



Analisis Faktor-Faktor yang Mendorong Keberhasilan UMKM dalam Menjaga Mutu Makanan Khas Daerah di Tengah Kondisi Makanan Kekinian

Ihsan Nurdin¹; Novie Susanti Suseno²; Desi Qorih³

¹Universitas Garut

24022117059@fekon.uniga.ac.id

²Universitas Garut

noviesusantisuseno@uniga.ac.id

³Universitas Garut

desiq@uniga.ac.id

Abstrak

Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi karakteristik utama yang diandalkan oleh UMKM di industri makanan untuk menjaga kualitas makanan dalam menjaga mutu makanan kekinian di Kabupaten Garut. Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan analisis faktor eksplorasi, teknik pengumpulan data dari studi lapangan dan studi pustaka meliputi observasi, wawancara, dan angket. Temuan penelitian menunjukkan bahwa ada delapan aspek yang ikut berperan, antara lain faktor legalitas, kenyamanan dan kebersihan, ekonomi, kualitas produk, kualitas layanan, kebersihan, investasi perusahaan, dan kebutuhan sehari-hari. Alasan kebersihan, ekonomi, dan investasi perusahaan adalah tiga faktor yang paling penting.

Kata Kunci: Kompetensi Sumber Daya Manusia, Sistem Akuntansi Keuangan Daerah dan Kualitas Laporan Keuangan.

Abstract

This study was conducted to identify the main identifications relied on by MSMEs in the food industry to maintain food quality in maintaining the current food quality in Garut Regency. This research was conducted with an exploratory factor analysis approach, collecting data from field studies and literature studies including observations, interviews, and questionnaires. The findings show that there are eight aspects that play a role, including legality, comfort and cleanliness, economy, product quality, service quality, cleanliness, company investment, and daily needs. The reasons for cleanliness, economy, and company investment are the three most important factors.

Keywords: Factor Analysis, MSME Success, Food Quality

1 Pendahuluan

Peningkatan produksi barang dan jasa dalam kegiatan ekonomi masyarakat erat kaitannya dengan pembangunan ekonomi. Dalam upaya melakukan pembangunan ekonomi yang memfokuskan rakyat sebagai pelaku utama dalam pembangunan, maka dengan adanya peranan usaha mikro kecil menengah

memberikan dampak yang begitu besar untuk suatu daerah yang memiliki arti penting sebagai salah satu penggerak pertumbuhan ekonomi termasuk dalam kegiatan ekspor. Upaya tersebut sangat baik untuk meningkatkan pendapatan perkapita ataupun mendorong perekonomian suatu daerah.

Meski maraknya bisnis kuliner dan juga banyak munculnya makanan-makanan baru yang lebih kekinian dan tentunya instan, di salah satu kecamatan di Kabupaten Garut masih terdapat berbagai macam makanan khas daerah seperti Ladu Ketan, Endog lewo dan usaha lainnya yang sudah berdiri puluhan tahun lamanya yang saat ini juga bersaing dengan makanan-makanan baru yang ada. Dengan banyaknya bisnis kuliner yang bermunculan, tentunya ada berbagai macam cara khususnya usaha makanan khas daerah yang dilakukan agar produk mereka dapat bersaing dan laku dipasaran dengan produk makanan kekinian dan membuat konsumen puas terhadap produknya serta mengingat akan meningkatnya pendidikan serta pengetahuan masyarakat tentang kesehatan dan juga melihat kondisi sekarang yang mengalami pandemi *Covid-19* menjadikan mereka lebih memilih untuk mengkonsumsi produk makanan yang terjamin akan higienis serta bermutu.

Salah satu usaha yang dapat dilaksanakan adalah dengan adanya *Food Quality*. Dalam penelitian ini peneliti melakukan survei kepada 6 pelaku usaha UMKM makanan di sekitar Kecamatan Malangbong. Survei ini berkaitan dengan keberhasilan menjaga mutu makanan pada masing-masing UMKM makanan tersebut.

Tabel 1. Hasil Survei Pra-Penelitian

| No | Nama Usaha | Faktor Menjaga Mutu Makanan |
|----|-------------------------------------|---|
| 1. | Kedai Mie Ayam dan Bakso "MU" | - Menjaga Kebersihan Makanan |
| | | - Menjaga Kebersihan Tempat |
| | | - Cara Pengemasan |
| 2. | Dorokdok "Bahagia" | - Modal Produksi |
| | | - Pengemasan |
| | | - Varian Rasa |
| | | - Penetapan Takaran |
| | | - Proses Penggorengan |
| 3. | Roti Bakar dan Cindog "Panda" | - Pemanggangan yang Sempurna |
| | | - Takaran yang Sesuai |
| | | - Pemilihan Bahan Baku Berkualitas |
| | | - Pengemasan |
| | | - Modal yang Cukup |
| 4. | Awug Beras dan Ketan "Tiga Mutiara" | - Pemilihan Bahan Baku |
| | | - Kebersihan Bahan Baku |
| | | - Kebersihan Peralatan |
| | | - Penguapan |
| | | - Pengemasan |
| | | - Tidak Memakai Pengawet |
| 5. | Endog Lewo "Citra Rasa" | - Pemilihan Bahan Baku Berkualitas |
| | | - Menjaga Kebersihan Bahan Baku dan Peralatan |

Tabel 2. Hasil Survei Pra-Penelitian (Lanjutan)

| No | Nama Usaha | Faktor Menjaga Mutu Makanan |
|----|------------|--------------------------------|
| | | - Pengendalian Proses Produksi |
| | | - Keterampilan Pegawai |

| | | |
|----|---------------------------|--|
| | | - Pengemasan - Penyimpanan |
| 6. | Ladu Ketan “Ibu Khalifah” | - Modal yang Cukup - Menjaga Kebersihan Bahan Baku dan Peralatan - Tidak Menggunakan Pengawet - Proses Pembungkusan dan Penyimpanan |

Berdasarkan penjabaran dari latar belakang masalah maka penulis merasa tertarik untuk meneliti mengenai “Analisis Faktor-faktor yang Mendorong Keberhasilan UMKM Dalam Menjaga Mutu Makanan Khas Daerah Di Tengah Kondisi Makanan Kekinian”.

2 Tinjauan Pustaka

2.1 Akuntansi Manajemen

Akuntansi Manajemen yaitu suatu ilmu yang menerangkan tentang sistem akuntansi untuk dapat memproses persiapan laporan operasional bisnis sebagai alat bagi seorang manajemen perusahaan untuk membuat suatu tindakan.

2.2 Fungsi Akuntansi Manajemen

Fungsi dari Akuntansi Manajemen dibagi menjadi menjadi beberapa fungsi, yaitu membuat perencanaan secara efektif, mengarahkan kegiatan bisnis, dan menyelesaikan masalah (*problem solving*).

2.3 Mutu atau Kualitas Makanan

Menurut Fiani & Japarianto (2012) mengatakan bahwa kualitas sebuah makanan itu sulit untuk didefinisikan serta tidak bisa diukur secara mekanik, meskipun begitu kualitas makanan dapat dinilai melalui kadar nutrisinya, kualitas bahan yang digunakan, rasa, serta penampilan dari produk itu sendiri.

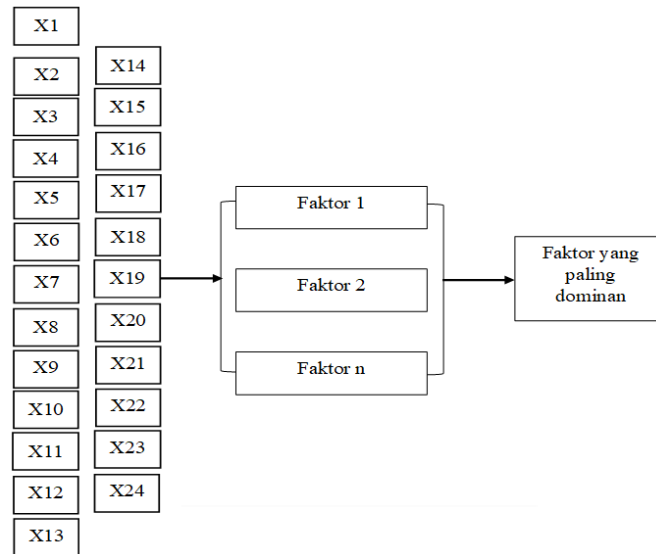
2.4 Definisi UMKM

Kegiatan ekonomi atau unit usaha milik perorangan atau organisasi yang dapat membantu perekonomian khususnya masyarakat sekitar dan lebih luasnya membantu perekonomian bangsa Indonesia.

2.5 Kerangka Pemikiran

Bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMKM) untuk menarik pelanggan di zaman modern ini, menjaga kualitas makanan dan menjaga kandungan gizi yang terkandung dalam setiap item adalah sebuah keharusan. Setiap usaha mikro dan kecil (UMKM) memiliki cara yang unik dan cukup beragam untuk menjaga kualitas pangan. Untuk menarik pelanggan, setiap pelaku usaha mikro dan kecil harus menjaga kualitas makanan dan menjaga segala sesuatu yang terkandung dalam setiap masakan. Tentunya setiap pelaku usaha mikro dan kecil (UMKM) memiliki keunikan dan cara yang sangat beragam dalam menjaga kualitas makanan.

Berdasarkan hasil dari pra penelitian yang dilakukan oleh peneliti terdapat 29 faktor yang diringkas menjadi 12 faktor penentu untuk menjaga kualitas makanan, yang diantaranya modal usaha, pemilihan bahan baku, kebersihan bahan baku, kebersihan tempat dan peralatan, kebersihan makanan, penetapan komposisi, tanpa penggunaan bahan pengawet, metode memasak, variasi produk, keterampilan pegawai, pengemasan, serta penyimpanan.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

3 Metodologi Penelitian

Metode yang digunakan adalah kuantitatif, dan pendekatan analisis faktor eksploratif diterapkan dalam penelitian ini. Sumber dan jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

4 Hasil dan Pembahasan

4.1 Analisis Faktor Eksploratori

Tujuan dilakukannya penelitian yaitu untuk mengetahui faktor apa saja yang mendorong keberhasilan UMKM dalam menjaga mutu makanan khas daerah ditengah kondisi makanan kekinin di Kabupaten Garut. Data faktor-faktor yang mendorong keberhasilan UMKM dalam menjaga mutu makanan khas daerah di tampilkan pada Tabel 4:

Tabel 3. Faktor-faktor yang mendorong keberhasilan UMKM

| No | Nama | Label Variabel |
|----|------|---|
| 1 | X01 | Modal kerja |
| 2 | X02 | Modal operasional |
| 3 | X03 | Kualitas bahan baku segar |
| 4 | X04 | Waktu dan sumber bahan baku mudah diperoleh |
| 5 | X05 | Tidak tercampur bahan selain bahan baku |
| 6 | X06 | Tersedia rak penyimpanan yang sesuai |
| 7 | X07 | Mudah dibersihkan |
| 8 | X08 | Peralatan mudah dibersihkan |
| 9 | X09 | Tersedia tempat cuci tangan |
| 10 | X10 | Penyimpanan yang tertutup |
| 11 | X11 | Penjamah menggunakan alat yang bersih |
| 12 | X12 | Komposisi yang baku |
| 13 | X13 | Tanpa pengawet kimia |

Tabel 4. Faktor-faktor yang mendorong keberhasilan UMKM (Lanjutan)

| No | Nama | Label Variabel |
|----|------|----------------------------------|
| 14 | X14 | Tekstur |
| 15 | X15 | Penampilan |
| 16 | X16 | Varian rasa |
| 17 | X17 | Ukuran produk |
| 18 | X18 | Kompetensi |
| 18 | X19 | Alat dan sarana |
| 20 | X20 | Adanya tanggal produksi |
| 21 | X21 | Adanya batas kedaluarsa |
| 22 | X22 | Adanya label alamat |
| 21 | X23 | Adanya sirkulasi udara yang baik |
| 24 | X24 | Adanya sistem Fifo/Lifo |

4.2 Tahapan Analisis Faktor Eksploratori

a. Tahap Pertama (Pengujian Data)

Output dari analisis faktor dapat ditampilkan pada Tabel 5, yaitu sebagai berikut:

Tabel 5. Tabel KMO and Bartlett's Test

| KMO and Bartlett's Test | | |
|--|--------------------|---------|
| Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy. | .680 | |
| Bartlett's Test of Sphericity | Approx. Chi-Square | 662.542 |
| | Df | 276 |
| | Sig. | .000 |

Berdasarkan Tabel 4.2 diperoleh nilai 0,680 dengan nilai signifikansi 0,000. Angka tersebut $> 0,5$ dan nilai signifikansi $< 0,05$, maka variabel dan sampel yang ada sebenarnya sudah bisa di analisis dengan analisis faktor.

b. Tahap Kedua (*Factoring* dan Rotasi)

Correlation Matriks korelasi dipilih mengingat *output* korelasi berfungsi sebagai suatu faktor yang menunjukkan bahwa variabel tersebut merupakan komponen dari faktor tersebut. *Unrotated* menampilkan hasil faktor sebelum prosedur rotasi, *scree plot* merupakan grafik yang menampilkan bagaimana *factoring* mempengaruhi eigenvalue. Nilai eigen = 1 menunjukkan bahwa variabel akan diklasifikasikan ke dalam faktor yang baru dibuat ketika nilai eigennya kurang dari 1.

c. Tahap Ketiga (Rotasi Faktor)

Dengan memaksimalkan varians dari faktor yang membawa nilai kuadrat yang dimuat, Varimax (variens maksimum) menciptakan faktor yang memuat nilai loading kuadrat (Johnson dan Wichern, 2002)

d. Tahap Keempat (Menginterpendensi *Factor* yang Terbentuk)

1. *Communalities*

Tabel 6. Tabel *Communalities*

| Communalities | | |
|----------------------|---------|------------|
| | Initial | Extraction |
| X01 | 1.000 | .687 |
| X02 | 1.000 | .743 |

Tabel 7. Tabel *Communalities* (Lanjutan)

| Communalities | | |
|----------------------|---------|------------|
| | Initial | Extraction |
| X03 | 1.000 | .732 |
| X04 | 1.000 | .691 |
| X05 | 1.000 | .638 |
| X06 | 1.000 | .716 |
| X07 | 1.000 | .702 |
| X08 | 1.000 | .729 |
| X09 | 1.000 | .773 |
| X10 | 1.000 | .658 |
| X11 | 1.000 | .626 |
| X12 | 1.000 | .730 |
| X13 | 1.000 | .635 |
| X14 | 1.000 | .725 |
| X15 | 1.000 | .564 |
| X16 | 1.000 | .740 |
| X17 | 1.000 | .662 |
| X18 | 1.000 | .746 |
| X19 | 1.000 | .558 |
| X20 | 1.000 | .713 |
| X21 | 1.000 | .617 |
| X22 | 1.000 | .708 |
| X23 | 1.000 | .540 |
| X24 | 1.000 | .650 |

Extraction Method: Principal Component Analysis.

2. Total Variance Explained

| Component | Total Variance Explained | | | | | | | | |
|-----------|--------------------------|---------------|--------------|-------------------------------------|---------------|--------------|-----------------------------------|---------------|--------------|
| | Initial Eigenvalues | | | Extraction Sums of Squared Loadings | | | Rotation Sums of Squared Loadings | | |
| | Total | % of Variance | Cumulative % | Total | % of Variance | Cumulative % | Total | % of Variance | Cumulative % |
| 1 | 6.146 | 25.608 | 25.608 | 6.146 | 25.608 | 25.608 | 2.552 | 10.631 | 10.631 |
| 2 | 2.153 | 8.971 | 34.580 | 2.153 | 8.971 | 34.580 | 2.395 | 9.978 | 20.609 |
| 3 | 1.630 | 6.790 | 41.369 | 1.630 | 6.790 | 41.369 | 2.106 | 8.776 | 29.386 |
| 4 | 1.537 | 6.403 | 47.772 | 1.537 | 6.403 | 47.772 | 1.925 | 8.020 | 37.406 |
| 5 | 1.365 | 5.687 | 53.460 | 1.365 | 5.687 | 53.460 | 1.925 | 8.019 | 45.425 |
| 6 | 1.281 | 5.338 | 58.798 | 1.281 | 5.338 | 58.798 | 1.834 | 7.641 | 53.066 |
| 7 | 1.133 | 4.722 | 63.520 | 1.133 | 4.722 | 63.520 | 1.779 | 7.411 | 60.477 |
| 8 | 1.037 | 4.320 | 67.840 | 1.037 | 4.320 | 67.840 | 1.767 | 7.363 | 67.840 |
| 9 | .895 | 3.729 | 71.569 | | | | | | |
| 10 | .829 | 3.453 | 75.022 | | | | | | |
| 11 | .808 | 3.365 | 78.387 | | | | | | |
| 12 | .771 | 3.213 | 81.600 | | | | | | |
| 13 | .627 | 2.613 | 84.213 | | | | | | |
| 14 | .527 | 2.198 | 86.410 | | | | | | |
| 15 | .521 | 2.171 | 88.581 | | | | | | |
| 16 | .464 | 1.934 | 90.515 | | | | | | |
| 17 | .427 | 1.780 | 92.295 | | | | | | |
| 18 | .414 | 1.724 | 94.019 | | | | | | |
| 19 | .321 | 1.338 | 95.357 | | | | | | |
| 20 | .313 | 1.302 | 96.659 | | | | | | |
| 21 | .287 | 1.198 | 97.856 | | | | | | |
| 22 | .216 | .899 | 98.755 | | | | | | |
| 23 | .174 | .723 | 99.478 | | | | | | |
| 24 | .125 | .522 | 100.000 | | | | | | |

Extraction Method: Principal Component Analysis.

Gambar 2. Total Variance Explained (after rotation)

Nilai eigen mewakili signifikansi setiap faktor dalam mempengaruhi varians dari sepuluh variabel yang dipertimbangkan. Hasil eigenvalues selalu disusun dari besar ke kecil, dan jumlah faktor yang tidak terpengaruh oleh eigenvalues dibatasi kurang dari 1.

3. Component Matrix

| Component Matrix ^a | | | | | | | | |
|-------------------------------|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | Component | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| X01 | .479 | .374 | .287 | -.096 | .038 | -.340 | .304 | .127 |
| X02 | .441 | -.089 | -.075 | -.209 | .146 | .611 | .212 | -.225 |
| X03 | .303 | .272 | .644 | .343 | -.015 | -.040 | -.044 | -.173 |
| X04 | .578 | .048 | -.214 | -.523 | .003 | -.088 | .042 | -.160 |
| X05 | .390 | .353 | .070 | .460 | .311 | .096 | .076 | .183 |
| X06 | .609 | .176 | -.081 | -.183 | -.298 | -.049 | -.415 | -.104 |
| X07 | .382 | .344 | -.291 | .138 | .347 | .027 | -.020 | .460 |
| X08 | .499 | -.109 | -.394 | .148 | -.438 | .068 | -.269 | .148 |
| X09 | .551 | .230 | .300 | -.378 | .111 | -.271 | -.109 | -.295 |
| X10 | .621 | .276 | -.177 | .207 | -.030 | .217 | -.091 | -.257 |
| X11 | .459 | .404 | .169 | -.332 | .053 | .116 | -.222 | .218 |
| X12 | .486 | .121 | .015 | -.001 | -.323 | -.106 | .600 | -.057 |
| X13 | .591 | -.013 | .426 | .003 | -.246 | .130 | -.109 | .119 |
| X14 | .458 | .248 | -.245 | .076 | .453 | -.212 | -.350 | -.121 |
| X15 | .531 | .091 | -.272 | -.289 | -.161 | .088 | .250 | .141 |
| X16 | .650 | -.159 | .217 | .308 | -.350 | .149 | -.085 | -.009 |
| X17 | .493 | -.555 | .002 | -.036 | -.090 | -.095 | -.150 | .263 |

| | | | | | | | | |
|--|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| X18 | .611 | -.232 | -.171 | .331 | .183 | -.002 | .122 | -.362 |
| X19 | .462 | -.009 | .149 | -.113 | .114 | .484 | .064 | .242 |
| X20 | .347 | -.597 | .127 | -.094 | .374 | .144 | -.078 | -.210 |
| X21 | .443 | -.470 | .092 | -.024 | -.001 | -.417 | -.033 | .125 |
| X22 | .446 | -.533 | .302 | -.014 | .273 | -.022 | .057 | .237 |
| X23 | .491 | -.029 | -.234 | .439 | -.130 | -.148 | .065 | -.086 |
| X24 | .627 | -.127 | -.307 | -.011 | .156 | -.262 | .228 | .042 |
| Extraction Method: Principal Component Analysis. | | | | | | | | |
| a. 8 components extracted. | | | | | | | | |

4. Rotated Component Matrix

Matriks komponen untuk memutar distribusi variabel lebih realistis dan transparan. Menurut Santoso (2014) menetapkan bahwa variabel dengan nilai factor loading > 0,5 dihitung memiliki kontribusi yang kuat terhadap faktor yang dihasilkan.

Tabel 8. Component Transformation Matrix

| Component Transformation Matrix | | | | | | | | |
|---------------------------------|-------|-------|------|-------------|-------------|-------------|-------------|------|
| Component | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | .396 | .443 | .400 | .256 | .356 | .291 | .313 | .335 |
| 2 | -.763 | .334 | .044 | .241 | .127 | .439 | .092 | .169 |
| 3 | .224 | .054 | .328 | .816 | .355 | .212 | .035 | .039 |
| 4 | -.070 | -.619 | .152 | .417 | .502 | .279 | .261 | .131 |
| 5 | .212 | .138 | .682 | .134 | .230 | .503 | .160 | .349 |
| 6 | -.258 | -.289 | .147 | .058 | .098 | .002 | .870 | .243 |

Tabel 9. Component Transformation Matrix (Lanjutan)

| Component Transformation Matrix | | | | | | | | |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------------|-------|-------------|
| Component | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 7 | -.040 | -.333 | -.431 | -.074 | .115 | -.053 | .193 | .802 |
| 8 | .304 | -.304 | .189 | -.102 | -.635 | .587 | -.073 | .128 |
| Extraction Method: Principal Component Analysis. | | | | | | | | |
| Rotation Method: Varimax with Kaiser Normalization. | | | | | | | | |

Berdasarkan Tabel 4.4 terlihat bahwa terdapat enam komponen dengan nilai lebih besar dari 0,5. Bahwa komponen 4 dan 3 dengan nilai 0,816, komponen 5 dan 4 dengan nilai 0,502, komponen 6 dan 5 dengan nilai 0,503, komponen 6 dan 8 dengan nilai 0,587, komponen 6 dengan 6 dengan nilai 0,870, dan komponen 8 dengan nilai 7 dengan nilai 0,802 hal ini membuktikan bahwa faktor-faktor tersebut yang terbentuk tepat karena mempunyai nilai korelasi tinggi.

Sedangkan untuk faktor yang dominan dapat dilihat bahwa faktor dominan yang pertama adalah faktor 6 yang merupakan faktor *higienis* dengan nilai 0,870 kemudian faktor dominan kedua adalah faktor 3 yang merupakan faktor ekonomis dengan nilai 0,816 dan faktor dominan ketiga adalah faktor 7 yang merupakan faktor *company investment* dengan nilai 0,802.

4.3 Pembahasan

4.3.1 Faktor yang Mendorong Keberhasilan UMKM dalam Menjaga Mutu Makanan Khas Daerah

Berdasarkan hasil analisis yaitu terdapat 24 variabel, faktoring bisa direduksi menjadi 8 faktor dan 21 variabel, faktor-faktor tersebut dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Faktor 1 Legalitas, terdiri dari variabel ukuran produk, adanya tanggal produksi, batas kedaluarsa, dan label alamat.
- 2) Faktor 2 Kemudahan dan kebersihan, terdiri dari variabel waktu dan sumber bahan baku mudah diperoleh, tersedia tempat cuci tangan, penjamah menggunakan alat yang bersih, dan tekstur.
- 3) Faktor 3 Ekonomis, terdiri dari variabel tersedianya rak penyimpanan yang sesuai, peralatan mudah dibersihkan, dan variasi rasa.
- 4) Faktor 4 Kualitas Produk, terdiri dari variabel kualitas bahan baku dan tanpa pengawet kimia.
- 5) Faktor 5 Kualitas Pelayanan, terdiri dari penyimpanan yang tertutup dan kompetensi.
- 6) Faktor 6 Higienis, terdiri dari variabel tidak tercampur bahan selain bahan baku dan mudah dibersihkan.
- 7) Faktor 7 *Company Investment*, terdiri dari variabel modal operasional dan alat serta sarana.
- 8) Faktor 8 *Daily Necessities*, terdiri dari variabel modal kerja dan komposisi yang baku

4.3.2 Faktor Dominan yang Mendorong Keberhasilan UMKM dalam menjaga Mutu Makanan Khas Daerah

Variabel dengan nilai *loading factor* > 0,5 dianggap memberikan kontribusi yang signifikan terhadap faktor pembentuk sesuai dengan kebutuhan faktor dominan. Di antara delapan faktor yang terbentuk, tiga yang paling penting adalah sebagai berikut:

1) Faktor 6

Faktor 6 terdiri dari (X05) tidak tercampur bahan selain bahan baku dan (X07) mudah dibersihkan menjadi faktor dominan pertama yang memiliki nilai korelasi sebesar 0,870. Maka faktor ini dinamakan faktor higienis karena dalam faktor ini berkaitan dengan hal-hal yang membuat bahan baku atau produk tetap terjaga kebersihannya.

Dari faktor higienis kita dapat menilai atau menganalisis bahwa para pelaku UMKM banyak memanfaatkan faktor higienis untuk menjaga kualitas mutu makanannya, hal tersebut bisa dikaitkan karena pada saat ini banyak masyarakat yang berpendidikan dan juga mengerti arti dari kebersihan, apalagi dalam kondisi pandemi seperti ini tentunya higienis menjadi faktor yang sangat penting bagi masyarakat untuk dipertimbangkan.

2) Faktor 3

Faktor 3 terdiri dari (X06) tersedia rak penyimpanan yang sesuai, (X08) peralatan mudah dibersihkan dan (X16) variasi rasa menjadi faktor dominan kedua yang memiliki nilai korelasi sebesar 0,816. Maka faktor ini dinamakan faktor ekonomis karena dalam faktor ini berkaitan dengan hal-hal yang menghemat pengeluaran uang dan penggunaan barang.

Dari faktor ekonomis ini kita bisa analisis bahwa para pelaku UMKM memanfaatkan rak penyimpanan yang sesuai dan juga peralatan yang mudah dibersihkan untuk menjaga mutu makanan mereka, karena dengan adanya penyimpanan yang sesuai dan juga peralatan yang mudah dibersihkan menjadikan bahan baku maupun hasil produksi terjaga serta tidak perlu menggunakan alat-alat yang tidak perlu dalam proses produksi.

3) Faktor 7

Faktor 7 terdiri dari (X02) modal operasional dan (X19) alat serta sarana menjadi faktor dominan ketiga yang memiliki nilai korelasi sebesar 0,802. Maka faktor ini dinamakan faktor company investment karena dalam faktor ini berkaitan dengan modal rutin yang dibutuhkan untuk melakukan kegiatan produksi.

Dari faktor company investment ini bisa dianalisis bahwa selain dari faktor higienis dan juga ekonomis bahwa pelaku UMKM memanfaatkan dana operasional serta alat dan sarana untuk

mendorong keberhasilan merka dalam menjaga mutu makanan. Hal tersebut sejalan lurus bahwa dengan adanya modal operasional yang baik serta mumpuni bahwa perusahaan bisa membeli bahan baku yang lebih baik dan segar serta dengan adanya modal operasional yang baik dapat memenuhi segala kebutuhan UMKM tersebut untuk memilih segala sesuatu yang lebih baik untuk mendorong keberhasilan meraka dalam menjaga mutu seperti membeli peralatan serta pendukung lain untuk kebutuhan UMKM.

5 Simpulan dan Saran

5.1 Simpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai faktor-faktor yang mendorong keberhasilan UMKM dalam menjaga mutu makanan khas daerah ditengah kondisi makanan kekinian, maka diperoleh simpulan sebagai berikut:

1. Terdapat 12 faktor yang dibuat menjadi 24 variabel yang diteliti kemudian dengan proses rotasi faktor maka hanya terdapat 8 faktor yang terbentuk yaitu faktor legalitas, faktor kemudahan dan kebersihan, faktor ekonomis, faktor kualitas produk, faktor kualitas pelayanan, faktor higienis, faktor *company investment*, dan faktor *daily necessities*.
2. Dari 8 faktor yang terbentuk ditentukan faktor yang paling dominan berdasarkan nilai korelasi yang paling tinggi, sehingga dari 8 faktor yang terbentuk ditentukan bahwa faktor yang paling dominan dalam mendorong keberhasilan UMKM dalam menjaga mutu makanan khas daerah yaitu faktor *higienis* , faktor ekonomis dan faktor *company Investment*

5.2 Saran

Berlatar belakang dari suatu hasil pembahasan serta kesimpulan yang telah dikemukakan oleh peneliti sebelumnya, maka peneliti mengajukan beberapa saran yang dapat dijadikan bahan masukan serta pertimbangan untuk pendiri UMKM maupun usaha lainnya yang bergerak dibidang yang sama dengan penelitian ini. Saran tersebut antara lain sebagai berikut:

1. Untuk pihak UMKM bidang makanan khas Kabupaten Garut
Untuk pihak UMKM bidang makanan khas Kabupaten Garut, sebaiknya mempertahankan dan lebih meningkatkan strategi pada faktor higienis dikarenakan faktor tersebut merupakan faktor yang paling mempengaruhi keberhasilan UMKM dalam menjaga kualitas makanannya. Strategi untuk mempertahankan dan meningkatkan faktor higienis dapat dilakukan dengan cara menggunakan peralatan serta bahan yang mudah dibersihkan serta secara teratur. Pelaku UMKM juga sebaiknya memperhatikan dan memunculkan strategi pada faktor Kualitas produk dan Kesehatan. Strategi yang dapat ditetapkan seperti dengan memilih bahanbaku yang baru di panen sehingga bahan baku tersebut masih segar dan juga tidak mencampurkan bahan pengawet kimia pada produk makanan tersebut.
2. Peneliti selanjutnya
Peneliti selanjutnya, peneliti menyarankan untuk peneliti selanjutnya lebih menggali lebih dalam mengenai teori faktor untuk menghasilkan penelitian yang lebih unggul dari penelitian sebelumnya. Selain itu peneliti dapat meneliti elemen yang baru untuk menentukan seberapa besar dampaknya terhadap kemampuan UMKM untuk mempertahankan usaha makanan mereka.

Daftar Pustaka

- Fiani, M., & Japariato, E. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Ganep's Di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1), 1–6.
- Santoso, S. (2014). *Statistik Parametrik: Konsep dan Aplikasi dengan SPSS*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.