



ANALISIS PENINGKATAN KUALITAS PRODUK GARAM PADA UD. H. SYAIFUL ULUM PANGARENGAN KABUPATEN SAMPANG DENGAN PENDEKATAN QUALITY RISK MANAGEMENT

Devi Lestari Pramita Putri (dvilestari837@gmail.com)

Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Madura

ABSTRAK

UD. H. SYAIFUL ULUM Pangarengan merupakan perusahaan yang mengelola atau memproduksi garam. Pertanian garam telah menjadi salah satu sumber pendapatan bagi masyarakat Madura khususnya di desa Pangarengan. Sehingga pulau Madura dijuluki pulau garam. Kenyataannya di masa sekarang pemerintah lebih memilih mengimport garam dari negara tetangga dibanding membeli dari petani garam lokal. Kualitas produk garam menjadi salah satu daya saing bagi petani lokal agar dapat bersaing di dunia pasar. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif, objek penelitian dilakukan di UD. H. SYAIFUL ULUM Pangarengan. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara dan dokumentasi. Definisi operasional variabel berupa kualitas produk dan Quality Risk Management. Teknik analisis data yang digunakan adalah dengan mempersiapkan data, mengidentifikasi, menganalisis dan evaluasi. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh hasil bahwa proses produksi garam dari air laut sangat dipengaruhi oleh iklim dan cuaca suatu daerah. Kualitas garam yang dihasilkan dipengaruhi oleh berbagai faktor yaitu temperatur, iklim, cuaca, kekentalan air, tanah, dan geomembran. Manajemen risiko yang dimiliki oleh perusahaan untuk hasil produksi garam KW 1 adalah memiliki daya saing dalam proses pemasangannya. Sedangkan, manajemen risiko yang dimiliki perusahaan untuk hasil produksi garam KW 3 adalah perusahaan mengalami biaya produksi yang lebih besar dibandingkan laba yang diperoleh..

Kata Kunci : Peningkatan Kualitas, Quality Risk Management.

ABSTRACT:

UD. H. SYAIFUL ULUM Pangarengan is a company that manages or produces salt. Salt farming has become a source of income for the Madurese, especially in the village of Pangarengan. So the island of Madura dubbed the island of salt. In fact, nowadays the government prefers to import salt from neighboring countries rather than buying it

from local salt farmers. The quality of salt products is one of the competitiveness for local farmers in order to compete in the world market. The method used in this research is qualitative research. The type of data used is qualitative data, the object of research is carried out at UD. H. SYAIFUL ULUM Pangarengan. Sources of data used are primary data and secondary data. This study uses data collection techniques in the form of observation, interviews and documentation. Variable operational definitions are product quality and Quality Risk Management. The data analysis technique used is to prepare data, identify, analyze and evaluate. Based on the results of the study, it was found that the process of producing salt from seawater is strongly influenced by the climate and weather of an area. The quality of the salt produced is influenced by various factors, namely temperature, climate, weather, water viscosity, soil, and geomembrane. The risk management owned by the company for the production of KW 1 salt is having competitiveness in the installation process. Meanwhile, the risk management owned by the company for the production of KW 3 salt is that the company experiences production costs that are greater than the profit earned.

Keywords : Quality Improvement, Quality Risk Management.

PENDAHULUAN

Pertanian garam telah menjadi salah satu sumber pendapatan bagi masyarakat Madura khususnya di desa Pangarengan. Munculnya istilah pulau garam untuk sebutan lain bagi pulau Madura merupakan bukti nyata bahwa Madura sebagai salah satu penghasil garam terbesar di negeri ini. Produksi garam dipulau Madura merupakan salah satu penyokong terhadap kebutuhan garam nasional. Pulau Madura sebagai penghasil garam memegang peran peting dalam skala produksi nasional, karena produksi garam di Indonesia mencapai 1.021.321 ton. Kontribusi terbesar berasal dari Provinsi Jawa Timur dengan produksi garamnya sebesar 372.728 ton atau sekitar 36,5% dari produksi garam nasional. Penyumbang produksi garam terbesar di Jawa Timur adalah Madura. Produksi garam di Pulau Madura mencapai 281.000 ton atau 75% dari produksi garam di Jawa Timur¹. Kenyataan dimasa sekarang pemerintah lebih memilih mengimport garam dari negara tetangga dibandingkan membeli dari petani garam didalam negeri. sebaiknya pemerintah lebih memprioritaskan garam dari petani dalam negeri dibandingkan mengimport garam dari luar.karena dengan selau mengimport garam maka akan merugikan petani garam.

Produksi garam yang dilakukan masyarakat Madura umumnya masih bersifat tradisional, sehinnnga memiliki ketergantungan yang sangat tinggi terhadap iklim

¹ Kompasiana. Oktober 2019. Web. 23 Januari 2020. <https://www.kompasiana.com/haris88/5d93fbb90d823023ea9412824/garam-madura-antara-takdir-dan-pelestarian-warisan-leluhur/page=all>

atau cuaca. Produksi dengan menggunakan teknologi tradisional itu dipengaruhi oleh iklim atau cuaca yang kadang tidak menentu. Pada lahan tambak, kondisi cuaca yang tidak dapat diprediksi adalah angin, hujan, abrasi dan tanah timbul, serta kelombang pasang. Keterbatasan pengetahuan kondisi cuaca tersebut akan berdampak terhadap produksi garam dan perubahan kesejahteraan petambak garam. Dampak iklim ini juga dianalisa dan digunakan untuk pengambilan kebijakan terkait dengan prakiraan perhitungan impor. Dengan memperkirakan produksi, maka kebutuhan impor pada akhir tahun akan sesuai dengan kebutuhan garam secara nasional. Perhitungan stok dan kebutuhan garam secara nasional itu diperlukan untuk mengantisipasi kelangkaan dan kelebihan garam, yang akan mempengaruhi produksi garam pada tahun berikutnya. Pertambak garam yang melakukan aktivitas produksi garam, harus selalu memperhatikan gejala alam, terutama kondisi cuaca.

Kualitas produk menjadi perhatian penting bagi UD. H. Syaiful Ulum. Dengan produk yang berkualitas sehingga dapat bersaing dengan kompetitor dalam menguasai pangsa pasar. Kualitas memberikan suatu dorongan kepada pelanggan untuk menjalin ikatan hubungan yang kuat dengan perusahaan. Dalam jangka panjang, ikatan ini memungkinkan perusahaan untuk memahami dengan seksama terhadap harapan pelanggan serta kebutuhannya. Dengan demikian UD. H. Syaiful Ulum dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dimana perusahaan memaksimalkan pengalaman pelanggan yang menyenangkan dan meminimumkan pengalaman pelanggan yang kurang menyenangkan. UD. H. Syaiful Ulum mengerti bahwa berjalannya suatu bisnis tidak lepas dari pentingnya sebuah strategi untuk dapat mempertahankan keunggulan kompetitifnya dengan mengembangkan produknya serta meningkatkan kualitas yang diberikan kepada setiap pelanggan. Untuk itu UD. H. Syaiful Ulum memberikan jaminan kualitas, Hal ini dilakukan perusahaan untuk memberikan kepuasan kepada setiap pelanggan.

Daya saing bukan hanya dilihat dari tinggi rendahnya tingkat harga produk tetapi lebih pada kualitas produk. Kualitas produk merupakan aspek penting yang sangat berpengaruh pada kinerja aspek-aspek yang lain didalam perusahaan. Semakin rendah tingkat kegagalan produk yang dihasilkan maka produk yang dihasilkan semakin berkualitas². Cacat menimbulkan kerugian karena itu cacat dapat

² Tjiptono, F. (1997). *Strategi Pemasaran*. Edisi Kedua. Yogyakarta: Andi.

dikategorikan sebagai suatu risiko salah satu pendekatan yang dapat digunakan untuk mengelola cacat dan penurunan kualitas produk adalah pendekatan manajemen risiko, yaitu pendekatan Quality Risk Management. Memperhatikan pelanggan bukanlah hal yang mudah. Untuk dapat meningkatkan daya saing antar pesaing, maka UD. H. Syaiful Ulum membuat langkah antisipasi strategi agar perusahaan bisa bertahan, maka dari itu UD. H. Syaiful Ulum harus memiliki pemikiran yang tepat dan akurat, supaya usahanya mampu bersaing dengan perusahaan-perusahaan lainnya. Maka Layanan sempurna merupakan bagian dari strategi UD. H. Syaiful Ulum untuk mengontrol terhadap mutu layanan dan mutu produk dengan melakukan kunjungan langsung kepada masing-masing pelanggan.

Oleh karena itu UD. H. Syaiful Ulum selalu berupaya agar pelanggannya tetap setia dengan memfokuskan hal tersebut pada kualitas mengingat masih terdapat keluhan-keluhan dari pelanggan mengenai keterlambatan pengiriman maupun terdapat produknya tidak sempurna, untuk mengatasinya UD. H. Syaiful Ulum meningkatkan kualitas produk agar mencapai harapan pelanggan dan merasa puas akan produk yang dibelinya.

Bertolak dari latar belakang yang telah dikemukakan diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih dalam mengenai judul. "Analisis Peningkatan Kualitas Produk Garam Pada UD. H. Syaiful Ulum Pangarengan Sampang dengan Pendekatan Quality Risk Management".

KAJIAN PUSTAKA

Definisi Kualitas

Menurut^{3,4,5} kualitas merupakan perpaduan antara sifat dan karakteristik yang menentukan sejauh mana keluaran dapat memenuhi persyaratan kebutuhan pelanggan atau menilai sampai seberapa jauh sifat dan karakteristik itu memenuhi kebutuhannya. ⁶Kualitas atau mutu adalah salah satu usaha untuk memenuhi atau melebihi harapan pelanggan mencakup tingkat baik buruknya atau taraf atau derajat sesuatu produk, jasa, manusia, proses dan lingkungan.

³ Tjiptono, F. (2008). *Pemasaran Strategik*. Yogyakarta: Andi,

⁴ Assauri, S. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo.

⁵ Juwandi, H. (2004). *Kepuasan Pelayanan Jasa*. Jakarta: Erlangga.

⁶ Kotler, P dan Armstrong, G. (2012). *Dasar-dasar Pemasaran. Jilid I, Alib Babasa Alexander Sindoro dan Benjamin Molan*. Jakarta: Prenhalindo.

Definisi Produk

Menurut^{7,8,9} produk dapat didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dapat ditawarkan produsen untuk diperhatikan, diminta, dicari, dibeli, digunakan atau dikonsumsi pelanggan sebagai pemenuhan kebutuhan dan keinginan pelanggan. Penilaian model CIPP (Context, Input, Process dan Product) bisa digunakan untuk mewujudkan *good governance* perusahaan.¹⁰

Terdapat tiga komponen utama yang membentuk antara lain :

1. Komponen pembungkus. Atribut utama yang dimiliki produk dalam mengkomunikasikan dan membawa manfaat bagi produk tersebut. Atribut ini antara lain kualitas rancangan, kemasan dan merek.
2. Komponen Inti. Manfaat utama dari produk tersebut yang benar-benar dicari pelanggan atau karena alasan pelanggan mencari produk tersebut.
3. Komponen pendukung. Manfaat dan jasa tambahan yang diperoleh pelanggan dari produk tersebut seperti garansi, jaminan, perawatan dan pengiriman.

Pengertian Kualitas Produk Menurut Para Ahli

Menurut^{11,12,13} kualitas produk adalah suatu kondisi dari sebuah barang berdasarkan pada penilaian atas kesesuaiannya dengan standar ukur yang telah ditetapkan. Semakin sesuai standar yang ditetapkan maka akan dinilai produk tersebut semakin berkualitas. Menurut^{14,15,16} kualitas produk (*product quality*) merupakan senjata strategi potensial untuk mengalahkan pesaing. Kemampuan dari kualitas produk untuk menunjukkan berbagai fungsi termasuk didalamnya ketahanan, handal, ketepatan, dan kemudahan dalam penggunaan. Menurut Arumsari¹⁷ kebanyakan produk disediakan pada suatu diantara empat tingkatan kualitas, yaitu:

⁷ Parasuraman, A. dan Valerie. (2001). *Delivering Quality Service*. New York: The Free Press.

⁸ Kotler, P dan Keller, K.L. (2009). *Manajemen Pemasaran* Jilid I. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga.

⁹ Kotler, P. (2006). *Manajemen Pemasaran*, Edisi Pertama. Indonesia: PT. Indeks Kelompok Gramedia.

¹⁰ Iqbal Rafiqi et al., "Efektivitas Implementasi E-Budgeting Dalam Mewujudkan Good Governance Dengan Model CIPP (Studi Kasus Pada Kota Surabaya)," *Asyrikab*, vol.1, no. 2 (2020): 1–24.

¹¹ Handoko, TH. (2002). *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFPE.

¹² Lupiyoadi, R. (2001). *Manajemen Pemasaran Jasa: Teori dan Praktik*. Jakarta: PT Salemba Emban Patria.

¹³ Makmur, S. (2008). *Pemberdayaan Sumber Daya Manusia dan Efektivitas Organisasi*. Jakarta: Rajawali Press,

¹⁴ Kotler, P dan Armstrong, G. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jilid 1 dan 2 edisi 12. Jakarta: Erlangga,

¹⁵ Mangkunegara, A.P. (2015). *Sumber Daya Manusia Perusahaan*. Cetakan kedua belas. Remaja Rosdakarya: Bandung

¹⁶ Swastha, D. dan Handoko, TH. (2012). *Manajemen Pemasaran Analisis Perilaku Konsumen*, Edisi Pertama. Yogyakarta: BPPFE,

¹⁷ Arumsari, D. (2012). Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) Merek Aqua Study Pada Konsumen Toko Bhakti Mart KPRI Bhakti Praja Provinsi Jawa Tengah. *Skrripsi*. Universitas Diponegoro: Semarang.

kualitas rendah, kualitas rata-rata sedang, kualitas baik dan kualitas sangat baik.

Definisi Manajemen Risiko

Menurut Darmawi¹⁸, Prabowo¹⁹, Rujito²⁰, Purwanggono²¹, Sofyan²² Manajemen Risiko merupakan suatu usaha untuk mengetahui, menganalisis serta mengendalikan risiko dalam setiap kegiatan perusahaan dengan tujuan memperoleh efektivitas dan efisiensi yang lebih tinggi.²³ Mendefinisikan manajemen risiko sebagai : *A process affected by and entity's board of directors, management and other personnelm applied strategy and accros the enterprise, designed to identify potential that may affect the entity, and manage risk to be ithin its risk appetite, to provide reasonable assurance regarding the achievemen of entity objectives.* Artinya, sebuah proses yang dipengaruhi oleh dewan direksi dan entitas, manajemen dan personel lainnya menerapkan strategi dan meningkatkan kinerja perusahaan, dirancang untuk mengidentifikasi potensi yang dapat mempengaruhi entitas, dan risiko manajemen. Menjadi risiko untuk memberikan jaminan yang wajar mengenai pencapaian tujuan entitas.

METODE

Objek Penelitian

Dalam penelitian ini penulis memilih lokasi penelitian pada UD. Syaiful Ulum yang terletak di Jalan Raya Pangarengan Kabupaten Sampang, Jawa Timur. Memilih objek penelitian ini karena ingin mengetahui kualitas garam KW 1 dan KW 3.

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti yaitu menggunakan jenis penelitian kualitatif.²⁴ Kualitatif merupakan penelitian yang berpola investigasi yang mana data-data diperoleh dari hasil interaksi langsung terhadap objek penelitian, yang

¹⁸ Darmawi, H. (2014). *Manajemen Risiko*. Jakarta: Bumi Aksara.

¹⁹ Prabowo, R. (2013). *Strategi Peningkatan Kualitas Produk dengan Metode Quality Function Deploymen di PT. Karya Teknik Persada Surabaya*. Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya.

²⁰ Rujito, H dan Sutardjo. (2016). Peningkatan Kualitas Produk Terasi pada Usaha Kelompok Poklhasar di Kecamatan Puger untuk Mendorong Pengembangan Pemasarannya. *Agritrop Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 207-214.

²¹ Sari, D.P dan Purwanggono, B. (2010). Pemenuhan Kualitas Menggunakan Pendekatan Quality Risk Managemen (Studi Kasus di PT. Asrindo Indty Raya). *Jurnal Ekonomi Bisnis*, 15(2):120-130

²² Sofyan, I. (2005). *Manajemen Risiko*. Yogyakarta: Graha Ilmu,

²³ Moeller, R. (2007). *COSO Enterprise Risk Management : Understanding the New Integrated ERM Framework*. John Wiley & Sons, inc.

²⁴ Maftuhatul Faizah Mutmainnah Mustofa, Abd Ghafur, Nurhasanah, Iqbal Rafiqi, "The Study of Gesture in Mind Your Language Movie Based on George Yule Perspective," *INTERACTION: Jurnal Pendidikan Babasa*, vol.3, no. March (2021): 6.

digunakan dalam penelitian adalah mengenai kualitas produk garam KW 1 dan KW 3. Penelitian kualitatif disebut juga pendekatan konstruktivis, naturalistis atau interpretatif, postmodern, dan non-mainstream²⁵.

Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data kualitatif. Penelitian kualitatif bertujuan untuk menyusun teori serta memandang teori sebagai hasil proses dari pengamatan terhadap pengumpulan informasi.

Sumber Data

Jenis data yang dipilih dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Data kualitatifnya berupa data hasil wawancara dengan beberapa pihak dan melakukan observasi terhadap UD. H. Syaiful Ulum Pengarengan Sampang yang berkaitan dengan penelitian. Data primer dalam penelitian ini yaitu jawaban atas pertanyaan yang merupakan hasil dari kegiatan wawancara yang dilakukan peneliti dengan beberapa pihak perusahaan yang berkaitan dengan apa yang ingin diteliti. Pihak tersebut meliputi Mubeidil Bustomi (Pemilik), H. Edi (bagian operasional), Digo (bagian administrasi). Data sekunder penelitian ini membutuhkan data-data berupa data dokumen yang berasal dari dokumen UD. H. Syaiful Ulum Pengarengan Sampang. Meliputi data-data laporan penjualan dan data-data produk.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik triangulasi. Menurut²⁶ teknik triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada. Teknik ini terdiri dari:

1. Observasi

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik triangulasi. Guna memperoleh data yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan.

2. Wawancara

Teknik pengumpulan data dengan melakukan kegiatan tanya jawab langsung dengan beberapa pihak perusahaan yang berkaitan dengan kualitas garam KW1 dan

²⁵ Bahri, S. (2018). *Metodologi Penelitian Bisnis – Lengkap dengan Teknik Pengolahan Data SPSS*. Yogyakarta: Andi Offset.

²⁶ Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan Re&D*. Bandung: Alfabeta.

KW3, guna mendapatkan data yang dianggap perlu dalam proses penelitian itu.

Definisi Operasional

Definisi operasional variabel adalah pengertian variabel tersebut, secara operasional, secara praktik, secara nyata dalam lingkup objek penelitian atau objek yang diteliti. Variabel penelitian dan definisi operasional dalam penelitian ini yaitu:

Kualitas produk

Kualitas produk sangat perlu didalam sebuah produk. Kualitas produk dapat dilihat dari kepuasan pelanggan yang menggunakan produk kita. Kualitas produk garam dapat dilihat dari warna, manfaat, pembuatan, dan kinerja. Warna pada garam dapat dilihat dari perbedaan produk garam KW1 dan KW3. Produk garam KW1 yaitu garam yang memiliki tekstur kasar dan warna putih seperti Kristal. Sedangkan garam KW 3 yaitu garam yang memiliki tekstur halus dan warna agak pekat. Manfaat dari garam sesuai perbedaan KW1 dan KW3 adalah produk garam kualitas KW1 lebih diminati oleh pasar. Produk garam KW3 lebih diminati oleh masyarakat untuk pengasinan ikan, pengawetan, campuran pengolahan limbah, dan lain-lain. Pembuatan garam juga memiliki hasil kualitas produk yang berbeda. pembuatan garam dilihat dari hasil mengkristalisasi garam. Garam dengan KW1 masa kristalisasi kisaran 2 minggu, sedangkan KW3 kisaran 4-7 hari. Kinerja juga menentukan seberapa kualitas suatu produk. sumber daya manusia dalam proses pencapaian kualitas produk sangat berpengaruh dalam menentukan risiko tinggi atau rendahnya.

Quality Risk Managament

Quality risk management merupakan langkah mengidentifikasi, menganalisis, dan evaluasi dalam proses pembuatan garam tersebut. Identifikasi dalam proses pembuatan garam merupakan langkah untuk memilih dan memilah risiko yang berdampak pada proses pembuatan garam. Setelah itu, melakukan analisis untuk mengetahui risiko yang ada disertai dengan dilakukannya arahan untuk meminimalisir risiko yang akan terjadi. Tahap terakhir adalah melakukan evaluasi pada risiko tersebut. Sehingga apabila akan terjadinya risiko yang sama pihak perusahaan dapat meminimalisir risiko tersebut.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif, yaitu dengan mendeskripsikan dan memaknai data dari masing-masing aspek yang diteliti. Data hasil penelitian ini berupa data kuantitatif dan data .

kualitatif. Data yang telah diperoleh selanjutnya dianalisis untuk menjawab rumusan masalah dan pertanyaan penelitian yang dibuat.

Dalam melakukan analisis data yang telah dirumuskan, teknik analisis data yang dilakukan disini dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Mempersiapkan data, langkah ini melibatkan tesk wawancara dan melakukan observasi terhadap objek penelitian yang akan diteliti. Serta meminta dokumen yang diperlukan.
2. Identifikasi, langkah ini melakukan memilih dan memilah risiko yang ada sehingga lebih mudah untuk meminimalisir risiko kualitas produk.
3. Analisis, langkah ini melakukan analisis risiko yang akan terjadi. Sehingga dalam tahap analisis ini memberikan arahan untuk meminimalisir terjadinya risiko kualitas produk.

Evaluasi, pada tahap ini melakukan evaluasi yang telah terjadi sehingga risiko tersebut tidak terulang kembali dalam proses peningkatan kualitas produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Kualitas Produk Garam

Warna

Pengertian warna pada garam merupakan kualitas pada warna garam sangatlah penting apabila kualitas warna tersebut bagus berwarna putih tanpa ada campur warna lain maka garam tersebut akan banyak diminati oleh pihak pabrik. Apabila warna garam agak menghitam atau garam yang bercampur dengan tanah maka akan berpengaruh terhadap harga penjualan dikarenakan garam yang seperti itu tidak terlalu banyak diminati oleh pihak pabrik. Warna garam Kw 1 merupakan warna putih seperti kristal, memiliki testur yang kasar, ukurannya lebih besar dan lebih keras. Warna garam yang memiliki kualitas terbaik yang memenuhi syarat untuk bahan industri. Warna garam Kw 3 berwarna agak kecolatan atau pekat, memiliki tekstur halus, dan bercampur dengan tanah. Warna seperti ini merupakan warna garam dengan kualitas terendah sebagai produksi rakyat²⁷.

Manfaat

²⁷ Maulana, KD dan Jamil, MM. (2017). Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekristalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO , $Ba(OH)_2$, dan $(NH_4)_2CO_3$. *Jurnal of Creativity Student*, 2(1):42-46.

Manfaat dari garam disesuaikan dengan perbedaan kualitas pada garam tersebut seperti garam kualitas kw 1 diminati oleh pabrik karena sudah memenuhi standar SNI. Sedangkan garam kualitas kw 3 merupakan garam yang belum memenuhi standar SNI karena garam yang dihasilkan kurang maksimal seperti kadar NaCl yang masih kurang dari standar SNI dan masih tinggi kadar airnya. Manfaat garam kw 1 digunakan sebagai bahan baku, industri kecantikan, industri makanan dan minuman serta industri pengawetan ikan atau pengasinan produk olahan lainnya. Sedangkan garam kw 3 dimanfaatkan oleh pabrik es batu untuk membantu mengeraskan es batu balok, dibuat pengasinan ikan asin, dijadikan campuran air minum hewan ternak dan juga bisa digunakan membersihkan daur ulang sampah plastik.

Pembuatan

Pembuatann garam melalui penguapan air laut dengan sumber panas matahari, sangat tergantung pada kondisi iklim dan cuaca suatu daerah. Proses menyiapkan petakan tambak untuk produksi memerlukan waktu kisaran 21 hari atau 3 minggu hingga lahan dapat digunakan untuk diisi air laut. Untuk memperoleh garam kualitas tinggi, air yang dimasukan kedalam petakan tambak harus dengan kekentalan air kisaran 23-25 °Be. Pemanenan garam oleh petani pada umumnya dilakukan setelah kristalisasi selama 4 hari. Hal seperti ini dilakukan oleh petani karena cenderung untuk segera mendapatkan hasil, meskipun kualitas produknya kurang baik. Pada lahan geomembran pemungutan hasil produksi dipanen dalam waktu kristalisasi yang lama lama kisaran 7-10 hari. Dengan menggunakan waktu kristalisasi pada kisaran tersebut produk garam yang dihasilkan kualitasnya akan lebih baik dari pada waktu kristalisasi yang berjangka pendek. Garam yang dihasilkan ukurannya lebih besar, dan lebih keras dan kadar NaCl akan lebih meningkat. Pembuatan garam kw 1 menggunakan kekentalan air dengan kisaran 23°Be-25 °Be agar hasil NaClnya meningkat. Dalam melakukan kristalisasi pada lahan geomembran memakan waktu yang sangat lama yang kisaran 7-10 hari dengan menggunakan kristalisasi tersebut produk garam sudah bisa dipanen karena sudah melewati kristalisasi yang sudah lama dan kadar garam yang ada pada garam kw 1 akan semakin mengurang. Sedangkan garam kw 3 merupakan produksi garam pada musim yang sudah tidak optimal lagi, yaitu berawalnya musim hujan, sehingga proses kristalisasi garam yang tidak maksimal, air laut sudah bercampur air hujan dan

adanya lumpur dari luapan air hujan yang masuk dilahan geomembran akan menjadi pengotor pada kristalisasi. Hasil akhir dari keadaan ini adalah kualitas garam yang dihasilkan akan berkurang.

Kinerja

Produksi garam rakyat hingga saat ini masih dilakukan dengan menggunakan peralatan sederhana sehingga dalam berproduksi masih bergantung kepada tenaga kerja manusia. Kinerja dalam proses pembuatan garam juga berpengaruh dalam segi warna dan pemanfaatan suatu kualitas produk garam tersebut. Apabila kinerja dalam pembuatan garam menurun akan berdampak fatal bagi pemilik tambak karena akan menimbulkan hasil yang tidak sesuai harapan. Kinerja dalam pembuatan garam kw 1 harus mengetahui kekentalan air yang mau dimasukan ke petak tambak untuk dalam pemrosesan kristalisasi, memprediksi cuaca yang bagus dalam proses pembuatan garam kw 1, tanah yang mau di jadikan tempat kristalisasi harus sudah padat karena mencegahnya adanya kebocoran, dengan menggunakan geomembran hasil dari kristalisasi akan mendapatkan kualitas garam yang bagus. Terjadinya garam kw 3 karena adanya perubahan cuaca atau sering hujan didaerah tersebut.

Identifikasi Resiko Proses Pembuatan Kualitas Produk Garam

Cuaca

Merupakan suatu keadaan rata-rata udara setiap hari disuatu wilayah tertentu, dalam jangka waktu yang singkat. Kondisi dari cuaca bisa berubah-ubah disebabkan oleh tekanan udara, suhu angin, kelembaban dan curah hujan. Cuaca juga berpengaruh dalam proses pembuatan kualitas produk garam. Cuaca yang disarankan untuk menghasilkan kualitas garam adalah 33°C. Pengaruh angin bergerak dari tempat bertekanan udara tinggi bertekanan udara rendah, tekanan udara disemua tempat tidak sama. Tekanan angin pada proses pembuatan kualitas produksi garam sangat berpengaruh terhadap kualitas produknya. Resiko yang terjadi pada angin jika kecepatan angin rendah. Karena kecepatan angin mempengaruhi gelombang air tambak yang terjadi, gelombang air tambak ini mempercepat penguapan garam. Sehingga jika angin dalam kecepatan tinggi proses pembuatan kualitas garam akan jauh lebih bagus. Kecepatan angin rata-rata 17-20 km/jam. Resiko yang terjadi pada proses pembuatan kualitas garam adalah pada saat terjadi hujan sehingga cuaca menjadi 24°C. Resiko di cuaca 24°C ini tidak dapat melakukan proses pembuatan garam dengan kualitas baik. Pada saat cuaca tersebut kelembaban udara semakin

tinggi sehingga proses penguapan tidak sempurna.

Air laut

Merupakan air yang memiliki kadar garam, karena bumi dipenuhi dengan garam mineral yang terdapat didalam batu-batuan dan tanah. Contohnya natrium, kalium, kalsium, dan lain-lain. Senyawa tersebut terdapat dalam air laut yang akan digunakan dalam proses pembuatan garam. Senyawa tersebut akan reaksi saat proses penguapan sehingga akan terbentuk senyawa garam dapur (NaCl). Resiko yang terjadi pada pembuatan kualitas produk garam adalah pada saat memasukan air laut pada tandon. Setelah itu air akan dialirkan ke kolam pengendapan yang akan diukur kekentalannya. Alat untuk mengukur kekentalan tersebut Beumeneter. Kekentalan air tersebut diukur samapai mendapatkan kekentalan air yang di inginkan sesuai aturan pembuatan garam.

Tanah

Merupakan parameter untuk mengukur tingkat porositas tanah yang merupakan faktor paling dalam mempengaruhi keberhasilan produksi garam. Resiko yang terjadi apabila tanah yang digunakan pada saat produksi garam mengalami retak atau bercelah dapat mempengaruhi kualitas garam. Karena jika retak atau bercelah air yang ada diatas permukaan tanah tersebut akan meresap kedalam tanah, sehingga sebelum diisi air tanah tersebut diratakan dengan alat yang sudah disiapkan oleh petani dalam melakukan perataan tanah. Perataan tanah ytersebut harus dikerjakan secara maksimal agar pori-pori tanah tidak terlalu besar. Sehingga penyerapan air pada saat proses pembuatan garamnya lebih maksimal.

Geomembran

Merupakan produk lembaran lapis kedap air untuk tempat penampungan segala macam cairan, yang dikhawatirkan akan merembes atau bocor. Geomembran menyediakan suatu solusi yang efektif dan efisien untuk lapisan kedap air pada berbagai aplikasi. Varian produk geomembran pada produksi kualitas garam terdiri dari beberapa ketebalan yaitu 0,2 mm , 0,3 mm , 0,5 mm. Resiko geomembran tidak digunakan dalam proses produksi garam akan mengalami resiko yang merugikan petani garam. Karena saat proses panen garam tidak menggunakan geomembran akan menghasilkan garam kw 3 dengan hasil warna pekat bercampur lumpur. Jika menggunakan geomembran pastinya akan mengurangi resiko yang ada.

Analisis Resiko Proses Pembuatan Kualitas Produk Garam

Cuaca

Panjangnya musim kemarau berpengaruh langsung terhadap pembuatan kualitas garam kw 1 karena pembuatan garam dengan kualitas bagus harus memprediksi cuaca. Cuaca yang dibidang bagus dalam pembuatan garam kualitas bagus terjadi pada bulan agustus sampai akhir bulan oktober karena dibulan tersebut memasuki cuaca yang sangat panas, angin bagus dan air rata-rata sudah tua, pada bulan tersebut semua petani garam akan merasakan panen raya. Dimana semakin besar penguapan maka semakin besar jumlah kristal garam yang mengendap, penguapan faktor utama dalam memproduksi garam yang dipengaruhi oleh angin dan sinar matahari. Proses pembuatan garam pada dasarnya adalah proses pengoptimalan proses penguapan sehingga dapat menghasilkan kristal garam yang bagus seperti kualitas kw 1 dengan NaCl yang tinggi. Terjadinya kualitas garam menurun diakibatkan oleh cuaca, hal ini dikarenakan pada bulan november sudah memasuki musim penghujan. Dengan bertambahnya hari curah hujan semakin tinggi sehingga kualitas air laut semakin berkurang karena cuaca sering terjadi mendung sehingga proses kristalisasi garam tidak maksimal. Di samping air laut yang sudah bercampur dengan air hujan dan adanya lumpur dari luapan air hujan yang masuk dilahan geomembran akan menjadi pengotor pada proses kristalisasi. Hasil dari keadaan seperti ini akan berdampak terhadap kualitas garam dan garam yang dihasilkan akan menjadi garam kualitas terendah atau garam kw 3 karena sudah bercampur dengan tanah dan tingkat kadar garam yang semakin berkurang. Kecepatan angin sangat berpengaruh dalam penentuan lokasi tambak garam karena akan mempengaruhi kecepatan penguapan air. Apabila kecepatan angin tinggi akan menghasilkan kristalisasi garam dengan jumlah banyak. Resiko yang terjadi pada angin apabila kecepatan angin kurang maksimal akan mempengaruhi kepada kualitas produk garam, dalam proses kristalisasi garam keadaan angin selalu dalam keadaan maksimal yaitu 17-20 km/jam. Ketika dalam proses pembuatan garam angin tidak maksimal akan berpengaruh kepada proses penguapan. Sehingga resiko ini terjadi tergantung pada alam. Para petani garam hanya dapat memprediksi keadaan alam yang sedang terjadi, kelembapan cuaca pada daerah produksi garam sangat berpengaruh. Semakin tinggi kelembapannya semakin rendah proses penguapannya, begitu pula sebaliknya semakin rendah kelembapannya semakin tinggi proses penguapan.

Air Laut

Mutu air laut pada proses pembuatan garam kw 1 dilihat dari segi kadar garamnya karena sangat mempengaruhi waktu yang diperlukan untuk penguapan, tebal air dari pemindahan satu ke berikutnya dalam kaitannya dengan faktor-faktor arah kecepatan angin dan kelembaban udara merupakan gabungan penguapan air. Kadar garam atau kepekatan air yang masuk kedalam proses kristalisasi akan mempengaruhi mutu hasil garam tersebut. Melakukan proses kristalisasi garam harus menggunakan air berkualitas tinggi atau kepekatan air yang tinggi kisaran 23°Be - 25°Be . Ketika melakukan kristalisasi dengan kepekatan air seperti itu maka mempercepat penguapan dan semakin besar jumlah kristal garam yang mengendap. Untuk mendapatkan kualitas produk garam yang tinggi perlu perhatian khusus proses pengisian air pada lahan gara. Apabila menggunakan air yang kurang tua atau kekentalan airnya masih kurang dari 23°Be akan mengakibatkan kualitas produk garam yang dihasilkan kurang maksimal baik dari segi kualitas dan kadarnya. Dengan menggunakan kepekatan air kurang dari 23°Be akan memperoleh garam dengan kualitas yang terendah atau yang dimaksud dengan garam kw 3 dan proses kristalisasinya akan memakan waktu lama karena ada faktor penguapan yang lambat diakibatkan oleh kekentalan air yang kurang maksimal. Analisis resiko air laut yang saya peroleh adalah air laut ini memiliki resiko apabila kekentalan airnya kurang dari $23-25^{\circ}\text{Be}$. Jika untuk menimalisir resiko air laut tersebut petani memaksimalkan hari demi hari untuk mendapatkan kekentalan air laut tersebut. Kekentalan air dibawah 23°Be ini sangat memakan waktu yang lama untuk terjadinya penguapan. Untuk mendapatkan kekentalan air yang baik dibutuhkan waktu 10-15 hari.

Tanah

Tanah yang disiapkan pada pembuatan garam yang berkualitas tinggi atau garam kw 1 harus benar-benar padat dan kering. Supaya proses kristalisasi menghasilkan kualitas garam yang bagus. Tanah yang bagus untuk produksi garam adalah tanah yang sudah di ratakan dengan alat sehingga tidak ada celah pada bagian tanah tersebut. Apabila tanah kurang padat akan menimbulkan kualitas produk menurun karena tanah yang kurang padat akan membuat geomembrane bisa menggelembung dan permukaan garam akan menjadi tidak rata. Sehingga, garam yang akan dihasilkan menjadi lebih buruk karena disebabkan adanya kekurangan padatan pada struktur tanah dan produk tersebut biasanya masuk kedalam bagian produk kw 3. Sifat tanah mempengaruhi kerembesan air laut kedalam tanah pada

pembenihan ataupun dimeja kristalisasi. Tanah juga dapat mempengaruhi penurunan ketinggian air, bukan dikarenakan adanya penguapan saja melainkan adanya porositas yang tinggi sehingga menyebabkan air cepat merembes melalui pori-pori tanah. Jenis tanah juga mempengaruhi warna dan ketidak murnian yang terbawa oleh garam yang dihasilkan. Tekstur tanah yang dibutuhkan untuk area tambak adalah tekstur tanah yang tidak mudah retak pada tingkat kelembapan yang rendah.

Geomembran.

Pembuatan garam kw 1 menggunakan geomembran sangatlah membantu para petani garam dan akan menghasilkan kualitas garam yang bagus. Garam yang diperoleh dari tambak yang menggunakan geomembrane mempunyai keunggulan dalam hal kualitas, yaitu kadar NaCl, penampilan fisik garam, warna lebih putih, lebih bersih dan lebih higienis dari pada petani garam yang tidak menggunakan geomembrane atau produk garam konvensional. Ketebalan geomembrane juga berpengaruh terhadap produksi garam, ketebalan geomembrane ada yang berukuran 0,2, 0,3, 05 mm. Rata-rata yang dipakai oleh petani untuk menghasilkan garam kw 1 yaitu menggunakan ketebalan geomembrane ukuran 0,5mm. Geomembran harus yang bagus, apabila geomembran ada bolongannya atau sobek akan mengakibatkan tanah yang ada dibawah geomembran akan muncul kepermukaan melalui lobang-lobang geomembran tersebut dan akan menimbulkan garam menjadi menghitam dikarenakan bercampur dengan lumpur maka dari itu hasil garam akan menjadi kualitas garam kw 3 meskipun dengan menggunakan geomembran dengan ukuran 0,5mm. Meskipun dengan menggunakan geomembran ukuran 0,3mm juga bisa, cuman harus dengan ekstra hati-hati ketika melakukan pemanenan garam. Apabila tidak hati-hati akan gampang sobek geomembran dan tidak bisa digunakan lagi pada memeroseskan kristalisasi pada tahun berikutnya. Analisis resiko jika tidak menggunakan bahan seperti geomembran tidak mudah akan mendapatkan kualitas garam yang bagus karena proses pembuatan garam secara tradisional akan memakan waktu yang lama bila ingin menghasilkan garam dengan kualitas bagus. Dalam melakukan pemanenan garam dengan cara mengais harus benar-benar pintar dalam melakukan pengaisan garam, apabila mengais garam terlalu dalam atau tebal kemungkinan tanah yang ada dibawah garam juga ikut campur dalam pengaisan garam dan hasil garam menjadi pekat. Hasil dari menggunakan secara tradisional sangat besar resikonya terhadap pembuatan kualitas garam kw 1 dan kebanyakan garam yang menggunakan cara

tradisional menghasilkan garam dengan kualitas kw 3 dan kw 2. Hasil dari pembuatan seperti ini mempengaruhi dari segi warna yang agak menguning karna lahan yang digunakan dalam pembuatan garam langsung diatas tanah tanpa ada lapisan plasti.

Evaluasi Resiko Proses Pembuatan Kualitas Produk Garam

Cuaca

Cuaca dilakukan evaluasi dengan cara melakukan pengamatan terhadap cuaca pada saat melakukan proses pembuatan garam. Cuaca yang kurang bagus pada saat pembuatan garam yaitu pada Bulan Desember sampai Bulan Mei. Begitu juga dengan Angin, dilakukan evaluasi dengan cara memprediksi keadaan angin pada saat musim tertentu. Angin yang cocok untuk dilakukan proses pembuatan garam dengan produksi yang bagus adalah pada bulan Agustus sampai dengan bulan oktober. Untuk meminimalisir resiko yang terjadi adalah dengan cara melakukan evaluasi resiko pada cuaca dalam proses produksi garam adalah dengan cara melakukan perkiraan cuaca yang sudah diprediksi oleh petani garam sesuai dengan jangka waktu prediksi rata-rata waktu per tahunnya.

Air laut

Air laut dilakukan evaluasi dengan cara melakukan pengecekan mengenai kekentalan air laut tersebut. Kekentalan tersebut kisaran 20-25 Be, akan tetapi untuk petani garam yang masih tradisional melakukan insting sesuai perhitungan sendiri yaitu kisaran 10-15 hari untuk mendapatkan kekentalan air pada poses pembuatan garamnya. Adapun alat yang digunakan adalah alat beumemeter.

Tanah

Tanah pada saat pembuatan garam dianjurkan untuk memilih tanah dengan tekstur tanah yang rata. Apabila tanah belum mencapai kerataan dan kerapatan yang di inginkan tanah tersebut dilakukan pemerataan menggunakan alat sampai tercapai kerapatan dan kerataan yang di inginkan. Testur tanah sangat mempengaruhi. Pada dasarnya tanah yang bagus terdiri 3 fase yaitu fase padat, cair dan gas . fase padat 50% volume tanah. Sisanya fase cair dan gas.

Geomembran

Geomembran pada proses pembuatan garam dilakukan evaluasi dengan cara menyeleksi geomembran yang bagus untuk digunakan. Geomembran yang di anjurkan untuk hasil kualitas produk yang maksimal adalah ukuran 0,5 mm. Karena apabila kita melakukan proses pemanenan garam pada geomembran 0,5 mm akan

sedikit kemungkinan tidak akan mudah robek karena kualitas geomembran yang tebal.

Tabel 1`
Tabel kualitas Garam KW1 dan KW3

Keterangan	Garam KW 1	Garam KW 3
Identifikasi:		
1. Cuaca	Cuaca dengan suhu normal 33°C dengan kelembapan 51%. Dengan kekencangan angin 17 km/jam dan curah hujan 2%.	Cuaca dengan suhu normal 27°C dengan kelembapan 65%. Dengan kekencangan angin 12 km/jam dan curah hujan 10%.
2. Air Laut	Kekentalan air laut 23 ^o Be-25 ^o Be.	Kekentalan air laut 20 ^o Be
3. Tanah	melakukan perataan tanah menggunakan alat perata tanah agar geomembrane tidak menggelembung saat berisi air	Melakukan perataan tanah menggunakan alat perata tanah agar tanah memiliki pori-pori yang kecil.
4. Geomembran	Penggunaan geomembrane dengan ukuran yang benar.	Penggunaan alas tanah atau tidak menggunakan geomembrane.
Analisis:		
1. Cuaca	Cuaca normal 33°C. disertai kelembapan 51% dengan kekencangan angin 17 km/jam dan curah hujan 2%	Cuaca kurang dari 33°C. kelembapan lebih dari 51%. Dengan kekencangan angin yang kurang dari 17km/jam. Dengan curah hujan yang sangat tinggi.
2. Air Laut	Kekentalan air harus 23 ^o Be-25 ^o Be.	Kekentalan air kurang dari 23 ^o Be
3. Tanah	Testur tanah padat dan merata tanpa ada keretakan atau pori-pori tanah.	Tanah yang kurang padat dan tidak merata dengan beberapa keretakan tanah.
4. Geomembrane	Geomembran 0,5mm.	Tidak menggunakan geomembran
Evaluasi:		
1. Cuaca	Melakukan prediksi cuaca secara manual oleh petani garam agar memenuhi 33°C, dengan kelembapan 51%, angin 17 km/jam dan curah hujan 2%	Melakukan prediksi cuaca secara manual oleh petani garam agar memenuhi 27°C, dengan kelembapan 65%, angin 12 km/jam dan curah hujan 10%
2. Air Laut	Memaksimalkan proses kekentalan air yang berkisar 10-15 hari.	Memaksimalkan proses kekentalan air yang berkisar 7-10 hari. Testur tanah tidak mudah retak pada kelembapan tinggi.

3. Tanah	Testur tanah fase padat 51% dan 49% fase cair dan gas dengan porositas tinggi.	Menggunakan alas tanah dengan memperhatikan kerapatan tanahnya.
4. Geomem Brane	Menggunakan Geomembrane dengan ukuran 0,5mm	

Manajemen risiko yang dimiliki perusahaan UD. H. Syaiful Ulum Pengarengan Kabupaten Sampang untuk hasil produksi Garam Kw 1 memiliki kualitas garam yang diminati oleh pabrik-pabrik industri. Untuk mendapatkan kualitas garam Kw 1 harus melakukan produksi sesuai aturan pembuatan garam yang semestinya. Cuaca pada produksi garam Kw 1 mencapai 33 °C, kelembapan 51%, kekencangan angin 17 km/jam, dan curah hujan rendah sekitar 2%. Dengan memaksimalkan proses kekentalan air laut sekitar 10-15 hari. Tekstur tanah yang dimiliki pada proses produksi Kw1 yaitu tekstur tanah yang tidak mudah retak pada tingkat kelembapan yang rendah, sehingga tidak mempengaruhi terhadap geomembrane. Geomembrane yang digunakan adalah geomembrane yang ketebalannya sekitar 0,5 mm karena tidak mudah sobek saat proses pemanenan garam. Hasil produksi garam Kw 1 pada perusahaan sangat mempengaruhi laba atau pendapatan pada UD. H. Syaiful Ulum Pangarengan Kabupaten Sampang. Karena garam Kw 1 lebih mudah dipasarkan ke pabrik-pabrik yang membutuhkan garam Kw1 tersebut sehingga resiko untuk perusahaan adalah daya saing yang tinggi untuk menghasilkan produksi garam Kw1. Akan tetapi garam Kw1 menghasilkan laba atau pendapatan yang banyak bagi perusahaan UD. H. Syaiful Ulum Pangarengan Kabupaten Sampang.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada UD. H. Syaiful Ulum Pangarengan Kabupaten Sampang mengenai kualitas produk garam dengan pendekatan *Quality Risk Mangement* dapat ditarik kesimpulan:

1. Proses produksi pembuatan garam dari air laut sangat dipengaruhi iklim dan cuaca suatu daerah. Kualitas garam yang dihasilkan dipengaruhi oleh berbagai faktor yaitu temperatur, iklim, cuaca, kekentalan air, tanah, dan geomembrane.
2. Proses produksi garam yang diperoleh dari tambak yang menggunakan geomembrane mempunyai keunggulan adalah kualitas produk garam dibandingkan dengan produksi garam yang tidak menggunakan geomembran.

3. Manajemen resiko yang dimiliki oleh perusahaan untuk hasil produksi garam Kw 1 lebih mudah dipasarkan ke pabrik-pabrik yang membutuhkan dengan resiko perusahaan meningkatnya daya saing, sedangkan hasil produksi garam Kw3 sulit untuk dipasarkan karena masyarakat sekitar hanya sedikit membutuhkan garam tersebut dengan resiko bagi perusahaan adalah biaya produksi yang lebih besar dibandingkan laba yang diperoleh.

Saran

Untuk menghasilkan kualitas produk garam yang bagus perlu adanya perhatian khusus dalam proses produksi garam. Dalam proses pemanenan garam harus dilihat dari umur garam yang mau dipanen. Proses pemanenan garam tidak melihat dari umur garam akan menimbulkan kadar air yang tinggi. Saran yang dapat peneliti berikan adalah:

1. Petani garam harus memprediksi cuaca agar tidak memproduksi garam saat mendung atau cuaca yang kurang memadai untuk memproduksi garam.
2. Menyampaikan aspirasi masyarakat terutama petani garam kepada pemerintah agar tidak melakukan impor garam sehingga petani garam tidak kesulitan memasarkan hasil produksinya.

REFERENSI

- Arumsari, D. (2012). Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) Merek Aqua Study Pada Konsumen Toko Bhakti Mart KPRI Bhakti Praja Provinsi Jawa Tengah. *Skripsi*. Universitas Diponegoro:Semarang.
- Assauri, S. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta:PT Raja Grafindo,
- Bahri, S. (2018). *Metodologi Penelitian Bisnis – Lengkap dengan Teknik Pengolahan Data SPSS*. Yogyakarta: Andi Offset,
- Darmawi, H. (2014). *Manajemen Risiko*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Faizah, Maftuhatul, Mutmainnah Mustofa, Abd Ghafur, Nurhasanah, Iqbal Rafiqi. "The Study of Gesture in Mind Your Language Movie Based on George Yule Perspective." *INTERACTION: Jurnal Pendidikan Bahasa*, vol.3, no. March (2021): 6.
- Handoko, TH. (2002). *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE,
- Juwandi, H. (2004). *Kepuasan Pelayanan Jasa*. Jakarta: Erlangga,
- Kompasiana. Oktober 2019. Web. 23 Januari 2020. <https://www.kompasiana.com/haris88/5d93fbb90d823023ea9412824/garam-madura-antara-takdir-dan-pelestarian-warisan-leluhur/page=all>
- Kotler, P dan Armstrong, G. (2012). *Dasar-dasar Pemasaran. Jilid I, Alih Bahasa Alexander*

- Sindoro dan Benyamin Molan. Jakarta: Prenhalindo,
- Kotler, P dan Armstrong, G. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran. Jilid 1 dan 2 edisi 12.* Jakarta: Erlangga,
- Kotler, P dan Keller, K.L. (2009). *Manajemen Pemasaran Jilid I. Edisi ke 13.* Jakarta: Erlangga,
- Kotler, P. (2006). *Manajemen Pemasaran, Edisi Pertama.* Indonesia: PT. Indeks Kelompok Gramedia,
- Lupiyoadi, R. (2001). *Manajemen Pemasaran Jasa: Teori dan Praktik.* Jakarta: PT Salemba Emman Patria,
- Makmur, S. (2008). *Pemberdayaan Sumber Daya Manusia dan Efektivitas Organisasi.* Jakarta: Rajawali Press,
- Mangkunegara, A.P. (2015). *Sumber Daya Manusia Perusahaan.* Cetakan kedua belas. Remaja Rosdakarya: Bandung
- Maulana, KD dan Jamil, MM. (2017). Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekrystalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO, Ba(OH)₂, dan (NH₄)₂CO₃. *Jurnal of Creativity Student*, 2(1):42-46.
- Moeller, R. (2007). *COSO Enterprise Risk Management : Understanding the New Integrated ERM Framework.* John Wiley & Sons, inc.
- Parasuraman, A. dan Valerie. (2001). *Delivering Quality Service.* New York: The Free Press,
- Prabowo, R. (2013). *Strategi Peningkatan Kualitas Produk dengan Metode Quality Function Deploymen di PT. Karya Teknik Persada Surabaya.* Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya.
- Rafiqi, Iqbal, Nur Hidayah Selviyanti, Siti Halimah, dan Nur Eka. "Efektivitas Implementasi E-Budgeting Dalam Mewujudkan Good Governance Dengan Model CIPP (Studi Kasus Pada Kota Surabaya)." *Assyarikah*, vol.1, no. 2 (2020): 1-24.
- Rujito, H dan Sutardjo. (2016). Peningkatan Kualitas Produk Terasi pada Usaha Kelompok Poklalsar di Kecamatan Puger untuk Mendorong Pengembangan Pemasarannya. *Agrotrop Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 207-214.
- Sari, D.P dan Purwanggono, B. (2010). Pemenuhan Kualitas Menggunakan Pendekatan Quality Risk Managemen (Studi Kasus di PT. Asrindo Indty Raya). *Jurnal Ekonomi Bisnis*, 15(2):120-130
- Sofyan, I. (2005). *Manajemen Risiko.* Yogyakarta: Graha Ilmu,
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta,
- Swastha, D. dan Handoko, TH. (2012). *Manajemen Pemasaran Analisis Perilaku Konsumen, Edisi Pertama.* Yogyakarta: BPPFE,
- Tjiptono, F. 2008. *Pemasaran Strategik.* Yogyakarta: Andi,
- Tjiptono, F. 1997. *Strategi Pemasaran. Edisi Kedua.* Yogyakarta: Andi.