

TUGAS AKHIR

UPAYA MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK ROTI PADA PRIMADONA BAKERY DI DESA SIALANG INDAH, KECAMATAN PANGKALAN KURAS

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)
Program Studi D-III Manajemen Perusahaan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau*



OLEH:

DEFIT RIANA PUTRI

NIM. 02070221889

**PROGRAM STUDI D-III MANAJEMEN PERUSAHAAN
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU**

2023

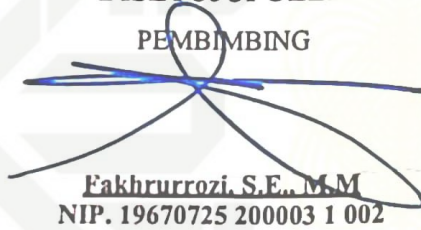


LEMBAR PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

Nama : Defit Riana Putri
 NIM : 02070221889
 Program Studi : D3 Manajemen Perusahaan
 Fakultas : Ekonomi Dan Ilmu Sosial
 Judul Tugas Akhir : **Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Roti Pada Pabrik Primadona Bakery Di Desa Sialang Indah Kecamatan Pangkalan Kuras.**
 Hari/Tanggal Ujian : 15 Juni 2023


DISETUJUI OLEH
 PEMBIMBING



Fakhrurozi, S.E., M.M
 NIP. 19670725 200003 1 002

MENGETAHUI

Dekan
 Fakultas Ekonomi Dan Ilmu Sosial



Dr. Hf. Mahvarni, S.E., M.M
 NIP. 19700826 199903 2 001

Ketua Program Studi
 D3 Manajemen Perusahaan



Henni Indrayani, S.E., M.M
 NIP. 197000802 199803 2 003

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta dilindungi Undang-Undang UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Nama : Defit Riana Putri Mutiara Rengganis
 NIM : 02070221889
 Jurusan : Diploma III Manajemen Perusahaan
 Fakultas : Ekonomi Dan Ilmu Sosial
 Judul Tugas Akhir : Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Roti Pada Pabrik Primadona Bakery Di Desa Sialang Indah, Kecamatan Pangkalan Kurus.
 Tanggal Ujian : 15 Juni 2023

Tim Penguji

Ketua Penguji

Dr. Hariza Hasyim, S.E., M.M.
 NIP. 19760910 200901 2 003

Sekretaris

Yessi Nesneri, S.E, M.M.
 NIP. 19870629 202012 2 008

Penguji I

Meri Sandora, S.E, M.M.
 NIP. 19790505 200710 2 001

Penguji II

Riki Hanri Malau, S.E, M.M
 NIP. 19710124 200701 1 020

UIN SUSKA RIAU



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Lampiran Surat :
 Nomor : Nomor 25/2021
 Tanggal : 10 September 2021

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : DEFIT RIANA PUTRI
 NIM : 02070221889
 Tempat/Tgl. Lahir : PELALAWAN, 15 NOVEMBER 2001
 Fakultas/Pascasarjana : EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
 Prodi : D-III MANAJEMEN PERUSAHAAN
 Judul ~~Disertasi/Thesis/Skripsi~~/Karya Ilmiah lainnya*:
Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Roti Pada Primadona Bakery di Desa Siatang Ladah Kecamatan Pangkalan Kuras

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa :

1. Penulisan ~~Disertasi/Thesis/Skripsi~~/Karya Ilmiah lainnya* dengan judul sebagaimana tersebut di atas adalah hasil pemikiran dan penelitian saya sendiri.
2. Semua kutipan pada karya tulis saya ini sudah disebutkan sumbernya.
3. Oleh karena itu ~~Disertasi/Thesis/Skripsi~~/Karya Ilmiah lainnya* saya ini, saya nyatakan bebas dari plagiat.
4. Apa bila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam penulisan ~~Disertasi/Thesis/Skripsi~~(Karya Ilmiah lainnya)* saya tersebut, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan perundang-undangan.

Demikianlah Surat Pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun juga.

Pekanbaru, 15 Mei 2023
 Yang membuat pernyataan



NIM : 02070221889

* pilih salah satu sesuai jenis karya tulis



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

ABSTRAK
UPAYA MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK ROTI PADA PABRIK PRIMADONA BAKERY DI DESA SIALANG INDAH, KECAMATAN PANGKALAN KURAS

Oleh:

Defit Riana Putri

NIM. 02070221889

Penulis ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana upaya meningkatkan kualitas produk pada pabrik Primadona Bakery di Desa Sialang Indah, Kecamatan Pangkalan Kuras. Sumber data yaitu data primer dengan melakukan pengamatan wawancara secara langsung dan data sekunder yaitu dokumen perusahaan serta buku yang memberikan informasi mengenai kualitas produk. Penulisan ini menggunakan metode deskriptif . berdasarkan hasil pengamatan dilapangan dapat disimpulkan bahwa pabrik Primadona Bakery menjaga kualitas produknya dengan cara memperhatikan bahan baku, proses produksi serta hambatan yang dihadapi sehingga kualitas produk tetap terjaga dengan baik.

Kata Kunci : Kualitas Produk

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Puji Syukur kehadirat Allah SWT Tuhan Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang selalu melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya kepada penulis khususnya nikmat kesehatan jasmani dan rohani serta kesempatan dan juga kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya dengan judul “Upaya-upaya Meningkatkan Kualitas Produk Roti Pada Primadona Bakery di Desa Sialang Indah, Kecamatan Pangkalan Kuras”.

Shalawat beserta salam tak lupa kita sampaikan kepada Ruh junjungan alam Nabi Besar Muhamad SAW sebagai suri tauladan bagi umat muslim untuk menjadi manusia ikhsan yang senantiasa taat dan patuh kepada Allah SWT dan semoga dengan kita senantiasa bershalawat kepada-Nya maka di akhirat kelak kita bisa mendapat pertolongan dan syafaatnya.

Penulis laporan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh seluruh mahasiswa D-III Manajemen Perusahaan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU setelah menyelesaikan studi dan penulis pun telah melaksanakan penelitian Tugas Akhir di Primadona Bakery dimana masih jauh dari kesempurnaan dan kekurangan, baik itu berupa isi dan cara penyampaiannya. Untuk itu dengan segala kerendahan hati penulis menerima segala bentuk kritikan dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak demi tercapainya kesempurnaan penulisan selanjutnya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

Staf Ismailing University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Khairunnas, M.Ag selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
2. Ibu Dr. Hj. Mahyarni, S.E., M.M. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU
3. Ibu Henni Indrayani, S.E., M.M selaku Ketua Program Studi D-III Manajemen Perusahaan
4. Ibu Dr. Putriana, S.E., M.M selaku Penasehat Akademik selama penulis kuliah di UIN SUSKA RIAU
5. Bapak Fakhurrozi, S.E., M.M selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, ilmu serta saran-saran yang berguna bagi penulis.
6. Bapak dan ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial UIN SUSKA RIAU yang telah memberikan pengetahuan dan bimbingan yang sangat berharga dan bermanfaat bagi penulis. Semoga ilmu yang diberikan dapat digunakan dengan baik kedepannya bagi penulis.
7. Pimpinan dan segenap Karyawan Pabrik Primadona Bakery, Bapak mulyono, Ibu Sri Sulistyoningsing, Bapak Sutino, dan Ibu Sri Estiningsih yang sudah membantu dalam penelitian penulis serta memberikan pengalaman dan ilmu yang bermanfaat.
8. Kedua orang tua tercinta, kedua abang dan juga kedua kakak yang selalu memberikan doa dan memberikan motivasi penuh semangat sehingga



penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir, semoga Allah memberikan kesehatan dan kebahagiaan di dunia dan di akhirat.

9. Rekan seperjuangan D-III Manajemen Perusahaan Angkatan 2020 yang telah memberikan dukungan kepada penulis.

Semoga segala bentuk motivasi, bantuan serta dukungan yang penulis terima dibalas oleh Allah SWT. Penulis berharap semoga karya tulis ini dapat bermanfaat bagi pembaca dalam pengembangan ilmu pengetahuan.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Pekanbaru,

Defit Riana Putri

NIM.02070221889

UIN SUSKA RIAU

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



DAFTAR ISI

ABSTRAK i

KATA PENGANTAR..... ii

DAFTAR ISI..... v

DAFTAR TABEL vii

DAFTAR GAMBAR..... viii

BAB I PENDAHULUAN 1

 1.1 Latar Belakang..... 1

 1.2 Rumusan Masalah..... 6

 1.3 Tujuan Penelitian 7

 1.4 Manfaat Penelitian 7

 1.5 Metode Penelitian 8

 1.6 Teknik Analisis Data 9

 1.7 Sistematika Penulis 9

BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN 11

 2.1 Sejarah Singkat Pabrik Primadona Bakery..... 11

 2.2 Struktur Organisasi 12

 2.3 Uraian Tugas dan Tanggung Jawab..... 13

BAB III TINJAUAN TEORI DAN PRAKTEK..... 17

 3.1 Tinjauan Teori 17

 3.1.1 Pengertian Proses Produksi 17

 3.1.2 Jenis-jenis Proses Produksi..... 18

 3.1.3 Strategi Peningkatan Kualitas Produk 19

 3.1.4 Strategi Produk 23

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



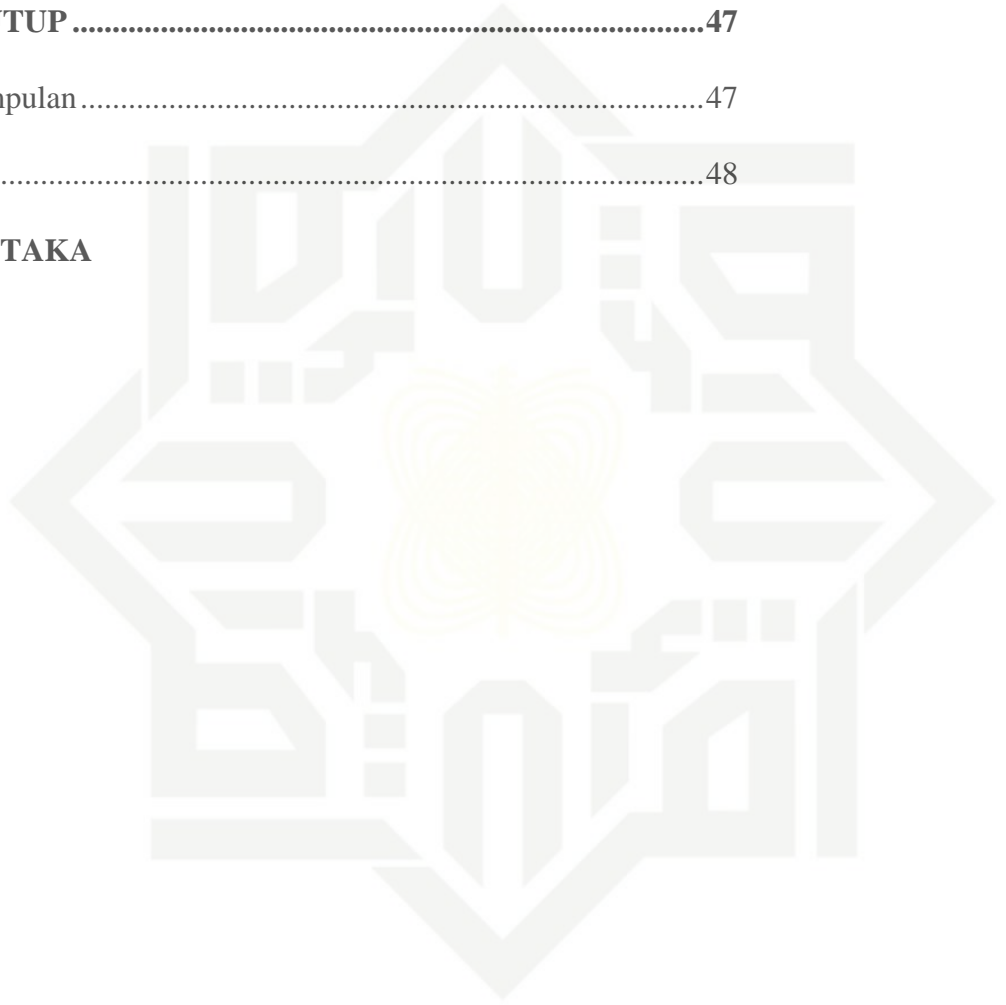
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3.1.5 Kualitas Produk Dalam Perspektif Islam	25
3.1.6 Batasan Masalah	26
3.2 Tinjauan Praktek	26
3.2.1 Upaya Meningkatkan Kualitas Produk.....	26
3.2.3 Kendala dalam Menentukan Kualitas Produk	45
BAB IV PENUTUP	47
4.1 Kesimpulan	47
4.2 Saran	48

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



UIN SUSKA RIAU

DAFTAR TABEL

1.1	Tabel Produksi dalam 5 Tahun	4
2.1	Jenis Produk Primadona Bakery	12
3.1	Data Penjualan Pabrik Primadona Bakery	45

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





DAFTAR GAMBAR

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2.2	Struktur Organisasi Pabrik Primadona Bakery	13
3.1	Proses Produksi	36
3.2	Proses Penimbangan Bahan Baku	37
3.3	Proses Pengadukan/Pencampuran Adonan	38
3.4	Proses Pembulatan Adonan	39
3.5	Proses Pencetakan Adonan	40
3.6	Proses Pengovenan	41
3.7	Proses Pendinginan	41
3.8	Hasil Pengemasan Produk	42

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam perkembangan dunia bisnis yang saat ini semakin berkembang. Hal ini tentunya didasari dengan keinginan yang kuat dari masyarakat untuk menjadi lebih baik. Tentunya perkembangan ini didukung dengan adanya ide-ide kreatif dari pelaku usaha yang terus berkembang. Semakin ketat nya perkembangan bisnis maka akan menimbulkan persaingan bisnis yang ketat dan berubah terus-menerus dapat dijadikan sebagai pelajaran oleh pelaku usaha agar dapat aktif untuk mengantisipasi perubahan yang terjadi. Untuk itu, para pelaku usaha di tuntut untuk dapat melihat peluang bisnis dengan baik sehingga dapat menimbulkan ketertarikan dari para konsumen. Para pelaku usaha dapat menumbuhkan inovasi yang kreatif serta mengikut sertakan teknologi yang semakin berkembang dalam memproduksi produk yang di perjual belikan untuk menciptakan ciri khas tersendiri dari produk yang di produksinya. Dengan adanya ciri khas dari suatu produk yang dipasarkan, maka produk tersebut akan memiliki nilai saing yang tinggi sehingga akan sangat mudah untuk bersaing dengan produk lain.

Usaha di dibidang kuliner merupakan usaha yang terus berkembang, seiring dengan adanya perubahan gaya hidup yang selalu ingin cepat saji. Kemajuan usaha di bidang kuliner menyebabkan banyaknya pelaku usaha yang membuka usaha dengan produk yang sama. Kemajuan usaha di bidang kuliner juga di dukung dengan perkembangan teknologi sehingga dapat mempermudah pelaku usaha untuk memasarkan produknya. Banyaknya

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



minat konsumen terhadap usaha ini termasuk salah satu alasan mengapa persaingan di dalam bidang ini semakin ketat. Minat konsumen yang cukup tinggi akan mempermudah para pelaku usaha untuk meningkatkan kualitas produk, apalagi mengingat bahwa makanan merupakan kebutuhan primer manusia sehingga usaha di bidang kuliner menjadi pilihan yang sangat tepat untuk pelaku usaha.

Dengan adanya persaingan yang terus menerus semakin ketat maka pelaku usaha harus menerapkan strategi pemasaran yang tepat dalam memanfaatkan peluang yang dapat meningkatkan penjualan, sehingga posisi perusahaan dapat dipertahankan. Bauran pemasaran (*Marketing Mix*) merupakan tujuan bagi pemasaran yang terdiri dari unsur suatu program pemasaran yang perlu dipertimbangkan agar strategi pemasaran dan *positioning* yang dijalankan dapat berjalan dengan akurat. Bauran pemasaran itu sendiri terdiri dari Produk (*Product*), Harga (*Price*), Tempat (*Place*), Promosi (*Promotion*).

Dalam hal melakukan pemasaran suatu produk, pelaku usaha harus memperhatikan kualitas produknya dimana kualitas produk menjadi perhatian penting bagi perusahaan untuk menciptakan sebuah produk. Produk yang berkualitas menjadikan kriteria untuk konsumen dalam memilih produk yang ditawarkan. Pelaku usaha mampu mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk untuk memenuhi keinginan konsumen. Dengan produk yang berkualitas dapat bersaing dengan para kompetitor dalam menguasai pangsa pasar.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Menurut **Kotler dan Keller (2016:37)** bahwa kualitas produk merupakan suatu kemampuan produk dalam melakukan fungsi-fungsinya, kemampuan itu meliputi daya tahan, kehandalan, ketelitian, yang diperoleh produk dengan secara keseluruhan. Pelaku usaha harus selalu meningkatkan kualitas produk atau jasanya karena peningkatan kualitas produk bisa membuat konsumen merasa puas dengan produk yang diberikan dan akan mempengaruhi konsumen untuk membeli kembali produk tersebut.

Menurut **Tjiptono (2015:45)** bahwa definisi konvensional dari kualitas merupakan performansi sebagai gambaran langsung dari suatu produk, keandalan, mudah untuk digunakan, estetika dan sebagainya. Dalam arti strategi, kualitas adalah segala sesuatu yang dapat memberikan kebutuhan konsumen sesuai dengan apa yang diinginkan konsumen.

Kualitas produk menjadi peran penting bagi perusahaan dalam menciptakan suatu produk. Produk yang berkualitas menjadi karakteristik utama konsumen dalam pemilihan produk yang ditawarkan oleh perusahaan. Hal ini mampu mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk guna memenuhi keinginan konsumen. Dengan adanya produk yang berkualitas perusahaan dapat bersaing dengan para kompetitor dalam menguasai pangsa pasar.

Hal ini bertujuan agar produk yang dihasilkan bisa memenuhi standar yang sudah ditetapkan sehingga konsumen tidak akan kehilangan kepercayaan terhadap produk yang sudah ada. Pengalaman konsumen dalam membeli produk yang baik atau buruk akan mempengaruhi konsumen untuk

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

melakukan pembelian atau tidak. Untuk itu, para pelaku usaha harus menciptakan produk yang sesuai dengan kebutuhan dan selera konsumen.

Pabrik Primadona Bakery merupakan perusahaan yang bergerak dibidang kuliner. Hasil yang di produksi pada perusahaan ini yaitu berbagai jenis produk roti.

Berikut adalah data jenis-jenis Produk yang di produksi oleh Primadona Bakery dalam 5 tahun terakhir :

Tabel 1.1 Produksi dalam 5 tahun

NO	Tahun	Jenis Produk	Jumlah Produk
1.	2018	Roti Mini Coklat Roti Mini Mocca Roti Mini Sarikaya Roti Coklat Roti Coklat Susu Selai Sarikaya	6
2.	2019	Roti Coklat Roti Pandan Roti Sarikaya Roti Mini Coklat Roti Mini Mocca Roti Coklat Susu Roti Kering Manis Roti Sisir Selai Sarikaya	9
3.	2020	Roti Coklat Roti Sarikaya	9

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

		Roti Coklat Susu Roti Pandan Roti Kering Manis Roti Sisir Margarin Roti Sisir Meises Roti Tawar Selai Sarikaya	
4.	2021	Roti Tawar Roti Sarikaya Roti Coklat Keju Roti Coklat Susu Roti Coklat Kopi Roti Coklat Pisang Roti Sisir Meises Roti Konde Selai Sarikaya Selai Blueberry Selai Strawberry	11
5.	2022	Roti Tawar Roti Konde Roti Pandan Roti Sarikaya Roti Coklat Kopi Roti Coklat Susu Roti Coklat Keju Roti Coklat Pisang Roti Sisir Meises Selai Strawberry Selai Blueberry	13



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

	Selai Sarikaya	
	Selai Coklat Kacang	

(sumber: Primadona Bakery 2023)

Pada tabel 1.1 dapat dilihat bahwa jumlah produk yang di produksi Primadona Bakery memiliki produk yang bervariasi, maka dapat kita lihat bagaimana usaha ini mempertahankan kualitas produknya sesuai dengan apa yang dilakukan untuk strategi pemasaran dalam menghadapi persaingan yang luas.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait kualitas produk yang di lakukan oleh Primadona Bakery di Desa Sialang Indah. Dalam hal ini penulis mengangkat judul **“Upaya-upaya Meningkatkan Kualitas Produk Roti Pada Primadona Bakery di Desa Sialang Indah, Kecamatan Pangkalan Kuras”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka penulis merumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Apa upaya-upaya peningkatan kualitas produk roti pada Primadona Bakery ?
2. Apa saja kendala dalam meningkatkan kualitas produk roti pada Primadona Bakery ?



1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana upaya meningkatkan kualitas produk roti pada Primadona Bakery.
2. Untuk mengetahui apa saja kendala dalam meningkatkan kualitas produk roti pada Primadona Bakery.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan serta wawasan yang luas dalam bidang yang sesuai diajarkan, dan memberikan pengalaman kepada mahasiswa tentang penerapan teori yang telah dipelajari dibangku kuliah dengan rill yang ada di perusahaan.

2. Bagi Akademik

Penelitian ini dapat memberikan informasi bagi peneliti selanjutnya sebagai refrensi penelitian. Dan sebagai bahan evaluasi sejauh mana teori yang kita dapat dalam perkuliahan dengan yang ada di perusahaan.

3. Bagi Perusahaan

Dengan adanya penelitian ini, maka perusahaan dapat terus meningkatkan kualitas produk dan mempertahankan cita rasa yang dimiliki produk tersebut untuk memberikan kepuasan terhadap konsumen yang sudah mengetahui produk dari Primadona Bakery.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1.5 Metode Penelitian

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Pabrik Primadona Bakery di Desa Sialang Indah, Kecamatan Pangkalan Kuras. Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai dengan Maret 2023.

B. Sumber Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah :

1. Data Primer

Adalah data yang diperoleh penulis melalui pengamatan langsung pada perusahaan, baik melalui observasi, dan wawancara secara langsung dengan pemilik usaha dan karyawan.

2. Data Sekunder

Adalah data yang diperoleh secara tidak langsung, yaitu data yang diperoleh penulis dari dokumen perusahaan dan buku-buku yang memberikan informasi mengenai teori kualitas produk.

C. Teknik Pengumpulan Data

1. Interview

Adalah pengumpulan data dengan tanya-jawab dengan pemilik atau karyawan yang bersangkutan.

2. Observasi

Adalah Melakukan pengamatan atau pengawasan langsung pada pabrik Primadona Bakery di Desa Sialang Indah, Kecamatan Pangkalan Kuras.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3. Dokumentasi

Sumber data dokumentasi yang penulis gunakan pada penelitian ini yaitu dokumen arsip perusahaan, foto dokumentasi dan catatan penting lainnya yang bersumber langsung dari Pabrik Primadona Bakery.

1.6 Teknik Analisis Data

Metode analisis data dalam penelitian ini adalah deskriptif. Metode deskriptif adalah teknik pengumpulan data dan pengelompokan data dengan cara menggambarkan atau mendeskripsikan kumpulan data atau hasil pengamatan yang telah dilakukan ditempat penelitian yaitu pada Pabrik Primadona Bakery di Desa Sialang Indah, Kecamatan Pangkalan Kuras.

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan laporan ini penulis membagi dalam beberapa Bab dan masing-masing Bab dibagi menjadi Sub-Bab dengan uraian sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini penulis menjelaskan mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, metode penelitian, teknik analisis data serta sistematika penulisan.

BAB II : GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Pada bab ini penulis menjelaskan mengenai sejarah singkat perusahaan, Struktur Organisasi dan tugas dan tanggung jawab.

BAB III : TINJAUAN TEORI DAN PRAKTIK

Pada bab ini menjelaskan mengenai bagaimana tinjauan teori yang berkaitan dengan permasalahan yang ada pada upaya meningkatkan kualitas produk, serta hasil penelitian dalam membahaskan upaya meningkatkan produk roti pada Primadona Bakery.

BAB IV : PENUTUP

Pada bab ini membahas bagaimana akhir dari pembahasan yang berisi kesimpulan dan saran hasil dari penelitian yang dilakukan oleh penulis.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat Pabrik Roti Primadona Bakery

Pabrik roti Primadona *Bakery* merupakan perusahaan milik pribadi yang bergerak dibidang pengolahan makanan berbahan baku tepung terigu yang didirikan pada tahun 2007 oleh Bapak Mulyono beserta istrinya Ibu Sri Sulistyoningsih. Lokasi perusahaan beralamat di Jalan Mawar Desa Sialang Indah Kabupaten Pelalawan Provinsi Riau. Sebelum Bapak Mulyono bersama istrinya membangun pabrik roti Primadona Bakery ini mereka sudah bekerja ditempat produksi roti yang berlokasi di Jawa Tengah. Sehingga pengetahuan produksi tentang roti sudah mereka ketahui jauh sebelum mereka membangun pabrik roti ini. Bapak mulyono anak pertama dari 5 bersaudara yang masing-masing juga mempunyai bisnis produksi roti diberbagai daerah dengan nama merk roti yang berbeda.

Perusahaan ini tidak hanya memproduksi roti, tetapi juga memproduksi selai atau isian roti tawar rasa sarikaya. Pada awal pendirian perusahaan, alat-alat yang digunakan masih sederhana dan karyawannya berasal dari keluarga sendiri. Pabrik Roti Primadona Bakery juga sudah memiliki berbagai macam produk roti yang di produksi yaitu:

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Tabel 2.1 Jenis Produk Primadona Bakery

No	Jenis Produk
1.	Roti Tawar
2.	Roti Konde
3.	Roti Sarikaya
4.	Roti Coklat Kopi
5.	Roti Coklat Susu
6.	Roti Coklat Pisang
7.	Roti Coklat Keju
8.	Roti Sisir Meises
9.	Roti Pandan
10.	Selai Strawberry
11.	Selai Blueberry
12.	Selai Sarikaya
13.	Selai Coklat Kacang

(Sumber: Primadona Bakery 2023)

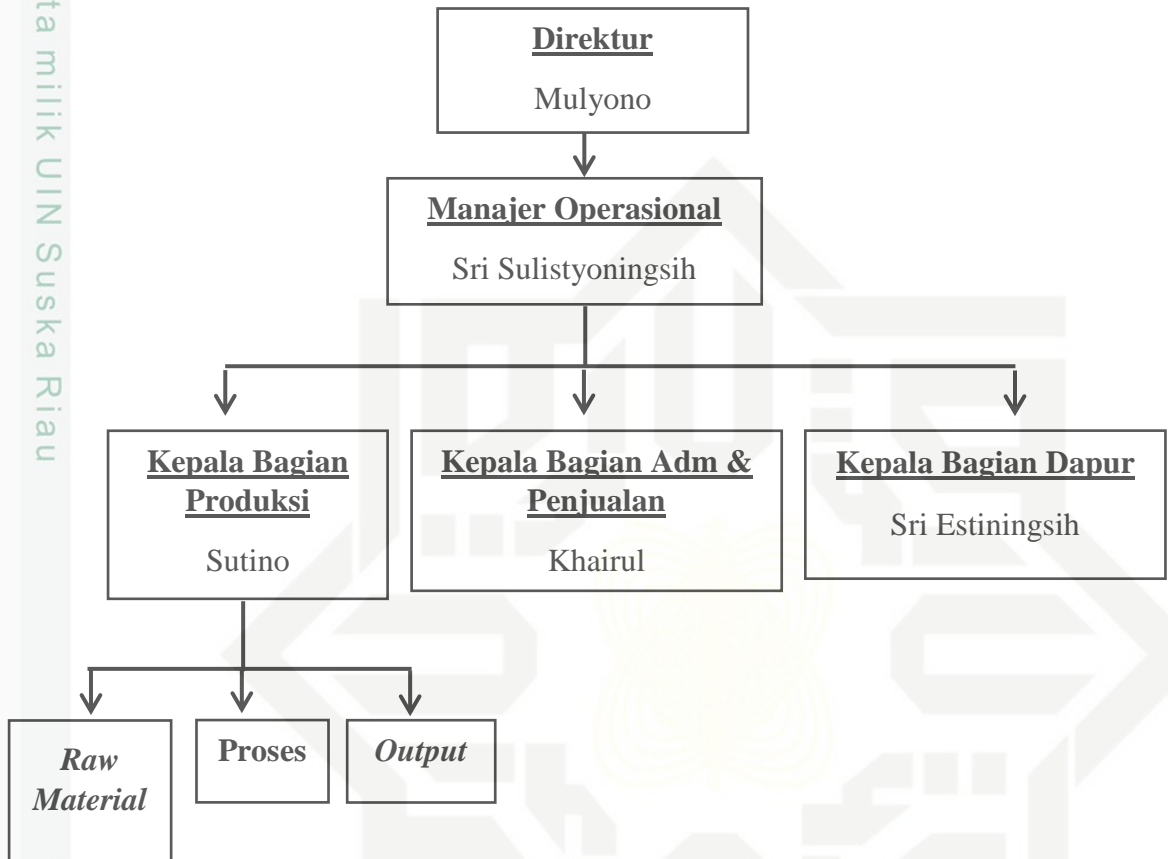
2.2 Struktur Organisasi

Struktur organisasi suatu perusahaan merupakan salah satu bagian perusahaan internal yang penting dan merupakan salah satu fungsi dari manajemen perusahaan itu sendiri. Struktur organisasi merupakan wadah untuk menghubungkan komunikasi antara bagian satu dengan lainnya mengenai pekerjaan masing-masing bagian demi tercapainya tujuan perusahaan.

Struktur organisasi setiap perusahaan berbeda-beda, karena struktur organisasi perusahaan tersebut dibuat berdasarkan kebutuhan perusahaan itu sendiri, kemampuan disetiap karyawan dalam perusahaan, dan kebijakan dari sudut manajemen perusahaan. Dengan adanya struktur organisasi dapat diperoleh gambaran mengenai susunan organisasi, uraian pekerjaan dari setiap bagian-bagian yang ada didalam perusahaan serta sistem koordinasi antara bagian yang ada didalam perusahaan serta sistem koordinasi antara bagian sehingga aktivitasnya dapat dilakukan dengan baik dan benar.

Adapun struktur organisasi pada Pabrik Roti Primadona Bakery adalah sebagai berikut

Gambar 2.2 Struktur Organisasi Pabrik Roti Primadona Bakery



(sumber: Primadona Bakery tahun 2023)

2.3 Uraian Tugas dan Tanggung Jawab pada Primadona Bakery

Pabrik Primadona Bakery dapat diketahui tugas masing-masing bagian dalam organisasi adalah sebagai berikut :

1. Direktur

Direktur adalah orang yang mendirikan perusahaan. Tugas direktur adalah sebagai berikut :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 1) Membuat dan mengambil keputusan yang berhubungan dengan kegiatan perusahaan
- 2) Menerima laporan penjualan roti
- 3) Menerima laporan kas

2. Manajer Operasional

Manajer operasional merupakan orang yang bertugas memimpin kegiatan harian pabrik. Tugas manajer operasional adalah sebagai berikut :

- 1) Membantu pimpinan mengkoordinir dan mengawasi kegiatan operasional perusahaan
- 2) Bertanggung jawab atas segala dokumen yang berhubungan dengan arus barang masuk dan keluar barang digudang
- 3) Melakukan pemesanan bahan baku dan mengawasi ketersediaan bahan baku pabrik
- 4) Memberikan pengarahan, membina dan mengawasi kegiatan karyawan yang ada dipabrik
- 5) Mengupayakan agar tingkat produktivitas perusahaan sesuai dengan target

3. Kepala Bagian Produksi

Kepala bagian produksi bertanggung jawab terhadap kegiatan produksi dipabrik. Adapun tugas dari kepala bagian produksi adalah sebagai berikut :

- 1) Mengawasi kegiatan produksi dari awal produksi sampai roti siap untuk dipasarkan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 2) Membantu manajer operasional dalam hal ketersediaan bahan baku produksi
- 3) Melakukan pemeliharaan mesin-mesin dan peralatan produksi secara berkala

4. Admin Keuangan dan Penjualan

Admin keuangan dan penjualan merupakan orang yang bertanggung jawab terhadap administrasi keuangan dan penjualan pada pabrik. Adapun tugas dari kepala bagian keuangan dan penjualan adalah sebagai berikut :

- 1) Membuat laporan keuangan pabrik
- 2) Menerima laporan penjualan kasir
- 3) Mencatat seluruh penerimaan dan pengeluaran pabrik

5. Karyawan Bagian Raw Mate

Karyawan bagian *raw material* memiliki tugas sebagai berikut :

- 1) Menyiapkan bahan baku dari gudang
- 2) Menyiapkan peralatan

6. Karyawan Bagian Proses

Karyawan bagian proses memiliki tugas sebagai berikut :

- 1) Mengubah bahan baku menjadi barang setengah jadi berupa adonan roti
- 2) Memanggang adonan yang telah melalui proses pendinginan

7. Karyawan Bagian *Output*

Karyawan bagian *output* memiliki tugas sebagai berikut :

- 1) Menyusun roti yang siap dijual di gudang *counter*
- 2) Menyusun roti yang siap dijual untuk didistribusikan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terkait upaya-upaya meningkatkan kualitas produk pada Primadona Bakery penulis menyimpulkan bahwa :

1. Dalam upaya meningkatkan kualitas produk Pabrik Primadona Bakery memperhatikan fungsi dari produknya yaitu bagaimana level (Performance Quality) dan Konsistensi (Conformance Quality) dimana dapat dilihat dari ketahanan produk yang dimiliki, desain produk, kualitas pemilihan bahan baku, bentuk produk yang diproduksi, ciri-ciri produk, proses produksi hingga kualitas akhir produk. Hal ini dilakukan untuk melihat apakah produk yang ia produksi sudah memenuhi apa yang diharapkan konsumen, dan tuntutan terhadap kualitas produk sudah menjadi suatu keharusan yang harus dipenuhi oleh pabrik, agar konsumen yang dimilikinya tidak beralih kepada produk pesain lainnya yang dianggap memiliki kualitas produk yang lebih baik.
2. Kendala dalam meningkatkan kualitas produk dapat dilihat melalui bagaimana tenaga kerja yang tidak memiliki kedisiplinan kerja sehingga dapat mempengaruhi proses produksi, kemudian kendala yang dihadapinya yaitu mengenai alat produksi yang belum modern sehingga alat yang digunakan sering mengalami kerusakan hal ini

mengakibatkan pabrik ini belum menciptakan berbagai varian produk roti dan jumlah yang diproduksi masih standar dengan biasanya.

4.2 Saran

Saran untuk primadona bakeri adalah melakukan perbaikan pada varian rasa roti, penampakan fisik roti, masa kadaluarsa dan harga agar dapat meningkatkan kualitas produknya. Untuk dapat melakukan perbaikan tersebut primadona bakeri harus memaksimalkan dalam pemilihan bahan baku, pemilihan bahan baku pendukung, pengolahan roti, pemasaran produk dan juga kinerja karyawan sehingga kualitas produk primadona bakeri jauh lebih baik dari sebelumnya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, T., Tantri, & Francis, D. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Depok: PT RajaGrafindo Persada.
- Assauri, Sofjan. 2016. *Manajemen Operasional Produksi*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Al-Qur'an Karim 2020
- Dr. Ngatno, M.M. (2018). *Manajemen Pemasaran*. Semarang: EP Press Digimedia.
- Firmansyah, S.E., M.M, D. (2019). *Pemasaran*. Surabaya: CV Qiara Media.
- Haqae Fawzi, D. M., Iskandar, Syarief, D. A., & dkk. (2022). *Strategi Pemasaran*. Tangerang Selatan: Pascal Books.
- Indrasari, D. (2019). *Pemasaran & Kepuasan Pelanggan*. Surabaya: Unitomo Press.
- Irham, Fahmi, 2016. *Manajemen Produksi dan operasi*. Bandung: Cv. ALFABETA.
- Junaedi, W. R., Pribadi, F. S., & dkk. (2022). *Manajemen Pemasaran*. Jawa Tengah: CV Eureka Media Aksara.
- Laksana, F. (2008). *Manajemen Pemasaran Pendekatan Praktis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rosnaini, D. (2017). *Citra Kualitas Produk dan Kepuasan Pelanggan*. Sulawesi Selatan: Global Research And Consulting Institute.
- Saleh, S. M. (2019). *Konsep dan Strategi Pemasaran*. Makassar: CV Sah Media.
- Yuliantari, K., Oktiani, N., & Widayati, K. D. (2019). *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yulianti, S.E., M.M, F., Lamsah, S.E., M.M, & dkk. (2019). *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: CV Budi Utama.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LAMPIRAN

DAFTAR WAWANCARA

1. Bagaimana Primadona Bakery memberikan meningkatkan kualitas produk roti yang baik ?
2. Apa saja bahan baku yang digunakan Pabrik Primadona Bakery dalam memproduksi roti ?
3. Bagaimana tahapan proses produksi yang dilakukan Pabrik Primadona Bakery ?
4. Bagaimana Pabrik Primadona Bakery dalam pemilihan tenaga kerja yang baik untuk menghasilkan produk yang berkualitas ?
5. Apa saja alat yang digunakan Pabrik Primadona Bakery dalam memproduksi roti ?
6. Apa kendala yang dihadapi Pabrik Primadona Bakery dalam menentukan kualitas roti ?

Dokumentasi wawancara bersama pemilik pabrik Primadona Bakery dan karyawan Primadona Bakery

© Hak cipta milik UIN Suska Riau



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

UIN SUSKA RIAU


Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

BIOGRAFI PENULIS

Defit Riana Putri Mutiara Rengganis, Lahir di Pelalawan 15 November 2001, Putri ketiga dari Bapak Gunawan Sunaryo dan Ibu Sutiyem, Penulis menempuh pendidikan awal di TK Tunas Harapan Sialang Indah dan selesai pada tahun 2007. Setelah itu penulis sekolah dasar pada SD Negeri 014 Sialang Indah dan selesai pada tahun 2014. Setelah itu penulis melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama pada SMP Negeri 02 Pangkalan Kuras hingga selesai pada tahun 2017 dan kemudian penulis melanjutkan pendidikan sekolah menengah kejuruan pada SMK Negeri 1 Pangkalan Kuras hingga tahun 2020. Selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi Negeri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dengan mengambil program studi D-III Manajemen Perusahaan Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial. Pada tahun 2023, penulis menyelesaikan pendidikan di UIN Sultan Syarif Kasim Riau dengan judul Tugas Akhir “Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Roti Pada Pabrik Primadona Bakery Di Desa Sialang Indah Kecamatan Pangkalan Kuras”. Penulis dinyatakan lulus di UIN Sultan Syarif Kasim Riau pada tanggal 15 Juni 2023.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.