

## RINGKASAN

**“ Pengendalian Kualitas Produksi Gulai Ikan Lele Dengan *Cause And Effect Diagram* Di *Teaching Factory Fish Canning* Politeknik Negeri Jember Kabupaten Jember “** Febri Maulana, NIM D31180908, Tahun 2020, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, UYUN ERMA MALIKA, S.MP. MP ( Pembimbing )

*Teaching Factory Fish Canning* yaitu perusahaan milik Politeknik Negeri Jember yang memproduksi produk Gulai ikan lele. *Teaching Factory Fish Canning* merupakan unit usaha pengalengan Gulai Ikan Lele. Gulai ikan lele yang dikemas hanya ada satu macam produk saja dengan menggunakan kaleng yang dikerjakan manual pada tahap penyortiran kaleng dan pada proses penutupan kaleng menggunakan mesin Double Seamer.

Pengalengan dilakukan untuk menjaga kualitas produk agar tidak terkontaminasi oleh lingkungan sekitar. Proses pengemasan dilakukan dengan sangat teliti dan melewati beberapa prosedur yang telah ditetapkan. Pada proses pengalengan perlu adanya manajemen untuk menghasilkan produksi yang berkualitas dan mutu yang terjamin.

Pengendalian kualitas adalah suatu sistem dan kegiatan yang dilakukan untuk menjamin suatu tingkat atau standar kualitas mutu tertentu sesuai dengan spesifikasi yang direncanakan mulai dari kualitas bahan, kualitas proses produksi, kualitas pengolahan barang setengah jadi dan barang jadi sampai standar pengiriman ke konsumen agar produk yang dihasilkan menjadi efektif dan efisien.