



DAFTAR PUSTAKA

- BPS, (2018). Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting. *Badan Pusat Statistik*.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Ariyetti, A. (2018). *Analisis Mutu Tahu Dari Beberapa Produsen Tahu Di Kota Padang*.
- Ashar, K. (2012). Analisis Pengaruh Variabel Sosial Ekonomi Masyarakat URBAN Terhadap Kemandirian Ekonomi Ditinjau Dari Aaspek Keuangan, Energi, dan Pangan Di Kecamatan Singosari Kabupaten Malang. *Journal of Indonesian Applied Economics*, 5(1).
- Batista, S. D., Irdan, D., Anggoro, R. B., & Tommy, A. (2024). *Analisis Supply Chain Management Pabrik Tahu Nasional Kota Madiun Menggunakan Metode Economic Order Quantity*. 2(4).
- Bintari, S. H. (2014). *Penerapan IPTEK Usaha Pembuatan Tahu dan Tempe di Bandungan Kabupaten Semarang*. 16–24.
- Carmelita, F. (2022). Kualitas Analisis Pengendalian Pada Produk Spatula Alumunium Di Pekanbaru. *Pers : Universitas Islam Riau*.
- Depkes, RI. (1972). Daftar Komposisi Bahan Makanan-Kandungan Gizi Tomat. *Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, Jakarta*.
- Fauzi, A. R., & Puspitawati, M. D. (2018). Budidaya Tanaman Kedelai (Glycine max L.) Varietas Burangrang Pada Lahan Kering. *Jurnal Bioindustri*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.31326/jbio.v1i1.89>



- Gunawan, T. (2019). Penerapan Pengendalian Kualitas dalam Proses Produksi pada Industri Manufaktur. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 2(21), 115–125.
- Hairiyah, N., R. R. Amalia, dan N. (2020). Pengendalian Kulalitas Amplang Menggunakan Seven Tools di UD. Kelompok Melati. *Agrointek*, 14, 249–257.
- Hairiyah, N., & Amalia, R. R. (2020). Pengendalian Kualitas Produk Tahu Menggunakan Metode Six Sigma Di Ud. Sumber Urip. *Agrointek*, 14(1), 14–23. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.5222>
- Harpreet, E., Oberoi, S., Parmar, M., Kaur, H., & Mehra, R. (2016). *SPC (Statistical Process Control): A Quality Control Technique for Confirmation to Ability of process*. 666–672.
- Haryadi, Y. (2019). Penerapan Teknik Statistik dalam Pengendalian Kualitas di Industri Manufaktur. *Jurnal Teknologi Dan Manufaktur*, 2(10), 45–58.
- Haryanto, A. (2020). *Manajemen Kualitas Terpadu*. Jakarta: Penerbit Andi.
- Haryanto, B. (2022). Peran Pengendalian Kualitas dalam Mematuhi Regulasi Produk di Industri Farmasi. *Jurnal Industri Dan Regulasi*, 2(20), 98–109.
- Herdhiansyah, D., Reza, R., Sakir, S., & Asriani, A. (2022). Kajian Proses Pengolahan Tahu: Studi Kasus Industri Tahu Di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. *Agritech : Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(2), 231. <https://doi.org/10.30595/agritech.v24i2.13375>
- Ide Muhammad Hakim, Kevin Seviano Tangseng, Martinus Wisnu Saputra, & Ari Zaki Al-Faritsy. (2024). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Tahu Menggunakan Metode Seven Tools Pada UMKM Tahu Bu Ida. *Manufaktur: Publikasi Sub*



Rumpun Ilmu Keteknikan Industri, 2(2), 108–117.
<https://doi.org/10.61132/manufaktur.v2i2.342>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- Jaya, J. D., Ariyani, L., & Hadijah, H. (2019). Designing Clean Production of Tofu Processing Industry in Ud. Sumber Urip Pelaihari. *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 105–112. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.8.2.105-112>
- Linn, A. P. (2013). Pengaruh Penggunaan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Sebagai Koagulan Dalam Pembuatan Tahu Biji Saga (*Adenanthera Pavonina* Linn). *Teknobunga*, 2(1), 24–31.
- Maukar, A. L., & Runtuk, J. K. (2019). *Perancangan Alat Produksi Tahu yang Higienis pada Industri Rumah Tangga*. 3(1), 31–42.
- Muhammad, A., Siregar, C., & Rahmawati. (2020). Respon pertumbuhan dan produksi tanaman kedelai (*Glycine max* L) terhadap pemberian kompos jerami padi dan vermikompos pada tanah subsoil ultisol. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 23–30.
- Nadya, Y., Yusnawati, & Handayani, N. (2020). Analisis Produksi Bersih di UKM Pengolahan Tahu di Gampong Alue Nyamok Kec. Birem Bayeun Kab. Aceh Timur. *Jurnal Teknologi*, 12(2), 133–140.
- Panjaitan, M. A., A. Suryantini, dan J. J. (2019). Quality Control of Raw Materials for Candied Carica Using P-Chart Analysis and Fishbone Diagram. *JAM: Jurnal Aplikasi Manajemen*, 17(3), 416–425.
- Pratama, A. (2021). Pengaruh Pengendalian Kualitas Terhadap Kepuasan Pelanggan dalam Industri Jasa di Indonesia. *Jurnal Teknik Industri*, 1(14), 33–41.

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri



- Priyanto, S., & Hadi, S. (2020). Analisis Pengendalian Kualitas dan Efisiensi Produksi pada Perusahaan Manufaktur. *Jurnal Teknik Industri*, 4(23), 231–242.
- Rachmawati, R. (2020). Pengaruh Pengendalian Kualitas terhadap Kepuasan Pelanggan di Industri Jasa. *Jurnal Manajemen Dan Kualitas*, 1(12), 123–134.
- Ramadhani, N., & Prasetyo, R. (2020). Penggunaan Statistical Quality Control pada Industri Tahu di Jawa Tengah. *Jurnal Pengendalian Mutu*, 18(1), 77–85.
- Rufaidah, A. (2022). Pengendalian Kualitas Produk Tahu Dengan Pendekatan Six Sigma. *Journal of Industrial Engineering and Management*, 17(2).
- Salim, M. (2018). Pengaruh Pengendalian Kualitas terhadap Kepuasan Pelanggan di Industri Makanan. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 1(17), 75–84.
- Sani, R., Ramadhani, I., & Harmutika, D. (2023). Analisis Manajemen Rantai Pasok pada UMKM Tahu Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ). *Jurnal Teknik Industri Terintegrasi*, 6(4), 1510–1516.
<https://doi.org/10.31004/jutin.v6i4.21029>
- Santoso, S. (2005). Teknologi dan Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). *Kimia Pangan, c*, 2–7.
- Saputra, O. G. Y. T., Restuhadi, F., & Tety, E. (2023). Optimalisasi Produksi Tahu Pada CV Tahu Tulus di Kecamatan Pasir Penyu Kabupaten Indragiri Hulu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 10(2), 1502–1513.
- Sari, A. (2021). Histogram dalam Analisis Data Statistik. *Analisis Data Statistik*, 2(15), 112–118.



- Seftiono, H. (2017). Perubahan Sifat Fisiko Kimia Protein Selama Proses Pembuatan Tahu sebagai Rujukan Bagi Posdaya. *Jurnal Kesejahteraan Sosial*, 3(1), 85–92.
- Simatupang, T. (2020). *Statistical Quality Control: Teori dan Aplikasinya dalam Industri. Jurnal Ilmu Manajemen*, 3(15), 88–98.
- Sirine, H., Kurniawati, E. P., Pengajar, S., Ekonomika, F., Bisnis, D., & Salatiga, U. (2017). Pengendalian Kualitas Menggunakan Metode *Six Sigma* (Studi Kasus pada PT Diras Concept Sukoharjo). *AJIE-Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 02(03), 2477–3824. <http://www.dirasfurniture.com>
- Sulastri. (2018). Analisis Pengendalian Kualitas (*Quality Control*) dalam Proses Produksi pada Home Industry Amplang Pipih Mahakam di Samarinda. *Administrasi Bisnis*, 6(4), 1583–1594.
- Sumantika, A. (2023). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Tahu di Pabrik Tahu Pak Susilo. *Comasie*, 9(2), 107–118.
- Suparno, S., & Narto, N. (2022). Analisis Kualitas pada Produksi Tahu menggunakan Metode *Statistical Quality Control* (SQC). *Jurnal Optimalisasi*, 8(2), 139. <https://doi.org/10.35308/jopt.v8i2.5912>
- Sutrisno, H. (2020). Statistik Industri untuk Pengendalian Kualitas. *Bandung: Alfabeta*.
- Suwono, S. (2020). Penggunaan Diagram Kendali dalam Pengendalian Proses Kualitas. *Jurnal Statistika Industri*, 1(8), 19–31.
- Tjahjadi, E., Sugiarto, A., & Setiawan, Y. (2021). Penerapan Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) pada Industri



Tahu di Kota Yogyakarta. *Jurnal Teknologi Industri*, 19(2), 43–52.

Triamanda, D. Y. (2024). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Metode *Statistical Quality Control*. *Jurnal Bimbingan Dan Konseling (E-Journal)*, 3(1), 1–11.

Vikri, M. Z. (2018). Penerapan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) dalam Meminimalisir Cacat Produk Paving Block K300 - T6 di PT. ASE Gresik. *Pendidikan Teknik Mesin*, 6(03), 86–92.

Wibowo, R. (2021). Pengaruh Pengendalian Kualitas terhadap Biaya Produksi pada Industri Tekstil di Indonesia. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 3(18), 142–154.

Widjayanti, F. N. (2021). Analisis Keuntungan dan Kelayakan Usaha Produksi Tahu di Desa Tamanan Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso. *Surya Agitama*, 10(1), 51–66.

Widodo, S. (2020). Pengantar Manajemen Kualitas. *Yogyakarta: Penerbit Gadjah Mada*.

Wulandari, A., Cahyani, W. K. D. dan Ali, M. (2023). Penambahan Asam Cuka dan Susu Murni pada Pembuatan Tahu Susu. *Agrosains*, 08(1), 1–8.

Wulandari, D., Utami, F., & Nugroho, D. (2023). Penerapan *Statistical Quality Control* (SQC) untuk Menurunkan Cacat Produk pada Produksi Tahu di Yogyakarta. *Jurnal Teknik Dan Manajemen Industri*, 27(1), 13–21.



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

LAMPIRAN

A. Identitas Narasumber :

Nama :
Jabatan :
Masa Kerja :
Alamat :

Wawancara Terbuka	
1	Bagaimana sejarah berdirinya UD Tahu SSP (Surya Sari Pati)?
2	Sejak kapan UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) berdiri?
3	Apa produk yang dihasilkan oleh UD Tahu SSP (Surya Sari Pati)?
4	Berapa kali produksi tahu yang dilakukan UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) dalam sehari?
5	Bagaimana alur proses produksi tahu putih di UD Tahu SSP (Surya Sari Pati)?
6	Darimana sumber air yang digunakan untuk proses produksi?
7	Bagaimana penerapan terhadap limbah yang dihasilkan dari Produksi tahu?
8	Apakah karyawan menggunakan APD dalam melakukan produksi tahu?
9	Mengapa para karyawan tidak menggunakan APD dalam melakukan proses produksi tahu?
10	Bagaimana sistem penyimpanan bahan baku, bahan pengemas dan produk akhir?
11	Bagaimana kondisi penyimpanan peralatan produksi yang sudah bersih?
12	Bahan pengemas seperti apa yang digunakan oleh UD Tahu SSP (Surya Sari Pati)?
13	Permasalahan apa yang sedang dihadapi oleh UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) saat ini?
14	Apa saja jenis kerusakan yang sering dijumpai pada saat proses produksi di UD Tahu SSP (Surya Sari Pati)?
15	Tindakan apa yang dilakukan oleh UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) pada kerusakan produk tersebut?
16	Bagaimana penanganan pada produk tahu yang rusak?



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

17	Langkah apa yang diambil dalam menangani kerusakan pada tahu di UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) dalam mengurangi tingkat kerusakan tersebut?
18	Apakah ada tempat untuk menyimpan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi tahu di UD Tahu SSP (Surya Sari Pati)?
19	Apakah air yang selama ini digunakan dalam proses produksi tahu tergolong layak pakai?
20	Apakah bahan baku yang digunakan di simpan ditempat penyimpanan?
21	Apa saja bahan yang digunakan saat produksi berlangsung?
22	Darimana bahan baku diperoleh?
23	Berapa waktu yang dihabiskan dalam setiap proses produksi?
24	Apakah usaha yang dijalankan oleh UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) berjalan dengan lancar? Jika tidak, mengapa?
25	Apakah langkah tersebut berhasil untuk mengurangi tingkat cacat produk?

Wawancara Tertutup			
Pernyataan		Ya	Tidak
1	Apakah UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) memiliki permasalahan dalam aspek kualitas pada produksi tahu yang dihasilkannya?		
2	Apakah kualitas buruk yang terjadi pada tahu UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) mempengaruhi kelancaran usaha?		
3	Apakah jumlah kerusakan yang terjadi pada UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) memiliki jumlah yang besar?		
4	Adakah komplain dari konsumen terkait kualitas yang buruk tersebut?		
5	Apakah sulit dalam mempertahankan pelanggannya apabila kualitas tahu yang dihasilkannya buruk?		
6	Apakah UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) memiliki pencatatan terkait jumlah produk yang rusak atau cacat?		



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

7	Apakah UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) melakukan penyortiran produk akhir pada hasil produksi tahu sehingga produk yang cacat dipisahkan?		
8	Apakah tahu yang cacat akan langsung dibuang?		
9	Apakah kerusakan tahu yang dialami oleh UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) disebabkan dari beberapa faktor seperti manusia, lingkungan, metode, bahan baku dan mesin?		
Manusia			
1	Apakah pemilik memiliki catatan tentang bahan, produk akhir, penyimpanan dsb?		
2	Apakah terdapat piket kebersihan pada tempat produksi?		
3	Apakah pemilik memiliki catatan tentang jumlah produksi tahu perharinya?		
4	Apakah masing-masing karyawan memiliki pengalaman yang cukup dalam melakukan pekerjaannya?		
5	Apakah pemilik memiliki catatan tentang jumlah kerusakan tahu perharinya?		
6	Apakah karyawan rutin membersihkan ruangan produksi?		
7	Apakah karyawan selalu memantau suhu pada saat melakukan perebusan?		
Bahan Baku			
1	Apakah tersedia air dalam jumlah yang cukup untuk proses produksi?		
2	Apakah UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) memiliki standart mutu bahan baku yang ditetapkan?		
3	Pada proses pencucian kedelai, apakah air yang digunakan bersuhu normal?		
4	Pada proses penggilingan kedelai, apakah air yang digunakan bersuhu tinggi?		
Mesin			



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

4. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

1	Apakah mesin atau peralatan produksi dipantau secara berkala?		
2	Apakah mesin yang digunakan untuk proses produksi selalu dibersihkan?		
3	Apakah UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) memiliki mesin atau alat pemotong otomatis untuk memotong tahu?		
4	Apakah peralatan dari kayu memiliki pembersihan khusus?		
Metode			
1	Apakah UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) memiliki standart kualitas tahu yang dihasilkan untuk dikirimkan kepada pelanggan?		
2	Apakah proses produksi tahu di UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) sudah sesuai dengan alurnya?		
3	Apakah UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) memiliki SOP tertulis?		
4	Apakah kedelai yang akan digunakan sebagai bahan pembuatan tahu ditimbang terlebih dahulu?		
5	Apakah kedelai yang akan digunakan sebagai bahan baku pembuatan tahu disortir terlebih dahulu?		
6	Apakah UD Tahu SSP (Surya Sari Pati) menetapkan standart waktu yang digunakan pada proses perebusan?		



B. Dokumentasi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri





C. Perhitungan Rumus Sample

Perhitungan jumlah pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan

Rumus *Slovin*.

$$n = \frac{N}{1 + N e^2}$$

Keterangan :

n : Ukuran sampel

N : Ukuran populasi

e : Persen kelonggaran ketidaktelitian karena kesalahan penarikan sampel yang masih dapat ditolerir atau diinginkan. e: 0,05.

Rumus perhitungan *systematic random sampling*:

$$k = \frac{N}{n} = \frac{300.000}{4.500} = 67$$

Keterangan:

K= Interval (jarak) Pengambiln Sampel

N= Jumlah Populasi

n= Jumlah Sampel

Hasil Perhitungan *systematic random sampling* menunjukkan bahwa interval atau jarak pengambilan sampel adalah 67, dimana pengambilan sampel pertama diambil dari penempatan kotak tahu ke-67,dan pengambilan selanjutnya megambil setiap kelipatan 67.



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

D. Ilustrasi Pengambilan Sample

Papan Loyang tahu berisi 100 kotak (100 pcs tahu)

Teknik Pengambilan Sampel berdasarkan hasil perhitungan *Systematic Random Sampling*, sampel yang diambil berjarak 67.

(Loyang 1)

(Loyang 2)