

Joanna Brigitta S¹, Paskah Gloria S. Sipahutar², Dionisius Sihombing³, Melati Sihombing⁴,
Siti Agriyani⁵, Zazira Safwa Syahfitri Bangun⁶

PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK BERBASIS *TOTAL QUALITY MANAGEMENT* (TQM) DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING INDUSTRI MIE INSTAN DI INDONESIA

Joanna Brigitta S¹, Paskah Gloria S. Sipahutar², Dionisius Sihombing³, Melati Sihombing⁴,
Siti Agriyani⁵, Zazira Safwa Syahfitri Bangun⁶

^{1,2,3,4,5,6}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Medan, Kota Medan, Indonesia
joannabrigitta2006@gmail.com¹, paskahsipahutar3@gmail.com², dionisiussihombing@unimed.ac.id³,
melatisihombing271@gmail.com⁴, anggrisitumorang60@gmail.com⁵, zazirabangun28@gmail.com⁶

Abstract

Indonesia ranks second in global instant noodle consumption, reaching 14.26 billion servings in 2022, making product quality control a central concern for industry players. This study examines how Total Quality Management (TQM) principles are applied within Indonesia's instant noodle industry and their relation to maintaining competitive advantage. This study uses a literature review method with a qualitative descriptive approach and content analysis of relevant academic sources. The results show that the application of seven TQM elements, namely top management commitment, customer orientation, continuous improvement, employee involvement, production process control, supplier relationship management, and data-based decision making, significantly contributes to production efficiency, defect reduction, consumer trust, and global market competitiveness. This study offers a conceptual framework linking TQM, quality control, and competitiveness specifically within the context of Indonesia's instant noodle industry, which has received relatively limited academic attention.

Keywords: *Total Quality Management; quality control; competitiveness; instant noodle industry; Indonesia*

Abstrak

Indonesia menempati peringkat kedua dalam konsumsi mi instan global, mencapai 14,26 miliar porsi pada tahun 2022, menjadikan pengendalian mutu produk sebagai perhatian utama bagi para pelaku industri. Studi ini meneliti bagaimana prinsip Total Quality Management (TQM) diterapkan dalam industri mi instan Indonesia dan hubungannya dengan mempertahankan keunggulan kompetitif. Studi ini menggunakan metode tinjauan pustaka dengan pendekatan deskriptif kualitatif dan analisis isi dari sumber-sumber akademis yang relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan tujuh elemen TQM, yaitu komitmen manajemen puncak, orientasi pelanggan, peningkatan berkelanjutan, keterlibatan karyawan, pengendalian proses produksi, manajemen hubungan pemasok, dan pengambilan keputusan berbasis data, secara signifikan berkontribusi pada efisiensi produksi, pengurangan cacat, kepercayaan konsumen, dan daya saing pasar global. Studi ini menawarkan kerangka kerja konseptual yang menghubungkan TQM, pengendalian mutu, dan daya saing secara khusus dalam konteks industri mi instan Indonesia, yang relatif kurang mendapat perhatian akademis.

Kata kunci: Total Quality Management; pengendalian mutu; daya saing; industri mi instan; Indonesia

Corresponding author : joannabrigitta2006@gmail.com¹

PENDAHULUAN

Mie instan sudah lama menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia. Tidak sekadar makanan praktis, produk ini tumbuh menjadi salah satu komoditas pangan yang paling banyak dikonsumsi di dalam negeri. Data dari World Instant Noodles Association (WINA) mencatat bahwa konsumsi mie instan Indonesia pada tahun 2022 mencapai 14,26 miliar porsi, menempatkan Indonesia di posisi kedua dunia setelah Tiongkok (WINA, 2023). Sementara itu, Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) 2023 menunjukkan bahwa sekitar 92% penduduk Indonesia rutin mengonsumsi mie instan, angka yang mencerminkan betapa dalamnya penetrasi produk ini ke seluruh lapisan masyarakat (BPS, 2023).

PT Indofood Sukses Makmur Tbk sampai saat ini masih mendominasi pasar mie instan nasional dengan menguasai sekitar 70,7% pangsa pasar melalui produk-produk unggulannya seperti Indomie, Supermi, dan Sarimi (Bloomberg, 2022; Indofood, 2023). Indomie bahkan sudah diekspor ke lebih dari 90 negara dengan kapasitas produksi yang mencapai 19 miliar bungkus per tahun (Detik Finance, 2024). Pencapaian ini tentu tidak datang begitu saja, melainkan buah dari komitmen perusahaan dalam menjaga kualitas produk secara konsisten dari waktu ke waktu.

Persaingan di industri ini kian ketat. PT Wings Food dengan produk Mie Sedaap terus berusaha menggerus pangsa pasar Indofood, sementara merek asing seperti Samyang dari Korea semakin aktif masuk ke pasar Indonesia. Kondisi ini membuat pengendalian kualitas menjadi salah satu aspek yang tidak bisa dikesampingkan. Tjiptono dan Diana (2003) berpendapat bahwa kualitas yang unggul menjadi kunci utama dalam persaingan jangka panjang. Di sinilah Total Quality Management

(TQM) berperan sebagai pendekatan manajemen yang tidak hanya berfokus pada produk akhir, tetapi menyentuh seluruh proses dan lini organisasi secara berkelanjutan.

Mears dalam Lubis (2005) menggambarkan TQM sebagai sistem manajemen jangka panjang yang melibatkan semua pihak dalam rantai organisasi, mulai dari pemasok hingga konsumen akhir, dengan tujuan memenuhi bahkan melampaui harapan pelanggan. Dalam konteks industri mie instan, penerapan TQM membawa dampak yang cukup signifikan, mulai dari peningkatan mutu produk, efisiensi biaya, pengurangan pemborosan, peningkatan kepuasan konsumen, hingga penguatan posisi daya saing perusahaan (Pabendon, Mahfudnurnajamuddin, & Serang, 2023).

Meskipun berbagai penelitian telah membahas implementasi TQM dalam sektor manufaktur dan industri makanan, kajian yang secara spesifik menganalisis penerapan TQM pada industri mie instan Indonesia masih relatif terbatas. Sebagian besar penelitian sebelumnya cenderung mengkaji TQM pada sektor perbankan, kesehatan, atau manufaktur berat secara umum (Sila, 2007; Prajogo & Brown, 2004), sehingga terdapat kesenjangan literatur yang belum terisi. Padahal industri mie instan memiliki karakteristik tersendiri yang membedakannya dari industri manufaktur lain, yakni produksi massal dengan volume sangat tinggi, sensitivitas harga di sisi konsumen, regulasi keamanan pangan yang ketat, serta rantai pasok yang panjang dan kompleks. Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk mengisi kesenjangan tersebut dengan menganalisis secara sistematis bagaimana prinsip-prinsip TQM diimplementasikan dalam konteks industri mie instan Indonesia serta implikasinya terhadap daya saing industri.

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) menganalisis konsep dan prinsip-prinsip TQM dalam konteks pengendalian kualitas produk; (2) menyajikan kerangka konseptual hubungan TQM → Pengendalian Kualitas → Daya Saing pada industri mie instan Indonesia; dan (3) mengevaluasi dampak penerapan TQM terhadap daya saing industri mie instan Indonesia di pasar global.

KAJIAN PUSTAKA

Konsep Total Quality Management (TQM)

Total Quality Management (TQM) adalah filosofi manajemen yang berorientasi pada peningkatan kualitas secara menyeluruh dan terus-menerus dengan melibatkan seluruh anggota organisasi. Deming (1986) sebagai salah satu tokoh pionir TQM menekankan pentingnya sistem yang berorientasi pada proses dan perbaikan berkesinambungan (continuous improvement) sebagai kunci utama pencapaian kualitas tertinggi. Kontribusi ini diperkuat oleh Joseph Juran yang memperkenalkan konsep 'Trilogi Juran', yaitu perencanaan mutu (quality planning), pengendalian mutu (quality control), dan peningkatan mutu (quality improvement) (Juran, 1989).

Listyawati (2014) mendefinisikan TQM sebagai penekanan mutu yang memacu seluruh organisasi, mulai dari pemasok sampai konsumen, di mana kualitas merupakan aktivitas perbaikan berkelanjutan yang dilakukan untuk memenangkan persaingan. Sementara itu, Tjiptono dan Diana (2003) mengemukakan bahwa TQM merupakan pendekatan manajemen yang berfokus pada pelanggan (customer-oriented), perbaikan berkelanjutan, keterlibatan total seluruh karyawan, dan pengambilan keputusan berbasis data.

Hensler dan Brunell dalam Sudirman (2013) mengidentifikasi empat prinsip utama

TQM, yaitu: (1) kepuasan pelanggan, yang menempatkan kebutuhan dan harapan pelanggan sebagai prioritas tertinggi; (2) respek terhadap setiap individu dalam organisasi; (3) manajemen berdasarkan fakta, yaitu pengambilan keputusan berbasis data dan informasi yang akurat; dan (4) perbaikan berkesinambungan yang melibatkan siklus PDCA (Plan-Do-Check-Act).

Elemen-Elemen Kunci TQM

Berdasarkan kajian berbagai literatur, implementasi TQM yang efektif mencakup tujuh elemen kunci yang saling berkaitan. Motwani (2001) menegaskan bahwa komitmen manajemen puncak merupakan fondasi utama keberhasilan TQM; tanpa kepemimpinan yang kuat dan alokasi sumber daya yang memadai, TQM hanya akan menjadi program simbolis. Listyawati (2014) menambahkan bahwa fokus pada pelanggan merupakan inti TQM, di mana seluruh aktivitas produksi diarahkan untuk memenuhi dan melampaui harapan pelanggan. Hondro, Budiarmo, dan Mawikere (2021) menekankan bahwa keterlibatan karyawan menghasilkan staf yang lebih termotivasi, produktivitas meningkat, dan permasalahan dapat diselesaikan lebih cepat. Pengendalian proses yang ketat melalui alat-alat statistik (SPC, diagram Pareto, fishbone diagram) serta pengelolaan pemasok yang selektif melengkapi ekosistem TQM yang komprehensif (Tjiptono & Diana, 2003).

2.3 Pengendalian Kualitas dalam Industri Makanan

Pengendalian kualitas dalam industri makanan memiliki dimensi yang lebih kompleks dibandingkan industri lainnya, karena menyangkut keamanan pangan (food safety), standar kebersihan (hygiene), dan regulasi pemerintah yang ketat. Biaya kualitas dikelompokkan menjadi biaya pencegahan (prevention cost dan appraisal cost) dan biaya

kegagalan (internal failure cost dan external failure cost) (Lores & Siregar, 2019). Dalam industri mie instan, pengendalian kualitas mencakup incoming quality control (IQC) untuk bahan baku, in-process quality control (IPQC) pada setiap tahap produksi, hingga outgoing quality control (OQC). Standar HACCP, ISO 9001, dan sertifikasi halal MUI menjadi acuan utama pengendalian kualitas di industri ini.

TQM dan Daya Saing Industri

Hubungan antara implementasi TQM dan peningkatan daya saing telah banyak diteliti dalam literatur manajemen. Pabendon et al. (2023) menyimpulkan bahwa penerapan TQM berdampak positif terhadap efisiensi biaya produksi di industri pangan karena tidak hanya menciptakan produk berkualitas tinggi tetapi juga menekan pemborosan. Wisnianingsih dan Putri (2025) menemukan bahwa integrasi TQM memberikan dampak positif terhadap kinerja keberlanjutan, kinerja lingkungan, inovasi hijau, dan keunggulan kompetitif pada perusahaan manufaktur. Sila (2007) mengonfirmasi bahwa implementasi TQM yang efektif memberikan dampak signifikan terhadap berbagai dimensi kinerja perusahaan, termasuk kualitas produk, kepuasan pelanggan, dan kinerja keuangan.

Kerangka Konseptual Penelitian

Berdasarkan sintesis literatur yang telah dilakukan, penelitian ini mengembangkan kerangka konseptual yang menggambarkan hubungan kausal antara tiga konstruk utama: TQM sebagai variabel independen, Pengendalian Kualitas sebagai variabel mediasi, dan Daya Saing Industri sebagai variabel dependen. Hubungan ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

TOTAL QUALITY	PENGENDALIAN	DAYA SAING
----------------------	---------------------	-------------------

MANAGEMENT (TQM)	KUALITAS	INDUSTRI
Komitmen Manajemen	IQC Bahan Baku	Efisiensi Biaya
Fokus Pelanggan	IPQC Proses Produksi	Ekspansi Pasar Global
Perbaikan Berkelanjutan	OQC Produk Jadi	Loyalitas Merek
Keterlibatan Karyawan	HACCP & ISO 9001	Inovasi Produk

Kerangka konseptual di atas menjelaskan bahwa TQM sebagai filosofi dan sistem manajemen yang komprehensif berperan sebagai motor penggerak yang mendorong efektivitas pengendalian kualitas di seluruh rantai produksi mie instan. Pengendalian kualitas yang efektif pada gilirannya menghasilkan produk yang konsisten, aman, dan sesuai ekspektasi pelanggan, yang kemudian menjadi landasan bagi tercapainya keunggulan daya saing industri yang berkelanjutan. Relasi ini bersifat kausal dan berkesinambungan: semakin kuat implementasi TQM, semakin efektif pengendalian kualitas, dan semakin kokoh daya saing yang terbangun.

METODE PENELITIAN

Pendekatan dan Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode studi literatur (literature study) dengan pendekatan kualitatif deskriptif. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk melakukan sintesis mendalam terhadap berbagai temuan penelitian yang telah ada, sehingga menghasilkan pemahaman yang komprehensif dan terintegrasi tentang topik yang dikaji (Sugiyono, 2014). Jenis penelitian ini termasuk dalam kategori penelitian kepustakaan (library research), di mana sumber

data utama berasal dari dokumen-dokumen tertulis berupa jurnal ilmiah, buku teks, laporan perusahaan, dan data statistik.

Sumber Data dan Kriteria Seleksi Literatur

Sumber data yang digunakan terdiri dari sumber primer berupa jurnal-jurnal ilmiah yang terindeks di database akademik Google Scholar, SINTA (Science and Technology Index), dan portal Open Journal System (OJS); serta sumber sekunder berupa buku teks manajemen operasional, laporan tahunan perusahaan, dan data statistik dari BPS, WINA, dan Kementerian Perindustrian RI. Kriteria pemilihan literatur mencakup: (1) relevansi topik dengan TQM, pengendalian kualitas, dan industri mie instan; (2) rentang tahun publikasi 2001–2026 dengan prioritas pada 2013–2026 untuk aktualitas; (3) kualitas sumber, yaitu jurnal ber-ISSN valid dan peer-reviewed; serta (4) aksesibilitas terbuka (open access) yang dapat diunduh secara gratis.

Teknik Analisis Data: Content Analysis dan Sintesis Literatur

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan menggunakan dua teknik yang saling melengkapi. Pertama, Content Analysis (analisis isi) digunakan untuk mengidentifikasi, mengklasifikasikan, dan menginterpretasikan tema-tema utama yang muncul secara berulang dan konsisten dalam korpus literatur yang dikaji. Prosedur content analysis dilakukan melalui empat tahap: (a) unitisasi, yaitu memilih unit analisis berupa pernyataan, proposisi, atau temuan empiris yang relevan dengan konstruk TQM, pengendalian kualitas, dan daya saing; (b) sampling, yaitu memilih dokumen yang memenuhi kriteria inklusi; (c) pencatatan/pengkodean, yaitu mengkategorikan setiap unit analisis ke dalam tema yang sesuai; dan (d) pengurangan/inferensi, yaitu menarik

kesimpulan berdasarkan pola temuan yang teridentifikasi.

Kedua, Sintesis Literatur (literature synthesis) digunakan untuk mengintegrasikan temuan dari berbagai sumber yang beragam menjadi satu narasi yang koheren. Berbeda dengan review literatur yang hanya merangkum sumber secara deskriptif, sintesis literatur merupakan proses rekonstruktif yang menghasilkan pemahaman baru melalui komparasi, kontrasasi, dan integrasi berbagai perspektif. Dalam penelitian ini, sintesis literatur digunakan untuk membangun kerangka konseptual TQM → Pengendalian Kualitas → Daya Saing yang menjadi kontribusi utama (novelty) penelitian ini.

Validitas analisis dijaga melalui triangulasi sumber, yaitu memastikan setiap klaim utama didukung oleh minimal dua sumber yang independen. Proses analisis dilakukan secara iteratif, di mana interpretasi awal diuji kembali terhadap keseluruhan korpus literatur untuk memastikan konsistensi dan ketepatan temuan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Industri Mie Instan Indonesia

Industri mie instan di Indonesia sudah berjalan lebih dari lima dekade sejak produk ini pertama kali diperkenalkan pada tahun 1969. Seiring berjalannya waktu, industri ini berkembang menjadi salah satu sektor makanan yang paling dominan di Indonesia, dengan PT Indofood Sukses Makmur Tbk sebagai pemain utama yang menguasai sekitar 70,7% pangsa pasar domestik lewat tiga merek besarnya: Indomie, Supermi, dan Sarimi (Bloomberg, 2022). Indomie sendiri mulai diproduksi sejak 1972 dan kini sudah masuk ke lebih dari 90 negara dengan kapasitas produksi sebesar 19 miliar bungkus per tahun (Indofood Annual Report, 2023). Besarnya skala produksi ini tentu membawa tantangan tersendiri,

terutama dalam menjaga standar kualitas yang konsisten di tengah produksi yang masif.

Di sisi lain, kompetisi di industri ini tidak ringan. PT Wings Food dengan Mie Sedaap terus berupaya memperbesar porsinya di pasar, sementara merek luar seperti Samyang asal Korea juga semakin serius menargetkan konsumen Indonesia. Situasi ini memaksa semua pelaku industri, tidak hanya Indofood, untuk menjadikan kualitas produk sebagai keunggulan utama yang membedakan mereka dari pesaing. Dalam kondisi seperti ini, TQM menjadi pendekatan yang paling relevan untuk dijadikan kerangka kerja operasional.

Analisis Implementasi TQM pada Industri Mie Instan Indonesia

Berdasarkan hasil content analysis dan sintesis literatur, implementasi TQM pada industri mie instan Indonesia dapat diidentifikasi melalui tujuh elemen kunci yang saling berkaitan dan memperkuat. Berikut diuraikan implementasi ketujuh elemen TQM tersebut beserta dampaknya terhadap kualitas dan daya saing.

Pertama, komitmen manajemen puncak diwujudkan melalui penerapan ISO 9001 di seluruh lini produksi, penetapan visi perusahaan yang menjadikan kualitas sebagai prioritas utama, serta investasi berkelanjutan pada infrastruktur QC dan laboratorium uji berstandar internasional. Komitmen ini menghasilkan budaya kualitas organisasional yang kuat dan keputusan strategis berbasis quality-first. Motwani (2001) menegaskan bahwa tanpa kepemimpinan yang kuat dan alokasi sumber daya yang memadai, TQM hanya akan menjadi program simbolis.

Kedua, fokus pada pelanggan diimplementasikan melalui riset dan survei kepuasan pelanggan secara berkelanjutan, pengembangan lebih dari 100 varian rasa

Indomie, serta inovasi produk yang responsif terhadap tren pasar seperti varian Korean Ramyeon pada tahun 2024. Elemen ini menghasilkan peningkatan loyalitas dan retensi pelanggan serta brand equity yang kuat di pasar domestik maupun global. Listyawati (2014) menambahkan bahwa fokus pada pelanggan merupakan inti TQM, di mana seluruh aktivitas produksi diarahkan untuk memenuhi dan melampaui harapan pelanggan.

Ketiga, perbaikan berkelanjutan (continuous improvement) diterapkan melalui siklus PDCA dan pendekatan Kaizen, pembaruan teknologi produksi seperti mixing otomatis dan pengemasan kecepatan tinggi, serta program Quality Control Circle (QCC) berbasis karyawan. Implementasi ini secara bertahap mereduksi produk cacat, meningkatkan efisiensi lini produksi, dan mendorong budaya inovasi bottom-up di seluruh lini.

Keempat, keterlibatan total karyawan diwujudkan melalui program pelatihan kualitas yang komprehensif di semua level, sistem penghargaan bagi kontributor kualitas, dan budaya pelaporan proaktif terhadap potensi masalah. Hondro, Budiarmo, dan Mawikere (2021) menekankan bahwa keterlibatan karyawan menghasilkan staf yang lebih termotivasi, produktivitas yang meningkat, serta kemampuan mendeteksi dan menyelesaikan masalah lebih cepat.

Kelima, pengendalian proses produksi merupakan elemen paling kritis dalam konteks industri mie instan yang memproduksi massal. Implementasinya mencakup IQC untuk bahan baku (tepung, minyak, bumbu), IPQC pada setiap tahap produksi (mixing, forming, frying, packaging), OQC produk jadi, implementasi HACCP dan sertifikasi halal MUI, serta penggunaan SPC dan control chart. Sistem

berlapis ini menjamin konsistensi karakteristik sensoris produk, keamanan pangan, dan kepercayaan konsumen. Hal ini sejalan dengan Lores dan Siregar (2019) yang menegaskan bahwa investasi pada biaya pengendalian yang memadai akan secara signifikan menekan biaya kegagalan jangka panjang.

Keenam, pengelolaan hubungan pemasok dijalankan melalui kebijakan supplier quality management yang ketat, integrasi vertikal dengan Bogasari untuk pasokan tepung terigu, spesifikasi bahan baku yang terstandarisasi, dan audit pemasok berkala. Strategi ini memberikan kendali penuh atas kualitas bahan baku dari hulu ke hilir dan meminimalkan risiko kontaminasi input produksi (Tjiptono & Diana, 2003).

Ketujuh, pengambilan keputusan berbasis data dilaksanakan melalui penggunaan alat statistik seperti diagram Pareto, histogram, dan fishbone diagram, analisis kapabilitas proses (Cp dan Cpk), serta dashboard kinerja kualitas real-time. Pendekatan ini memungkinkan identifikasi akar masalah yang lebih akurat, alokasi sumber daya perbaikan yang lebih efisien, dan pengurangan variasi proses secara berkelanjutan.

Berdasarkan uraian di atas, terlihat bahwa ketujuh elemen TQM telah diimplementasikan secara terintegrasi oleh PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Komitmen manajemen puncak menjadi fondasi yang memungkinkan elemen-elemen lainnya berjalan efektif. Tanpa kepemimpinan yang kuat dan investasi pada sistem QC, elemen lainnya tidak akan dapat berjalan secara optimal. Motwani (2001) menegaskan bahwa komitmen manajemen puncak merupakan fondasi utama keberhasilan TQM; tanpa kepemimpinan yang kuat dan

alokasi sumber daya yang memadai, TQM hanya akan menjadi program simbolis.

Elemen pengendalian proses produksi menjadi yang paling kritis dalam konteks industri mie instan, mengingat karakteristik produksi massal dengan volume sangat tinggi. Penggunaan IQC, IPQC, dan OQC secara berlapis, dikombinasikan dengan implementasi HACCP dan sertifikasi halal MUI, membentuk sistem pengendalian kualitas yang komprehensif dari hulu ke hilir. Hal ini sejalan dengan temuan Lores dan Siregar (2019) yang mengklasifikasikan biaya kualitas menjadi biaya pengendalian dan biaya kegagalan, di mana investasi pada biaya pengendalian yang memadai akan secara signifikan menekan biaya kegagalan jangka panjang.

Dampak TQM terhadap Daya Saing Industri Mie Instan

Merujuk pada kerangka konseptual dan analisis implementasi yang telah diuraikan, penerapan TQM menyentuh berbagai sisi daya saing industri mie instan Indonesia secara bersamaan dan saling menguatkan. Berikut diuraikan dampak TQM terhadap masing-masing dimensi daya saing tersebut.

Pertama, dimensi kualitas produk. Standar produksi yang diterapkan secara ketat menghasilkan produk dengan cita rasa, tekstur, dan aroma yang seragam dari satu batch ke batch berikutnya. Masa simpan yang terjaga dan keamanan pangan yang terverifikasi melalui HACCP dan ISO 9001 menjadi fondasi kepercayaan konsumen terhadap Indomie yang telah dibangun selama lebih dari 50 tahun (Indofood, 2023).

Kedua, dimensi efisiensi operasional. TQM membantu perusahaan memangkas biaya yang tidak perlu. Dengan berkurangnya produk cacat dan minimnya pemborosan bahan baku, efisiensi lini produksi meningkat secara nyata.

Pabendon et al. (2023) menegaskan bahwa penerapan TQM di industri pangan tidak hanya mendorong kualitas produk yang lebih baik, tetapi juga membuat biaya produksi lebih terkendali sehingga pemborosan bisa ditekan.

Ketiga, dimensi ekspansi pasar global. Kualitas produk yang stabil dan teraudit secara internasional menjadi syarat mutlak untuk bisa bersaing di pasar luar negeri. Kemampuan Indomie menembus lebih dari 90 negara tidak terlepas dari kepatuhan terhadap standar internasional seperti ISO 9001 dan HACCP, yang hanya bisa dipenuhi jika TQM benar-benar dijalankan secara konsisten, dengan kapasitas produksi yang mencapai 19 miliar bungkus per tahun (Indofood Annual Report, 2023).

Keempat, dimensi inovasi produk. Semangat perbaikan berkelanjutan yang menjadi inti TQM turut mendorong lahirnya inovasi-inovasi baru. Lebih dari 100 varian rasa yang dimiliki Indomie merupakan cerminan dari proses pengembangan produk yang terstruktur dan berbasis pemahaman mendalam terhadap selera konsumen, termasuk peluncuran varian Korean Ramyeon pada tahun 2024 (Detik Finance, 2024). Wisnianingsih dan Putri (2025) menemukan bahwa integrasi TQM memberikan dampak positif terhadap inovasi dan keunggulan kompetitif pada perusahaan manufaktur.

Kelima, dimensi reputasi dan loyalitas merek. Kualitas yang dijaga secara konsisten selama puluhan tahun perlahan membangun reputasi merek yang sulit digoyahkan. Indomie berhasil masuk dalam daftar 10 merek yang paling banyak dibeli di dunia versi Kantar Worldpanel, sekaligus meraih berbagai penghargaan bergengsi seperti Indonesia Best Brand Award (IBBA) dan Indonesia Consumer Satisfaction Award (ICSA). Sila (2007)

mengonfirmasi bahwa implementasi TQM yang efektif memberikan dampak signifikan terhadap berbagai dimensi kinerja perusahaan, termasuk kualitas produk, kepuasan pelanggan, dan kinerja keuangan.

Berdasarkan uraian tersebut, dari dimensi **kualitas produk**, standar produksi yang diterapkan secara ketat menghasilkan produk dengan cita rasa, tekstur, dan aroma yang seragam dari satu batch ke batch berikutnya. Masa simpan yang terjaga dan keamanan pangan yang terverifikasi menjadi dua hal yang tidak bisa dipisahkan dari kepercayaan konsumen terhadap Indomie, yang sudah dibangun selama lebih dari 50 tahun.

Dari dimensi **efisiensi operasional**, TQM membantu perusahaan memangkas biaya yang tidak perlu. Dengan berkurangnya produk cacat dan minimnya pemborosan bahan baku, efisiensi lini produksi meningkat secara nyata. Pabendon et al. (2023) menegaskan bahwa penerapan TQM di industri pangan tidak hanya mendorong kualitas produk yang lebih baik, tetapi juga membuat biaya produksi lebih terkendali sehingga pemborosan bisa ditekan.

Dari dimensi **ekspansi pasar global**, kualitas produk yang stabil dan teraudit secara internasional menjadi syarat mutlak untuk bisa bersaing di pasar luar negeri. Kemampuan Indomie menembus lebih dari 90 negara tidak terlepas dari kepatuhan terhadap standar internasional seperti ISO 9001 dan HACCP, yang hanya bisa dipenuhi jika TQM benar-benar dijalankan secara konsisten.

Dari dimensi **inovasi produk**, semangat perbaikan berkelanjutan yang menjadi inti TQM turut mendorong lahirnya inovasi-inovasi baru. Lebih dari 100 varian rasa yang dimiliki Indomie bukan sekadar angka, melainkan cerminan dari proses

pengembangan produk yang terstruktur. Wisniansingih dan Putri (2025) menemukan bahwa integrasi TQM memberikan dampak positif terhadap inovasi dan keunggulan kompetitif pada perusahaan manufaktur.

Dari dimensi **reputasi dan loyalitas merek**, kualitas yang dijaga secara konsisten selama puluhan tahun perlahan membangun reputasi merek yang sulit digoyahkan. Indomie berhasil masuk dalam daftar 10 merek yang paling banyak dibeli di dunia versi Kantar Worldpanel, sekaligus meraih berbagai penghargaan bergengsi seperti Indonesia Best Brand Award (IBBA) dan Indonesia Consumer Satisfaction Award (ICSA). Sila (2007) mengonfirmasi bahwa implementasi TQM yang efektif memberikan dampak signifikan terhadap berbagai dimensi kinerja perusahaan, termasuk kualitas produk, kepuasan pelanggan, dan kinerja keuangan.

Secara keseluruhan, temuan penelitian ini menunjukkan bahwa TQM bukan sekadar sistem pengendalian kualitas teknis, melainkan filosofi manajemen yang ketika diimplementasikan secara konsisten dan menyeluruh, mampu menghasilkan keunggulan daya saing yang berkelanjutan. Kerangka konseptual TQM → Pengendalian Kualitas → Daya Saing yang dikembangkan dalam penelitian ini terbukti relevan untuk menjelaskan fenomena keberhasilan industri mie instan Indonesia di pasar domestik maupun global.

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

Dari kajian literatur yang dilakukan melalui content analysis dan sintesis berbagai sumber, ada beberapa hal yang dapat disimpulkan. Pertama, TQM terbukti menjadi pendekatan manajemen yang relevan dan

efektif untuk industri mie instan Indonesia. Ketujuh elemen yang ada di dalamnya tidak berjalan sendiri-sendiri, melainkan saling mendukung untuk menciptakan sistem produksi yang benar-benar berorientasi pada kualitas.

Kedua, kerangka konseptual yang dikembangkan dalam penelitian ini, yang menghubungkan TQM dengan Pengendalian Kualitas dan Daya Saing, terbukti cukup relevan untuk konteks industri mie instan Indonesia. Ketika TQM dijalankan dengan baik melalui tujuh elemennya, pengendalian kualitas menjadi lebih efektif, dan dari situ berbagai keunggulan kompetitif ikut terbentuk, mulai dari efisiensi biaya, kemampuan ekspansi global, loyalitas merek, hingga kapasitas inovasi.

Ketiga, penelitian ini hadir untuk menutup celah dalam literatur yang ada. Industri mie instan Indonesia selama ini kurang mendapat porsi kajian akademis yang sebanding dengan kontribusi ekonominya. Melalui analisis dan kerangka konseptual yang disajikan, penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi awal bagi kajian-kajian lanjutan yang lebih empiris di bidang ini.

Perlu diakui bahwa penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan. Sebagai studi yang berbasis literatur, temuan-temuannya bersifat konseptual dan belum diuji secara langsung di lapangan. Data empiris primer seperti wawancara dengan manajemen perusahaan atau survei terhadap karyawan produksi tidak termasuk dalam cakupan penelitian ini. Selain itu, fokus yang cukup banyak diberikan pada Indofood sebagai pemain dominan membuat gambaran industri secara keseluruhan belum sepenuhnya terwakili. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan pendekatan kuantitatif, misalnya melalui survei dan Structural Equation Modeling (SEM), guna menguji secara statistik hubungan antar variabel yang

telah dirumuskan dalam kerangka konseptual penelitian ini.

SARAN

Temuan penelitian ini memiliki implikasi manajerial yang penting bagi berbagai pemangku kepentingan di industri mie instan dan industri makanan Indonesia pada umumnya.

Bagi Manajemen Perusahaan Mie Instan: Penelitian ini memberikan peta jalan (roadmap) implementasi TQM yang dapat dijadikan acuan praktis. Tabel analisis implementasi (Tabel 1) dapat digunakan sebagai alat diagnostik mandiri (self-assessment tool) untuk mengidentifikasi elemen TQM mana yang sudah kuat dan mana yang masih perlu diperkuat. Manajemen disarankan untuk memperlakukan TQM bukan sebagai program tambahan, melainkan sebagai filosofi inti yang tertanam dalam setiap keputusan operasional.

Bagi Perusahaan Skala Menengah dan Kecil: Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi TQM tidak harus dilakukan secara serentak dan komprehensif. Pendekatan bertahap (phased approach) yang dimulai dari elemen-elemen paling fundamental seperti komitmen manajemen dan pengendalian proses dasar dapat menjadi langkah awal yang realistis bagi industri mie instan skala menengah yang ingin meningkatkan daya saingnya.

Bagi Regulator dan Pemerintah: Kementerian Perindustrian dan Badan Standardisasi Nasional (BSN) diharapkan dapat memfasilitasi peningkatan kapasitas implementasi TQM melalui program pelatihan, subsidi sertifikasi ISO 9001 dan HACCP, serta pembentukan pusat-pusat keunggulan kualitas (quality excellence centers) yang dapat diakses oleh industri makanan skala kecil dan menengah.

Bagi Peneliti Selanjutnya: Penelitian ini membuka peluang penelitian lanjutan yang dapat menggunakan metode empiris kuantitatif misalnya survey dengan Structural Equation Modeling (SEM) untuk menguji secara statistik hubungan kausal antara elemen-elemen TQM, efektivitas pengendalian kualitas, dan kinerja daya saing pada sampel perusahaan mie instan Indonesia yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS). (2023). *Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) 2023*. Jakarta: BPS. Diakses dari <https://www.bps.go.id>
- Bloomberg. (2022). *Indofood Sukses Makmur Market Share Data*. Bloomberg Terminal Data.
- Deming, W. E. (1986). *Out of the Crisis*. Cambridge, MA: MIT Press.
- Hensler, D. & Brunell, M. dalam Sudirman. (2013). *Total Quality Management untuk Wakaf*. Malang: UIN Maliki Press.
- Hondro, D. L., Budiarmo, N., & Mawikere, L. M. (2021). Analisis Penerapan Total Quality Management (TQM) untuk Meningkatkan Kinerja Manajerial pada PT. Bumi Selaras Asri. *Jurnal Accountability*. Diakses dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/gc/article/download/35906/33493/76118>
- Juran, J. M. (1989). *Juran on Leadership for Quality: An Executive Handbook*. New York: Free Press.
- Listyawati, I. H. (2014). Penerapan Total Quality Management (TQM) Sebagai Upaya Membangun Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Bisnis, Manajemen, dan Akuntansi*, 2(2). Diakses dari

- <https://jurnal.amaypk.ac.id/index.php/jbma/article/view/22>
- Lores, L., & Siregar, R. (2019). Biaya Kualitas, Produktivitas dan Kualitas Produk: Sebuah Kajian Literatur. *Jurnal Akuntansi dan Bisnis*, 5(2), 94–101.
- Lubis, A. S. (2005). *Total Quality Management: Definisi dan Implementasi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Motwani, J. (2001). Critical Factors and Performance Measures of TQM. *The TQM Magazine*, 13(4), 292–300. <https://doi.org/10.1108/09544780110404620>
- Pabendon, T., Mahfudnurnajamuddin, M., & Serang, S. (2023). Pengaruh Implementasi Total Quality Management (TQM) Terhadap Efisiensi Produksi pada Industri Makanan di Indonesia: Sebuah Tinjauan Literature. *Management Studies and Entrepreneurship Journal (MSEJ)*. Diakses dari <https://journal.yrpiiku.com/index.php/msej/article/view/1889>
- Prajogo, D. I., & Brown, A. (2004). The Relationship Between TQM Practice and Quality Performance and the Role of Formal TQM Programs: An Australian Empirical Study. *Quality Management Journal*, 11(4). <https://doi.org/10.1080/10686967.2004.11919266>
- PT Indofood Sukses Makmur Tbk. (2023). *Annual Report 2023*. Jakarta: Indofood. Diakses dari <https://www.indofood.com>
- Sila, I. (2007). Examining the Effects of Contextual Factors on TQM and Performance through the Lens of Organizational Theory: An Empirical Study. *Journal of Operations Management*, 25(1), 83–109.
- <https://doi.org/10.1016/j.jom.2006.02.003>
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tjiptono, F., & Diana, A. (2003). *Total Quality Management*. Yogyakarta: Andi.
- Wisniansih, N., & Putri, N. T. (2025). Systematic Literature Review on the Integration of Total Quality Management and Green Manufacturing in Enhancing Sustainable Manufacturing Competitiveness. *Jurnal Teknik Industri*, 12(1). <https://doi.org/10.24014/jti.v12i1.39230>
- World Instant Noodles Association (WINA). (2023). *Global Instant Noodles Demand 2022*. Diakses dari <https://instantnoodles.org>