

RINGKASAN

Penerapan Pengendalian Kualitas Pada Proses Pengemasan Nike (Teri Nasi) Beku Di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Pasuruan, Devi Septiana Putri J, NIM D41161878, Tahun 2020, 46 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Andi Muhammad Ismail, S.ST, M.Si (Dosen Pembimbing)

PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang berlokasi di Jl. Cangkringmalang Km.6 Beji, Pasuruan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang industri pengolahan hasil perikanan. Perusahaan tersebut memproduksi berbagai macam olahan ikan beku. Salah satu jenis ikan yang diproduksi hingga saat ini adalah nike (teri nasi), seluruh hasil pembekuan nike (teri nasi) nantinya akan diekspor ke luar negeri. Dimana setiap Negara yang menjadi tujuan ekspor memiliki permintaan kualitas produk nike (teri nasi) yang berbeda.

Tahapan proses produksi nike (teri nasi) dimulai dari proses *thawing* (pencairan), pencucian I, sortasi, pencucian II, penimbangan, pengisian air, pengesealan, *layering* (penataan pada longpan), pembekuan, pengemasan dan pelabelan. Dimana pada setiap tahapannya dilakukan sesuai atauran atau standar produksi yang ditetapkan untuk menghasilkan kualitas suatu produk nike (teri nasi) yang baik dan sesuai dengan harapan konsumen. Pengendalian kualitas yang dilakukan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi yaitu pengendalian kualitas bahan baku, pengendalian kualitas proses pengolahan dan pengendalian kualitas produk akhir. Kegiatan pengendalian kualitas yang dilakukan bertujuan untuk melihat kualitas olahan produk yang dihasilkan agar tetap terjaga kualitasnya dan sesuai standart yang telah ditetapkan. Salah satu kegiatan pengendalian kualitas yang dilakukan yaitu pada proses pengemasan atau tahapan akhir dari proses produksi. Hal ini bertujuan untuk melihat kualitas olahan produk agar sesuai standart yang telah ditetapkan, sebelum produk dipasarkan dan diekspor.

Tindakan pengendalian kualitas pada proses pengemasan dilakukan berupa pengecekan terhadap produk yang dilakukan secara visual dengan kriteria tidak ada benda asing atau ikan jenis lain yang ikut terkemas, tidak terdapat kandungan

logam, tidak ada udara yang terperangkap pada kemasan plastik nike (teri nasi) beku, berat nike (teri nasi) dalam kemasan plastik sesuai standar. Dari tindakan pengendalian kualitas yang diterapkan terdapat kecacatan produk yang sering ditemukan yaitu adanya kontaminasi benda asing yaitu daun dan ikan jenis lain dan terperangkapnya udara pada kemasan plastik nike (teri nasi) beku. Dari hasil identifikasi terhadap kecacatan produk menggunakan diagram sebab akibat diketahui permasalahan disebabkan oleh faktor manusia, metode, mesin dan bahan baku yang digunakan. Dengan solusi yang dapat diberikan yaitu perlu adanya tenaga kerja khusus untuk menangani perawatan mesin- mesin yang digunakan supaya tidak mengganggu jalannya proses produksi dan tidak menyebabkan terjadinya kecacatan pada produk. Memberikan hibauan kepada karyawan untuk beristirahat dengan optimal dan pemberian *reward* pada saat tertentu agar karyawan lebih semangat dan berkonsentrasi saat bekerja. Melakukan penyeleksian terhadap bahan baku yang akan digunakan supaya produk yang dihasilkan dapat ditangani dengan mudah dan memiliki kualitas produk akhir yang baik. Menetapkan standar pada proses sortasi terdapat banyaknya nike (teri nasi) yang akan dituangkan ke dalam keranjang supaya proses sortasi dapat dilakukan dengan optimal.

(Jurusan Manajemen Agribisnis Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember)