## Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Di Pt Karawang Foods Lestari

Erdi<sup>1</sup>, Dian Haryanti<sup>2</sup>

<sup>1-2</sup>Prodi Manajemen Universitas Pelita Bangsa

E-mail: <sup>1</sup>erdi@pelitabangsa.ac.id <sup>2</sup>dianharyanti@gmail.com

#### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk PT Karawang Foods Lestari. Metode penelitian dalam penelitian ini dengan pendekatan kuantitatif dengan pengambilan sample yang digunakan adalah tekhnik sampling jenuh. Jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 80 responden yaitu karyawan PT Karawang Foods Lestari, dengan metode Analisis Regresi Linear Berganda. Hasil penelitian secara parsial masing-masing menunjukan kualitas bahan baku berpengaruh positif terhadap kualitas produk sebesar 55,2% dan proses produksi berpengaruh positif terhadap kualitas produk sebesar 21,4%. Sedangkan hasil simultan menunjukkan bahwa kualitas bahan baku dan Proses produksi berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas produk PT Karawang Foods Lestari sebesar 76,6%.

Kata Kunci: Kualitas Bahan Baku, Proses Produksi dan Kualitas Produk

#### Abstract

This study aims to determine the effect of the quality of raw materials and production processes on the product quality of PT Karawang Foods Lestari. The research method in this study is a quantitative approach with the sampling technique used is saturated sampling technique. The number of respondents in this study were 80 respondents, namely employees of PT Karawang Foods Lestari, using the Multiple Linear Regression Analysis method. The results of the research partially show that the quality of raw materials has a positive effect on product quality by 55.2% and the production process has a positive effect on product quality by 21.4%. While the simultaneous results show that the quality of raw materials and production processes have a positive and significant effect on the quality of PT Karawang Foods Lestari's products by 76.6%.

Keywords: Raw Material Quality, Production Process and Product Quality

#### 1. PENDAHULUAN

Mengingat semakin pesatnya persaingan dipasar nasional maupun internasional perkembangan dalam tekhnologi dan informasi berjalan, suatu perusahaan harus memiliki daya saing yang kuat untuk mendapatkan keuntungan laba atau profit yang maksimum, sehingga setiap perusahaan harus menjalankan strategi bisnis yang ketat. Kunci keberhasilan bagi sistem produk pada perusahaan adalah kualitas atau mutu produk dan produktivitas. Perkembangan industri global yang berkembang pesat dalam menanggapi permintaan pelanggan yang terus meningkat, kemungkinan setiap perusahaan menjaga untuk

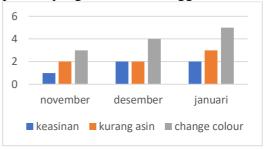
meningkatkan kualitas produknya, ketika ingin menciptakan suatu produk yang berkualitas tinggi harus menciptakan metode pembuatan yang efektif dan akurat. Perusahaan harus benar-benar dapat menghasilkan barang bermutu atau berkualitas, sebab jika dilihat dari tingkat kompetesi yang semakin ketat dikalangan perusahaan yang menghasilkan produk yang bermutu atau berkualitas baik saja akan memenangkan kompetisi tersebut. Salah satu yang mempengaruhi hasil kualitas produk adalah bahan baku dan proses dalam produksi yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Bahan baku yang memiliki kualitas tinggi mampu menghasilkan kualitas produk yang memenuhi standar kualitas yang baik, sehingga mencapai hasil yang memuaskan sehingga sesuai dengan rencana dan harapan yang telah ditetapkan oleh perusahaan perusahaan.

Proses produksi mempengaruhi kualitas produksi sehingga setiap perusahaan dapat memprediksi proses produksi yang berjalan dengan baik, secara umum merupakan proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Suatu proses dikatakan efesien dan efektif jika dalam proses tersebut tidak menghasilkan pemborosan. Perusahaan dalam proses produksi tidak terlepas dari pemborosan waste yang dapat merugikan perusahaan. Waste dapat didefinisikan sebagai segala aktivitas kerja yang tidak memberikan nilai tambah.

PT Karawang Foods Lestari atau dikenal juga dengan KFL adalah sebuah perusahaan yang bergerak dalam industri produk makanan. PT Karawang Foods Lestari melayani industri makanan melalui pelanggan yang mencangkup spektrum yang luas dari industri makanan seperti restoran global, gerai ritel dan produsen makanan terkemuka. Melalui label usaha swasta, konsumen kini dapat menikmati produk beraroma KFL yang tersedia diberbagai toko ritel diseluruh indonesia. Sementara itu, di sigmen ritel KFL memiliki Saiki dan KAEF saus sebagai pilihan favorit untuk menambahkan rasa yang kuat dalam masakan dan makanan ringan. Produk KFL meliputi sistem pelapis, bumbu daging bumbu kering, bumbu dan berbagai macam saus kuliner. Melalui inovasi dan pelayanan yang terbaik, PT Karawang Foods Lestari mengkhususkan diri dalam pengembangan, pembuatan, dan penjualan solusi makanan khusus. Pengendalian kualitas senantiasa dilakukan dengan sangat teliti untuk memeriksa kualifikasi dan mutu produk yang merupakan tingkat kesesuaian prodak dengan spesifikasi produk yang telah ditentukan. Kualitas bahan baku iuga perlu senantiasa diperhatikan untuk memastikan bahwa

produk yang dihasilkan di PT KFL dari kegiatan proses produksi merupakan produk yang berkualitas tinggi.



Tabel 1.1 Produk cacat di PT Karawang Foods Lestari

Sumber: internal PT Karawang Foods Lestari (2021-2022)

Dari data diatas, diketahui bahwa terjadi tiga jenis cacat atau masalah pada bagian produk bumbu (tepung), yaitu kurang asin, keasinan dan berubah warna, merupakan problem yang sering sekali terjadi di PT Karawang Foods Lestari. Kurang asin merupakan suatu problem yang disebabkan karena kurang dalam memberi bahan baku garam atau memang karena karakteristik bahan baku garam yang asin. Keasinan merupakan suatu disebabkan problem yang kelebihan dalam memberi bahan baku garam atau memang karena karakteristik bahan baku garam yang kurang asin. Sedangkan perubahan warna merupakan suatu masalah yang disebabkan karena pemberian bahan baku pewarna yang berlebihan atau ketika proses mixing yang tidak sesuai SOP.

Dari data diatas, terdapat suatu problem dimana selalu terjadi peningkatan dalam produk cacat dari bulan november, desember maupun januari yang dihasilkan yang melebihi target maksimal produk cacat. Terdapat produk cacat diduga karena adanya ketidaksesuaian antara bahan baku dan proses produksi dengan standard operation produksi (SOP) yang telah ditentukan perusahaan. hal ini dapat menyebabkan kerugian perusahaan.

Netty Marlinang dalam jurnal yang berjudul "Pengaruh Persediaan Bahan

Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Di CV. Banyu Biru Connection" terbit di Jurnal Manajemen dan Bisinis Volume 2 No.2 Agustus 2018. Hasil penelitian menunjukkan secara simultan pengaruh persediaan bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk berpengaruh positif di buktikan *Fhitung* lebih besar dari *Ftabel*, (11,618 > 5,79). Secara parsial persediaan bahan baku dan proses produksi berpengaruh positif terhadap kualitas produk

Perbedaan penelitian yang penulis dengan penelitian-penelitian lakukan sebelumnya adalah objek penelitian yang penulis diambil, dimana melakukan penelitian di PT Karawang Foods Lestari. penulis paparkan dengan melihat fenomena-fenomena yang ada seperti adanya produk cacat yang terus menerus dihasilkan di PT Karawang Foods Lestari.

#### 2. LANDASAN TEORI

### **Kualitas Produk**

Merupakan kemampuan suatu produk untuk memenuhi kebutuhan atau harapan pelanggan. Kualitas produk mengacu pada kemampuan suatu produk untuk memenuhi kebutuhan pelanggan (Garvin, 2021)

#### Kualitas Bahan Baku

Kualitas bahan baku merupakan suatu bahan yang diperoleh dari alam atau pemasok yang telah teruji kualitasnya, sehingga dapat digunakan sebagai bahan utama atau pemasok yang telah teruji kualitasnya (Netty Marlinang, 2013)

#### Proses Produksi

Proses produksi merupakan cara, metode dan tekhnik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumbersumber yang ada. (Assauri, 2012)

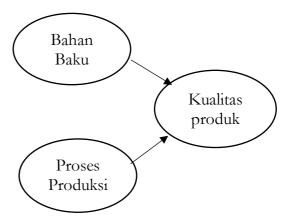
### **Hipotesis dan Model Penelitian**

**Hipotesis Pertama**: Kualitas bahan baku berpengaruh terhadap kualitas produk di PT Karawang Foods Lestari

**Hipotesis Kedua:** Proses Produksi berpengaruh terhadap kualitas produk di PT Karawang Foods Lestari

**Hipotesis Ketiga:** Kualitas bahan baku dan proses Produksi berpengaruh terhadap kualitas produk di PT Karawang Foods Lestari

Berdasarkan Hipotesis diatas, model dari penelitian ini adalah seperti gambar dibawah ini :



#### 3. METODOLOGI

Dalam penelitian ini, teknik sampling yang digunakan adalah teknik yang diambil yaitu sampling jenuh (sensus). Teknik sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Maka dari itu, penulis memilih sampel menggunakan teknik sampling jenuh karena

jumlah populasi yang relatif kecil. Sehingga sampel yang digunakan pada penelitian ini berjumlah 82 orang. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif, data kuantitatif adalah data numerik, sehingga data kuantitatif dilakukan pengolahan secara statistik.

Analisis data dimaksudkan untuk mengkaji dan mengetahui hubungan antara variabel bebas (X): Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi. (Y) yakni Kualitas Produk.

Setelah mengumpulkan data-data yang penulis butuhkan, langkah selanjutnya adalah menganalisis data Analisis data yang penulis gunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis kuantitatif dan menggunakan *software* SPSS (Statistical Program of Social Science) 26.00.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1 Uji Validitas

Variabel	Pernyataan	R	R	Keterangan
		hitung	Tabel	
Kualitas	X1_1	0,714	0,219	Valid
Bahan	X1_2	0,696	0,219	Valid
Baku (X1)	X1_3	0,743	0,219	Valid
	X1_4	0,771	0,219	Valid
	X1_5	0,781	0,219	Valid
	X1_6	0,772	0,219	Valid
	X1_7	0,764	0,219	Valid
	X1_8	0,843	0,219	Valid
Variabel	Pernyataan	R	R	Keterangan
		hitung	Tabel	
Proses	X2_1	0,697	0,219	Valid
Produksi	X2_2	0,827	0,219	Valid
(X2)	X2_3	0,800	0,219	Valid
	X2_4	0,693	0,219	Valid
	X2_5	0,812	0,219	Valid
	X2_6	0,796	0,219	Valid
	X2_7	0,800	0,219	Valid
	X2_8	0,749	0,219	Valid
Variabel	Pernyataan	R	R	Keterangan
		hitung	Tabel	
Kualitas	Y_1	0,703	0,219	Valid
Produk	Y_2	0,720	0,219	Valid
(Y)	Y_3	0,745	0,219	Valid
	Y_4	0,811	0,219	Valid
	Y_5	0,746	0,219	Valid
	Y_6	0,720	0,219	Valid
	Y_7	0,619	0,219	Valid
	Y_8	0,815	0,219	Valid

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Dapat dilihat bahwa dari seluruh pertanyaan dan diketahui masing-masing nilai r-hitung lebih besar dari r-tablenya.

Tabel 2 Uji Reliabilitas

No	Variabel	Cronbach's Alpha	N of items	Keterangan
----	----------	---------------------	---------------	------------

1.	Kualitas Bahan Baku (X1)	0,896	8	Reliabel
3.	Proses Produksi (X2)	0,902	8	Reliabel
4.	Kualitas Produk (Y)	0,878	8	Reliabel

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Terlihat bahwasannya seluruh variabel memiliki nilai *Cronbach's Alpha* yang lebih besar dari nilai *Std.reliability* yaitu sebesar 0,6. Sehingga dapat disimpulkan jika seluruh item pernyataan dalam variabel tersebut telah reliabel.

Tabel 3 Uji Normalitas

Unstandardized I	Residual
------------------	----------

N		80
Normal	Mean	.0000000
Parameters <sup>a,b</sup>	Std.	2.46163076
	Deviation	
Most Extreme	Absolute	.055
Differences	Positive	.042
	Negative	055
Test Statistic		.055
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 <sup>c,d</sup>

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Terlihat bahwasannya nilai yang dihasilkan dari *Asymp. Sig.(2-tailed)* pada tabel diatas sebesar 0,200 dan lebih besar dari 0,05. Maka, dapat disimpulkan jika data tersebut telah berdistribusi normal sehingga dapat dilanjutkan ke tahap analisis selanjutnya.

Untuk uji multikoliniaritsaDari data, nilai *Tolerance* untuk masing-masing variabel independen adalah > 0,01, dan nilai *VIF* untuk masing-masing independen <10. Maka dapat dinyatakan bahwa masing-masing variabel independen tidak memiliki korelasi atau tidak memiliki

#### Coefficients<sup>a</sup>

gejala multikolinieritas.

**Unstandardized Coefficients** 

M	odel	В	Std. Eı
1	(Constant)	3.537	
	Kualitas Bahan Baku	.064	
	Proses Produksi	112	

a. Dependent Variable: Abs\_Res

Tabel 5 Uji Heteroskedastisitas

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Berdasarkan data diatas terlihat bahwasannya seluruh variabel independen yang digunakan dalam penelitian ini memiliki nilai signifikansi yang lebih Sehingga besar dari 0.05. dapat disimpulkan jika seluruh variabel tersebut telah terbebas dari heteroskedastisitas dan dapat dilanjutkan ke pengujian selanjutnya yaitu Uji Regresi Linear Berganda.

Tabel 6 Uji Regressi Linear Berganda dan T

Coefficients <sup>a</sup>						
		Unstandardized		Standardized		
		Coeffi	cients	Coefficients		
			Std.			
Model		В	Error	Beta	t	Sig.
1 (Co	nstant)	4.589	1.750		2.623	.010
Kua	ılitas	.585	.105	.638	5.575	.000
Bah	an					
Bak	u					
Pros	ses	.253	.111	.261	2.282	.025
Pro	duksi					

a. Dependent Variable: Kualitas Produk

Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

#### Interpretasi:

Nilai konstanta 4,589. Jika tidak ada kualitas bahan baku dan proses produksi atau 0, maka kualitas produk adalah 4,589. Koefisien regresi kualitas bahan baku sebesar (X1) 0,585. Jika proses produksi tetap dan kualitas bahan baku meningkat 1

tingkatan, maka kualitas produk akan meningkat sebesar 0,585 tingkatan.

Koefisien regresi proses produksi (X2) 0,253. Jika kualitas bahan baku tetap dan proses produksi meningkat 1 tingkatan, maka kualitas produk akan meningkat sebesar 0,253 tingkatan.

Variabel Kualitas bahan baku (X1) menghasilkan nilai  $t_{hitung}$  sebesar 5,575 > dari 1,991. Dan Variabel Proses Produksi (X2) menghasilkan nilai  $t_{hitung}$  sebesar 2,282 > dari 1,991

Tabel 7 Uji F

	ANOVA <sup>a</sup>							
				Mean				
		Sum of		Squar				
M	odel	Squares	df	e	F	Sig.		
1	Regression	1539.955	2	769.9	126.2	.000b		
				78	71			
	Residual	469.532	77	6.098				
	Total	2009.488	79					

a. Dependent Variable: Kualitas Produk

b. Predictors: (Constant), Proses Produksi, Kualitas Bahan Baku Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

Dilihat dari hasil uji-f data diatas nilai f hitung sebesar 126,271 yang artinya bahwa lebih besar dari nilai f tabel yaitu 3,11

Tabel 8 Uji Koefesien Determinasi

Model Summary						
				Std.		
				Error of		
		R	Adjusted R	the		
Model	R	Square	Square	Estimate		
1	.875ª	.766	.760	2.46938		

a. Predictors: (Constant), Proses Produksi,

Kualitas Bahan Baku

Sumber: data diolah (SPSS 26.00) Diketahui bahwa nilai R adalah 0,875 sedangkan nilai R<sup>2</sup> sebesar 0,766. Maka dapat disimpulkan bahwa variabel kualitas bahan baku dan proses produksi

berpengaruh sebesar 76,6%. Dan sisanya 23,4% dipengaruhi oleh variabel-variabel lain diluar model yang tidak dimasukan dalam penelitian ini.

Tabel 9 Uji Sumbangan Efektif

Correlations							
			Kualitas				
		Kualitas	Bahan	Proses			
		Produk	Baku	Produksi			
Kualitas	Pearson	1	.866**	.820**			
Produk	Correlation						
	Sig. (2-tailed)		.000	.000			
	N	80	80	80			
Kualitas	Pearson	.866**	1	.876**			
Bahan	Correlation						
Baku	Sig. (2-tailed)	.000		.000			
	N	80	80	80			
Proses	Pearson	.820**	.876**	1			
Produksi	Correlation						
	Sig. (2-tailed)	.000	.000				
	N	80	80	80			

<sup>\*\*.</sup> Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed). Sumber: data diolah (SPSS 26.00)

#### Pembahasan

## Pengaruh Kualitas Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk di PT Karawang Foods Lestari

Hasil penelitian ini bahwa terjadi hubungan positif dan signifikan antara kualitas bahan baku dan kualitas produk di PT Karawang Foods Lestari, ini dibuktikan dengan t hitung lebih besar dari t tabel. Hal ini menggambarkan bahwa semakin tinggi kualitas bahan baku maka semakin tinggi pula kualitas produk yang dihasilkan oleh perusahaan PT Karawang Foods Lestari. Dan nilai kontribusi kualitas bahan baku (X1) adalah sebesar 55,2%.

Hal ini juga sesuai dengan penelitian

Hudri dan Moch Muksin (2021), Roaa Salima, Jimmy Johanssonb (2016), Susi Rahayu dan Citra Mulya Sari (2022) yang menyatakan bahwa kualitas bahan baku berpengaruh terhadap kualitas produk. Kualitas dalam bahan baku tidak bisa diabaikan oleh setiap perusahaan, kualitas bahan baku yang tinggi dapat meminimalisir hasil produk yang tidak berkualitas baik.

## 2. Pengaruh Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk di PT Karawang Foods Lestari

Hasil penelitian ini bahwa terjadi hubungan positif dan signifikan antara proses produksi dan kualitas produk di PT Karawang Foods Lestari, ini dibuktikan dengan t hitung lebih besar dari t tabel. Hal ini menggambarkan bahwa semakin baik proses produksi maka semakin tinggi pula kualitas produk yang dihasilkan oleh perusahaan PT Karawang Foods Lestari, nilai kontribusi efektif proses produksi (X2) adalah sebesar 21,4%.

Hal ini juga sesuai dengan penelitian Teuku Isnaini dan Husaini Abdullah (2021), Heriyana (2020) yang menyatakan bahwa proses produksi berpengaruh terhadap kualitas produk. Jika setiap karyawan memproduksi produk sesuai dengan SOP dengan baik maka sangat memungkinkan akan menghasilkan produk yang berkualitas baik.

# 3. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk di PT Karawang Foods Lestari.

Hasil penelitian ini bahwa terjadi hubungan positif dan signifikan antara kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk di

PT Karawang Foods Lestari, ini dibuktikan dengan f hitung lebih besar dari f tabel. Hal ini menggambarkan bahwa semakin tinggi kualitas bahan baku dan proses produksi maka semakin tinggi pula kualitas produk yang dihasilkan oleh perusahaan PT Karawang Foods Lestari. Berdasarkan nilai Adjusted R<sub>squere</sub>, Kualitas bahan proses produksi baku dan produk kualitas mempengaruhi dengan mendapatkan hasil dalam penelitian ini sebesar 76,6%.

Hal ini juga sesuai dengan penelitian Diovita Hilary dan Imam Wibowo (2021), Herlin Herawati dan Dewi Mulyani (2016), Muchamad Yuda S dan Dudi Haryadi (2019), Alrizal Neopratomo (2018) yang menyatakan bahwa kualitas bahan baku dan proses produksi berpengaruh terhadap kualitas produk.

#### 5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dikemukakan di bab IV sebelumnya, maka kesimpulan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- Kualitas bahan baku (X1) memiliki pengaruh positif terhadap kualitas produk di PT Karawang Foods Lestari..
- 2. Proses produksi (X2) memiliki pengaruh positif terhadap kualitas produk di PT Karawang Foods Lestari.
- 3. Kualitas bahan baku (X1) dan Proses produksi (X2) memiliki pengaruh positif secara simultan terhadap kualitas produk di PT Karawang Foods Lestari.

### **SARAN**

Berdasarkan pada pembahasan dan kesimpulan yang dikemukakan, maka saran yang perlu disampaikan yakni:

 Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan terkait dengan kualitas

- produk serta faktor-faktor yang mempengaruhinya.
- 2. Bagi perusahaan, perusahaan diharapkan dapat memperhatikan dalam hal kualitas bahan baku dan proses produksi demi upaya meningkatkan kualitas produk.
- 3. Bagi peneliti selanjutnya, Penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber referensi bagi penelitian berikutnya dan khendaknya untuk memperluas penelitian sehingga memperoleh informasi yang lebih lengkap tentang kualitas produk.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Ansori, P. B. (2020). Pengaruh Harga, Lokasi Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Cv. Zafira Teknik Pekanbaru. Eko dan Bisnis: Riau Economic and Business Review, 11(1), 11–19.
- Assauri, & Yudhantara (2012). Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Indonesia
- Farida, N. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Terhadap Kualitas Hasil Produksi (Studi Pada CV Mebel Bima Karya Kabupaten Blitar). Akuntabilitas: *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 9(2), 1-1.
- Garvin. (2021). Pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk PT Menjangan sakti. Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana, 9(1).
- Gautron, J., Dombre, C., Nau, F., Feidt, C., & Guillier, L. (2021). Production factors affecting the quality of chicken table eggs and egg products in Europe. *Animal*, 100425.
- Heriyana, H. (2020). Pengendalian Persediaan Dan Proses Produksi Pengaruhnya Terhadap Kualitas Produk Di Ukm Karya Abadi Prabumulih. Integritas Jurnal Manajemen Profesional

- (IJMPRO), 1(2), 119-130.
- Herawati, H., & Mulyani, D. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk pada Ud. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *UNEJ e-Proceeding*, 463-482.
- Hilary, D., & Wibowo, I. (2021). Pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk PT Menjangan sakti. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 9(1).
- Marlinang, N. (2013) Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Balok Jembatan Pada Pt Wijaya Karya Beton, Tbk. Medan
- Mindari, E. (2022). Pengaruh Kualitas Produk, Persepsi dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Service Point Oriflame 1774 Sekayu. *Jurnal Ekonomika*, *13*(01), 131-146.
- Mulyani, D., & Herawati, H. (2016). Pengaruh Teknik pengumpulan data terhadap hasil uji. *UNEJ e-Proceeding*, 463–482.
- Noerpratomo, A. (2018). Pengaruh Persediaan Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Di CV. Banyu Biru Connection. Almana: *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 2(2), 20-30.
- Nugroho, L. (2017). Analisis Pengaruh Brand Image, Harga, Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Mobil (Studi Kasus Mobil LCGC di Surakarta). *Eksis: Jurnal Riset Ekonomi dan Bisnis*, 12(1), 1–8.
- Panjaitan et al., (2019) Quality Control Of Raw Materials For Candied Carica Using P-Chart Analysis and Fishbone Diagram (JIRM), 6(9).
- Pebriani, M. A. (2017). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Pada Umkm Keripik "japa"(Study di dusun perinci, desa gading kulon, kec dau, kab Malang)

- .Jurnal Agregat, 2(2).
- Rahayu, S., & Sari, C. M. (2022).

  Pengaruh Kualitas Bahan Baku,
  Tenaga Kerja dan Modal Terhadap
  Tingkat Produksi Industri Kerupuk
  Rejo Tulungagung. ULIL ALBAB:
  Jurnal Ilmiah Multidisiplin, 1(8),
  2560-2570.
- Rares, A., & Jorie, R. J. (2015) Pengaruh Harga, Promosi, Lokasi, Citra Merek Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Toko Bengkel Gaoel Manado Town Square. *Jurnal Emba*, 3(2), 592-604.
- Rosnaini, D. (2017). *Citra, Kualitas Produk, danKepuasan Pelanggan*.
  Makasar; Global-RCI.
- Salim, R., & Johansson, J. (2016). The influence of raw material on the wood product manufacturing. *Procedia CIRP*, *57*, 764-768.
- Situmorang, N. M. (2016) Pengaruh Bahan Baku Dan Terhadap Kualitas Daya Saing Perusahaan PT. Aqua Farm Nusantara Dengan Kualitas Produk Sebagai Valabel Intervening
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: *Penerbit Alfabeta CV*.
- Supangkat, A. H. (2017). PENGARUH CITRA MEREK, KUALITAS PRODUK, HARGA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN TAS DI INTAKO ADITYA. Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen, 6(9), 1–19.
- Tumanggor, N. B. (2020) Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Balok Jembatan Pada Pt Wijaya Karya Beton, Tbk. Medan
- Yuda, S., M., & Haryadi, D. (2019). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Efektivitas Produksi Paving Block Di Pt. Samson Jaya Utama. *Sosiohumanitas*, 53(9), 1689–1699