

Penerapan Manajemen Mutu pada UMKM Pengolahan Keripik Pisang *Ichips Banana* (PT. FORTUNA BOGA PERKASA)

Sindi Arista Rahman^{1*}, Hopid¹, Purwati Ratna Wahyuni¹, Ach. Andiriyanto²

¹Fakultas Pertanian, Universitas Wiraraja

²Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Wiraraja

*Korespondensi: sindi.a.rahman@wiraraja.ac.id

Kata kunci:

Mutu,
Produksi,
Keripik pisang

Keywords:

Quality,
Production,
Banana chips

ABSTRAK

Pengembangan UMKM bukan hanya bisa menjadi sumber pendapatan bagi kelompok masyarakat berpenghasilan rendah. Para pelaku usaha bisa terus mengembangkan kreatifitas dan potensi usaha dengan menggunakan fasilitas yang sudah diberikan oleh pemerintah. Salah satu UMKM di Kabupaten Sumenep adalah PT. Fortuna Boga Perkasa yang bergerak dibidang pengolahan keripik pisang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan manajemen mutu produk pembuatan ICHIPS Banana. Sumber data bersumber dari data primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian mutu sangat diperlukan dalam pembuatan ICHIPS Banana meliputi penggunaan bahan utama dan bahan pendukung, Evaluasi Mutu Produk ICHIPS Banana, SOP Produksi dan evaluasi SOP.

ABSTRACT

MSME development can not only be a source of income for low-income community groups. Business actors can continue to develop their creativity and business potential by using the facilities provided by the government. One of the MSMEs in Sumenep Regency is PT. Fortuna Boga Perkasa is engaged in processing banana chips. This research aims to determine the implementation of product quality management for making ICHIPS Banana. Data sources come from primary data and secondary data. The research results show that quality control is very necessary in making ICHIPS Banana, including the use of main and supporting materials, ICHIPS Banana Product Quality Evaluation, Production SOP and SOP evaluation.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) ini sudah menjadi pilar vital perekonomian Indonesia bahkan menjadi booster pemulihan ekonomi salah satunya saat terjadi pandemic Covid-19. Kontribusi UMKM telah mencapai 99% dari seluruh unit usaha dan berkontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) sebesar 60,5% serta mampu menyerap tenaga kerja sebesar 96,9% (Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, 2022). *Sehingga* saat ini pengembangan dan pemberdayaan UMKM perlu terus untuk diupayakan.

Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah memiliki beberapa keunggulan komparatif terhadap usaha besar. Keunggulan tersebut antara lain aspek permodalan. Pengembangan usaha kecil memerlukan modal usaha yang relatif kecil dibanding usaha besar. Disamping itu juga teknologi yang digunakan tidak perlu teknologi tinggi, sehingga pendiriannya relatif mudah dibanding usaha

besar (Syarief, 2020). Pengembangan UMKM bisa menjadi sumber pendapatan bagi kelompok masyarakat berpenghasilan rendah.

Upaya pengembangan UMKM ini bukan hanya tugas pemerintah saja namun juga sudah menjadi tanggung jawab bagi pihak internal UMKM. Para pelaku usaha bisa terus mengembangkan kreatifitas dan potensi usaha dengan menggunakan fasilitas yang sudah diberikan oleh pemerintah

Kabupaten Sumenep saat ini banyak berkembang jenis olahan dan skala usaha yang beragam. Menurut Dinas Koperasi Usaha Kecil & Menengah Provinsi Jawa Timur (2019) Kabupaten Sumenep merupakan salah satu daerah dengan UMKM terbanyak di Jawa Timur. Salah satu UMKM yang bergerak di bidang agribisnis adalah PT. Fortuna Boga Perkasa yang bergerak dibidang pengolahan keripik pisang yang diinovasi dengan diberi beberapa varian rasa manis seperti coklat, strawberry, tiramisu, matcha, dan taro.

Usaha pengolahan keripik pisang ini berawal dari melimpahnya bahan baku dengan

harga jual yang murah. Sentra bahan baku berada di daerah Dungek, Sumenep. Usaha ini masih tergolong baru karena mulai didirikan dari tahun 2023. Bapak Febri selaku owner dan Founder dari PT. Fortuna Boga Perkasa, dibantu oleh 3 orang yaitu 2 orang pada bagian produksi dan 1 orang pada bagian *content creator*. Walaupun PT. Fortuna Boga Perkasa telah memiliki izin PIRT dan label HALAL namun untuk izin BPOM sedang dalam proses. Karena masih tergolong usaha baru maka perlu adanya penerapan manajemen yang baik mulai dari proses produksi sampai pemasaran. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan manajemen mutu produk pembuatan ICHIPS Banana di PT. Fortuna Boga Perkasa.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Kantor PT. Fortuna Boga Perkasa yaitu di Perum Alam Permai Asri CC No. 13, Manggeling, Kolor, Kec. Kota Sumenep, Kabupaten Sumenep pada bulan Oktober-Desember 2023. Pengumpulan data primer dengan observasi, wawancara langsung kepada *founder* dan dokumentasi. Pengumpulan data sekunder dengan menggunakan jurnal, buku dan penelitian terdahulu yang relevan. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengendalian mutu erat kaitannya dengan bahan baku, proses, pengolahan, penyimpanan pada hasil akhir. Pengendalian mutu bertujuan untuk menyesuaikan kualitas produk yang dihasilkan dengan standar yang telah ditentukan oleh lembaga-lembaga pengawas mutu. Selain itu pengendalian mutu juga bertujuan untuk menyesuaikan produk yang dihasilkan dengan kebutuhan konsumen. Oleh karena itu pengendalian mutu sangat diperlukan dalam pembuatan ICHIPS Banana.

Bahan Utama

Bahan utama merupakan bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan suatu produk. Dalam pengolahan keripik pisang, bahan baku utama yang diperlukan adalah pisang. Dalam proses pembuatan ICHIPS Banana menggunakan segala jenis pisang yang dapat digoreng, tidak ada jenis khusus yang menjadi standar dari PT. Fortuna Boga Perkasa. Bahan baku ini diperoleh dari petani-petani pisang yang ada di daerah Kecamatan Dungek Kabupaten Sumenep.

PT. Fortuna Boga Perkasa melakukan pengendalian mutu pada bahan baku dengan menyortasi pisang-pisang yang didapat dari petani. Sortasi bertujuan untuk memisahkan pisang yang rusak dan pisang yang sudah matang. Pisang yang digunakan adalah pisang yang masih mengkal dengan kondisi fisik yang masih utuh.

Tabel 1. Karakteristik uji organoleptik pisang pembuatan keripik pisang

No.	Uji Organoleptik	SNI-01-4315-1996	Hasil Uji
1.	Warna	Hijau	Hijau
2.	Kebersihan	Bersih	Bersih
3.	Kenampakan	Segar, utuh	Segar, utuh
4.	Aroma	Khas pisang	Khas pisang

Sumber: Data Primer Diolah (2018)

Bahan Tambahan

Bahan tambahan adalah bahan pendukung yang digunakan pada proses pembuatan produk. Bahan tambahan yang dipakai dalam pembuatan ICHIPS Banana adalah gula, krimer nabati, perisa bubuk, susu bubuk full cream, dan garam.

Gula menjadi bahan tambahan untuk memberi rasa manis pada keripik pisang. Krimer nabati untuk menambah rasa *creamy*. Perisa bubuk (coklat, strawberry, taro, tiramisu, matcha) untuk memberi rasa dan aroma pada keripik pisang. Susu bubuk *full cream* untuk memperkuat rasa tambahan dan rasa *creamy* dari keripik pisang. Dan garam untuk menyeimbangkan rasa dari keripik pisang.

Evaluasi Mutu Produk ICHIPS Banana

Menurut SNI No. 01-4315-1996 tentang syarat mutu keripik pisang yaitu keripik pisang harus memiliki bau yang normal, rasa khas buah pisang, warna yang normal, memiliki tekstur yang renyah, memiliki keutuhan minimal 70 %, mengandung kadar air maksimal sekitar 6 %, mengandung kadar lemak maksimal 30 %, dan juga memiliki kadar abu maksimal sekitar 8 %.

Bentuk

ICHIPS Banana memiliki bentuk bulat dengan ketebalan ± 1 mm. Namun tidak semua keripik hasil produksi PT. Fortuna Boga Perkasa memiliki bentuk yang sempurna. Hal ini dapat dikarenakan oleh beberapa faktor antara lain, saat proses produksi tidak dilakukan dengan hati-hati. Hancur saat proses penirisan minyak di mesin *spinner*, alat potong yang tidak tajam, atau patah saat pencampuran dengan perisa.

Hal ini menyebabkan ketidakseragaman bentuk keripik pisang ICHIPS Banana.

Warna

Menurut SNI No. 01-4315-1996 tentang syarat mutu keripik pisang yang menjelaskan bahwa keripik pisang memiliki warna yang normal. Keripik pisang original pada ICHIPS Banana memiliki warna yang normal, yaitu kuning keemasan. Namun juga masih ditemukan terdapat beberapa bagian pisang yang gosong. Hal ini dapat terjadi akibat faktor manusia yang kurang fokus saat proses penggorengan. Atau karena panas minyak tidak merata, keadaan api tidak sesuai (terlalu besar).

SOP Produksi

Proses pembuatan ICHIPS Banana:

- Kupas buah pisang lalu cuci dengan air mengalir
- Iris buah pisang dengan ketebalan $\pm 1\text{mm}$
- Goreng pisang yang telah diiris hingga krispi dan berwarna kuning keemasan
- Tiriskan minyak pada keripik pisang dengan mesin *spinner*
- Pemberian perisa bubuk dan bahan tambahan lainnya
- Keripik pisang dikemas dalam plastik *ziplock chrome* dan di seal

Dalam proses produksi PT. Fortuna Boga Perkasa menetapkan SOP pada karyawannya antara lain, memakai sarung tangan, masker, dan penutup kepala.

Evaluasi SOP

Dari SOP yang telah ditetapkan oleh PT. Fortuna Boga Perkasa dapat dievaluasi antara lain, bahan baku belum memiliki standar jenis pisang khusus, namun sudah sesuai dengan kriteria SNI. Sedangkan untuk alat dapat ditingkatkan lagi dengan alat potong tenaga mesin. Pada proses produksi juga sudah sesuai, dari ketebalan hingga warna produk kuning keemasan. Kemasan yang digunakan yaitu plastik *ziplock chrome* yang berfungsi untuk melindungi produk dari kontaminasi udara dan bakteri, selain itu *ziplock* pada kemasan mempermudah konsumen untuk menyimpan produk.

KESIMPULAN

Dari hasil dan pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa penerapan manajemen mutu dalam proses pembuatan ICHIPS Banana sudah cukup memenuhi standar mutu SNI No. 01-4315-1996 tentang syarat mutu keripik pisang. Keripik pisang dikemas menggunakan kemasan primer dengan kapasitas 100g. Beberapa proses telah sesuai dengan standar mutu SNI No. 01-4315-1996. Hal lainnya yang dapat ditingkatkan adalah *upgrade* mesin iris

bertenaga mesin, serta peningkatan SOP sesuai dengan SNI dan standar jenis bahan baku.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini dapat berjalan dengan lancar dan dapat berkontribusi secara akademik melalui karya publikasi. Oleh sebab itu pada penelitian ini, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian khususnya kepada Bapak Febri selaku owner dan Founder dari PT. Fortuna Boga Perkasa yang telah bersedia menjadi narasumber dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Koperasi Usaha Kecil & Menengah Provinsi Jawa Timur. (n.d.). Data UMKM. (2019), from Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur: <http://diskopukm.jatimprov.go.id/subknoten/details/57>.
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah. (2022). Perkembangan UMKM sebagai Critical Engine Perekonomian Nasional Terus Mendapatkan Dukungan Pemerintah. Retrieved from : <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4593/perkembangan-umkm-sebagai-critical-engine-perekonomian-nasional-terus-mendapatkan-dukungan-pemerintah>
- Wardhana, Giovani Cahya. (2021). Laporan Kerja Praktik Analisis Pengendalian Mutu Proses Produksi Keripik Pisang Pada Umkm Keripik Bu Cahyo. Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Internasional Semen Indonesia Gresik. Gresik. Indonesia
- Panjaitan, Linda Elfrida, dkk. (2011). Kajian Tingkat Penerapan Manajemen Mutu Terhadap Kinerja UMKM Sektor Agro-Industri Pangan Olahan Nata de Coco di Kota Bogor. Manajemen IKM. Vol. 6. No. 2. Bogor. Indonesia
- Syarief, (2020). Pengembangan Dan Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM). Makasar: Yayasan Barcode
- Suharna, cucu. (2006). Kajian Sistem Manajemen Mutu Pada Pengolahan "Ikan Jambal Roti" Di Pangandaran - Kabupaten Ciamis. Universitas diponegoro semarang. Semarang. Indonesia.