

RINGKASAN

Implementasi *Quality Control* Proses Produksi Takoyaki pada PT Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban, Augie Thiavisasmi, NIM D41201644, Tahun 2024. 92 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Muksin, S.P., M.Si. (Dosen Pembimbing)

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi penyelenggara pendidikan vokasional yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan kemampuan mahasiswanya dalam melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian spesifik di bidang industri. Melalui sistem pendidikan yang berbasis pada peningkatan sumber daya manusia, Politeknik Negeri Jember menjadikan program Praktek Kerja Lapang (PKL) sebagai upaya realisasi pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Lembaga mewajibkan mahasiswa semester akhir untuk melaksanakan PKL dengan akumulasi waktu selama ± 900 jam atau setara dengan bobot 20 sks. Maka dengan adanya program PKL, mahasiswa diharapkan mampu untuk menerapkan teori-teori yang dipelajari dalam perkuliahan sesuai dengan situasi dan kondisi perusahaan serta dapat mengidentifikasi permasalahan-permasalahan yang terdapat dalam suatu pekerjaan

Agenda globalisasi mempengaruhi keberagaman produk dalam industri pangan di Indonesia, dimana perubahan inilah yang mempengaruhi terciptanya produk pangan beku (*frozen food*) sebagai alternatif bahan pangan segar yang daya simpannya cenderung singkat. Produk pangan beku (*frozen food*) merupakan olahan makanan instan yang dibekukan agar mudah disimpan dalam jangka waktu yang panjang, serta memudahkan konsumen dalam penyajiannya. Saat ini takoyaki juga menjadi produk olahan pangan yang termasuk ke dalam kategori “pasar panas”, yakni produk dengan tingkat permintaan (*demand*) yang tinggi dan cenderung akan

terus meningkat dalam waktu dan kondisi tertentu. PT Insan Citraprima Sejahtera Kabupaten Tuban merupakan salah satu perusahaan produsen takoyaki sebagai *frozen food*. Kegiatan *quality control* dilakukan dengan tujuan menjaga konsistensi kualitas produk dan menjaga loyalitas konsumen.

Laporan magang ini ditulis dengan tujuan menganalisis implementasi pengendalian kualitas (*quality control*), menjabarkan permasalahan yang terjadi, dan menyarankan solusi alternatif untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi dalam upaya pengendalian kualitas (*quality control*) pada proses produksi takoyaki di PT Insan Citraprima Sejahtera. Dimana berdasarkan hasil selama kegiatan magang berjalan ditemukan permasalahan utama, yaitu berat takoyaki yang tidak seragam. Hal tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor dari lingkup *Man* (Manusia), *Method* (Metode), *Machine* (Alat dan Mesin), dan *Environment* (Lingkungan). Maka, diberikan beberapa solusi alternatif untuk mengatasinya, seperti mempertimbangkan pengedukasian SDM secara berkala hingga mempertimbangkan perbaikan tata ruang (*layout*) pada ruang pemanggangan takoyaki agar karyawan dapat bekerja dengan nyaman yang mana upaya tersebut secara tidak langsung bertujuan untuk menjaga keamanan karyawan serta konsistensi kualitas produk takoyaki secara bersamaan.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri,
Politeknik Negeri Jember)**