

RINGKASAN

Implementasi Manajemen Mutu Pada Produk Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta, Rica Ayumi Jaimatun Nazah, NIM D41182263, Tahun 2021, 49 Halaman, Prodi Manajemen Agriindustri Internasional, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ariasia Ayuning Gemaputri S.PI, MP (Pembimbing).

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/instansi/industri yang diharapkan nantinya menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa yang didapatkan selama kuliah. Mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak hanya bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Kegiatan Praktik Kerja Lapang ini dilaksanakan di CV Buana Citra Sentosa Yogyakarta selama 516 jam, terhitung mulai tanggal 05 April – 30 Juni 2021. Tujuan Praktik Kerja Lapang ini adalah untuk mempelajari dan mengetahui cara memproduksi gudeg kaleng, pemasaran dan administrasi di CV Buana Citra Sentosa.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industri menengah yang bergerak dibidang pengolahan produk makanan tradisional yang dikenal dengan nama Gudeg khas daerah Yogyakarta. Ibu Jatu Dwi Kumala Sari yang merupakan pemilik perusahaan CV. Buana Citra Sentosa keturunan generasi ke 4 menjalin kerjasama dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) melakukan penelitian mengenai pengalengan gudeg, yang akhirnya terciptalah Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 sebagai pelopor pertama pengalengan gudeg yang memiliki daya simpan cukup lama yaitu 1 tahun.

Manajemen Mutu adalah manajemen sistematis yang berorientasi pada organisasi, pelanggan, dan pasar melalui kombinasi antara pencarian fakta praktis dan penyelesaian masalah, guna menciptakan peningkatan secara signifikan dalam kualitas, produktivitas, dan kinerja lain dari perusahaan. Manajemen Mutu yang dilakukan oleh CV. Buana Citra Sentosa sudah cukup baik meliputi, bahan baku

yang diterima, proses produksi, label dan pengemas. Manajemen mutu dilakukan dengan mengidentifikasi, memonitoring dan melakukan pengendalian jika terdapat penyimpangan – penyimpangan yang dapat mempengaruhi mutu produk gudeg kaleng. CV. Buana Citra Sentosa selalu berusaha meningkatkan kualitas produk gudeg kaleng, agar pelanggan selalu merasa puas, sehingga akan menunjukkan besarnya kemungkinan untuk kembali membeli produk gudeg kaleng.

Quality control merupakan pengawasan proses guna menjaga kualitas produksi, agar sesuai dengan standar yang ditetapkan sebelumnya. *Quality Control* memiliki beberapa manfaat diantaranya menjadikan produksi yang lebih konsisten, meningkatkan efisiensi, dan menjaga kepuasan pelanggan dengan harapan agar nantinya CV. Buana Citra Sentosa dapat mengembangkan produk gudeg kaleng dengan inovasi yang lebih baru. CV. Buana Citra Sentosa sendiri telah melakukan *Quality Control* mulai dari proses produksi sampai produk Gudeg Kaleng siap dipasarkan.

Dalam setiap produksi, pasti akan ada selalu produk cacat (*defective goods*). Jika ditemukan produk yang cacat, umumnya produk diperbaiki tergantung dari kegagalan yang terjadi. CV. Buana Citra Sentosa akan melakukan perbaikan jika saat proses *Quality Control* ditemukan produk Gudeg yang mengalami penyok, bocor atau menggelembung. Penanganan yang dilakukan disesuaikan dengan kondisi yang ada, misal ditemukan kaleng dalam keadaan penyok biasanya para karyawan akan mencoba memperbaiki kaleng tersebut dengan cara ditekan sesuai arah kaleng, apabila sudah tidak bisa diperbaiki produk gudeg kaleng tersebut akan dijadikan sampel untuk diuji di laboratorium.