

## **ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS MUTU PRODUKSI PADA SANGGAR TANI MEDIA AGRO MERAPI**

---

**Faris Prasetyo Aji<sup>1</sup>, Dr. Henry Yuliando, STP, MM, M.Agr<sup>2</sup>**

### **ABSTRAK**

Sanggar Tani Media Agro Merapi dikenal sebagai pusat pengembangan, pelatihan, dan magang khususnya dalam cara berbudidaya jamur bagi petani yang berorientasi ke arah agribisnis dan agro industri yang lebih baik dan tepat guna. Dalam era persaingan yang sangat ketat antara usaha yang satu dengan yang lain telah menjadikan kualitas ataupun mutu produk sebagai sesuatu yang harus diperhatikan oleh setiap pengusaha untuk menjadikan tolak ukur untuk memenangkan persaingan. Demikian halnya dengan ST. Media Agro Merapi, dengan kualitas atau mutu yang baik akan dapat membedakannya dengan perusahaan jamur lain.

Kualitas merupakan unsur penting didalam dunia usaha, hal ini bertujuan untuk dapat menjaga kepercayaan konsumen terhadap barang-barang yang dihasilkan oleh perusahaan, dikarenakan barang itu termasuk dalam standart ketentuan dari perusahaan atau diluar ketentuan perusahaan didalam proses produksinya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis : (1) proses produksi pada ST. Media Agro Merapi berada pada batas-batas pengendalian kualitas, (2) jenis kesalahan atau kerusakan yang terjadi dalam proses produksi, (3) faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kesalahan atau kerusakan produk. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah (1) wawancara dan observasi, (2) metode analisis *control chart* (*p-chart*), diagram pareto, dan diagram sebab akibat (*fishbone diagram*).

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah yang pertama, dapat diketahui pengendalian kualitas produksi pada ST. Media Agro Merapi masih dalam batas pengendalian. Kedua, penyebab utama penyimpangan atau produk cacat adalah bletong, kerusakan dikarenakan dari bibit awal yang kurang baik, sehingga dalam proses pembuatan bibit jamur tiram F3 dan *baglog* F4 jamur tiram terjadi kerusakan atau bletong dan terkontaminasi, kerusakan diakibatkan adanya kotoran atau jamur dari luar. Kerusakan-kerusakan tersebut ditandai dengan timbulnya warna lain selain warna putih dan coklat pada botol F3 dan *baglog* F4. Ketiga, faktor yang menyebabkan terjadinya kesalahan dan kerusakan pada produk adalah orang (kurang telitinya karyawan), peralatan (kerusakan mesin), material (kualitas bahan baku).

Kata kunci : kualitas produksi, *control chart*, jamur tiram

---

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Diploma Agroindustri

<sup>2</sup>Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pertanian

## **ANALYSIS OF PRODUCTION QUALITY CONTROL IN SANGGAR TANI MEDIA AGRO MERAPI**

---

---

**Faris Prasetyo Aji<sup>1</sup>, Dr. Henry Yuliando, STP, MM, M.Agr<sup>2</sup>**

### **ABSTRACT**

Sanggar Tani (ST) Media Agro Merapi is as a center for development, training, and apprenticeship, particularly to learn a mushroom cultivation method for farmers with orientation to better and efficient agribusiness and agroindustry. At present, very tight competition among businesses made the quality of product a benchmark to win the competition that should be taken by every entrepreneur into account. ST Media Agro Merapi has continuously improved the quality of product to be different from that of other mushroom enterprise.

Quality is a critical element in the business world. Quality improvement is required to maintain consumer trust in goods produced by companies, because in a production process, the products are regulated in the standard provisions of the company. The objectives of this study are: (1) to find out the production process in ST. Media Agro Merapi within the scope of quality control, (2) to analyze the types of mistakes or damages occurred in the production process, (3) to identify the factors causing the mistakes or damages of product. This study was conducted using data collected through interviews and observations, and the data were then analyzed by using control chart (p-chart), Pareto diagram, and fishbone diagram.

The results of the study show that: First, the quality control of production in ST. Media Agro Merapi was still in the scope of quality control. Second, the main cause of defective products were *bletong*, a damage due to poor initial seeds, so that in the process of making the seeds of oyster mushroom (F3) and the baglog of oyster mushrooms (F4) the damage and contamination occurred due to fungi from outside. The damages were characterized by the onset of colors other than white and brown color in the bottle F3 and baglog F4. Third, the factors causing the damages of products were human factor (less rigorous employees), equipment factor (engine damage), and material factor (the quality of raw materials).

---

**Keywords:** quality of production, control charts, oyster mushrooms

---

<sup>1</sup> Student in Diploma Program of Agroindustri

<sup>2</sup> Lecture in Faculty of Agricultural Technology