

Analisis Biaya Kualitas Dalam Rangka Peningkatan Produk Aulia Food Kabupaten Banggai

Ari Sanjaya Doloan, Universitas Muhammadiyah Luwuk
arisanjayadoloan3@gmail.com

Resti Riancana, Universitas Muhammadiyah Luwuk
rriancana@gmail.com

Received 14 February 2026	Revised 27 March 2026	Accepted 28 March 2026	Published 31 March 2026
------------------------------	--------------------------	---------------------------	----------------------------

Abstrak

Analisis Biaya Kualitas Dalam Rangka Peningkatan Kualitas Produk Aulia Food Kabupaten Banggai. Penelitian ini bertujuan menganalisis biaya kualitas pada Aulia Food Kabupaten Banggai dalam rangka meningkatkan mutu produk keripik yang dihasilkan. Biaya kualitas terdiri dari empat komponen utama, yaitu biaya pencegahan, biaya penilaian, biaya kegagalan internal, dan biaya kegagalan eksternal. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dari aktivitas produksi Aulia Food. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Aulia Food belum secara sistematis menetapkan dan mengelompokkan biaya kualitas, sehingga pengendalian mutu belum berjalan optimal. Biaya pencegahan menjadi komponen terbesar dari total biaya kualitas, menunjukkan upaya perusahaan dalam mencegah terjadinya produk cacat sejak awal. Selain itu, biaya kualitas terbukti berpengaruh terhadap peningkatan mutu produk. Dengan pengelolaan biaya kualitas yang lebih baik, Aulia Food dapat meningkatkan efisiensi produksi, menurunkan biaya kegagalan, dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Penelitian ini merekomendasikan agar pencatatan biaya kualitas dilakukan secara berkala untuk mendukung pengambilan keputusan yang lebih tepat dalam peningkatan mutu produk.

Kata kunci : Kualitas Biaya, Peningkatan Produk.

Abstract

Quality Cost Analysis to Improve Product Quality at Aulia Food in Banggai Regency. This study aims to analyze quality costs at Aulia Food in Banggai Regency to improve the quality of its chips. Quality costs consist of four main components: prevention costs, appraisal costs, internal failure costs, and external failure costs. The research method used was a descriptive qualitative case study approach. Data were obtained through observation, interviews, and documentation of Aulia Food's production activities. The results indicate that Aulia Food has not systematically defined and categorized quality costs, resulting in suboptimal quality control. Prevention costs constitute the largest component of total quality costs, demonstrating the company's efforts to prevent defective products from occurring in the first place. Furthermore, quality costs have been shown to impact product quality improvement. With better quality cost management, Aulia Food can improve production efficiency, reduce failure costs, and enhance customer satisfaction. This study recommends regular quality cost recording to support more informed decision-making in product quality improvement.

Keywords: Quality Cost, Product Improvement.

Pendahuluan

Usaha mikro kecil dan menengah merupakan salah satu penggerak ekonomi bangsa. Jenis usaha ini merupakan sektor perekonomian yang paling kuat untuk mendongkrak laju perekonomian baik lokal maupun nasional. Ketahanan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dalam menghadapi krisis ekonomi juga terbukti lebih baik dibandingkan dengan perusahaan-perusahaan besar. Hal ini disebabkan karena pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) pada umumnya tidak mengandalkan barang impor akan tetapi memanfaatkan sumber daya lokal baik dalam hal sumber daya manusia, modal, bahan baku dan peralatan.

Suatu perusahaan didirikan tentu memiliki tujuan yang ingin dicapai. Dari sekian banyak tujuan tersebut yang paling utama adalah mendapatkan keuntungan (laba). Laba yang dihasilkan perusahaan dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya adalah biaya produksi. Ketepatan dan ketelitian dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi menjadi salah satu faktor penentu berhasilnya perusahaan dalam menjalankan usahanya. Karena dengan mengetahui harga pokok produksi yang tepat akan membantu pimpinan perusahaan untuk mengambil kebijakan dalam penentuan harga pokok penjualan suatu produk agar menghasilkan keuntungan (Francis Hutabarat, 2021).

Menurut (Pudyastuti and Saputra,2021) kualitas adalah salah satu dimensi kompetitif yang penting bagi perusahaan. Perusahaan yang menjadikan kualitas sebagai alat strategi akan mempunyai keunggulan bersaing terhadap kompetitornya dalam menguasai pasar, karena tidak semua perusahaan mampu mencapai kualitas yang superioritas. Secara umum dapat dikatakan bahwa kualitas produk atau jasa itu akan dapat diwujudkan bila orientasi seluruh kegiatan perusahaan atau organisasi tersebut berorientasi pada kepuasan konsumen. Produk atau jasa yang berkualitas yang dibuat melalui suatu proses yang berkualitas akan memiliki sejumlah keistimewaan yang mampu meningkatkan kepuasan konsumen atas penggunaan produk atau jasa tersebut. Setiap konsumen pada umumnya akan memaksimalkan utilitas dalam mengkonsumsi produk atau jasa. Produk-produk dan jasa berkualitas tinggi pada tingkat harga yang kompetitif akan dipilih konsumen. Hal ini meningkatkan penjualan dari produk-produk itu yang berarti pula meningkatkan pangsa pasar (*market share*) sehingga akan meningkatkan pendapatan (Hidayat,2018).

Kualitas produk yang dihasilkan menjadi hal yang sangat penting dalam berbagai bidang usaha terlebih lagi bagi bidang usaha yang memprioritaskan pencapaian laba untuk keberlangsungan dan perkembangan usaha serta berkembang dalam memuaskan konsumen. Menghasilkan produk yang berkualitas menjadi tuntutan bagi suatu perusahaan baik yang bergerak di bidang manufaktur, perdagangan, maupun jasa agar dapat bertahan dalam ketatnya persaingan bisnis (Aditya and BZ,2018). Jika perusahaan ingin memenangkan persaingan dalam merebut segmen pasar, maka kualitas produk harus ditingkatkan dalam setiap aspek (Zevi,2018).

Perusahaan harus menerapkan upaya peningkatan kualitas dengan tetap memperhatikan pengendalian atas biaya yang ditimbulkannya melalui pengukuran biaya kualitas. Apabila biaya kualitas rendah, hal ini menunjukkan

semakin baiknya program perbaikan yang dijalankan perusahaan. Semakin baik kualitas yang dihasilkan, maka secara tidak langsung akan meningkatkan pangsa pasar dan nilai penjualan. Jika diartikan secara operasional suatu produk dapat dikatakan berkualitas apabila produk yang dihasilkan dapat memenuhi atau melebihi harapan dari pelanggan, sehingga makna dari kualitas bergantung pada kepuasan pelanggan (Hansen and Mowen,2019).

Segala aktivitas yang berkaitan dengan peningkatan kualitas produk akan menimbulkan terjadinya biaya. Biaya yang dikorbankan perusahaan dalam menghasilkan produk dengan kualitas yang sesuai dengan spesifikasinya dalam rangka memenuhi kepuasan konsumen disebut biaya kualitas (Hidayat,2018). Biaya kualitas didefinisikan sebagai segala biaya yang dikeluarkan untuk memenuhi tingkat kualitas yang diinginkan dan yang diakibatkan tidak tercapainya tingkat kualitas yang diinginkan tersebut (Raka Aditya,2021).

Dalam era persaingan bisnis yang semakin ketat, kualitas produk menjadi salah satu kunci utama keberhasilan suatu perusahaan. Konsumen saat ini tidak hanya mempertimbangkan harga, tetapi juga kualitas dari produk yang mereka konsumsi. Oleh karena itu, perusahaan dituntut untuk mampu menghasilkan produk yang memiliki standar kualitas tinggi dan konsisten.

Aulia Food, sebagai salah satu pelaku industri makanan lokal di Kabupaten Banggai, Sulawesi Tengah, menghadapi tantangan besar dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produknya. Produk makanan yang dihasilkan tidak hanya harus memenuhi standar keamanan pangan, tetapi juga harus mampu bersaing dari segi rasa, kemasan, dan daya tahan produk.

Untuk mewujudkan kualitas produk yang optimal, perusahaan perlu memahami dan mengelola biaya kualitas secara efektif. Biaya kualitas (*Cost of Quality*) merupakan total biaya yang dikeluarkan untuk mencegah, mendeteksi, dan menangani masalah kualitas produk. Biaya ini dibagi menjadi empat kategori utama: biaya pencegahan (*prevention cost*), biaya penilaian (*appraisal cost*), biaya kegagalan internal (*internal failure cost*), dan biaya kegagalan eksternal (*external failure cost*).

Aulia Food sebagai UMKM yang berkembang, menghadapi kendala terbatasnya sumber daya dan keterbatasan dalam sistem pengendalian mutu yang sistematis. Namun, penting bagi perusahaan ini untuk mulai menerapkan pendekatan berbasis data, salah satunya melalui analisis biaya kualitas, agar mampu bersaing tidak hanya di pasar lokal tetapi juga lebih luas lagi.

Analisis biaya kualitas dapat menjadi alat manajemen yang kuat dalam mengambil keputusan strategis. Dengan memahami struktur biaya kualitas, Aulia Food dapat menentukan investasi yang tepat pada kegiatan pencegahan dan pengawasan, sehingga dapat meminimalisasi biaya akibat produk gagal atau keluhan konsumen di kemudian hari.

Selain itu, melalui pemantauan biaya kualitas, perusahaan dapat menciptakan budaya perbaikan berkelanjutan (*continuous improvement*). Hal ini penting dalam membangun kepercayaan pelanggan dan menciptakan loyalitas konsumen terhadap produk-produk Aulia Food. Produk yang berkualitas tinggi cenderung memiliki umur pasar yang lebih panjang dan memberikan keuntungan jangka panjang bagi perusahaan.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti akan melakukan penelitian guna untuk mendapatkan gambaran mengenai peranan biaya kualitas dalam meningkatkan produk pada Aulia Food di daerah Luwuk Banggai. Adapun judul penelitian ini adalah "Analisis Biaya Kualitas Dalam Rangka Peningkatkan Kualitas Produk Pada Aulia Food Kabupaten Banggai". Sedangkan tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis biaya kualitas berperan dalam rangka peningkatan kualitas produk Aulia Food di Kabupaten Banggai.

Metode

Metode analisis data dilakukan melalui empat tahapan, yaitu pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi; reduksi data dengan menyeleksi dan menyederhanakan informasi sesuai fokus penelitian; penyajian data dalam bentuk deskriptif atau tabel agar mudah dipahami; serta penarikan kesimpulan dan verifikasi untuk memastikan validitas dan konsistensi hasil penelitian.

Temuan dan Analisis

Produk dikatakan berkualitas jika produk tersebut sesuai dengan standar atau spesifikasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Melalui proses pengendalian mutu, suatu perusahaan berusaha memberikan jaminan agar pelaksanaan rencana produksi sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan. Selain itu, perusahaan melakukan tindakan koreksi atas setiap penyimpangan yang terjadi agar dapat melakukan perbaikan di masa mendatang. Biaya dalam produksi keripik pada Aulia Food terdiri atas biaya produksi keripik singkong original, biaya produksi varian keripik ubi ungu, dan biaya kemasan produk.

Berikut adalah rincian biaya produksi keripik singkong original pada Aulia Food:

Tabel 1.1 Rincian Biaya Produksi Keripik Singkong Original - Aulia Food

Keterangan	Harga Satuan (Rp)	Kuantitas	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Baku			
Singkong segar	2.000 / kg	1.500 kg	3.000.000
Minyak goreng	15.000 / liter	100 liter	1.500.000
Garam & bumbu	10.000 / kg	20 kg	200.000
Subtotal Bahan Baku			4.700.000
Biaya Tenaga Kerja			
Pengupas & pengiris	1.500 / kg	1.500 kg	2.250.000
Penggoreng	1.000.000 / bulan	1 bulan	1.000.000

Pengemasan	500.000 / bulan	1 bulan	500.000
Subtotal Tenaga Kerja			3.750.000
Biaya Overhead Pabrik			
Listrik	300.000 / bulan	1 bulan	300.000
Gas	250.000 / bulan	1 bulan	250.000
Air	150.000 / bulan	1 bulan	150.000
Kemasan plastik	1.000 / bungkus	3.000 bungkus	3.000.000
Label	500 / bungkus	3.000 bungkus	1.500.000
Transportasi distribusi	400.000 / bulan	1 bulan	400.000
Subtotal Overhead			5.600.000

Sumber: Diolah dari data Aulia Food 2026

Berdasarkan tabel 1.1 mengenai rincian biaya produksi keripik singkong original Aulia Food, dapat diketahui bahwa total biaya bahan baku sebesar Rp4.700.000. Biaya tenaga kerja mencapai Rp3.750.000, sedangkan total biaya overhead pabrik adalah sebesar Rp5.600.000. Dengan adanya rincian ini, perusahaan dapat mengevaluasi efisiensi dan efektivitas biaya dalam proses produksi, serta menjadikannya sebagai dasar untuk perencanaan harga jual dan strategi pemasaran produk.

Aulia Food mengalokasikan biaya kualitas tertinggi pada kategori biaya pencegahan karena perusahaan menyadari pentingnya mencegah terjadinya kerusakan atau cacat produk sejak awal proses produksi. Biaya pencegahan digunakan untuk kegiatan seperti pelatihan tenaga kerja produksi dan pemeliharaan alat produksi, yang bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh proses berjalan sesuai standar mutu yang ditetapkan. Dengan melakukan pencegahan lebih awal, Aulia Food dapat mengurangi risiko terjadinya produk gagal, menurunkan biaya kegagalan internal dan eksternal, serta meningkatkan efisiensi produksi. Alokasi biaya yang lebih besar pada pencegahan juga mencerminkan strategi proaktif perusahaan dalam menjaga konsistensi kualitas produk, yang pada akhirnya berdampak positif terhadap kepuasan pelanggan dan peningkatan profitabilitas.

Pelatihan tenaga kerja dan pemeliharaan mesin memiliki peran penting dalam meningkatkan kualitas produk di Aulia Food. Melalui pelatihan tenaga kerja, karyawan dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan yang tepat dalam menjalankan proses produksi, mulai dari pengolahan bahan baku, penggorengan, hingga pengemasan. Hal ini membantu mengurangi kesalahan kerja, meningkatkan ketelitian, serta mempercepat respons terhadap potensi kerusakan

produk. Sementara itu, pemeliharaan mesin produksi secara rutin memastikan bahwa seluruh peralatan berfungsi secara optimal dan tidak menyebabkan kerusakan pada bahan baku maupun hasil akhir. Mesin yang terawat baik akan menghasilkan produk yang lebih konsisten dalam hal tekstur, warna, dan kematangan. Dengan adanya pelatihan dan perawatan yang baik, Aulia Food dapat menjaga mutu produknya tetap stabil, meminimalkan biaya akibat kegagalan produksi, serta meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap kualitas keripik yang dihasilkan.

Peningkatan biaya penilaian berdampak positif terhadap mutu produk yang dihasilkan oleh Aulia Food. Biaya penilaian digunakan untuk kegiatan seperti pemeriksaan bahan baku dan pengawasan mutu selama proses produksi, yang bertujuan untuk memastikan bahwa setiap tahapan produksi berjalan sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan. Dengan meningkatnya anggaran untuk penilaian, Aulia Food dapat melakukan pengawasan yang lebih ketat dan menyeluruh, sehingga potensi masuknya bahan baku berkualitas rendah atau kesalahan dalam proses produksi dapat diminimalkan. Hal ini berkontribusi pada peningkatan konsistensi kualitas produk, mengurangi jumlah produk cacat, serta menekan biaya kegagalan internal dan eksternal. Dengan demikian, meskipun biaya penilaian bertambah, mutu produk menjadi lebih terjaga, kepercayaan pelanggan meningkat, dan peluang untuk meningkatkan daya saing produk di pasar juga semakin besar.

Penyebab utama terjadinya kegagalan internal dalam produksi keripik Aulia Food adalah adanya produk cacat yang ditemukan sebelum produk dikemas dan dipasarkan, seperti keripik yang terlalu gosong, pecah, terlalu berminyak, atau tidak sesuai ukuran standar.

Kegagalan ini menyebabkan produk harus dikerjakan ulang (*rework*) atau bahkan dibuang, sehingga menambah biaya produksi dan menurunkan efisiensi. Oleh karena itu, penguatan pengendalian mutu sejak awal proses sangat penting untuk mengurangi terjadinya kegagalan internal di Aulia Food. Bagaimana Aulia Food dapat menekan biaya kegagalan eksternal untuk meningkatkan kepuasan pelanggan? Aulia Food dapat menekan biaya kegagalan eksternal dengan cara memperkuat sistem pengendalian mutu pada seluruh tahapan produksi dan distribusi. Biaya kegagalan eksternal biasanya timbul akibat komplain pelanggan atau retur produk yang tidak memenuhi standar kualitas, seperti keripik rusak, kemasan bocor, atau produk basi akibat penanganan yang kurang tepat.

Dengan menerapkan langkah-langkah tersebut, Aulia Food dapat mengurangi jumlah retur dan keluhan pelanggan, menjaga kepercayaan konsumen, serta meningkatkan citra dan loyalitas terhadap produk yang ditawarkan.

Pembahasan dari hasil penelitian menunjukkan bahwa Aulia Food telah menerapkan strategi manajerial yang cukup matang dalam mengelola biaya produksi dan biaya kualitas, terutama dalam produk unggulannya, yaitu keripik singkong original. Dari data yang tersaji dalam Tabel 4.1, terlihat bahwa total biaya produksi terdiri dari tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku sebesar Rp4.700.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp3.750.000, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp5.600.000. Biaya overhead menempati proporsi terbesar dari

keseluruhan biaya produksi, yang sebagian besar disumbang oleh kebutuhan pengemasan (kemasan plastik dan label), serta biaya distribusi produk. Fakta ini menunjukkan bahwa Aulia Food menaruh perhatian besar terhadap tampilan produk dan proses distribusi agar tetap menarik dan aman saat sampai ke tangan konsumen. Meskipun demikian, komponen biaya seperti ini juga membutuhkan evaluasi efisiensi secara berkala, agar tidak membebani struktur biaya secara berlebihan.

Dalam konteks biaya kualitas, Aulia Food menunjukkan pendekatan yang sangat proaktif dengan mengalokasikan biaya terbesar pada kategori biaya pencegahan, yaitu sebesar Rp1.800.000 atau 43,90% dari total biaya kualitas. Keputusan strategis ini sejalan dengan visi jangka panjang perusahaan dalam menjamin kualitas produk sejak awal proses produksi. Biaya pencegahan ini mencakup pelatihan tenaga kerja dan pemeliharaan mesin produksi. Kedua aspek ini sangat penting karena pelatihan meningkatkan keterampilan dan ketelitian karyawan dalam menjalankan proses produksi, sementara pemeliharaan mesin menjamin kelancaran operasi tanpa gangguan teknis. Pendekatan pencegahan seperti ini berperan dalam menurunkan kemungkinan produk gagal dan menekan pemborosan biaya akibat kerusakan atau proses rework.

Selanjutnya, biaya penilaian juga mendapat perhatian cukup besar, yakni sebesar Rp900.000 atau 21,96%. Biaya ini dialokasikan untuk inspeksi bahan baku dan pengawasan mutu selama produksi berlangsung. Penambahan anggaran pada biaya penilaian ini sangat tepat karena membantu perusahaan memastikan bahwa setiap tahap proses berjalan sesuai standar yang telah ditentukan. Inspeksi bahan baku yang ketat membantu mencegah penggunaan bahan yang tidak layak, sedangkan pengawasan proses mencegah terjadinya kesalahan yang tidak terdeteksi sejak dini. Hasilnya, mutu produk menjadi lebih stabil, konsisten, dan mampu memenuhi harapan konsumen.

Namun demikian, masih ditemukan biaya kegagalan internal sebesar Rp750.000 (18,29%) dan biaya kegagalan eksternal sebesar Rp650.000 (15,85%). Kegagalan internal timbul akibat produk cacat seperti keripik yang terlalu gosong, bentuk tidak sesuai standar, atau terlalu berminyak yang terdeteksi sebelum produk dikemas. Penyebab utama dari kegagalan ini diidentifikasi sebagai ketidaksesuaian dalam proses penggorengan, kurangnya ketelitian tenaga kerja, serta kondisi mesin yang tidak optimal. Sementara itu, kegagalan eksternal bersumber dari keluhan pelanggan dan retur produk yang sudah sampai di pasaran. Faktor-faktor seperti kemasan bocor, produk basi, atau rusak akibat penanganan distribusi yang tidak tepat menjadi penyebab dominan. Biaya eksternal ini cukup krusial karena berhubungan langsung dengan kepuasan konsumen dan citra perusahaan.

Untuk mengatasi kegagalan ini, Aulia Food perlu meningkatkan sistem kontrol mutu pada tahap akhir produksi, menyempurnakan metode pengemasan, serta memperkuat pelatihan pada bagian distribusi dan pengemasan. Perusahaan juga disarankan untuk mengadopsi sistem evaluasi mutu berbasis umpan balik pelanggan yang lebih sistematis agar permasalahan kualitas dapat ditangani secara cepat dan tepat. Dengan demikian, perusahaan tidak hanya menekan biaya kegagalan, tetapi juga menjaga loyalitas pelanggan serta memperkuat reputasi di pasar.

Secara keseluruhan, pembagian biaya kualitas menjadi biaya pencegahan, penilaian, kegagalan internal, dan eksternal telah memberikan gambaran menyeluruh tentang efektivitas sistem mutu di Aulia Food. Strategi alokasi biaya yang berfokus pada pencegahan telah memberikan dampak positif dalam menekan biaya kegagalan, baik yang terjadi sebelum maupun sesudah produk sampai ke konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa Aulia Food memahami pentingnya menjaga mutu dari hulu ke hilir. Dengan terus melakukan evaluasi, peningkatan pelatihan, dan optimalisasi proses produksi, perusahaan ini memiliki peluang besar untuk meningkatkan efisiensi, memperluas pangsa pasar, dan menjaga daya saing produk keripik yang dihasilkannya dalam industri makanan ringan lokal maupun regional.

Penggolongan biaya-biaya yang merupakan biaya kualitas pada Aulia Food di antaranya yaitu:

1. Biaya Pencegahan (*Prevention Cost*)

Biaya ini timbul sebagai upaya untuk mencegah terjadinya produk cacat atau tidak sesuai standar mutu. Tujuannya untuk menghindari timbulnya biaya akibat kegagalan serta menekan biaya penilaian. Yang termasuk dalam biaya pencegahan di Aulia Food antara lain:

- a. Biaya pemeliharaan dan perbaikan peralatan produksi
Biaya ini dialokasikan untuk pemeliharaan mesin penggoreng, alat potong, dan peralatan produksi lainnya agar tetap berfungsi optimal dan tidak menyebabkan kerusakan produk. Biaya kualitas yang dikeluarkan untuk pemeliharaan dan perbaikan ini sebesar Rp.800.000 per tahun.
- b. Biaya tenaga kerja pemeliharaan
Biaya ini digunakan untuk membayar upah tenaga kerja yang bertugas khusus melakukan pemeliharaan alat produksi secara rutin. Biaya ini merupakan bagian dari gaji operasional Aulia Food. Total biaya kualitas untuk tenaga kerja pemeliharaan ini sebesar Rp.1.000.000.

2. Biaya Penilaian (*Appraisal Cost*)

Biaya ini dikeluarkan untuk kegiatan inspeksi, pengawasan, dan pengecekan produk agar mutu yang dihasilkan sesuai standar. Di Aulia Food, biaya penilaian meliputi:

- a. Biaya tenaga kerja pengawas produksi
Yaitu biaya upah bagi karyawan yang mengawasi dan mengontrol mutu selama proses produksi berlangsung. Biaya kualitas yang tercatat untuk aktivitas ini adalah sebesar Rp.400.000.
- b. Biaya pemeriksaan bahan baku dan kemasan
Merupakan biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja yang bertugas melakukan pengecekan kualitas singkong, minyak goreng, bumbu, serta bahan kemasan sebelum diproses. Biaya kualitas untuk aktivitas ini sebesar Rp.500.000.

3. Biaya Kegagalan Internal (*Internal Failure Cost*)

Biaya ini muncul akibat adanya produk cacat sebelum sampai ke tangan konsumen. Pada Aulia Food, yang termasuk kategori ini adalah: Biaya pengerjaan ulang (*rework*), Biaya ini timbul karena adanya keripik gosong, terlalu berminyak, atau pecah yang harus disortir ulang, dikemas ulang, atau dimusnahkan. Total biaya kualitas untuk pengerjaan ulang ini sebesar Rp.750.000.

4. Biaya Kegagalan Eksternal (*External Failure Cost*)

Biaya ini terjadi setelah produk sampai di tangan konsumen namun harus dikembalikan atau dikoreksi karena tidak memenuhi spesifikasi. Pada Aulia Food, salah satu jenis biaya eksternal yaitu Biaya pengiriman ulang produk. Yaitu biaya yang dikeluarkan untuk mengganti produk cacat yang diterima pelanggan atau mitra distribusi, termasuk biaya pengiriman ulang karena produk rusak dalam perjalanan. Biaya kualitas untuk aktivitas ini sebesar Rp.650.000.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa Aulia Food belum secara sistematis menetapkan dan mengukur biaya kualitas dalam proses produksinya, sehingga belum mengetahui secara jelas jenis dan proporsi biaya kualitas yang dikeluarkan. Padahal, pengelompokan biaya kualitas seperti biaya pencegahan, penilaian, kegagalan internal dan eksternal sangat penting untuk meningkatkan efektivitas pengendalian mutu. Penelitian juga menunjukkan bahwa biaya kualitas dalam rangka peningkatan mutu produksi di Aulia Food. Dengan pengelolaan yang tepat, biaya kualitas dapat membantu Aulia Food meningkatkan efisiensi, mutu produk, serta daya saing di pasar.

Keterbatasan penelitian ini terletak pada ruang lingkup yang hanya dilakukan pada satu usaha, yaitu Aulia Food, sehingga hasilnya belum dapat digeneralisasikan ke industri lain. Data yang digunakan juga berasal dari pencatatan internal yang masih sederhana dan terbatas pada satu periode, sehingga belum menggambarkan kondisi jangka panjang. Selain itu, analisis yang digunakan bersifat deskriptif dan belum menguji hubungan biaya kualitas dengan profitabilitas secara lebih mendalam.

Daftar Pustaka

- Aditya, Tasya Meisheilla, and Fazli Syam BZ. "Analisis Biaya Kualitas Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada PT Aceh Media Grafika Tahun 2012-2016." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, vol. 3, no. 1, 2018, pp. 67-81.
- Francis Hutabarat, M. B. A. *Analisis Kinerja Keuangan Perusahaan*. Desanta Publisher, 2021.
- Hansen, Don R., and Maryanne M. Mowen. "Akuntansi Manajerial, Edisi 8 Buku 1." *Jakarta: Salemba Empat*, 2019.
- Hidayat, Riau Rahmat. *Pengaruh Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan*

- Pembelian*”(Studi Kasus Pada Pembeli Gula Aren Sawit Di Desa Simpang Empat Kecamatan Sei Rampah Kabupaten Sergai Provinsi Sumut). Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, 2018.
- Pudyastuti, Esty, and Ahmad Saputra. “Upaya Peningkatan Keunggulan Bersaing Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Di Kota Medan Di Masa Pandemi Covid-19.” *INOBI: Jurnal Inovasi Bisnis Dan Manajemen Indonesia*, vol. 4, no. 3, 2021, pp. 437-49.
- Raka Aditya, Rivandi. *Pengaruh Persepsi Harga, Kualitas Layanan Dan Brand Image Terhadap Loyalitas Konsumen Pengguna Provider Telkomsel (Studi Kasus Pada Grapari Telkomsel Bekasi Cyber Park)*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Jakarta, 2021.
- Windusancono, Bambang Agus. “Upaya Percepatan Pertumbuhan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Di Indonesia.” *Mimbar Administrasi Fisip Untag Semarang*, vol. 18, no. 1, 2021, pp. 1-14.
- Zevi, Irfan. *Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Produk Pada Pt. Proderma Sukses Mandiri*. Jakarta: Fakultas Ekonomi dan Bisnis UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2018.