

RINGKASAN

Implementasi *Quality Control* (QC) Pada Bagian *Packaging* Divisi Pengolahan Di PT. Mitratani Dua Tujuh Jember, Biastya Adhigana, D41181850, 44 halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri Internasional, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dewi Kurniawati, S.Sos. M.Si. (Dosen Pembimbing)

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan yang dilaksanakan oleh mahasiswa. Kegiatan ini ditujukan sebagai sarana agar mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah didapat selama proses perkuliahan, dan juga agar mahasiswa dapat mempelajari tentang dunia kerja. Kegiatan PKL ini dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh Jember mulai tanggal 25 April – 25 Juli 2021. PT Mitratani Dua Tujuh Merupakan industry yang bergerak pada bidang makanan beku.

Saat ini PT Mitratani Dua Tujuh sudah berkembang sehingga juga memproduksi okra, buncis, *sweet potato* (ubi jalar), jusme (minuman sari edamame) dan *Mix Vegetable*. Pabrik dan kantor perusahaan berlokasi di Jalan Brawijaya No. 83, Kelurahan/ Desa Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Edamame yang diproduksi oleh PT Mitratani dijual untuk pasar *local* dan juga di ekspor ke berbagai negara seperti, Jepang, Amerika, Canada, Australia, Singapura, dan Malaysia. Hal tersebut tidak terlepas kaitannya dengan kegiatan produksi. Untuk menjaga kekonsistenan produksi, pada Divisi pengolahan di PT Mitratani Dua Tujuh memiliki bagian *Quality Control* (QC).

Quality Control (QC) merupakan upaya perusahaan untuk menjaga atau meningkatkan kualitas produk yang diproduksi. *Quality Control* (QC) membutuhkan manajemen dan semua karyawan untuk bekerja sama agar dapat menciptakan lingkungan produksi yang meningkatkan kesempurnaan produk. Tugas *Quality Control* (QC), yang umum adalah melakukan inspeksi produk secara visual. Pemeriksaan produk dapat dilakukan sebelum, selama atau setelah proses produksi.

Tes ini dapat dilakukan secara manual atau dengan bantuan mesin. Tergantung pada industri di mana *Quality Control (QC)* beroperasi.

Dengan adanya *Quality Control*, dapat proses produksi menjadi lebih konsisten, meningkatkan efisiensi pada waktu dan biaya. Jika suatu perusahaan tidak memiliki QC, maka tidak ada yang memeriksa bahan baku sebelum, selama dan sesudah produksi, ketika ditemukan ketidaksesuaian pada produk, maka proses produksi harus diulang sehingga memakan waktu dan biaya. Serta QC dapat menjaga kepuasan pelanggan dikarenakan dengan adanya inspeksi yang dilakukan oleh *Quality Control*, kecacatan yang terjadi sebelum, selama dan sesudah proses produksi dapat diminimalisir, sehingga pelanggan mendapatkan produk dalam kondisi yang baik.

Terdapat beberapa metode dalam melakukan *Quality Control (QC)*. Pertama adalah inspeksi yang merupakan metode pengecekan produk-produk yang telah diproduksi secara visual, sehingga dapat menghindari produk yang mengalami kecacatan. Metode kedua adalah sampling yang merupakan metode pengambilan sejumlah unit secara acak yang dilakukan sebelum dan selama proses produksi, lalu dilakukan inspeksi untuk memastikan tak ada produk yang mengalami kecacatan.