

ELKY KURNIAWAN NRP. 14.03.3.1.1.00080. Analisis Pengendalian Mutu Kerupuk Ikan Payus (*Elops Hawaienensis*) (Studi Kasus UD. Sumber Rezeki, Gunung Anyar Surabaya, Jawa Timur) Dibawah bimbingan **Khoirul Hidayat, ST., MT. dan Iffan Maflahah, S.TP., M.Si.**

ABSTRAK

Kerupuk ikan Payus merupakan salah satu produk unggulan UKM yang telah terdaftar secara legal yaitu UD. Sumber Rezeki. Terdapat sejumlah produk cacat pada setiap proses produksi kerupuk ikan payus UD. Sumber Rezeki. Produk cacat tersebut meliputi ketebalan kerupuk yang berbeda dan bentuk kerupuk yang berbeda, sehingga hal tersebut mempengaruhi kualitas mutu produk yang dihasilkan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui jenis kerusakan atau kecacatan tertinggi pada produk olahan kerupuk ikan pada UD.Sumber Rezeki dan mengetahui pengendalian mutu produk kerupuk ikan Payus di UD. Sumber Rezeki pada proses produksi. Pada bulan Juli 2018 jenis kerusakan yang paling dominan adalah ketebalan 7792 g (64,1%) dan kerusakan bentuk 4366 g (35,9%).. Pada bulan Agustus cacat yang dominan adalah ketebalan 8072 g (62,3%) dan terdapat kerusakan bentuk 4893 g (37,7%). Kerusakan ketebalan yang terjadi pada bulan September adalah 8873 g (61,7%) dan kerusakan bentuk 5512 g (38,3%). Pada peta kendali P cacat bentuk bulan Juli - September nilai UCL 0,1977 nilai P 0,1755 dan nilai LCL 0,1533. Pada peta kendali P ketebalan bentuk bulan Juli - September nilai UCL 0,3205 nilai P 0,2939 dan nilai LCL 0,2673. Analisa dengan menggunakan fishbone diagram Faktor penyebab terjadinya kerusakan bentuk dan ketebalan pada produk kerupuk UD.Sumber Rezeki yaitu manusia, metode, dan bahan baku. Penerapan pengendalian mutu di UD. Sumber Rezeki masih belum diterapkan ini dibuktikan masih terdapat cacat produk kerupuk yaitu cacat bentuk dan cacat ketebalan sehingga mengakibatkan penurunan mutu produk kerupuk Ikan Payus.

Kata Kunci : Kerupuk Ikan Payus, Pengendalian Mutu, Cacat Produk

ELKY KURNIAWAN NIM. 140331100080. Analysis Of Quality Control Of Payus Fish Crackers (*Elops Hawaiensis*) (Study Case: UD. Sumber Rezeki, Gunung Anyar Surabaya, East Java). Under the guidances of Khoirul Hidayat, S.T., M.T. and Iffan Maflahah, S.TP., M.Si.

ABSTRACT

Payus fish crackers is one of the superior products of small and medium enterprises that have been legally registered, namely UD. Sumber Rezeki. There are a number of defective products in every production process of Payus fish crackers at UD. Sumber Rezeki. These defective products include the thickness of different crackers and the shape of different crackers, so that it affects the quality of the products produced. The purpose of this study is to find out the highest types of damage or disability in processed fish cracker products at UD. Sumber Rezeki and find out the quality control of Payus fish cracker products at UD. Sumber Rezeki in the production process. There are 2 (two) types of product defects that occur in Payus Fish cracker products produced by UD. Sumber Rezeki is a form defect and thick defects. Overall the highest to lowest product defects in a row are September (26.3%); August (25.2%); July (24.1%). The results of processing data on the defective product control chart show the value of p , which is 0.2515, the UCL value is 0.2768 and LCL is 0.2261. Analysis of causal diagrams is known that the factors that cause defects in Payus fish crackers are humans, methods, raw materials and machinery. These causative factors can be analyzed for the causes of cracker defects. Application of quality control at UD. Sumber Rezeki are still not well implemented, this is proven that there are still product defects in Fish Payus crackers. Factors that cause defects are, among others, the manual cutting process, when the dough formation becomes lontong which should be cylindrical but not perfect, and a workplace with poor lighting.

Keywords: Payus Fish Crackers, Quality Control, Product Defects