

RIO LOEKMANA LATUWE NPM. 14.03.3.1.1.00007. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Kerupuk Udang Menggunakan *Statistical Quality Control* (SQC) Pada UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan. Dibawah bimbingan **Millatul Ulya, S.TP., MT.** dan **Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D**

ABSTRAK

UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan berupa kerupuk udang. Akan tetapi, masih terdapat beberapa kesalahan dalam proses pembuatan kerupuk udang yang menyebabkan kualitas yang dihasilkan kurang baik. Metode yang dapat digunakan untuk menjamin produk dalam kondisi baik dan sesuai standar adalah *seven tools* yang merupakan alat bantu pengendalian kualitas menggunakan SQC (*Statistical Quality Control*). Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan jenis cacat, mengetahui tingkat kerusakan produk, menganalisis faktor-faktor yang menjadi penyebab kerusakan produk kerupuk udang, serta menentukan upaya-upaya yang dilakukan untuk mengurangi tingkat kerusakan pada produk kerupuk udang UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis cacat proses produksi kerupuk udang UD. Lisa Chayang Kwanyar-Bangkalan, yaitu ketebalan kerupuk tidak seragam, kerupuk tidak mengembang, dan patah. Penyebab terjadinya produk cacat ketebalan kerupuk tidak seragam, kerupuk tidak mengembang, dan patah dipengaruhi oleh faktor mesin, bahan baku, metode, manusia, dan lingkungan. Pada peta kendali p diketahui bahwa 3 (tiga) jenis cacat tidak terkendali. Perbaikan kualitas adalah untuk jenis cacat ketebalan kerupuk tidak seragam sebaiknya melakukan perawatan peralatan setiap 2 (dua) hari sekali. Selain itu, memperhatikan komposisi perbandingan antara tepung sagu dan udang, untuk jenis cacat kerupuk tidak mengembang sebaiknya lebih memperhatikan komposisi perbandingan antara tepung sagu dan udang. Selain itu, karyawan harus lebih memperhatikan pada saat proses dan waktu pengeringan, untuk jenis cacat patah perlu adanya pelatihan pada karyawan sehingga menghasilkan produk bebas cacat, dan pada saat proses penggorengan harus lebih memperhatikan cara membolak-balik kerupuk dan harus menyesuaikan ukuran kemasan produk.

Kata Kunci : kerupuk udang, pengendalian mutu, *Statistical Quality Control* (SQC)