

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Konteks Penelitian**

Perkembangan dunia usaha yang semakin meningkat dapat dibuktikan dengan banyaknya usaha yang menawarkan jenis produk yang sama. Salah satu contohnya pada “Kawasan Wisata Edukasi Kampung Tahu Kota Kediri” yang mayoritas warganya berprofesi sebagai pembuat tahu. Sebanyak 28 warganya yang berprofesi sebagai pembuat tahu, dimulai dari usaha turun-temurun keluarga sampai pada warga yang memang merintis usahanya menjadi pembuat tahu.<sup>1</sup> Kawasan tersebut juga diresmikan secara langsung oleh pemerintah Kota Kediri pada tahun 2019 sebagai lokasi edukasi pembuatan tahu. Selain memproduksi, mereka juga menjual hasil produk mereka sendiri dengan memanfaatkan teras rumah sebagai tempat mereka berjualan. Lokasi tepat kawasan wisata tersebut berada di gang IV timur Desa Tinalan, Kecamatan Pesantren. Unikny dari lokasi tersebut dibandingkan dengan tempat lain seperti pusat oleh-oleh yang berada di sepanjang Jalan Yos Sudarso Kota Kediri. Konsumen bisa melihat secara langsung proses pembuatan tahu mulai dari penggilingan sampai produk jadi untuk dipasarkan. Selain itu, harga jual yang ditawarkan para pengusaha di Kawasan Wisata Edukasi Kampung Tahu Tinalan lebih murah dan juga berkualitas, tidak kalah dengan hasil produk para penjual di pusat oleh-oleh sepanjang Jalan Yos Sudarso Kota Kediri.

---

<sup>1</sup> Didik Mashudi, “Wisata Edukasi Kampung Tahu Kota Kediri: Pengunjung Bisa Melihat Proses Pembuatan Tahu Takwa,” 25 November 2020. <https://prodamas.kedirikota.go.id/artikel/47> (Diakses pada tanggal 28 September 2023).

Para pengusaha di kawasan wisata edukasi kampung tahu Kota Kediri, menghasilkan berbagai produk seperti tahu putih, tahu takwa, stik tahu, tahu walik, dan sebagainya. Pengusaha di kawasan tersebut sebagian besar memproduksi tahu putih dan tahu takwa karena hasil produk tersebut banyak digemari oleh para pelanggan. Proses pengolahan tahu putih dan tahu takwa hampir sama, perbedaannya terletak pada proses pengepresan tahu. Produk dengan jenis yang sama, memaksa mereka untuk terus berinovasi dan mengatur strategi guna mempertahankan bisnis yang mereka jalankan. Kualitas produk untuk mempertahankan loyalitas pelanggan merupakan strategi pengusaha dalam menghadapi persaingan usaha yang semakin ketat.

Kualitas produk termasuk dalam manajemen operasional perusahaan yang merencanakan dan mengendalikan produksi suatu produk. Menurut Heizer dan Render, manajemen operasi merupakan rangkaian kegiatan atau aktivitas yang menciptakan nilai produk baik berupa barang maupun jasa melalui proses transformasi input menjadi output.<sup>2</sup> Ruang lingkup manajemen operasional meliputi perencanaan sistem produksi, pengendalian produksi, dan sistem informasi produk. Tujuan dalam manajemen operasional yaitu menghasilkan produk yang berkualitas dengan jumlah, waktu, dan biaya yang tepat.<sup>3</sup> Kualitas produk dapat dicapai dengan pengambilan keputusan mengenai manajemen kualitas untuk mempertahankan tingkat kualitas produk, barang atau jasa yang telah ditetapkan. Pengusaha dalam

---

<sup>2</sup> Mohammad Rosyada, Manajemen Operasi (Pekalongan: Penerbit Nasya Expanding Management, 2023), 1.

<sup>3</sup> Ibid., 7.

mencapai tujuan tersebut diperlukan perencanaan dan pengendalian mutu dengan melakukan pemilihan bahan baku, proses produksi, dan hasil produk.<sup>4</sup>

Pemilihan bahan baku dalam proses produksi dapat memengaruhi kualitas hasil produk perusahaan. Bahan baku yang berkualitas buruk atau tidak sesuai dapat mengakibatkan penurunan kualitas produk akhir, yang berdampak pada kegiatan produksi yang tidak dapat berjalan dengan baik dan kurang efisien. Bahan baku adalah semua bahan yang termasuk dalam bagian proses produksi meliputi bahan baku langsung dan tidak langsung.<sup>5</sup> Bahan baku langsung merupakan bahan utama dalam proses produksi suatu produk seperti kayu dalam industri mebel, penggunaan tepung dalam produk roti, kedelai dalam produk tahu, dan sebagainya. Bahan baku tidak langsung adalah bahan penolong atau tambahan yang digunakan saat proses produksi dengan jumlah sedikit, sehingga tidak secara langsung terlihat pada hasil produk.<sup>6</sup>

Selain faktor pemilihan bahan baku, proses produksi memiliki peran penting untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Proses produksi adalah serangkaian langkah atau aktivitas yang dilakukan dalam mengubah bahan baku atau bahan mentah menjadi produk jadi atau barang yang dapat dijual dan digunakan.<sup>7</sup> Proses produksi sangat beragam tergantung pada jenis produk, industri, dan mesin/teknologi yang digunakan saat proses produksi. Serangkaian kegiatan dalam proses produksi akan memengaruhi hasil akhir dari kualitas produk perusahaan.

---

<sup>4</sup> Rita Ambarwati dan Supardi, *Manajemen Operasional dan Implementasi dalam Industri* (Magelang: Penerbit Pustaka Rumah C1nta, 2021), 2.

<sup>5</sup> Anggraeni Yunita, dkk., *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: Penerbit K-Media, 2020), 45.

<sup>6</sup> Ibid.,

<sup>7</sup> Candra Puspita Ningtyas, *Manajemen Produksi & Operasi* (Banten: PT Sada Kurnia Persada, 2023), 26.

Kualitas produk merupakan kondisi fisik, kegunaan, dan karakteristik suatu produk berupa barang atau jasa dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan dan kepuasan konsumen atau pelanggan. Menurut Kotler dan Armstrong, kualitas produk adalah kemampuan sebuah produk dalam memperagakan fungsinya, termasuk reliabilitas, ketepatan, kemudahan pengoperasian, dan reparasi produk, juga atribut lainnya.<sup>8</sup> Mengelola kualitas produk merupakan hal penting bagi perusahaan, karena kualitas produk yang baik dapat membangun citra merek yang kuat, meningkatkan loyalitas pelanggan, dan pangsa pasar. Oleh karena itu, perusahaan akan mengeluarkan berbagai upaya dan strategi dalam pengendalian kualitas produk untuk mempertahankan mutu hasil produknya.

Tahu takwa adalah hasil olahan kedelai yang diproses sampai menjadi tahu dan diberikan pewarna kuning berupa kunyit atau pewarna makanan.<sup>9</sup> Bahan baku yang digunakan pada pembuatan tahu takwa meliputi kedelai, bahan penggumpal, air, garam, dan pewarna. Proses produksi tahu takwa dimulai dari perendaman kedelai, penggilingan, proses perebusan, penyaringan, pencetakan, dan terakhir yaitu proses pewarnaan tahu takwa. Kualitas dari produk tahu takwa meliputi tingkat kepadatan tahu, bau asam, penampilan atau bentuk, dan cita rasa tahu.<sup>10</sup> Produksi tahu takwa di Desa Tinalan adalah usaha secara turun-temurun yang diwariskan sampai sekarang masuk pada generasi kedua atau ketiga. Berikut usaha produksi tahu takwa di kawasan kampung tahu Tinalan Kota Kediri.

---

<sup>8</sup> Idham Khaliq, *Penetapan Atribut Produk dan Harga Terhadap Penciptaan Nilai Serta Dampaknya pada Kinerja Pemasaran* (Cirebon: Penerbit Insania, 2022), 75.

<sup>9</sup> Endang Sutriswati Rahayu, dkk., *Teknologi Proses Produksi Tahu* (Sleman: Penerbit PT Kanisius, 2021), 18.

<sup>10</sup> Ismi Mashabai, dkk., "Analisa Kualitas Produk Tahu di CV. Ikhwanudin di Desa Jorok Sumbawa Besar dengan Metode Voice Of Customer (VOC)," *Jurnal Industri dan Teknologi Samawa*. Vol. 2 (2021): 2.

**Tabel 1. 1**  
**Usaha Produksi Tahu Takwa di Kawasan Kampung Tahu Tinalan**  
**Kota Kediri**

No.	Nama Usaha	Tahun	Produk
1.	UD Sidodadi	1958	Tahu Putih, Tahu Takwa, Stik Tahu
2.	MJS	1970	Tahu Putih, Tahu Takwa
3.	Bu Nur	1980	Tahu Putih, Tahu Takwa
4.	Tahu Takwa 99	1990	Tahu Putih, Tahu Takwa, Stik Tahu
5.	Tahu Takwa Aman	2020	Stik Tahu, Tahu Kuning
6.	Tahu Takwa RTT	2000	Tahu Takwa, Stik Tahu
7.	Tahu Takwa Min	2002	Tahu Takwa, Tahu Putih
8.	Lancar Jaya	2014	Tahu Takwa, Tahu Putih

Sumber: Data Wawancara dengan Pemilik Tahu Takwa Desa Tinalan

Berdasarkan tabel 1. 1 dari banyaknya tempat usaha produksi tahu takwa, usaha tahu takwa MJS merupakan usaha yang telah ada sejak tahun 1970 dengan memproduksi tahu putih. Selain memproduksi jenis tahu putih, MJS mulai mengembangkan inovasi produknya pada tahun 2007 dengan memproduksi tahu takwa. Usaha dagang MJS merupakan rumah industri tahu yang telah ada cukup lama akan tetapi pengolahan produksi tahu takwa yang masih baru di MJS pasti memiliki kualitas yang berbeda dengan yang lainnya. Hal itu terjadi, karena semua usaha pasti memiliki manajemen operasional masing-masing untuk dapat memenuhi kualitas produk dan kepuasan konsumennya.

Perekonomian suatu negara pasti pernah mengalami penurunan yang menimbulkan masalah ekonomi seperti fluktuasi. Fluktuasi harga merupakan fenomena yang dapat menimbulkan guncangan pada perekonomian dan bisnis. Fenomena tersebut ditandai dengan perubahan harga berupa kenaikan atau

penurunan nilai harga suatu barang.<sup>11</sup> Pada tahun 2020, sebagai dampak pandemi covid-19 dan masalah ekonomi global beberapa komoditas bahan pangan mengalami kenaikan harga, salah satunya kacang kedelai. Pada tahun 2020 harga kacang kedelai sekitar Rp10.000/kg dan terus meningkat pada tahun 2021 harga kedelai naik menjadi Rp12.000/kg. Selanjutnya, kenaikan harga kedelai tertinggi terjadi pada akhir tahun 2022 sebesar Rp14.000/kg. Kenaikan tersebut masih berlanjut sampai pada tahun 2023 bulan Agustus sebesar Rp14.500/kg.<sup>12</sup> Oleh sebab itu, kenaikan harga tersebut akan memengaruhi biaya produksi pada usaha yang menggunakan kedelai sebagai bahan baku produknya.

Salah satu olahan hasil kedelai adalah tahu, yang menjadi produk utama industri di kawasan wisata edukasi kampung tahu Kota Kediri. Kenaikan harga pada kacang kedelai berdampak pada kenaikan harga jual tahu takwa. Keputusan untuk menaikkan harga jual tahu merupakan langkah efisien pengusaha tahu pada lokasi tersebut untuk mempertahankan kelangsungan hidup bisnisnya. Banyaknya usaha tahu yang ada di kawasan tersebut sebagai perbandingan data yang dilihat dari tahun berdiri dan harga jualnya. Berikut data penetapan harga jual tahu takwa di Kawasan Kampung Tahu Tinalan Kota Kediri.

---

<sup>11</sup> Irham Fahmi, Dasar-Dasar Perekonomian Indonesia (Depok: PT Raja Grafindo, 2019), 77.

<sup>12</sup> Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Analisis Perkembangan Harga Domestik Dan Internasional Agustus Tahun 2023. <https://bkperdag.kemendag.go.id/referensi/analisisihbp/view/> (Diakses pada tanggal 04 Oktober 2023).

**Tabel 1. 2**  
**Data Penetapan Harga Jual Tahu Takwa di Kawasan Kampung Tahu Tinalan Kota Kediri**

No.	Nama Usaha	Harga Jual Tahu Takwa		
		2020	2021	2022
1.	UD. Sidodadi	Rp 23.000	Rp 25.000	Rp 27.000
2.	MJS	Rp 23.000	Rp 25.000	Rp 25.000
3.	Bu Nur	Rp 23.000	Rp 25.000	Rp 27.000
4.	Tahu Takwa 99	Rp 23.000	Rp 25.000	Rp 27.000

Sumber: Data Wawancara dengan Pemilik Tahu Takwa Desa Tinalan

Berdasarkan tabel 1.2, sebagai dampak dari kenaikan harga bahan baku harga jual tahu takwa mengalami kenaikan. Pada tahun 2020 seluruh penjual tahu takwa di kawasan desa tinalan menjual tahu takwa seharga Rp23.000/besek dengan jumlah tahu sebanyak 10 biji tiap besek. Pada tahun 2021 tahu takwa mengalami kenaikan sebesar Rp2.000 menjadi Rp25.000/besek. Pada tahun 2022, harga jual tahu takwa naik lagi menjadi Rp27.000/besek. Beberapa toko yang menaikkan harga jual tahunya terdapat salah satu toko yang menetapkan harga lebih rendah dari penawaran harga jual toko lainnya yaitu toko MJS. Toko MJS menjual tahu takwa sebesar Rp25.000/besek lebih rendah dari penetapan harga toko lain yang menjual dengan harga Rp27.000/besek.

Penetapan harga jual tersebut pasti berdampak pada faktor pemilihan bahan baku yang ditetapkan perusahaan. Menurut Tjiptono, harga mampu dijadikan sebagai indikator kualitas dimana suatu produk yang memiliki kualitas tinggi pasti berani menetapkan harga yang tinggi.<sup>13</sup> Usaha tahu takwa MJS yang menetapkan harga

<sup>13</sup> Tri Adhy Prasetyo, "Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, Harga, dan Lokasi Terhadap Pengambilan Keputusan Pembelian: Studi Kasus pada Waroeng Bamboe di Tembalang," (Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro, 2015), 3.

yang lebih rendah, saat harga bahan baku mengalami kenaikan seharusnya berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk meneliti kualitas produk tahu takwa di MJS Kota Kediri

Kendala atau masalah yang sekarang dihadapi oleh MJS dalam memproduksi tahunya adalah ketersediaan bahan baku utama yaitu kacang kedelai. Kedelai yang digunakan untuk memproduksi tahu takwa di MJS adalah kedelai lokal yang memiliki jumlah ketersediaan yang terbatas dan mengalami kenaikan harga. Penetapan harga jual murah yang ditetapkan MJS saat kenaikan harga kacang kedelai, pasti berpengaruh terhadap faktor pemilihan bahan baku dan kualitas produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, untuk menganalisis bagaimana pemilihan bahan baku dalam mempertahankan kualitas produk tahu takwa di MJS kota Kediri. Peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Pemilihan Bahan Baku Dalam Mempertahankan Kualitas Produk Tahu Takwa di MJS Kota Kediri”**.

## **B. Fokus Penelitian**

Berdasarkan penjelasan dari konteks penelitian di atas, maka fokus penelitian yang dapat diambil peneliti sebagai berikut:

1. Bagaimana pemilihan bahan baku tahu takwa di MJS Kota Kediri?
2. Bagaimana pemilihan bahan baku dalam mempertahankan kualitas produk tahu takwa di MJS Kota Kediri?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan fokus penelitian di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menjelaskan pemilihan bahan baku tahu takwa di MJS Kota Kediri.
2. Untuk menjelaskan pemilihan bahan baku dalam mempertahankan kualitas produk tahu takwa di MJS Kota Kediri.

### **D. Kegunaan Penelitian**

1. Manfaat secara Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pemilihan bahan baku dan kualitas produk pada suatu bisnis, khususnya dalam industri pengolahan tahu.

2. Manfaat secara Praktis

- a. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana bagi penulis dalam menyalurkan wawasan yang telah didapatkan dan melatih kecakapan peneliti dalam membuat karya ilmiah.

- b. Bagi Pengusaha

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan rujukan pengusaha dalam mempertahankan kualitas produk melalui pemilihan bahan baku.

- c. Bagi Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan tambahan pengetahuan bagi para pembaca terkait dengan proses pemilihan bahan baku dan kualitas produk untuk penelitian selanjutnya.

## E. Telaah Pustaka

1. *Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Paket Whitening MS GLOW (Studi Kasus Pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kediri Angkatan 2020)* oleh Amanda Yesi Agustina (2023), Mahasiswa Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kediri.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh kualitas produk dan harga terhadap keputusan pembelian produk MS GLOW pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kediri angkatan 2020. Metode penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian kuantitatif dengan teknik pengumpulan data berupa kuesioner. Hasil yang didapat adalah kualitas produk (X1) dan harga (X2) berpengaruh terhadap keputusan pembelian (Y). Setiap peningkatan kualitas produk sebanyak 1% maka angka keputusan pembelian dan harga secara bersamaan juga akan naik sebesar 3,12% untuk kualitas dan 7,11% untuk harga.<sup>14</sup>

Persamaan penelitian yang akan dilakukan peneliti dengan penelitian Amanda Yesi Agustina yaitu sama-sama membahas mengenai kualitas suatu produk yang kaitannya dengan penentuan harga jual produk. Perbedaannya, penelitian terdahulu menggunakan jenis metode kuantitatif dengan objek penelitian mahasiswa kampus IAIN Kediri. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif dengan objek lokasi penelitian di Wisata Edukasi Kampung Tahu Kota Kediri.

---

<sup>14</sup> Amanda Yesi Agustina, "Pengaruh Kualitas Produk dan Harga terhadap Keputusan Pembelian Paket Whitening MS GLOW: Studi Kasus Pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kediri Angkatan 2020," (Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kediri, 2023).

2. *Pengaruh Kualitas Produk dan Harga terhadap Kepuasan Konsumen Hijab Voal Premium UMAMA (Studi Kasus pada Mahasiswi Ekonomi Syariah Angkatan 2018 Konsumen Dari Toko Nymas Hijab)* Arrum Mahrifathul Aisyah (2023), Mahasiswa Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kediri.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh kualitas produk dan harga terhadap kepuasan konsumen hijab voal premium UMAMA pada mahasiswi ekonomi syariah angkatan 2018 konsumen toko Nymas hijab. Jenis pendekatan pada penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif, teknik pengambilan data dengan menggunakan kuesioner atau angket. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas produk (X1), harga (X2), dan kepuasan konsumen (Y) hijab voal premium UMAMA termasuk kategori cukup baik.<sup>15</sup>

Persamaan penelitian yang dilakukan Arrum Mahrifathul Aisyah dengan penelitian yang akan dilakukan adalah sama-sama membahas teori terkait kualitas produk. Perbedaannya terletak pada metode penelitian yang digunakan, penelitian yang akan dilakukan menggunakan metode kualitatif sedangkan penelitian sebelumnya menggunakan metode kuantitatif.

3. *Pengaruh Pemilihan Bahan Baku dan Desain Produk terhadap Kualitas Produk (Survey pada Perusahaan Konveksi Zanous Bandung)* oleh Muhammad Zakky Luthfillah (2020), Mahasiswa Universitas Siliwangi.

---

<sup>15</sup> Arrum Mahrifathul Aisyah, “Pengaruh Kualitas Produk dan Harga terhadap Kepuasan Konsumen Hijab Voal Premium UMAMA: Studi Kasus pada Mahasiswi Ekonomi Syariah Angkatan 2018 Konsumen Nymas Hijab,” (Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kediri, 2023).

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis dan mengetahui pengaruh pemilihan bahan baku, desain produk, dan kualitas produk pada perusahaan konveksi Zanous Bandung. Metode yang digunakan yaitu metode survei dengan jenis data yang dipakai adalah data sekunder dan data primer. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa secara simultan dan parsial pemilihan bahan baku dan desain produk berpengaruh terhadap kualitas produk konveksi Zanous Bandung.<sup>16</sup>

Persamaan dari penelitian yang dilakukan Muhammad Zakky Luthfillah dan penelitian yang akan dilakukan peneliti adalah sama-sama membahas terkait pemilihan bahan baku dan kualitas produk dengan menggunakan jenis metode penelitian kualitatif. Perbedaannya, penelitian terdahulu mengambil objek penelitian pada industri konveksi sedangkan penelitian yang akan dilakukan mengambil penelitian pada industri tahu. Selain itu, penelitian sebelumnya mengarah pada pengaruh antara pemilihan bahan baku dan desain produk terhadap kualitas produk. Sedangkan, penelitian yang akan dilakukan membahas mengenai cara menjaga kualitas produk dengan pemilihan bahan baku.

4. *Analisis Pemilihan Bahan Baku terhadap Kualitas Produk Tahu pada Usaha Tahu Reski Amanah di Kabupaten Takalar* oleh Selvia Melani (2015), Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Makassar.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pemilihan bahan baku untuk meningkatkan kualitas produk tahu pada Usaha Tahu Reski Amanah di Kabupaten Takalar. Penelitian ini menggunakan 10

---

<sup>16</sup> Muhammad Zakky Luthfillah, "Pengaruh Pemilihan Bahan Baku dan Desain Produk terhadap Kualitas Produk: Survey pada Perusahaan Konveksi Zanous Bandung," (Skripsi Sarjana, Mahasiswa Universitas Siliwangi, 2020).

orang sampel dengan teknik pengumpulan data menggunakan teknik wawancara mendalam, dokumentasi, dan pengalaman. Hipotesis penelitian dianalisis menggunakan analisis deskriptif, kuantitatif, dan rumus proporsi kualitas produk. Hasil penelitian menyatakan bahwa pemilihan bahan baku dapat meningkatkan kualitas produk tahu pada usaha tahu Reski Amanah. Hasil proporsi kualitas produk tahu meningkat sebanyak 1,46% untuk produk tahu isi, 2,67% untuk produk tahu goreng, dan 2,54% untuk produk tahu ecer.<sup>17</sup>

Persamaan penelitian ini terletak pada pembahasan mengenai pemilihan bahan baku pada kualitas produk dan objek yang sama pada industri pengolahan tahu. Perbedaannya, penelitian yang dilakukan Selvi Melani menggunakan analisis kuantitatif dengan rumus proporsi untuk memperoleh hasil proporsi kualitas produk. Sedangkan, penelitian yang akan dilakukan menggunakan metode analisis deskriptif untuk menganalisis pemilihan bahan baku dalam mempertahankan kualitas produk.

5. *Analisis Kualitas Produk (Usaha Mikro Pembuatan Tahu di Jalan Purnama Desa Pandau Jaya Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar)* oleh Tutut Setia Ningsih (2021), Mahasiswa Universitas Islam Riau Pekanbaru.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis kualitas produk usaha pembuatan tahu di Jalan Purnama Desa Pandau Jaya Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar. Metode penelitian yang dipakai adalah deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Hasil penelitian menyatakan bahwa kualitas produk tahu pada usaha mikro pembuatan tahu di Jalan Purnama Desa Pandau

---

<sup>17</sup> Selvia Melani, "Analisis Pemilihan Bahan Baku terhadap Kualitas Produk Tahu pada Usaha Tahu Reski Amanah di Kabupaten Takalar," (Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar, 2015).

Jaya Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar termasuk dalam kriteria cukup baik. Hasil penelitian diukur menggunakan pendekatan kuantitatif melalui pengambilan data pada responden penelitian yang dihubungkan dengan dimensi kualitas produk.<sup>18</sup>

Persamaan penelitian yang dilakukan Tutut Setia Ningsih dengan penelitian yang akan dilakukan peneliti adalah membahas mengenai kualitas produksi pada industri tahu. Perbedaannya adalah penelitian terdahulu menggunakan metode penelitian deskriptif kuantitatif sedangkan penelitian yang akan dilakukan peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif.

---

<sup>18</sup> Tutut Setia Ningsih, "Analisis Kualitas Produk: Usaha Mikro Pembuatan Tahu di Jalan Purnama Desa Pandau Jaya Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar," (Skripsi Sarjana, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, 2021)