

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Pada Proses Produksi Lada Putih Bubuk LPB di PT Karunia Pangan Sejahtera, Septy Putri Zasqia, NIM B41222257, Tahun 2025, 81 Halaman. Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Resti Pranata Putri, S.Si , M.Sc. (Dosen Pembimbing), Marselina Mude S.E (Pembimbing Lapangan).

Keberhasilan pengendalian mutu pada setiap proses produksi memiliki peran penting dalam menjamin mutu dan keamanan pangan produk yang dihasilkan. PT Karunia Pangan Sejahtera merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan rempah-rempah, khususnya pada produk lada putih bubuk, yang menerapkan pengendalian mutu secara menyeluruh mulai dari tahap penerimaan bahan baku, proses penggilingan, pengayakan, hingga pengemasan akhir. Tujuan dari pengendalian mutu ini adalah untuk memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan perusahaan. Berdasarkan hasil analisis *Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)* diketahui bahwa potensi kegagalan tertinggi terdapat pada tahap pemeriksaan bahan baku dengan nilai RPN sebesar 150 dan pada tahap pengayakan dengan nilai RPN sebesar 120. Permasalahan utama yang menyebabkan penurunan mutu produk meliputi inspeksi bahan baku yang tidak terdokumentasi dengan baik, kondisi *mesh* ayakan yang terlalu renggang, serta kurangnya perawatan mesin penggiling yang menyebabkan ukuran partikel tidak konsisten. Upaya perbaikan dilakukan melalui metode 5W+1H dengan menerapkan langkah-langkah peningkatan ketelitian operator, penjadwalan *preventive maintenance*, pembaruan prosedur inspeksi bahan baku, serta penerapan digitalisasi pencatatan mutu untuk memperkuat sistem *traceability*. Hasil penerapan pengendalian mutu menunjukkan peningkatan efektivitas sistem kontrol mutu, konsistensi kualitas produk, dan jaminan keamanan pangan yang dihasilkan oleh PT Karunia Pangan Sejahtera.

Kata kunci: *pengendalian mutu, lada putih bubuk, FMEA, 5W+1H, mutu produk*