

Humaidi. NIM.08.03.331.00033. Pengendalian Mutu Kerupuk Udang (Studi Kasus UD. Lisa Chayank) Di bawah bimbingan. Iffan Maflahah, S.Tp, M.Si dan Ir. Moh. Fakhry, MP

ABSTRAK

Pengendalian mutu merupakan upaya untuk menjaga dan mempertahankan mutu atau kualitas dari barang yang dihasilkan. UD. Lisa Chayank merupakan perusahaan yang memproduksi kerupuk udang yang bertempat di kabupaten bangkalan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui penerapan pengendalian mutu serta melakukan analisis penyebab cacat dalam proses produksi sehingga dapat meminimalisir kerusakan dalam proses pembuatan kerupuk udang yang dilakukan UD. Lisa Chayank. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah *observasi*. Pengumpulan data dilakukan di lapang melalui kegiatan pengamatan. Sedangkan metode analisis olah data yang digunakan adalah analisa *P-Chart* yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kerusakan produk kerupuk udang pada proses pemotongan dan pengemasan. Analisa tambahan yang digunakan adalah *Fishbone* diagram dan sering juga disebut sebagai diagram sebab-akibat. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa penyebab terjadinya produk cacat pada bentuk adonan, bentuk kerupuk, dan berat tiap kemasan dipengaruhi oleh faktor alat, metode, manusia, dan lingkungan. Cacat produksi pada pembuatan kerupuk udang ada dua kategori yaitu; bentuk kerupuk tidak seragam dan berat tiap kemasan tidak sama. Peta kendali P dilakukan pada dua tahapan proses yaitu (1) peta kendali P pada variable pemotongan kerupuk masih mengalami kerusakan di luar batas kendali, (2) penimbangan berat tiap kemasan tidak ada kerusakan yang di luar batas kendali.

Kata kunci: Pengendalian mutu, Kerupuk, UD., Cacat, *P-Chart*, *Fishbone*

Humaidi. NIM.08.03.331.00033. Quality Control Shrimp Crackers (Case Study on UD. Lisa Chayank). Under the guidance of. Iffan Maflahah, S.Tp, M.Si and Ir. Moh. Fakhry, MP

ABSTRACT

Quality control is an effort to preserve and maintain the quality of product which has produced by trading business. UD. Lisa Chayank is a company (trading business) producing shrimp crackers which consisted in Bangkalan district. The aimed of this study was to determine the application of quality control as well as to analyze the causes of defecting in the production process so as to minimize damage in the process of making crackers made UD. Lisa Chayank. The data was collected by observation system. Furthermore, Data analysis method used is P - Chart analysis that aims to determine the level of damage prawn cracker products in the process of cutting and packaging. Additionally, data analysis is used fishbone diagram and is often also referred to as a causal diagram. Based on the survey results showed that the cause of the occurrence of product defects in the form of dough, crackers shape, and weight of each package is influenced by factors of tools, methods, people, and environment. Defects in making of shrimp crackers there are two categories namely; the shape of crackers and weight of each package are not the same. Mapping control P performed in a two stage process: (1) map control variable P in cutting crackers still suffered damage outside the control limits, (2) the weighing of each package there is no damage beyond the control limit.

Keywords: Quality control, crackers, UD. , Damaged, P - Chart, Fishbone