

## ABSTRAK

### ANALISIS PENGENDALIAN MUTU PRODUK DAGING RAJUNGAN PADA UMKM MINIPLANT MITRA BERSAMA DI KECAMATAN BANDAR SUARABAYA KABUPATEN LAMPUNG TENGAH

Oleh

**Permaiwati**

Era globalisasi yang semakin canggih seperti saat ini, Usaha Kecil Mikro dan Menengah (UMKM) dapat ditemukan diberbagai tempat mulai dari kota besar hingga ke pelosok desa. Hal tersebut yang mendorong pelaku bisnis untuk meningkatkan mutu produk yang dihasilkan agar dapat bersaing ditengah ketatnya persaingan pada dunia bisnis. Miniplant Mitra Bersama merupakan UMKM yang bergerak dibidang pengolahan hasil laut khususnya rajungan dengan *output* daging rajungan. Miniplant Mitra Bersama terus menjaga dan meningkatkan mutu produk dengan melakukan pengawasan, namun masih terdapat tingkat kerusakan yang cukup tinggi sehingga dibutuhkan pengendalian mutu yang ketat untuk mendapatkan produk dengan mutu yang tinggi. Dalam mengendalikan mutu produk dapat dilakukan dengan menggunakan alat analisis *Statistical Process Control*. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk menganalisis apakah tingkat kerusakan produk daging rajungan masih dalam batas toleransi atau tidak dan untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi terjadinya produk cacat. Penelitian ini dilakukan selama 30 hari produksi yang dimulai pada tanggal 15 Desember 2022 sampai 15 Januari 2023 yang memperoleh hasil bahwa tingkat kecacatan produk masih dalam batas toleransi. Faktor dominan yang menyebabkan kecacatan daging rajungan dilihat dari diagram sebab akibat yaitu manusia (tenaga kerja), bahan baku, metode kerja dan mesin. Kecacatan produk paling dominan adalah jenis kecacatan daging rajungan lunak (hancur) dengan jumlah produk cacat sebanyak 68,03 kg. Oleh karena itu diharapkan pengendalian mutu pada Miniplant Mitra Bersama ditingkatkan kembali dengan melakukan pengawasan proses produksi lebih ketat khususnya pada faktor tenaga kerja, metode proses produksi, bahan baku, mesin dan lingkungan supaya tingkat kecacatan produk semakin menurun dan produk tetap baik.

**Kata Kunci:** Pengendalian Mutu, *Statistical Process Control*, Daging Rajungan

## **ABSTRACT**

### **ANALYSIS OF QUALITY CONTROL OF CRAB MEAT PRODUCTS IN SMES MINIPLANT MITRA BERSAMA IN BANDAR SURABAYA SUBDISTRICT CENTRAL LAMPUNG DISTRICT**

By

**Permayati**

In this increasingly sophisticated era of globalization, Small, Micro and Medium Enterprises (MSMEs) can be found in various places, from big cities to remote villages. This is what encourages business people to improve the quality of the products they produce in order to compete in the midst of intense competition in the business world. Miniplant Mitra Bersama is an MSME engaged in the processing of marine products, especially crabs with crab meat output. Miniplant Mitra Bersama continues to maintain and improve product quality by conducting supervision, but there is still a high level of damage that requires strict quality control to obtain high quality products. In controlling product quality, it can be done by using the Statistical Process Control analysis tool. The purpose of this study was to analyze whether the level of damage to crab meat products is still within tolerance limits or not and to determine the factors that influence the occurrence of defective products. This research was conducted for 30 days of production starting on 15 December 2022 to 15 January 2023 which obtained the result that the level of product defects was still within tolerance limits. The dominant factors that cause defects in crab meat can be seen from the cause and effect diagram, namely humans (labor), raw materials, work methods and machines. The most dominant product defect is soft crab meat (crushed) with a total of 68,03 kg of defective product. Therefore, it is expected that quality control at Mitra Bersama Miniplants will be improved again by carrying out stricter supervision of the production process, especially on labor factors, production process methods, raw materials, machinery and the environment so that the level of product defects decreases and the product remains good.

**Keywords: Quality Control, Statistical Process Control, Crab Meat**