih	1) Menganalisis pengendalian kualitas benih padi di UPTD Balai Benih Pertanian (BBP) Barongan dan 2) Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan kecacatan pada kualitas benih padi di UPTD Balai Benih	metode Statistik al Quality Control (SQC)	1) Pengendalian kualitas benih padi varietas Ciherang, Pepe, dan Situ Bagendit di UPTD Balai Benih Pertanian (BBP) Barongan berada di	Persamaan yaitu sama-sama berfokus pada pengendalian kualitas pada usaha beras. Perbedaan penelitian terdahulu berfokus pada benih padi,

Kabupaten Bantul, DIY	Pertanian (BBP) Barongan	dalam batas kendali dan 2) Faktor-faktor yang menyebabkan adanya	sementara peneliti berfokus pada beras merah
		kecacatan pada kualitas benih padi di UPTD Balai Benih pertanian (BBP) Barongan adalah manusia, lingkungan, metode kerja	
3 Penelitian Yang Dilakukan Oleh Ronatama Helmi Mubarak (2023) Analisis Pengendalian Kualitas Dengan Statistic Quality Control (Sqc) Untuk Mengurangi Risiko Kerusakan Produk Beras Di Ud. Mulya Jaya	Untuk menganalisis kerusakan kualitas, faktor apa yang menyebabkan tingkat kerusakan, dan menjelaskan tindakan yang dilakukan dalam mencegah dan memperbaiki kerusakan yang terjadi pada bahan baku, dan produk akhir beras	Statistic Quality	menunjukkan bahwa kerusakan beras, utamanya beras hancur dalam produksi ini belum merusak kualitas produksi beras secara keseluruhan. Penyebab utama kerusakan beras hancur Persamaan yaitu sama-sama bertujuan untuk mengurangi risiko kerusakan produk dan memastikan kualitas konsisten. Perbedaan menggunakan (SQC)

terletak
pada 2
aspek:
mesin dan
jenis padi
