

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Dan Analisis *Defect* pada Proses Pengemasan Produk Polong Mas di PT Dua Kelinci, Pati. Dwi Wahyu Agustiningtyas, B41190758, Tahun 2022, 92 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dr Elly Kurniawati S.TP.MP., (Dosen Pembimbing), Hadi Arianto (Pembimbing Lapangan)

Makanan ringan berkembang pesat di Indonesia. Faktor tersebut menjadikan pihak industri berlomba untuk menciptakan inovasi pangan dalam bentuk makanan ringan. Polong Mas merupakan salah satu produk yang diproduksi oleh PT Dua Kelinci dengan bahan dasar Kacang polong kuning (*Yellow Peas*). tujuan dibuat laporan ini untuk mengetahui alur proses polong mas dan *defect* yang ditemukan pada proses pengemasan. Pengawasan mutu perlu diperhatikan untuk mempertahankan mutu produk sampai ke tangan konsumen. metode yang digunakan pada penyusunan laporan ini yakni: wawancara, observasi, studi pustaka. metode pengambilan sampling dilakukan dengan cara mengikuti proses monitoring yang dilakukan setiap 30 menit sekali. pada hasil yang proses monitoring bulan agustus di temukan *defect* terbanyak yakni jenis nyacah hal tersebut diakibatkan oleh beberapa faktor diantaranya adalah masuknya produk tidak pas sehingga kemasan tidak ter-seal dengan baik. Dan dapat disimpulkan bahwa Pengendalian mutu yang dilakukan pada proses pengemasan polong mas sudah sesuai dengan standart perusahaan dan *defect* yang ditemukan pada saat proses pengemasan terdiri dari Nyacah, Lipat, Bocor dan kembung.

Kata Kunci : *Cacat, Ching fong, Kemasan, Packing*