

**PENERAPAN AKUNTANSI MANAJEMEN UNTUK
MENGANALISIS QUALITY CONTROL PADA PABRIK
TAHU Y**

Nama : Felicia Soehendra

Jurusan/Program Studi : Akuntansi

Pembimbing : Fidelis Arastyo Andono, Ph.D., CA.

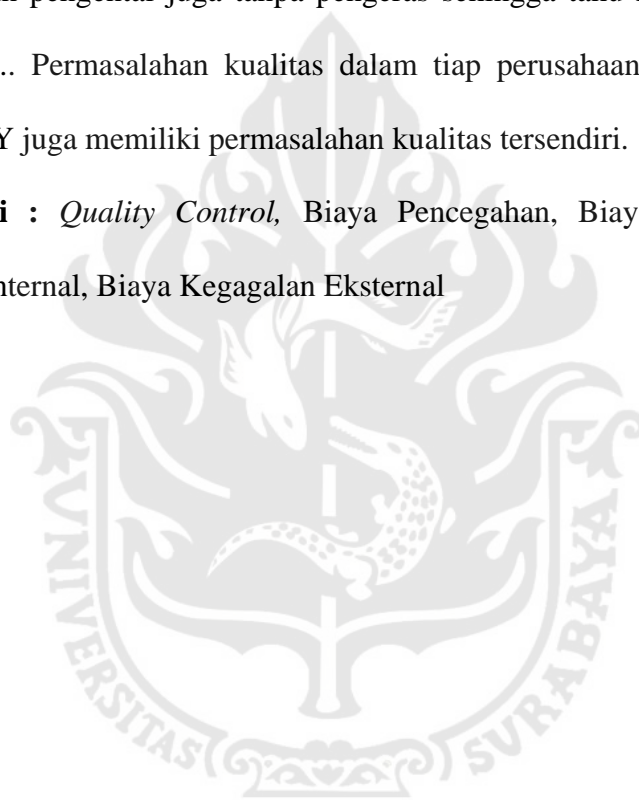
ABSTRAK

Pabrik Tahu Y merupakan pabrik keluarga yang sudah dirintis sejak tahun 90 an. Pabrik ini dirintis yang awalnya pabrik kecil dan berkembang menjadi pabrik yang besar. Di dalam pabrik Tahu ini memiliki kualitas tahu yang sangat baik dan banyak konsumen yang menyukai tahu Y tersebut. Di dalam Pabrik Tahu Y pastinya juga menerapkan *Quality Control* guna untuk mencegah kualitas yang bisa saja rusak. Berawal dari permasalahan terkait dengan pengelolaan dan biaya kualitas di Pabrik Tahu Y, maka tujuan dari penelitian ini adalah memecahkan permasalahan dan merancang alternatif solusi yang mungkin diterapkan. Metode ini menggunakan metode wawancara, observasi, dan juga analisis dokumen.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa Biaya Pencegahan dengan total sebesar Rp. 97.125.000 dengan 82,78% dari total biaya kualitas. Kemudian Biaya Kegagalan Internal merupakan biaya terbesar kedua yaitu sebesar Rp. 7.600.000 dengan 6,47% dari total biaya kualitas. Biaya Kegagalan Eksternal merupakan presentase terbesar ketiga yaitu sebesar Rp. 7.500.000 dengan 6,39%. yang terakhir

Biaya Penilaian yaitu sebesar Rp. 5.100.000 dengan 4,34%. Dari penelitian itu dapat disimpulkan bahwa Kualitas tahu pada pabrik tahu Y sangatlah kurang baik karena banyaknya komplain yang mengatakan bahwa tahu terdapat tebal/tipis, tekstur kurang padat dan juga terkadang tahu berwarna merah. Penerapan *quality control* pada pabrik tahu Y dikhususkan pada bagian handling karena tahu tanpa pengawet dan pengental juga tanpa pengeras sehingga tahu mudah koyak kalau tidak diatasi.. Permasalahan kualitas dalam tiap perusahaan adalah beda-beda, Pabrik tahu Y juga memiliki permasalahan kualitas tersendiri.

Kata Kunci : *Quality Control*, Biaya Pencegahan, Biaya Penilaian, Biaya Kegagalan Internal, Biaya Kegagalan Eksternal



**PENERAPAN AKUNTANSI MANAJEMEN UNTUK
MENGANALISIS QUALITY CONTROL PADA PABRIK
TAHU Y**

Nama : Felicia Soehendra

Jurusan/Program Studi : Akuntansi

Pembimbing : Fidelis Arastyo Andono, Ph.D., CA.

ABSTRACT

Y Tofu Factory is a family factory that has been started since the 90s. This factory was started from a small factory and developed into a large factory. Inside the tofu factory, the quality of tofu is very good and many consumers like tofu Y. In the Y Tofu Factory, of course, they also implement Quality Control in order to prevent quality from being damaged. Starting from problems related to management and quality costs at Y Tofu Factory, the purpose of this research is to solve problems and design alternative solutions that might be applied. This method uses interviews, observation, and also document analysis.

The research results show that the total cost of prevention is Rp. 97,125,000 with 82.78% of the total cost of quality. Then the Internal Failure Cost is the second

largest cost, which is Rp. 7,600,000 with 6.47% of the total quality cost. External Failure Costs are the third largest percentage, namely Rp. 7,500,000 with 6.39%. the last Appraisal Fee is Rp. 5,100,000 at 4.34%. From this study it can be concluded that the quality of tofu at Y tofu factory is very poor because there are many complaints saying that the tofu is thick/thin, the texture is not dense enough and sometimes the tofu is red in color. The implementation of quality control at Y's tofu factory is devoted to the handling section because tofu is without preservatives and thickeners and also without hardener, so tofu is easily torn apart if not resolved. Quality problems in each company are different. Y's tofu factory also has its own quality problems.

Keywords: *Quality Control, Prevention Costs, Appraisal Costs, Internal Failure Costs, External Failure Cost*