

RINGKASAN

“PENGENDALIAN MUTU PADA TAHAP PENGUPASAN UDANG VANNAMEI (*Litopenaeus Vannamei*) PDTTO (*Peeled Deveined Tail On*) DI PT. PANCA MITRA MULTI PERDANA SITUBONDO-JAWA TIMUR”,
Alfan Fauzi, NIM D41161240, Tahun 2020, 45 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dhanang Eka P. SP, M.Sc (Dosen Pembimbing)

Praktek Kerja Lapangan merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/industri dan unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan ketrampilan dan keahlian mahasiswa. Mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak hanya bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial.

PT Panca Mitra Multiperdana, Situbondo Jawa Timur merupakan salah satu perusahaan yang melakukan proses pembekuan udang vannamei Dimana hasil pembekuan udang ini nantinya akan diekspor ke berbagai negara. Proses pembekuan ini dilakukan bertujuan untuk mempertahankan kualitas udang agar tetap baik sampai ke tangan konsumen.

Dalam mendukung peningkatan dari kualitas produk, perusahaan menerapkan manajemen kualiti kontrol pada tiap tahapan proses kegiatan produksi, mulai dari penerimaan bahan baku sampai produk masuk kedalam kontainer. Manajemen kualiti kontrol yang paling di perhatikan dalam proses produksi ada di bagian penanganan bahan baku, karena pada tahapan proses ini yang paling mempengaruhi mutu dari produk nantinya.

Permasalahan yang terjadi pada di pengendalian mutu pada proses pengupasan udang terdiri dari empat faktor yaitu faktor manusia karena kurangnya disiplin, faktor metode yang disebabkan oleh kesalahan perlakuan pengupasan, faktor mesin yang disebabkan karena alat yang digunakan

kurang memadai, dan faktor material yang disebabkan kurangnya kualitas dari udang.

Solusi untuk permasalahan yang terjadi, yaitu pada 1) faktor manusia dengan cara melakukan pengawasan yang intensif, 2) faktor metode dengan cara memberi pengawasan sekaligus arahan kepada pekerja, 3) faktor mesin dengan cara melakukan pergantian sarung tangan pada jangka waktu tertentu atau memberi sarung tangan khusus pengupasan udang, dan 4) faktor material dengan cara memilih supplier yang tepat dan memberi perhatian serta pengawasan pada ekspedisi dan penanganan bahan baku di tempat produksi.

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