

MOH. RISYAD ALI NPM. 18.03.3.1.1.00068. Analisis Pengendalian Kualitas Rajungan *Cooked* Menggunakan *Statistical Quality Control* (SQC) Pada UD Bintang Laut Sampang. Di bawah bimbingan **Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, M.T** dan **Dr. Darimiyya Hidayati, STP., MP.**

ABSTRAK

UD Bintang Laut merupakan salah satu industri rumah tangga yang bergerak dalam usaha pengolahan yang memproduksi rajungan *cooked*. UD Bintang Laut melakukan pengawasan langsung pada setiap proses produksi rajungan *cooked* agar produk tetap terjaga kualitasnya mulai dari bahan mentah sampai bahan jadi. Akan tetapi meskipun telah dilakukan pengawasan secara langsung masih terdapat cacat pada saat proses produksi rajungan *cooked*. Oleh karena itu perlu adanya penelitian pengendalian kualitas pada produk rajungan *cooked* mulai dari mendapatkannya sampai masuk kedalam proses produksi, sehingga diambil tema mengenai pengendalian kualitas produk rajungan *cooked* dengan menggunakan *Statistical Quality Control*. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengendalian kualitas proses produksi rajungan *cooked*, mengetahui jenis cacat dan penyebab kecacatan pada produk rajungan *cooked* di UD Bintang Laut Sampang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian kualitas proses produksi rajungan *cooked* yang dilakukan oleh UD Bintang Laut Sampang dari awal bahan baku didapat sampai masuk kedalam proses produksi rajungan harus berukuran di atas 10 cm, rajungan tidak bertelur, dan rajungan dalam keadaan segar. Mencuci bahan baku dengan menggunakan air mengalir, dan dikukus selama 30 menit. Pada *packing* dilakukan dengan tiga tahap yang di mana tahapan pertama pemberian es batu, kedua pemberian layer, dan ketiga rajungan. jenis cacat yang terdapat pada produksi rajungan *cooked* UD Bintang Laut Sampang yaitu, jenis cacat rajungan kurang matang, jenis cacat rajungan terlalu matang, dan jenis cacat rajungan keropos. penyebab terjadinya kecacatan atau kerusakan pada produk rajungan *cooked* disebabkan oleh beberapa faktor yaitu, faktor metode, faktor bahan baku, faktor manusia, dan faktor lingkungan.

Kata Kunci: *Pengendalian Kualitas, Rajungan, Statistical Quality Control (SQC).*

MOH. RISYAD ALI NPM. 18.03.3.1.1.00068. Analysis of Quality Control of Cooked Crab Using Statistical Quality Control (SQC) at UD Bintang Laut Sampang. Under the guidance of **Dr. Ir. Abdul Azis Jakfar, M.T** and **Dr. Darimiyya Hidayati, STP., MP.**

ABSTACT

UD Bintang Laut is one of the home industries engaged in the processing business which produces cooked crabs. UD Bintang Laut carries out direct supervision of every process of cooked swimming crab production so that the quality of the product is maintained, from raw materials to finished ingredients. However, even though direct supervision has been carried out, there are still defects in the cooked crab production process. Therefore it is necessary to conduct quality control research on cooked crab products starting from getting them into the production process, so that the theme is taken regarding quality control of cooked crab products using Statistical Quality Control. The purpose of this study was to determine the quality control of the cooked crab production process, to find out the types of defects and causes of defects in cooked crab products at UD Sea Star Sampang. The results showed that the quality control of the cooked crab production process carried out by UD Bintang Laut Sampang from when the raw materials are obtained until they enter the production process, the crabs must be above 10 cm in size, the crabs do not lay eggs, and the crabs are fresh. Wash raw materials using running water, and steam for 30 minutes. In packing it is done in three stages where the first stage is giving ice cubes, the second is giving layers, and the third is crab. types of defects found in the production of UD cooked crabs. Sampang Sea Star, namely, the type of crab defects are undercooked, the type of crab defects are too ripe, and the type of crab defects is porous. The causes of defects or damage to cooked crab products are caused by several factors, namely, method factors, raw material factors, human factors, and environmental factors.

Keywords: Quality Control, Blue swimming crab, Statistical Quality Control (SQC).