

Analisis Total Quality Management Pada UMKM Sinar Laut di Kabupaten Bandung

Luthfiah Al Afifah, Junianto

Program Studi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjajaran

*Koresponden email: luthfiahlafifah12@gmail.com

Diterima: 14 Oktober 2024

Disetujui: 26 Oktober 2024

Abstract

The food industry is growing in line with increasing consumer demand for high quality products. One of the products in demand is fish balls, which have a high nutritional value and are an important source of animal protein. This study focuses on Sinar Laut brand fish balls, which are popular processed products among consumers. In order to maintain product quality and competitiveness, the implementation of Total Quality Management (TQM) is very important. TQM is a management approach that aims for continuous improvement at every stage of production. This study aims to analyse the implementation of TQM in Sinar Laut fish balls. The method used is descriptive, with data collected through direct observation of the production process and interviews with business owners. The results of the study indicate that Sinar Laut has implemented TQM principles such as continuous improvement, active employee participation and strong leadership in its production process.

Keywords: *total quality management, fish meatballs, product quality, sinar laut*

Abstrak

Industri pangan semakin berkembang seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen terhadap produk berkualitas tinggi. Salah satu produk yang diminati adalah bakso ikan, yang memiliki nilai gizi tinggi dan menjadi sumber protein hewani penting. Penelitian ini berfokus pada bakso ikan merek Sinar Laut, yang menjadi produk olahan populer di kalangan konsumen. Untuk mempertahankan kualitas produk dan daya saing, penerapan Total Quality Management (TQM) sangat penting. TQM adalah pendekatan manajemen yang bertujuan untuk perbaikan berkelanjutan di setiap tahap produksi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan TQM bakso ikan Sinar Laut. Metode yang digunakan adalah deskriptif dengan data yang dikumpulkan melalui observasi langsung pada proses produksi dan wawancara dengan pemilik usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perusahaan Sinar Laut telah menerapkan prinsip-prinsip TQM seperti perbaikan berkelanjutan, partisipasi aktif karyawan, serta kepemimpinan yang kuat dalam proses produksinya.

Kata kunci: *total quality management, bakso ikan, kualitas produk, sinar laut*

1. Pendahuluan

UMKM Sinar Laut adalah usaha kecil yang bergerak di bidang produksi bakso ikan dengan 12 orang karyawan. Usaha ini memanfaatkan ikan tuna sebagai bahan baku utama untuk menghasilkan bakso ikan berkualitas yang diproduksi dengan standar kebersihan yang ketat. Dengan skala produksi yang masih terbatas, UMKM ini berupaya memenuhi kebutuhan pasar lokal sekaligus berkontribusi pada ekonomi masyarakat sekitar. Meneliti UMKM Sinar Laut penting karena usaha ini berperan strategis dalam pemberdayaan ekonomi lokal dan pengembangan produk berbasis perikanan. Selain itu, penelitian ini dapat membantu mengidentifikasi peluang pengembangan usaha serta strategi untuk meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas.

Mutu bakso ikan menjadi perhatian utama bagi produsen untuk mempertahankan daya saing di pasar. Bakso ikan dibuat dari bahan baku ikan ditambah dengan bahan tambahan seperti tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, dan ditambahkan bahan perasa lainnya seperti garam dan gula [1]. Bakso ikan merek Sinar Laut adalah salah satu produk olahan ikan yang cukup populer di kalangan konsumen. Untuk memastikan produk ini memiliki kualitas yang konsisten dan mampu memenuhi ekspektasi konsumen, penerapan prinsip-prinsip Total Quality Management (TQM) menjadi sangat penting.

Total Quality Management (TQM) adalah strategi yang dapat diimplementasikan oleh perusahaan untuk mempertahankan pelanggan sekaligus mengevaluasi praktik manajemen, dengan tujuan perbaikan berkelanjutan guna menjaga kualitas layanan atau produk [2]. TQM merupakan pendekatan manajemen

yang berfokus pada peningkatan terus-menerus di semua aspek proses produksi, termasuk pengendalian mutu, efisiensi, dan kepuasan pelanggan. Dalam produksi pangan, penerapan TQM sangat penting untuk memastikan setiap tahap produksi dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga distribusi mematuhi standar kualitas yang telah ditentukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan Total Quality Management pada produk bakso ikan Sinar Laut. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan bagi produsen pangan dalam menerapkan TQM secara efektif untuk meningkatkan daya saing produk di pasar yang semakin kompetitif.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif untuk menganalisis penerapan Total Quality Management (TQM). Penelitian deskriptif bertujuan untuk memberikan gambaran atau deskripsi yang objektif mengenai suatu kondisi tertentu [3]. Metode ini dipilih untuk memberikan pemahaman yang lebih rinci tentang implementasi TQM. Analisis TQM melibatkan aspek manajemen sumber daya manusia, pengadaan bahan baku, serta manajemen proses produksi. Data primer diperoleh melalui observasi langsung pada proses produksi di pabrik Sinar Laut, dengan pengamatan terhadap setiap tahapan produksi untuk mengevaluasi kepatuhannya terhadap prinsip-prinsip TQM. Selain itu, wawancara juga dilakukan dengan pemilik usaha bakso ikan Sinar Laut.

3. Hasil dan Pembahasan

Total Quality Management (TQM) adalah pendekatan dan konsep yang sederhana namun krusial bagi organisasi untuk tetap kompetitif dan unggul, sekaligus menghasilkan kualitas terbaik dibandingkan dengan organisasi lain. Untuk mencapai kualitas optimal, perbaikan yang berkelanjutan dan konsisten pada sumber daya manusia sangat penting. Konsep TQM juga berfokus pada pemenuhan kebutuhan pelanggan serta pencapaian tujuan jangka panjang. Tingkat implementasi Total Quality Management (TQM) pada produk bakso ikan Sinar Laut dapat dinilai berdasarkan beberapa aspek penting, seperti manajemen sumber daya manusia, pengadaan bahan baku, dan manajemen proses produksi.

3.1. Manajemen Sumber Daya Manusia

TQM menekankan prinsip perbaikan berkelanjutan, dengan sumber daya manusia sebagai aset penting yang perlu dikembangkan agar perusahaan dapat bersaing dan berkembang dalam industri yang kompetitif [4]. Inti dari TQM adalah perbaikan terus-menerus, di mana perusahaan selalu berupaya meningkatkan proses produksi, memperbaiki kualitas bahan baku, serta mengurangi risiko cacat produk. Hal ini memastikan produk yang dihasilkan tetap sesuai dengan standar kualitas dan memenuhi harapan konsumen, yang pada akhirnya meningkatkan efisiensi serta loyalitas pelanggan, dan mendukung pencapaian keuntungan. Penerapan perbaikan berkelanjutan pada perusahaan bakso ikan Sinar Laut adalah bagian penting dari Total Quality Management (TQM). Perusahaan terus berfokus pada peningkatan kualitas produk dan proses produksi melalui pendekatan *continuous improvement*. Fokusnya tidak hanya pada hasil akhir, tetapi juga pada pengoptimalan setiap tahapan produksi untuk meningkatkan efisiensi dan mengurangi pemborosan.

Salah satu contoh perbaikan berkelanjutan di Sinar Laut adalah evaluasi berkala terhadap kualitas bahan baku, proses pengolahan, dan produk akhir. Setiap tahap produksi, mulai dari penggilingan ikan, pembentukan adonan, hingga pengemasan bakso, dinilai secara berkala untuk memastikan tidak ada kesalahan yang terlewat. Perusahaan juga mengandalkan umpan balik pelanggan untuk memperbaiki produk dan layanan. Kepuasan pelanggan adalah elemen kunci dalam penerapan TQM di UMKM bakso ikan Sinar Laut dan menjadi prioritas utama dalam operasionalnya. Pelanggan adalah pengguna barang atau jasa yang membantu lembaga berjalan [5]. Kepuasan pelanggan sebagai perasaan puas atau kecewa setelah membandingkan hasil produk dengan harapan [6].

Sinar Laut menyadari bahwa pelanggan yang puas adalah kunci untuk mempertahankan loyalitas dan memperkuat reputasi merek. Untuk meningkatkan kepuasan pelanggan, Sinar Laut secara aktif mendengarkan umpan balik melalui interaksi langsung untuk memahami kebutuhan dan harapan mereka. Umpan balik ini digunakan untuk melakukan perbaikan, seperti penyesuaian ukuran bakso setelah menerima keluhan terkait ketidaksesuaian ukuran. Prinsip Kaizen, yang menekankan perbaikan kecil namun berkelanjutan, juga diterapkan di Sinar Laut, di mana setiap peningkatan dianggap penting untuk kualitas keseluruhan.

Keterlibatan karyawan juga menjadi elemen penting dalam TQM, yang mengharuskan seluruh tim untuk berpartisipasi dalam proses perbaikan [7]. Sinar Laut mendorong karyawan untuk memberikan masukan terkait proses kerja dan kualitas produk, yang kemudian menjadi dasar identifikasi masalah dan solusi. Partisipasi ini diperkuat melalui pengembangan sumber daya manusia, termasuk pelatihan yang

bertujuan meningkatkan produktivitas dan kualitas [4]. Dengan partisipasi aktif ini, Sinar Laut tidak hanya meningkatkan kualitas produk tetapi juga menciptakan budaya kerja kolaboratif yang mendorong inovasi dan memperkuat posisi perusahaan di pasar.

Peran pemimpin di UMKM bakso ikan Sinar Laut sangat penting dalam menerapkan TQM dan menciptakan budaya kualitas di seluruh organisasi. Kepemimpinan dalam TQM menjadi salah satu faktor yang memengaruhi kesejahteraan karyawan [8]. Pemimpin di Sinar Laut bertindak sebagai motor utama yang menetapkan visi dan misi perusahaan untuk meningkatkan kualitas produk dan layanan. Selain mengembangkan strategi, mereka juga terlibat langsung dalam proses produksi, memberikan dukungan, dan memastikan standar kualitas diterapkan di setiap tahap. Dengan komunikasi yang terbuka dan hubungan yang baik dengan tim, pemimpin menciptakan lingkungan kerja yang kondusif di mana karyawan merasa didengar dan dihargai. Pemimpin juga berperan dalam menyediakan pelatihan dan sumber daya yang diperlukan, serta menerapkan sistem penghargaan untuk mendorong partisipasi aktif.

Kerja sama adalah elemen penting dalam penerapan TQM di Sinar Laut, yang mendukung pencapaian tujuan kualitas dan efisiensi operasional. Dengan budaya kerja sama yang kuat, anggota tim dapat berbagi ide, pengetahuan, dan pengalaman untuk menemukan solusi terbaik atas berbagai tantangan. Kesadaran akan kebersamaan dapat dilihat dari komunikasi yang baik, kepedulian antar karyawan, serta sikap saling mendukung yang meningkatkan kenyamanan kerja [8]. Sinar Laut juga menjalin hubungan baik dengan pemasok untuk memastikan bahan baku memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Dengan kerja sama ini, perusahaan dapat dengan cepat beradaptasi dengan perubahan pasar dan meningkatkan inovasi produk, seperti mengembangkan varian baru bakso ikan.

Selain itu, hubungan kerja yang harmonis menciptakan lingkungan di mana karyawan saling mendukung untuk mencapai tujuan bersama. Dengan mengutamakan kepuasan pelanggan, Sinar Laut tidak hanya meningkatkan kualitas produk tetapi juga berupaya membangun hubungan jangka panjang dengan pelanggan, menciptakan loyalitas dan kepercayaan yang berkontribusi pada pertumbuhan bisnis. Perusahaan ini memiliki agen-agen di berbagai daerah seperti Cicalengka, Garut, Ciamis, dan Cirebon, yang membantu mendistribusikan produk ke pasar setempat. Pendekatan ini menunjukkan bahwa Sinar Laut memahami bahwa kepuasan pelanggan adalah faktor kunci dalam keberhasilan bisnis di tengah persaingan yang ketat.

Secara keseluruhan manajemen sumber daya yang diterapkan oleh perusahaan Sinar Laut sejalan dengan penelitian [9] yang mana menyebutkan Peningkatan sumber daya manusia (SDM) dalam industri pengolahan hasil perikanan sangat penting untuk mendongkrak performa sektor ini. SDM yang kompeten mampu meningkatkan efisiensi dalam proses penangkapan, pengolahan, hingga distribusi ikan. Pelatihan berkala akan membantu pekerja memperbarui keterampilan mereka, memastikan pengetahuan terhadap teknologi terbaru, serta meminimalkan kesalahan. Implementasi sistem pemantauan kinerja dapat digunakan untuk menilai efektivitas strategi peningkatan keterampilan. Mengumpulkan umpan balik dari pekerja dan pihak terkait juga penting untuk terus menyempurnakan program pengembangan. Dengan penerapan strategi ini, sektor perikanan dapat memaksimalkan potensi SDM, meningkatkan efisiensi operasional, serta berkontribusi pada kelestarian sumber daya dan pertumbuhan ekonomi.

Dalam penelitian [2] ditegaskan bahwa perhatian terhadap kualitas produk yang dihasilkan untuk memenuhi harapan dan kebutuhan pelanggan memerlukan konsep komitmen total quality management (TQM). Kualitas tidak hanya mencakup produk atau jasa, tetapi juga SDM, proses, dan lingkungan yang terlibat. Standar kualitas juga berubah seiring waktu, sehingga dibutuhkan komitmen dan kolaborasi seluruh bagian manajemen untuk melakukan perbaikan berkelanjutan. Hal ini didukung oleh temuan [10] yang menyoroti pentingnya partisipasi aktif dan dukungan di semua level organisasi dalam suksesnya penerapan TQM. Penelitian [11] juga menunjukkan bahwa keterlibatan semua anggota organisasi mendorong inovasi dan perbaikan terus-menerus.

3.2. Manajemen Pengadaan Bahan Baku

Pengadaan bahan baku merupakan aspek yang sangat krusial bagi perusahaan, karena setiap perusahaan yang melakukan produksi memerlukan pasokan bahan baku [12]. Baik secara sengaja maupun tidak, perusahaan akan mengelola persediaan bahan baku untuk mendukung kelancaran proses produksi, tanpa memandang ukuran perusahaan, apakah kecil, menengah, atau besar. Metode pengelolaan persediaan bahan baku dapat bervariasi di setiap perusahaan, tergantung pada jumlah unit dan sistem manajemen yang diterapkan. Umumnya, perusahaan besar dan beberapa perusahaan menengah akan mengelola persediaan bahan baku secara efisien untuk mendukung proses produksi yang optimal [13].

Persediaan merupakan aset penting yang memainkan peran vital dalam operasi bisnis. Oleh karena itu, perusahaan perlu menerapkan manajemen yang proaktif, yaitu kemampuan untuk menghadapi dan mengantisipasi berbagai situasi serta tantangan dalam pengelolaan persediaan. Tujuan utama dari

manajemen ini adalah untuk mengurangi total biaya yang dikeluarkan dalam pengelolaan persediaan. Dalam sistem manufaktur maupun non-manufaktur, keberadaan persediaan sering kali meningkatkan biaya operasional. Jika jumlah persediaan terlalu banyak, biaya penyimpanan akan meningkat, sementara jika terlalu sedikit, perusahaan berisiko kehilangan peluang keuntungan ketika permintaan melebihi ekspektasi [14].

Manajemen pengadaan bahan baku di perusahaan Sinar Laut adalah proses penting yang mencakup perencanaan, pemilihan pemasok, pengendalian kualitas, serta penyimpanan ikan sebagai bahan utama produksi. Sinar Laut harus memastikan bahwa bahan baku yang diperoleh sesuai dengan kebutuhan produksi, baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Setelah sampai di tempat produksi, ikan di cek terlebih dahulu kualitas dan kuantitasnya sebelum masuk ke tempat penyimpanan. Sinar Laut menjalin kerja sama dengan pemasok untuk memastikan pasokan ikan yang terjamin dan berkualitas. Sinar Laut memiliki pemasok tetap, yaitu PT. Muara Angke, untuk bahan baku ikannya. Setiap ikan yang diterima menjalani proses pemeriksaan ketat untuk memastikan kesegarannya sebelum digunakan dalam produksi. Ikan yang diterima kemudian disimpan dalam fasilitas berpendingin untuk menjaga kualitasnya hingga siap diolah. Dalam pengelolaan stok, Sinar Laut menjaga keseimbangan agar tidak terjadi kekurangan atau kelebihan bahan baku, yang dapat menyebabkan pemborosan biaya.

Sistem manajemen pengadaan bahan baku yang dilaksanakan oleh perusahaan Sinar laut sejalan dengan penelitian [14] yang mana sehari sebelum ikan tuna datang dilakukan sanitasi untuk kebersihan gudang dan penataan ulang ikan tuna. Ikan tuna yang digunakan untuk produksi disesuaikan dengan hari kedatangan ikan tuna. Saat ikan tuna datang dimasukkan ke ruang tunggu bahan baku. Pengecekan kuantitas ikan tuna, yaitu dengan menghitung kesamaan antara jumlah pesanan dengan jumlah pesanan yang datang dan pengecekan kualitas ikan tuna secara organoleptik. Pembersihan ikan tuna, isi perut dan insang ikan dikeluarkan. Ini dilakukan agar ikan tidak cepat membusuk. Ikan tuna di bagi antara ikan tuna yang akan diolah menjadi fresh tuna loin dan yang akan dimasukkan kedalam gudang untuk dijadikan frozen tuna saku.

3.3. Manajemen proses produksi

Produksi merujuk pada hasil yang dihasilkan oleh suatu perusahaan, baik dalam bentuk barang maupun jasa, selama periode waktu tertentu, yang kemudian dihitung sebagai nilai tambah bagi perusahaan [15]. Produksi adalah aktivitas yang menciptakan manfaat atau kegunaan baru [16]. Produksi sering dihubungkan dengan upaya meningkatkan nilai dari input atau masukan. Produksi merupakan proses penciptaan barang dan jasa. Manajemen produksi sendiri adalah penerapan fungsi manajemen untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang diinginkan konsumen dengan teknik produksi yang efisien, mulai dari pemilihan lokasi produksi hingga proses menghasilkan produk akhir,

Di sisi lain, program kelayakan dasar dalam industri pengolahan diversifikasi pangan sangat penting untuk menjamin keamanan produk. Salah satu program tersebut adalah Good Manufacturing Practices (GMP), yaitu standar yang harus dipenuhi oleh perusahaan untuk memastikan bahwa produk pangan yang dihasilkan berkualitas tinggi dan aman secara konsisten. GMP mencakup berbagai persyaratan, termasuk standar produksi, lokasi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, serta karyawan [17]. Penerapan prinsip GMP bertujuan untuk mencegah serta mengendalikan potensi bahaya dalam bahan pangan agar aman untuk dikonsumsi.

3.4. Pengolahan Bakso Ikan

Pada bagian ini, penerapan prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) bertujuan untuk mencegah dan mengendalikan potensi bahaya dalam bahan pangan agar aman untuk dikonsumsi. Proses pembuatan bakso ikan Sinar Laut mencakup beberapa langkah, yaitu persiapan bahan baku, persiapan bumbu, pencampuran adonan, pencetakan, perebusan, pendinginan, dan pengemasan. Ikan tuna yang telah dikeluarkan dari *freezer* digiling menggunakan mesin hingga halus. Surimi dan bumbu yang telah diukur sesuai takaran dimasukkan ke mesin pengaduk bersama dengan tepung tapioka. Selama proses penggilingan, es batu juga ditambahkan ke dalam adonan. Setelah adonan tercampur rata, adonan ditempatkan dalam wadah dan dibentuk secara manual. Setelah semua adonan dibentuk, bakso direbus dalam air mendidih di dalam tungku besar. Bakso yang telah direbus kemudian dipindahkan ke tempat pendinginan yang dilengkapi dengan kipas angin besar. Setelah bakso ikan dingin, pengemasan dilakukan menggunakan *vacuum pack*.

Penelitian yang dilakukan oleh Basri dan Yelofeva (2022) di PT Indo Lautan Makmur pada pengolahan bakso ikan bandeng meliputi beberapa tahapan yaitu persiapan bahan baku, persiapan bumbu, pencampuran adonan, pencetakan dan perebusan, pendinginan, pembekuan, pengemasan, pengecekan logam, penyimpanan. Terdapat beberapa perbedaan teknis pengolahan antara PT Indo Lautan Makmur dan UMKM Sinar Laut. UMKM Sinar Laut masih menggunakan metode cetak bakso secara manual sedangkan PT Indo Lautan Makmur sudah menggunakan mesin pencetak yang di bawahnya ada mesin perebus. UMKM Sinar

Laut belum ada pengecekan logam sedangkan PT Indo Lautan Makmur sudah terdapat pengecekan logam sebelum disimpan dan didistribusikan.

3.5. Tingkat Penerapan GMP

Lokasi dan Lingkungan

UMKM Sinar Laut berlokasi di Jl. Cideng Barat, Bojongmalaka, Kecamatan Baleendah, Kabupaten Bandung. Berdasarkan pengamatan, aspek sanitasi di UMKM ini sudah baik, misalnya dengan adanya tempat sampah tertutup untuk mencegah bau dan hama, lingkungan yang dirancang untuk mencegah masuknya hewan pengganggu, serta tersedianya saluran pembuangan air yang baik. Area produksi juga memiliki luas yang memadai dan lokasinya tidak berada di pusat kota. Terdapat sedikit perbedaan antara penelitian yang dilakukan oleh Basri dan Yelofeva (2022) di PT Indo Lautan Makmur yang tempat produksi jauh dengan pemukiman warga, sedangkan UMKM Sinar Laut tempat produksinya masih dekat dengan pemukiman warga, tetapi hal ini tidak mengganggu warga sekitar karena adanya kontrol kebisingan dan menjaga kebersihan lingkungan sekitar.

Bangunan dan Fasilitas

UMKM Sinar Laut adalah perusahaan pengolahan bakso ikan yang memperhatikan standar sanitasi dan kebersihan. Desain bangunan mendukung kegiatan produksi dengan memastikan area mudah dibersihkan dan dirawat agar tidak mencemari produk. Fasilitas sanitasi di tempat ini meliputi ventilasi yang baik, luas area yang cukup untuk produksi, pencahayaan yang memadai, pasokan air yang cukup, serta listrik yang stabil untuk mendukung proses produksi yang sebagian menggunakan tenaga listrik.

Penelitian oleh Basri dan Yelofeva (2022) di PT Indo Lautan Makmur menunjukkan bahwa setiap dinding di area produksi dilapisi keramik dengan ketinggian lebih dari 3 meter, dan sudut-sudut antar dinding dirancang agar tidak membentuk sudut tajam. Lantainya terbuat dari marmer berwarna hijau, dengan ventilasi yang memadai untuk sirkulasi udara. Ruang produksi juga memiliki luas yang cukup untuk mendukung aktivitas, pencahayaan yang cukup untuk proses produksi, serta fasilitas ruang ganti karyawan yang memadai. Selain itu, terdapat 30 toilet yang mencukupi kebutuhan karyawan, pasokan air yang sesuai standar air minum, dan fasilitas pembuangan limbah padat, cair, serta gas yang telah memenuhi persyaratan. Pasokan listrik juga dinilai memadai untuk mendukung aktivitas produksi yang menggunakan tenaga Listrik [18]. Terdapat perbedaan dari lantai yang digunakan oleh PT Indo Lautan Makmur dan UMKM Sinar Laut.

Peralatan Produksi

Mengacu pada PERMENKP/17/2019, kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan terbuat dari bahan yang tahan karat, mudah untuk dibersihkan, tidak menyebabkan kontaminasi, dan dipisahkan antara pemakaian untuk bahan baku dan produk, serta didesain sehingga air dapat mengalir dengan baik. Kondisi peralatan produksi di UMKM Sinar Laut adalah peralatan dan mesin yang di gunakan dalam produksi di bersihkan sebelum, selama dan sesudah produksi, peralatan dan mesin yang digunakan dalam pengolahan terbuat dari bahan yang mudah di bersihkan dan tidak menyerap air yang mana hal ini sudah sejalan dengan Penelitian yang dilakukan oleh Basri dan Yelofeva (2022) di PT Indo Lautan Makmur.

Fasilitas dan Program Sanitasi

Fasilitas sanitasi sangat penting untuk menjaga kebersihan produk. Di UMKM Sinar Laut, fasilitas sanitasi meliputi pembersihan ruang produksi, peralatan, dan lingkungan secara rutin, adanya tempat cuci tangan dengan sabun, serta toilet yang memadai untuk jumlah karyawan yang mana hal ini sudah sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Basri dan Yelofeva (2022) di PT Indo Lautan Makmur.

Pengawasan Proses

Proses produksi diawasi secara langsung oleh pemilik atau penanggung jawab, untuk memastikan semua tahapan produksi berjalan sesuai dengan prosedur yang berlaku di perusahaan. Pengawasan proses di UMKM Sinar laut yang masih dilakukan oleh pemilik berbeda dengan pengawasan proses PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo yang sudah dilaksanakan oleh QC.

Hygiene Karyawan

Dari hasil pengamatan di UMKM Sinar Laut, karyawan diwajibkan memakai celemek, sarung tangan, dan sepatu boot. Sebelum dan sesudah masuk ruang produksi karyawan wajib mencuci tangan dan kaki. Penelitian yang dilakukan oleh Basri dan Yelofeva (2022) di PT Indo Lautan Makmur menunjukkan bahwa sebelum memasuki area produksi, karyawan harus mengganti pakaian di ruang khusus serta mencuci tangan dan sepatu. Penerapan kebersihan karyawan di PT Indo Lautan Makmur mengharuskan mereka mengenakan pakaian khusus, penutup kepala, celemek, sarung tangan, masker, dan sepatu boot. Sebelum masuk ke area produksi, karyawan wajib mengganti pakaian di ruang yang telah disediakan dan mengikuti semua standar perusahaan. Selain itu, mereka diwajibkan mencuci tangan dan membersihkan sepatu di

fasilitas pencucian sebelum memasuki ruang produksi. Terdapat beberapa perbedaan produksi antara PT.Indo Lautan Makmur dengan UMKM Sinar Laut, yaitu di UMKM Sinar laut belum menggunakan pakaian khusus untuk produksi, tetapi baju tetap diganti setelah melaksanakan produksi. UMKM Sinar laut belum menggunakan penutup kepala pada saat proses produksi.

Pengemasan

Berdasarkan Menteri Perindustrian (2010), penggunaan bahan pengemas yang tepat dapat menjaga mutu dan melindungi produk dari faktor-faktor eksternal seperti sinar matahari, panas, dan kelembaban. Di UMKM Sinar Laut, pengemasan dilakukan di ruangan bersih, menggunakan bahan berkualitas yang tahan lama dan tidak mudah robek. Setiap kemasan diberi label berisi informasi produk. Hal ini sudah sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Basri dan Yelofeva (2022) di PT Indo Lautan Makmur

Penyimpanan

Menurut Menteri Perindustrian (2010), penyimpanan bahan produksi dan produk akhir harus dilakukan dengan baik agar kualitas dan keamanan pangan tetap terjaga. Di UMKM Sinar Laut, produk disimpan di tempat steril yang bebas dari kontaminasi, tidak diletakkan dekat dinding atau lantai, serta terlindungi dari hewan yang bisa merusak produk. Hal ini sudah sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Basri dan Yelofeva (2022) di PT Indo Lautan Makmur.

4. Kesimpulan

Penerapan TQM bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk dan daya saing di pasar melalui perbaikan berkelanjutan dalam setiap tahapan produksi. Hal ini mencakup evaluasi bahan baku, proses pengolahan, dan pengemasan, serta menggunakan umpan balik dari pelanggan untuk mengoptimalkan kualitas produk. TQM di Sinar Laut juga melibatkan partisipasi aktif karyawan, kepemimpinan yang kuat, dan pengembangan sumber daya manusia untuk menjaga efisiensi operasional dan meminimalkan pemborosan. Prinsip Kaizen, yang berfokus pada perbaikan kecil namun berkesinambungan, diterapkan untuk memastikan produk memenuhi standar kualitas

5. Referensi

- [1] Wulandari, K., Sulistijowati, R., dan Mile, L. 2015. Kitosan Kulit Udang Vaname Sebagai Edible Coating Pada Bakso Ikan Tuna. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 3 (3), 118-121
- [2] Pancawati, N.L.P.A. (2022). Total Quality Management Dan Biaya Mutu: Meningkatkan Daya Saing Melalui Kualitas Produk. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 5(2), 185-194.
- [3] Purnia, D.S., Muhajir, H., Adiwisastro, M.F., dan Supriadi, D. (2020). Pengukuran Kesenjangan Digital Menggunakan Metode Deskriptif Berbasis Website. *Evolusi: Jurnal Sains dan Manajemen*, 8 (2), 79-92.
- [4] Veronika, D., Achmar, Z., Salahuddin, F., dan Citta, A.B. (2023). Pengembangan Manajemen Sumber Daya Manusia Dalam Meningkatkan Mutu Perguruan Tinggi Berbasis Total Quality Management Pada Politeknik Maritim AMI Makassar. *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 3 (4), 6331-6342.
- [5] Basuki, M.F. dan Arsyad, F. (2024). Pengukuran Total Quality Management (Tqm) dalam Pendidikan. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 02 (01) : 22-34.
- [6] Kotler, P., Burton, S., Deans, K., Brown, L., & Armstrong, G. (2015). *Marketing*. Pearson Higher Education AU.
- [7] Khamaludin, K., Respatiningsih, I., & Kustiawan, B. (2023). *Manajemen Mutu*. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- [8] Utami, H.D. dan Warnadi, K.P. (2020). Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII-Webinar: *Implementasi Strategi TQM Untuk Meningkatkan Kualitas Susu dan Pangan Sehat: Studi Kasus Pada Koperasi Susu di Pasuruan Jawa Timur*.
- [9] Nawir, M., Putri, L.A., Damayanti, N., dan Subair, M.A.F. (2024). Optimalisasi Sumber Daya Manusia dalam Industri: Analisis Peran dan Strategi Pengembangan Keahlian dalam Meningkatkan Kinerja Sektor Perikanan. *Ocean Engineering : Jurnal Ilmu Teknik dan Teknologi Maritim*, 3 (1), 19-27
- [10] Ariyani, R. (2017). Implementasi Total Quality Management (TQM) Di Lembaga Pendidikan Tinggi Islam. *An-Nahdhah*, 11(1), 1–22.
- [11] Maknun, A. I. L., Asmedi, N. M., & Safuan. (2024). Implementasi Total Quality Management dalam Meningkatkan Daya Saing Perusahaan. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(8), 3209–3218.

- [12] Gurning, F.A. Manumono, D., dan Ismiasih. (2016). Manajemen Pengadaan Bahan Baku Tandan Buah Segar pada Pabrik Kelapa Sawit (Studi Kasus Di PT Gawi Bahandep Sawit Mekar Kecamatan Seruyan Hilir, Kabupaten Seruya Provinsi Kalimantan Tengah). *Jurnal Masepi*, 1 (1).
- [13] Ahyari. 1986. *Manajemen Produksi, Pengendalian Produksi*. Penerbit BPFE UGM. Yogyakarta.
- [14] Tuerah, M.C. (2014). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada CV. Golden KK. *Jurnal Emba*, 2 (4), 524-536.
- [15] Suropto, Adi. (2019). *Proses Produksi Spare Part Sharp Pada PT. Guna Alpha Global Kadudampit Kabupaten Sukabumi*. Tugas Akhir Diploma Politeknik Sukabumi.
- [16] Supriyatin. (2013). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Lampung : CV Mitra Kreatif Solusindo
- [17] Dewanti R, Hariyadi. (2013). *HACCP (Hazard Analisis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 30-31.
- [18] Basri dan Yelofeva, A. (2022). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitationstandard Operating Procedure (SSOP) pada Produk Bakso Ikan Bandeng (Chanos Chanos) di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo Jawa Timur. *Journal Pengelolaan sumberdaya Perairan*, 6 (1), 34-45.