

**KEBIJAKAN KUALITAS PRODUK TEPUNG TAPIOKA DI PERUSAHAAN
DAGANG CV. INTAF WONOREJO**

The Policy of Product Quality of Tapioca Flour in Trade Company CV. Intaf Wonorejo

Mochamad Erwin Yahya, Sugeng Iswono, Suhartono
Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember
(UNEJ)

Jln. Kalimantan 37, Jember 68121

E-mail : yahya.ramana@gmail.com

Abstract

The companies engaged in the industry need to maintain and improve the quality of the products. Product quality is an important factor because it will be able to compete with other products in market. This research aimed to determine the application of product quality policy of tapioca starch which includes quality control policy of raw materials, quality control policy of production process, and quality control policy of final products applied by Trade Company CV. Intaf Wonorejo in maintaining product quality of tapioca flour. This research was carried out at Trading Company CV. Intaf located at Jln. Raya Wonorejo No. 99 RT 03 RW 01 Kedungjajang Village, Lumajang, East Java. The research used descriptive method with qualitative paradigm. Informants were selected using purposive sample. The research results showed that there were some policies that had been applied by PD. CV Intaf Wonorejo in maintaining the product quality of tapioca flour: the use of modern technology, implementation of quality control policies ranging from raw materials to finished products, continuous production, the fulfillment of the quality standards of of tapioca flour that had been applied SNI 01-3729-1994 through standard test quality and feasibility conducted by PT. Sucofindo Surabaya.

Keywords: raw materials, production process, control policy, product quality, tapioca flour

PENDAHULUAN

Agroindustri sebagai salah satu sektor industri mengolah bahan baku yang berasal dari ekonomi di Indonesia, memberikan andil yang cukup besar terhadap pemasukan devisa negara dan terus berkembang dengan pesat. Tumbuh dan berkembangnya agroindustri ini dipicu oleh kenyataan bahwa pada masa-masa krisis ekonomi, sektor pertanian dan perkebunan masih mampu bertahan dan tetap eksis. Perkembangan pada sektor industri pertanian dan perkebunan ini ditandai dengan terus tumbuhnya berbagai jenis Industri pembuatan tepung tapioka merupakan salah satu jenis industri pada sektor pertanian dan perkebunan yang memberikan andil cukup besar terhadap perkembangan ekonomi rakyat yang saat ini terus berkembang dengan pesat. Semakin pesatnya persaingan antara perusahaan agroindustri tapioka, serta semakin banyaknya kebutuhan akan tepung tapioka, harus disikapi dengan cermat oleh setiap perusahaan tepung

tapioka. Hal mendasar yang harus diperhatikan adalah kualitas produk tepung tapioka. Kualitas merupakan faktor penting dalam meningkatkan daya saing produk yang harus memberi kepuasan kepada konsumen melebihi atau paling tidak sama dengan kualitas produk dari pesaing.

Salah satu perusahaan agroindustri yang telah lama berdiri sejak tahun 80-an dan masih tetap bertahan sampai sekarang adalah Perusahaan Dagang CV. Intaf. PD.CV. Intaf pertama kali didirikan pada bulan Desember tahun 1980 yang berlokasi di Jln. Raya Wonorejo No. 99 RT 03 RW 01 Desa Kedungjajang, Lumajang, Jawa Timur. PD.CV Intaf adalah sebuah perusahaan agroindustri yang mengolah singkong menjadi tepung tapioka. Dimana industri ini melakukan proses pengolahan dari bahan baku singkong yang berasal dari petani menjadi tepung tapioka. Tujuan dari industri pengolahan singkong ini adalah untuk menciptakan nilai tambah dan menambah umur simpan dari suatu produk. Pengetahuan mengenai proses produksi, tingkat keuntungan serta nilai tambahnya perlu mendapat perhatian secara khusus

Pada tahun 2010 pemenuhan pasokan singkong mengalami beberapa hambatan, sehingga dalam pelaksanaannya tidak terpenuhi pada tingkat yang semestinya. Ketersediaan bahan baku singkong PD.CV. Intaf secara kuantitas masih kurang. Hal ini disebabkan karena berbagai hal yaitu:

a) Bahan baku singkong yang bersifat musiman;

b) Banyaknya perusahaan agroindustri tapioka dan perusahaan-perusahaan lain yang menggunakan bahan baku singkong;

c) Banyaknya petani singkong yang beralih ke penanaman sengon, khususnya di daerah Lumajang.

Semakin maraknya persaingan yang agroindustri tapioka dan bahan baku singkong yang bersifat musiman mengakibatkan terjadinya penurunan pasokan singkong di PD.CV. Intaf Wonorejo Lumajang. Berikut tabel jumlah penurunan pasokan singkong di PD.CV. Intaf Wonorejo Lumajang.

Tabel 1.3 Data Jumlah Pasokan Singkong PD.CV.

Tahun	Volume (Bal/Tahun)
2010	20.700 Ton
2011	18.500 Ton
2012	16.100 Ton
2013	15900 Ton
2014	12.400 Ton

Sumber: Data PD.CV Intaf 2015 (data diolah)

Ditengah kesulitan bahan baku PD.CV Intaf sebagai perusahaan penghasil tepung tapioka di Lumajang terus mengupayakan kualitas produk tepung tapioka yang dihasilkan. Dengan kualitas tepung tapioka yang baik, PD.CV. Intaf akan mampu terus eksis dan bersaing secara global dengan perusahaan-perusahaan penghasil tepung tapioka yang ada di Jawa Timur. Salah satu upaya untuk mempertahankan kualitas produk tepung tapioka di tengah kesulitan PD.CV. Intaf mendapat bahan baku adalah dengan tetap melakukan kebijakan pengendalian kualitas bahan baku

singkong sesuai dengan standar operasional perusahaan.

TINJAUAN PUSTAKA

Kebijakan

Steiner dan Miner (1988:22) Kebijakan adalah “pedoman untuk melaksanakan suatu tindakan”. Kebijakan mencakup seluruh bidang (*universe*) tempat tindakan dilakukan. Kebijakan perusahaan dapat didefinisikan sebagai pernyataan keinginan dan kehendak manajemen untuk mengatur kegiatan guna mencapai tujuan perusahaan. Menurut Hariadi (2003:12), Kebijaksanaan atau *policy* merupakan “petunjuk umum bagi seluruh anggota organisasi dalam pengambilan keputusan dan diperlukan dalam pelaksanaan strategi”. Sedangkan Menurut Federick sebagaimana dikutip Agustino (2008:7), mendefinisikan kebijakan sebagai.

“serangkaian tindakan/ kegiatan yang diusulkan seseorang, kelompok atau pemerintah dalam suatu lingkungan tertentu dimana terdapat hambatan-hambatan (kesulitan-kesulitan) dan kesempatan-kesempatan terhadap pelaksanaan usulan kebijaksanaan tersebut dalam rangka mencapai tujuan tertentu”.

Kualitas Produk

Menurut Assauri (2008:291), Kualitas diartikan sebagai.

“faktor-faktor yang terdapat dalam suatu barang atau hasil tersebut sesuai dengan tujuan untuk apa barang atau hasil itu dimaksudkan atau dibutuhkan”.

Menurut Prawirosentono (2002:6), Kualitas suatu produk adalah.

“keadaan fisik, fungsi, dan sifat suatu produk bersangkutan yang dapat memenuhi selera dan kebutuhan konsumen dengan memuaskan sesuai nilai uang yang dikeluarkan”.

Sedangkan Menurut Tampubolon (2004:82), “Kualitas adalah kemampuan suatu produk, baik itu barang maupun jasa/ layanan untuk memenuhi keinginan pelanggannya”. Sehingga setiap barang/ jasa selalu diacu untuk memenuhi kualitas yang diminta pelanggan melalui pasar.

Bahan Baku

Menurut Assauri (1998), persediaan bahan baku adalah.

“persediaan dari barang-barang berwujud yang digunakan pada proses produksi, yang mana barang tersebut dapat diperoleh dari sumber-sumber alam ataupun dibeli dari supplier atau perusahaan yang menghasilkan bahan baku bagi perusahaan pabrik yang menggunakannya”.

Bahan baku diperlukan oleh pabrik untuk diolah, yang setelah melalui beberapa proses diharapkan menjadi barang jadi (*finished goods*).

Menurut Siagian (2001).

“Proses produksi perusahaan memerlukan bahan baku. Tidak banyak perusahaan menguasai sendiri bahan baku yang diperlukan untuk diolah lebih lanjut menjadi produk jadi, sehingga bisa disimpulkan bahwa tidak ada satupun bentuk atau jenis perusahaan yang tidak terlibat dalam fungsi pembelian”.

Proses Produksi

Untuk menghasilkan suatu barang atau jasa, setiap perusahaan memerlukan proses produksi. Menurut Assauri (2008:105), “Proses produksi dapat diartikan sebagai cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan dan dana) yang ada”. Sedangkan menurut Gitosudarmo (2000:2), Proses produksi merupakan “interaksi antara bahan dasar, bahan-bahan pembantu, tenaga kerja, dan mesin-mesin serta alat-alat perlengkapan yang dipergunakan”. Proses produksi adalah suatu cara atau metode maupun teknik bagaimana penambahan manfaat atau penciptaan faedah baru, yang dilaksanakan perusahaan dengan menggunakan sumber daya-sumber daya untuk menaikkan atau menciptakan nilai suatu barang atau jasa. Dengan demikian barang atau jasa itu merupakan hasil pengkombinasian faktor-faktor produksi bahan mentah, tenaga kerja, modal dan teknologi.

METODE PENELITIAN

Menurut Sugiyono (2013:2) metode penelitian sebagai “suatu cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu”. Cara ilmiah yang dimaksud dalam hal ini adalah cara-cara yang sifatnya rasional, empiris, dan sistematis. Metode penelitian merupakan syarat dalam melakukan penelitian sebagai pisau analisis untuk mengupas fenomena-fenomena yang ada yang kemudian

mampu menjawab permasalahan penelitian sehingga menentukan hasil dari penelitian itu sendiri. Tipe penelitian yang dipakai adalah penelitian deskriptif dengan paradigma kualitatif. Menurut Faisal (2001:20) Penelitian deskriptif adalah “penelitian yang mendeskripsikan sejumlah variabel yang berkenaan dengan masalah dan unit yang diteliti”. Jenis penelitian ini tidak mempersoalkan jalinan hubungan antar variabel yang ada. Tidak dimaksudkan untuk menarik generalisasi yang menjelaskan variabel-variabel yang menyebabkan suatu gejala atau kenyataan social. Sedangkan Menurut Satori dan Komariah (2013: 22).

“penelitian kualitatif adalah penelitian yang menekankan pada *quality* atau hal yang terpenting dari sifat suatu barang atau jasa. Hal terpenting dari suatu barang atau jasa berupa kejadian atau fenomena gejala sosial adalah makna dibalik kejadian tersebut yang dapat dijadikan pelajaran berharga bagi suatu pengembangan konsep teori”.

Penelitian dilakukan di PD.CV. Intaf yang beralamat di jalan raya wonorejo No. 99 Desa Wonorejo Rt 03. Rw 01 Kecamatan Kedungjajang Kabupaten Lumajang. Pemilihan informan dalam penelitian ini dengan metode *purposive sample*. Menurut Irwan (2006:17) *purposive sample* adalah sampel yang sengaja dipilih oleh peneliti, karena sampel dianggap memiliki ciri-ciri tertentu yang dapat memperkaya data penelitian.

Pada tahap analisis data teknik yang dilakukan dalam penelitian ini dengan menggunakan metode

analisis Domain dan analisis Taksonomi. Menurut Sugiyono (2009:256).

“analisis domain pada umumnya dilakukan untuk memperoleh gambaran yang umum dan menyeluruh tentang situasi sosial yang diteliti atau objek penelitian”.

Dalam analisis ini informasi yang diperoleh belum mendalam, masih dipermukaan namun sudah menemukan domain-domain atau kategori dari situasi sosial yang diteliti. Analisis taksonomi adalah analisis terhadap keseluruhan data yang terkumpul berdasarkan domain yang telah ditetapkan. Domain yang dipilih tersebut selanjutnya dijabarkan menjadi lebih rinci, untuk mengetahui struktur internalnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

PD. CV. Intaf adalah perusahaan industri tepung tapioka yang pertama kali didirikan di Lumajang. Bisnis inti PD.CV. Intaf adalah memproduksi tepung tapioka dengan bahan baku singkong. PD.CV. Intaf beralamatkan di Jln Raya Wonorejo no. 99 RT 03 RW 01 Desa Kedungjajang, Kecamatan Kedungjajang di dirikan di daerah lumbung singkong sebagai upaya pendekatan langsung dengan sumber bahan baku. PD.CV. Intaf ini didirikan pertama kali pada bulan Desember tahun 1980 sebagai perusahaan perorangan oleh Soegiyono Giman. Namun pada sejak 19 juli 2012 menjadi PD.CV. Intaf

Kebijakan Perusahaan

Kebijakan merupakan pedoman dan sebagai arahan bagi perusahaan dalam melakukan tindakan. Kebijakan perusahaan pada PD.CV. Intaf lebih menekankan pada pencapai tujuan perusahaan dan sebagai eksistensi perusahaan dalam menghadapi persaingan dengan perusahaan tapioka yang lain. Kebijakan tersebut bertujuan untuk menjaga kualitas produk dan meningkatkan kembali pasokan bahan baku singkong yang terus mengalami kelangkaan

Kebijakan pengendalian kualitas dimulai dari tahap input, proses dan output. Hal ini bertujuan untuk mencapai tujuan perusahaan dalam mempertahankan kualitas produk tepung tapioka PD.CV. Intaf. Dengan tetap terjaganya kualitas tepung tapioka, pihak perusahaan berharap produk mereka mampu diterima oleh konsumen dan mempunyai daya saing dengan produk tepung tapioka dari perusahaan lainnya.

Kebijakan Kualitas Bahan Baku

Bahan baku merupakan faktor yang sangat penting bagi pelaksanaan proses produksi suatu industri pengolahan. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan tapioka adalah singkong. Bahan baku yang baik untuk tapioka adalah singkong yang dipanen pada umur 9-12 bulan setelah tanam, jika singkong dipanen terlalu muda maka kandungan zat patinya sangat rendah karena hasil fotosintesa yang ditransfer dari daun ke akar belum sampai pada batas maksimum, bila diproses menjadi tapioka kadar patinya akan rendah. Kadar pati yang rendah akan mempengaruhi kuantitas dan kualitas singkong apabila diolah menjadi tepung

tapioka. Untuk mendapat hasil yang maksimal PD.CV. Intaf memproduksi jenis singkong yang memiliki kadar pati tinggi, seperti Kaspro, Barokah dan singkong lokal. Bahan baku atau bahan dasar yang diterima oleh PD.CV. Intaf mempunyai kualitas yang beragam, bahan dasar yang diterima dari petani dilakukan pengujian pada laboratorium.

Kebijakan Pengendalian Kualitas Selama Proses Produksi

Salah satu hal yang perlu diperhatikan dalam kelancaraan proses produksi adalah pemeliharaan mesin dan peralatan. Mesin dan peralatan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi kualitas produk akhir, selain itu mesin dan peralatan merupakan faktor penunjang kelancaraan proses produksi perusahaan. Pada PD.CV. Intaf pemeliharaan mesin dan peralatan dilakukan setiap hari setelah proses produksi selesai dilakukan. Kerusakan mesin dan peralatan dapat mengakibatkan terhambatnya proses produksi dan akan berpengaruh pada kuantitas dan kualitas tepung tapioka yang dihasilkan. Setiap hari bagian teknisi melakukan kontrol pengecekan mesin, sedangkan pekerja bagian proses produksi melakukan pencucian peralatan setiap proses produksi selesai.

Selain pemeliharaan mesin dan peralatan, pada tahap proses produksi juga dilakukan kebijakan pengendalian kualitas produk selama bahan baku diproses. Hal ini dilakukan untuk mempertahankan kualitas produk akhir. Pengendalian ini dilakukan

meliputi proses pengupasan, sortasi, pemotongan, ekstraksi dan penyaringan serta pada proses pengeringan.

Proses Produksi

Proses produksi merupakan sebuah proses untuk mengubah singkong menjadi tepung tapioka. Proses produksi juga mempengaruhi kualitas akhir produk tepung tapioka, sehingga dalam proses produksi ini harus dilakukan sesuai standart oprasional perusahaan guna mencapai kualitas tepung tapioka yang mempunyai kualitas tinggi. Pada proses produksi perlu dilakukan pengawasan sebagai bentuk pengendalian proses produksi. Tahapan-tahapan proses produksi meliputi: pengupasan, pencucian, sortasi, pamarutan, ekstraksi, separasi, dewatering, pengering dan pengemasan.

Tahap pertama proses pengupasan bertujuan untuk menghilangkan kulit ari yang berwarna coklat serta menghilangkan kotoran yang melekat agar tidak mencemari produk akhir yang dapat menurunkan kualitasnya. Pengupasan dilakukan pada sebuah alat yang disebut *Root Peeler* yang berfungsi untuk membersihkan singkong.

Tahap kedua proses pencucian bertujuan untuk menyempurnakan proses pengupasan yaitu menghilangkan kotoran dan kulit ari yang mungkin belum terkelupas. Disamping itu pencucian juga digunakan untuk menghilangkan atau mencuci lendir pada singkong yang telah terkelupas, lendir ini harus dibersihkan karena dapat menyebabkan

reaksi pencoklatan sehingga dapat menurunkan kualitas produk akhir tepung tapioka.

Tahap ketiga proses sortasi bertujuan untuk memisahkan bonggol, bagian singkong yang busuk, batu serta kotoran-kotoran lain yang terikut sehingga memudahkan proses selanjutnya dan dapat mempertahankan kualitas produk akhir. Penyortiran dilakukan secara manual oleh dua orang pekerja yang berada di samping *belt conveyor* yang sedang berjalan menuju mesin pencacah.

Tahap keempat proses pencacahan merupakan proses dimana singkong yang telah terkelupas kulitnya yang keluar dari alat pencucian kemudian diangkat dengan ban berjalan menuju alat pencacah *chooper*. Disini umbi dirajang menjadi potongan-potongan kecil setebal 30 – 50 mm. Sebelum proses pamarutan singkong mengalami pencacahan atau pemotongan kecil-kecil dengan tujuan untuk mengurangi beban pamarutan sehingga singkong dapat terparut sempurna.

Tahap kelima proses pamarutan bertujuan untuk mencacah dinding sel agar bulir pati yang ada didalamnya dapat terlepas. Hasil dari pamarutan ini berbentuk bubur singkong.

Tahap keenam proses ekstraksi bertujuan untuk memisahkan granula-granula pati dari jaringan singkong yang telah rusak karena pamarutan, sehingga didapatkan susu pati dan ampas. Alat yang digunakan untuk ekstraktor yang terdiri dari badan ekstraktor dari saringan berputar berbentuk bulatan. Jumlah ekstraktor ada 16 buah yang dibagi menjadi lima kelompok, sehingga

ekstraksi yang dilakukan mempunyai lima tahapan proses.

Tahap ketujuh proses separasi yaitu susu pati yang dihasilkan oleh ekstraktor masih belum murni karna selain pati juga terdapat bagian bukan pati seperti lemak, protein, asam, air dan partikel-partikel lain yang sangat ringan. Bagian-bagian bukan pati harus dibuang sebab dapat menyulitkan proses selanjutnya dan dapat menurunkan kualitas tepung tapioka yang dihasilkan. Proses untuk memisahkan kotoran dengan susu pati tersebut dilakukan pada alat yang disebut separator.

Tahap kedelapan yaitu proses dewatering yang bertujuan mengurangi kadar air pada susu pati pekat sehingga siap untuk dikeringkan dan mengurangi beban pengeringan. Dengan kata lain dewatering berfungsi untuk mengendapkan susu pati sehingga menjadi bahan setengah jadi (tepung basah/*cake*). Proses pengurangan kadar air ini disebut juga DHC (*Dewatering Horizontal Centrifuge*) dan dilakukan pada alat yang disebut Peeler Centrifuge yang berfungsi untuk mengurangi kadar air dari susu pati.

Tahap kesembilan pengeringan adalah proses pemindahan panas dan uap air secara simultan yang memerlukan energi panas untuk menguapkan kandungan air yang dipindahkan dari permukaan bahan yang dikeringkan oleh media pengering yang biasanya berupa panas. Tujuan proses pengeringan adalah mengurangi kadar air bahan sampai batas dimana perkembangan mikroorganisme yang menyebabkan pembusukan bisa terhambat atau terhenti, demikian juga perubahan-perubahan

akibat kegiatan enzim sehingga dengan pengeringan bahan dapat disimpan lama dalam keadaan layak. *Flash dryer* atau alat pengering yang dimaksud disini adalah suatu alat untuk memproses tepung basah *cake* menjadi tepung kering.

Tahap paling akhir adalah proses pengemasan yang bertujuan untuk melindungi pati kering dari bahan asing dan mencegah kerusakan fisik akibat pengaruh luar. Mekanisme pengemasan tapioka adalah sebagai berikut: setelah melalui pengayakan terakhir, tapioka masuk ke kotak penampungan yang berada di bawah pengayak. Tepung tapioka yang keluar langsung masuk ke dalam kantong pengemas dan ditimbang. Berat per kemasan adalah 50 kg. Setelah itu kantong pengemas dijahit.

Kualitas Hasil Akhir

Selain pengendalian bahan baku, pengendalian kualitas produk akhir juga diperlukan untuk menjaga kestabilan kualitas produk yang telah dihasilkan. Pengendalian kualitas produk akhir ditekankan pada pengemasan dan penyimpanan. Pada tapioka diperlukan pengemasan yang sesuai dengan sifat tapioka antara lain sulit ditembus air, steril, permeabilitas terhadap udara rendah dan tanah korosi. Tepung tapioka yang memiliki kualitas sangat baik, dikemas dengan merk “Gunung Ringgit dan Baut Emas”. Sedangkan tepung tapioka dengan kualitas yang baik dikemas dengan merk “Double Coin”. Sehingga selain untuk pengendalian kualitas akhir, pengemasan

juga berfungsi untuk membedakan tepung tapioka antara kualitas unggulan dan kualitas baik.

Untuk menjaga dan mempertahankan kualitas akhir tepung tapioka yang dihasilkan perlu dilakukan pengujian yang meliputi kenampakan dan warna, kehalusan tepung, kemasan, viskositas. Dari daftar hasil uji kelayakan tersebut, tepung tapioka yang diproduksi oleh PD.CV. Intaf sudah memenuhi kelayakan uji coba dan telah memenuhi standart mutu tepung tapioka sesuai standar mutu tepung tapioka di Indonesia tercantum dalam Standar Nasional Indonesia SNI 01-3729-1994.

Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas tepung tapioca

Tepung tapioka merupakan tepung yang dihasilkan dari ekstraksi pati yang ada dalam singkong. Ekstraksi dari pati menjadi tepung tapioka harus melalui proses produksi sampai pada akhirnya menjadi produk jadi yaitu tepung tapioka. Namun tidak semua tepung yang dihasilkan oleh setiap perusahaan selalu memiliki kualitas yang baik. Untuk menciptakan tepung tapioka yang berkualitas tinggi, maka perlu memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas tepung tapioka itu sendiri.

Dalam memperoleh kualitas pati yang baik maka perlu dipertimbangkan usia kematangan singkong, usia kematangan singkong yang baik untuk bahan dasar tepung tapioka yaitu usia 9 – 12 bulan. Singkong yang di panen pada usia 9 – 12 bulan mempunyai tingkat kematangan yang baik, sehingga pati yang dikandung sangat tinggi. Selain

kematangan, musim juga menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi tingkat kandungan rendemen singkong, jika pada saat musim hujan maka akan terjadi penurunan tingkat rendemen yang terkandung pada singkong. Sedangkan pada musim kemarau, akan terjadi peningkatan tingkat kandungan rendemen singkong. Pemilihan jenis varietes singkong juga penting, hal ini juga yang dilakukan oleh PD.CV. Intaf. Varietas singkong yang digunakan pada PD.CV. Intaf adalah varietas Barokah, Kaspro dan beberapa jenis singkong lokal.

Salah satu faktor yang juga mempengaruhi kualitas tepung tapioka adalah mesin dan peralatan yang digunakan selama proses produksi tepung tapioka. Untuk menciptakan tepung tapioka yang berkualitas, perawatan terhadap mesin dan peralatan juga perlu dilakukan. Pada PD.CV. Intaf, perawatan dan kebersihan peralatan dilakukan setiap hari setelah proses produksi selesai, hal ini bertujuan untuk meminimalisir kerusakan-kerusakan pada mesin dan untuk tetap menjaga kebersihan pada mesin dan peralatan yang digunakan.

Ketersediaan bahan penolong juga menjadi faktor yang mempengaruhi kualitas dari tepung tapioka. Bahan baku penolong disini adalah air, *sodium meta bisulphite* SO_2 dan *citrid asid monohydrate*. Air yang digunakan dalam industri pembuatan tepung tapioka harus mempunyai syarat-syarat diantaranya tidak berbau, tidak berasa, jernih, tidak mengandung besi dan mangan serta dapat diterima secara mikrobiologis yaitu

tidak mengganggu kesehatan dan tidak menyebabkan kebusukan pada bahan pangan yang diolah. Warna air dapat mempengaruhi warna dari tepung tapioka yang dihasilkan begitu pula pada bau dan rasa yang juga dapat mempengaruhi produk tepung tapioka. *Sodium meta bisulphite* SO_2 dan *citrid asid monohydrate* berfungsi sebagai pengawet, untuk mempertahankan derajat putih tepung yang dihasilkan, untuk pengendalian aktivitas mikroba serta untuk mempertahankan supaya pH-nya berkisar 2,7 – 3,5, sehingga susu pati yang dihasilkan tidak terlalu asam. Air belerang digunakan pada saat proses ekstraksi yang memiliki kadar 0,01-0,02%.

Tenaga kerja juga dapat mempengaruhi tingkat kualitas produk akhir tepung tapioka. Jika tenaga kerja tidak bekerja dengan sebagaimana mestinya atau melakukan sebuah kesalahan pada proses produksi, maka juga akan menurunkan tingkat kualitas tepung tapioka. Tenaga kerja berjumlah 16 orang harus aktif dan mengisi pos-pos yang telah ditentukan selama proses produksi berjalan. Peran tenaga kerja pada bagian proses produksi selain melaksanakan tugas produksi dengan benar juga harus turut serta dalam pemeliharaan alat yang ada di bagian produksi.

Dalam proses pembuatan tepung tapioka akan menghasilkan limbah dan harus mendapat penanganan agar limbah-limbah tersebut tidak mencemari lingkungan. Limbah hasil proses produksi tapioka dibagi menjadi 2 yaitu: limbah padat dan limbah cair. Limbah padat berasal dari proses pengupasan kulit singkong, bonggol dan

ampas yang dihasilkan dari proses pembuatan tepung tapioka. Limbah padat yang dihasilkan oleh tepung tapioka disebut onggok. Onggok tapioka merupakan limbah padat industri tapioka yang berupa ampas hasil ekstraksi dari pengolahan tepung tapioka. Limbah cair tepung tapioka dihasilkan dari proses produksi tepung tapioka, baik dari pencucian bahan baku sampai pada proses pemisahan pati dari airnya atau proses pengendapan. Limbah cair tepung tapioka jika tidak diolah akan menyebabkan bau yang tak sedap dan mencemari lingkungan disekitar pabrik. Pencemaran tersebut disebabkan karena limbah cair yang mengandung banyak bahan organik mengalami pembusukan sehingga mencemari lingkungan. Limbah cair tepung tapioka dapat diolah lebih lanjut menjadi pupuk organik

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian mengenai kebijakan kualitas produk tepung tapioka di Perusahaan Dagang CV. Intaf yang beralamatkan Jln Raya Wonorejo no. 99 RT 03 RW 01 Desa Kedungjajang, Kecamatan Kedungjajang, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur dapat ditarik kesimpulan:

- 1) Untuk menunjang kebijakan kualitas produk akhir PD.CV Intaf sudah memakai teknologi modern;
- 2) Kebijakan pengendalian kualitas produk tepung tapioka meliputi kebijakan pengendalian

- 3) Produksi tepung tapioka dilakukan secara terus-menerus;
- 4) Kualitas produk yang dihasilkan sudah memenuhi standart mutu tepung tapioka SNI 01-3729-1994;
- 5) Tepung tapioka yang dihasilkan sudah lulus uji kualitas dan kelayakan oleh PT Sucofindo Surabaya.

Kebijakan-kebijakan yang telah dibuat harus diterapkan oleh perusahaan tepung tapioka PD.CV. Intaf untuk tetap menjaga eksistensi perusahaan dalam memproduksi tepung tapioka yang berkualitas.

Saran

- 1) Pemilihan kualitas bahan baku masih kurang baik, hal ini perlu ditinjau kembali oleh perusahaan sebagai upaya mempertahankan kualitas produk tepung tapioka;
- 2) Kebersihan pada mesin dan peralatan produksi perlu ditingkatkan karena mesin dan peralatan juga menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas tepung tapioka;
- 3) Perlunya kerjasama dengan pemerintah daerah untuk lebih mengembangkan usaha tepung tapioka di PD.CV Intaf;
- 4) Perlunya pembenahan manajemen usaha, sehingga perusahaan lebih dapat meningkatkan nilai tambah dan pendapatan yang diterima, disamping melihat kemungkinan-kemungkinan pembentukan pola kemitraan antara petani-

perusahaan tepung tapioka dengan perusahaan pengguna.

Siagian. 2001. <http://repository.uin-suska.ac.id.pdf> (diakses pada tanggal 17 April 2015)

Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

DAFTAR PUSTAKA

Agustino, Leo. 2008. *Dasar-dasar Kebijakan Publik*. Bandung: Alfabeta .

Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.

Ahyari. 2002. *Manajemen Produksi Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: BPFE.

Tampubulon, M.P. 2004. *Manajemen Operasional*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Andoko.A. dan Parjimo.2007 *Budi Daya Singkong: umbi jalar*. Jakarta: Agromedia Pustaka .

Universitas Jember. 2010. *Pedoman Karya Ilmiah*. Badan Penerbit Universitas Jember.

Assauri. 1998. *Manajemen Produksi Operasi*. Jakarta: LP-FE-UI.

Assauri. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbitan VI.

Faisal, Sanapiah. 2001. *Metode Penelitian Kualitatif*. Surabaya: Bina Ilmu.

Gitosudarmo. 2000. *Sistem Perencanaan Dan Pengawasan Produksi*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.

Hariadi, Bambang. 2003. *Strategi Manajemen*. Malang: Bayumedia Publishing

Irwan, P. 2006. *Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif Untuk Ilmu-ilmu Sosial*. Depok: FISIP UI PRESS.

Miner, John B dan George A. Steiner. 1988. *Kebijakan Dan Strategi Manajemen*, Edisi Kedua. Jakarta: Erlangga.

Prawirosentono, Sujadi. 2002. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Management) Abad 21 Studi Kasus: Kiat Membangun Bisnis Kompetitif Bernuansa "Market Leader"*. Jakarta: Bumi Aksara

Satori, Djam'an dan Komariah, Aan. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : Alfabeta