



**PENGENDALIAN KUALITAS PROSES PRODUKSI PRODUK OLAHAN
SUSU *PASTEURISASI* PADA PT. SUSU SEHAT ALAMI JEMBER**

*Quality Control to Production Process Product of Pasteurization Milk at
PT. Susu Sehat Alami Jember*

SKRIPSI

Oleh

**Maretta Afianti Styo Hardini
NIM 070910202115**

Pembimbing

Dosen pembimbing I : Drs. Suhartono, MP

Dosen pembimbing II : Hari Karyadi SE. MS A, Ak

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI NIAGA
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2011**



**PENGENDALIAN KUALITAS PROSES PRODUKSI PRODUK OLAHAN
SUSU PASTEURISASI PADA PT. SUSU SEHAT ALAMI JEMBER**

*Quality Control to Production Process Product of Pasteurization Milk
at PT. Susu Sehat Alami Jember*

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Studi Ilmu Administrasi Niaga (S1)
dan mencapai Gelar Sarjana Sosial

Oleh

**Maretta Afianti Styo Hardini
NIM 070910202115**

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI NIAGA
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2011**

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Kedua orangtuaku tercinta, Bapak Gatot Sumarjono dan Ibu Sri Sulistyowati, yang memberikan segalanya dalam mencapai cita-citaku;
2. Kakakku Sefi Indah Prawasari dan Ismoyo Styo Handanu, terima kasih atas do'a, dan dukungan semangat serta limpahan kasih sayang yang tiada henti-hentinya;
3. Keponakanku Geviora Melbyausaria Sabila Putri yang telah memberikan keceriaan dan motivasi dalam hidupku;
4. Pamanku Ridho yang selalu memberikan dukungan dan do'a serta kasih sayangnya kepadaku;
5. Sahabat-sahabatku, Ismi, Fya, Risma, Rizki (Coy), Mas Kornen dan Recky terima kasih banyak atas segala bantuan kalian dan dukungan semangat kepadaku;
6. Teman-temanku yang tidak dapat kusebutkan satu persatu, terima kasih banyak atas dukungan dan perhatian kalian kepadaku;
7. Agama, bangsa dan almamaterku.

MOTTO

Pengendalian kualitas pada hakekatnya merupakan usaha mencegah atau memperkecil terjadinya penyimpangan atau kerusakan kualitas.*)

*) (Prawirosentono.2002.*Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu*)

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Maretta Afianti Styo Hardini

NIM : 070910202115

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “Pengendalian Kualitas Proses Produksi Produk Olahan Susu Pasteurisasi pada PT. Susu Sehat Alami Jember” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika dalam pengutipan substansi disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 26 September 2011

Yang Menyatakan

Maretta Afianti Styo Hardini.
NIM 070910202115

SKRIPSI

**PENGENDALIAN KUALITAS PROSES PRODUKSI PRODUK OLAHAN
SUSU *PASTEURISASI* PADA PT. SUSU SEHAT ALAMI JEMBER**

*Quality Control to Production Process Product of Pasteurization Milk
at PT. Susu Sehat Alami Jember*

Oleh

**Maretta Afianti Styo Hardini
NIM 070910202115**

Pembimbing

Dosen pembimbing I : Drs. Suhartono, MP

Dosen pembimbing II : Hari Karyadi SE. MS A, Ak

PENGESAHAN

Telah diterima dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh Gelar Sarjana Strata Satu (S1) Program Studi Ilmu Administrasi Niaga Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember pada:

Hari : Rabu

Tanggal : 26 Oktober 2011

Tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Tim Penguji,

Ketua

Sekretaris

Drs. Sugeng Iswono, MA
NIP 19540202 198403 1 004

Drs. Suhartono, MP
NIP 19600214 198803 1 002

Anggota Penguji,

1. Ika Sisbintari, S.Sos, MAB ()
NIP 19720211 199903 1 003
2. Drs. Totok Supriyanto, M.Si ()
NIP 19501004 197702 1 001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Prof. Dr. Hary Yuswadi, MA
NIP 19520727 198103 1 003

RINGKASAN

Pengendalian Kualitas Proses Produksi Produk Olahan Susu Pasteurisasi pada PT Susu Sehat Alami Jember, Mareta Afianti Styo Hardini, 070910202115, 2011, tebal halaman 118. Program Studi Ilmu Administrasi Niaga, Jurusan Ilmu Administrasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember.

Kegiatan proses produksi akan melibatkan beberapa faktor produksi yaitu bahan baku dan bahan penolong, tenaga kerja, teknologi, waktu, biaya dan informasi. Pengendalian pada proses produksi merupakan pedoman atau rambu-rambu bagi perusahaan untuk mengantisipasi, meminimalkan atau bahkan menghindari terjadinya ketidaksesuaian atau penyimpangan.

Pengendalian ini dilakukan untuk mengetahui tindakan pengendalian kualitas disetiap proses produksi pengolahan susu segar menjadi susu pasteurisasi dan yoghurt. Hasil penelitian ini adalah proses produksi yang dilakukan yaitu proses produksi terus menerus. Pengendalian yang dilakukan sejalan karena dilakukan pada setiap tahap proses produksi yaitu *input*, tahap proses (*transformasi*) dan *output*. Pada tahap input dilakukan pengendalian terhadap bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja, teknologi, waktu, biaya dan informasi. Pada tahap transformasi dilakukan pengendalian pada tahap persiapan bahan baku, tahap proses produksi yaitu pendinginan, proses pasteurisasi, dan pencampuran bahan penolong. Pengendalian pada tahap output meliputi pengendalian tahap pengemasan, penyimpanan, dan pengiriman.

Penelitian ini dilaksanakan di PT Susu Sehat Alami Jember yang melakukan pengendalian kualitas dalam proses produksi susu olahan. Penelitian ini menggunakan metodologi penelitian kualitatif dengan menggunakan teknik *snowball* dalam menentukan informan.

Pengendalian kualitas dilakukan berdasarkan SNI (Standar Nasional Indonesia) tahun 1998 dalam penggunaan syarat mutu susu segar untuk mendapatkan

bahan baku yang berkualitas dan layak untuk diproses sesuai dengan standar perusahaan.

PRAKATA

Dengan mengucapkan segala puji syukur kepada Allah SWT atas segala kasih dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun karya tulis ilmiah dengan judul “Pengendalian Kualitas Proses Produksi Produk Olahan Susu Pasteurisasi pada PT. Susu Sehat Alami Jember”.

Penyusunan karya tulis ilmiah ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih terutama kepada:

1. Prof. Dr. Hary Yuswadi, MA selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
2. Dr. Sasongko, M. Si selaku ketua Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
3. Drs. Poerwanto, MA. Selaku Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Niaga Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
4. Drs. Suhartono, MP selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan perhatian dan kesabaran untuk meluangkan waktu, tenaga, pikiran dalam memberikan bimbingan dan pengarahan yang bermanfaat pada penyusunan karya ilmiah ini.
5. Hari Karyadi SE, MS.A, Ak selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan perhatian dan kesabaran untuk meluangkan waktu, tenaga, pikiran dalam memberikan bimbingan dan pengarahan yang bermanfaat pada penyusunan karya ilmiah ini.
6. Bapak Chandra Wibawa, selaku kepala bagian pemasaran, Bapak Sefbaraja selaku kepala bagian *Processing*, Ibu lilik selaku bagian *Quality Control* serta seluruh staf, karyawan dan karyawan PT Susu Sehat Alami Jember.
7. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Adapun penyusunan penulisan karya tulis ilmiah ini, telah dikerjakan dengan maksimal, bila masih ada kekurangan dalam penulisan proposal penelitian ini maka

penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi tercapainya kesempurnaan penulisan. Akhirnya, semoga karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat.

Jember, 26 september 2011

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PEMBIMBING	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
RINGKASAN	vii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	9
1.3 Tujuan Penelitian.....	9
1.4 Manfaat Penelitian.....	9
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1 Produksi.....	11
2.2 Manajemen Produksi dan Operasi.....	12
2.3 Proses Produksi.....	14
2.4 Pengendalian.....	19
2.4.1 Definisi Pengendalian.....	19
2.4.2 Pengendalian Proses Produksi.....	20
2.4.3 Pengendalian Kualitas.....	22
2.5 Kualitas.....	23
2.5.1 Dimensi Kualitas.....	24

2.5.2 Manfaat Kualitas.....	25
2.5.3 Perspektif Kualitas.....	25
2.6 Konsepsi Agribisnis	27
2.7 Susu	28
2.8 Pasteurisasi	28
2.9 Tinjauan Penelitian Terdahulu.....	30
2.10 Peta Alur Peneliti	33
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN.....	37
3.1 Tipe Penelitian.....	38
3.2 Tahap Persiapan.....	38
3.3 Tahap Pengumpulan Data.....	41
3.4 Tahap Pemeriksaan Keabsahan Data	42
3.5 Tahap Analisis Data.....	42
3.6 Tahap Penarikan Kesimpulan.....	44
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1 Sejarah Singkat PT. Susu Sehat Alami Jember	45
4.2 Organisasi Perusahaan.....	47
4.2.1 Struktur organisasi perusahaan.....	47
4.2.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	55
4.2.3 Hari dan Jam Kerja.....	55
4.2.4 Ketenagakerjaan.....	56
4.2.5 Sistem Penggajian.....	56
4.2.6 Legalitas.....	57
4.3 Produk yang Dihasilkan.....	57
4.4 Kegiatan pemasaran.....	58
4.4.1 Daerah Pemasaran.....	58
4.4.2 Promosi penjualan.....	59
4.5 Kegiatan Produksi.....	60
4.5.1 Pengendalian Kualitas Input.....	60

4.5.1.1 Aspek Bahan Baku dan Bahan Penolong..	60
4.5.1.2 Aspek Tenaga Kerja.....	67
4.5.1.3 Aspek Teknologi.....	68
4.5.1.4 Aspek Waktu	71
4.5.1.5 Aspek Biaya.....	73
4.5.1.6 Aspek Informasi.....	73
4.5.2 Pengendalian Kualitas Transformasi (Pengolahan)	74
a. Tahap Persiapan Bahan Baku	90
b. Tahap Proses produksi	93
1) Pendinginan.....	93
2) Proses <i>Pasteurisasi</i>	94
3) Pencampuran Bahan Penolong	95
4.3.3 Pengendalian Kualitas Output.....	96
a. Pengemasan.....	97
b. Penyimpanan.....	98
c. Pengiriman	99
4.4 Interpretasi	99
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	114
5.1 Kesimpulan	114
5.2 Saran	115
DAFTAR BACAAN	116
LAMPIRAN.....	119

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Standarisasi Kualitas Susu Perah/ susu segar	4
Tabel 1.2 Standar kualitas pada produk olahan susu pasteurisasi.....	4
Tabel 1.3 Rencana dan Realisasi Produksi Bahan Baku tahun 2010.....	6
Tabel 1.4 Realisasi Hasil Produksi tahun 2010 (dalam kemasan ml)	7
Tabel 2.1 Perbedaan dengan Penelitian Terdahulu	32
Tabel 2.2 Persamaan dengan Penelitian Terdahulu	35
Table 3.1 Model Analisis Domain	43
Tabel 3.2 Model Analisis Taksonomi	43
Tabel 4.1 Hari dan Jam kerja PT. Susu Sehat Alami Jember	56
Tabel 4.2 Syarat Mutu Susu Segar berdasarkan SNI 01-3141-1998	61
Tabel 4.3 Standarisasi Kualitas Susu Perah/ susu segar	62
Tabel 4.4 Rencana dan Realisasi bahan baku susu olahan pada tahun 2010.....	64
Tabel 4.5 Tabel Domain.....	106
Tabel 4.6 Tabel Taksonomi	107

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
4.1 Struktur Organisasi Perusahaan PT Susu Sehat Alami Jember	48
4.2 Alur Proses Produksi Susu Pasteurisasi (susu dengan rasa).	76
4.3 Alur Proses Produksi Yoghurt	77

DAFTAR LAMPIRAN

- LAMPIRAN 1. Persentase Hasil Produksi Pt Susu Sehat Alami Jember
- LAMPIRAN 2. Data Penjualan PT Susu Sehat Alami Jember (dalam liter)
- LAMPIRAN 3. Data Bahan Baku Yang Masuk pada PT Susu Sehat Alami Jember
Tahun 2010 (dalam liter)
- LAMPIRAN 4. Tabel Persediaan Barang/Produk pada PT Susu Sehat Alami Jember
Tahun 2010
- LAMPIRAN 5. Alur Mesin dalam Proses Produksi Susu Pasteurisasi (susu dengan
rasa)
- LAMPIRAN 6. Alur Mesin dalam Proses Produksi Yoghurt
- LAMPIRAN 7. Pedoman Wawancara
- LAMPIRAN 8. Hasil Wawancara
- LAMPIRAN 9. Surat Penelitian Dari Lembaga Penelitian
- LAMPIRAN 10. Surat Selesai Penelitian Dari Instansi
- LAMPIRAN GAMBAR