

ABSTRAK

Herdi Jaelani. 2021. Analisis Implementasi Pengendalian Mutu (*Quality Control*) di PD. Tamansari *chicken processing* Kota Tasikmalaya. Program Studi Ekonomi Syariah. Fakultas Agama Islam. Universitas Siliwangi.

Permasalahan dalam penelitian ini adalah kualitas produk yang baik harus memenuhi kriteria halal dan *thoyyib* dan sesuai dengan harapan konsumen. Salahsatu cara untuk mengetahui hal tersebut adalah dengan penerapan/implementasi pengendalian mutu (*quality control*). Pengendalian mutu (*quality control*) adalah suatu sistem yang digunakan untuk menjaga agar produk tetap dalam tingkat mutu yang diinginkan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implemementasi pengendalian mutu (*quality control*) di PD. Tamansari *chicken processing*. Implementasi pengendalian mutu (*quality control*) di PD. Tamansari *chicken processing* ditinjau dari penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Sistem Jaminan Halal. *Good Manufacturing practices* merupakan suatu pedoman cara berproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk yang bermutu yang sesuai dengan tuntutan konsumen. Adapun, Sistem Jaminan Halal (SJH) merupakan sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, sdm, dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI.

Metode yang digunakan adalah metode kualitatif deskriptif dengan menggunakan data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara mandalam, observasi dan studi dokumen. Uji kredibilitas data menggunakan triangulasi teknik. Teknik analisa data menggunakan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan implementasi pengendalian mutu (*quality control*) di PD. Tamansari *chicken processing* Kota Tasikmalaya menggunakan sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan Sitem Jaminan Halal (SJH). Implementasi *Good Manufacturing Practices* di PD. Tamansari *chicken processing* didasarkan pada persyaratan bahan baku, persyaratan barang tambahan pangan, persyaratan penanganan, persyaratan pengolahan, persyaratan pewadahan atau pengemasan, persyaratan produk akhir, persyaratan penyimpanan, persyaratan pengangkutan dan distribusi. Adapun, implementasi Sistem Jaminan Halal di PD. Tamansari *chicken processing* didasarkan pada sertifikasi penyembelih, pendidikan dan pelatihan kepada juru sembelih halal (JULEHA), serta komitmen perusahaan dalam menghasilkan produk halal.

Kata Kunci: Pengendalian Mutu, *Good Manufacturing Practices*, Sistem Jaminan Halal.