



RINGKASAN

NUR HAMIDAH. Pengendalian Mutu Proses Pemasakan Kerupuk Udang di PT Cassanatama Naturindo, Semarang (*Quality Control of Shrimp Crackers Cooking Process at PT Cassanatama Naturindo, Semarang*). Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI

Kerupuk udang merupakan jenis makanan ringan yang diolah menggunakan udang, tepung tapioka, dan bahan pendukung lainnya. Berdasarkan data yang tertera pada Badan Pusat Statistik, rata-rata pengeluaran per kapita secara nasional terhadap kerupuk pada tahun 2021 menduduki angka yang cukup tinggi, hal ini menjadikan banyak terdapatnya produsen makanan ringan, salah satunya adalah PT Cassanatama Naturindo. PT Cassanatama Naturindo merupakan produsen sekaligus eksportir makanan ringan khas Indonesia khususnya kerupuk dengan pangsa pasar di wilayah Eropa. Sebagai produsen dengan jangkauan pasar internasional. PT Cassanatama Naturindo menyadari bahwa perbedaan selera konsumen dan standar yang berlaku turut berbeda dengan yang berlaku di dalam negeri yang menjadikan mutu produk yang dihasilkan harus memenuhi standar yang diinginkan para konsumen. Untuk mewujudkan hal tersebut, pengendalian mutu terhadap produk yang dihasilkan sangat diperlukan untuk menjamin produk tersebut terkendali mutunya, khususnya pada proses pemasakan yang dapat mempengaruhi mutu dari produk akhir kerupuk udang.

Proses pemasakan kerupuk udang terdiri atas beberapa subproses. Pengendalian mutu proses pemasakan kerupuk udang di PT Cassanatama Naturindo dilakukan dengan pengawasan visual serta pengambilan dan pengolahan data kuantitatif yang kemudian disajikan dalam grafik kendali mutu. Pengawasan visual dilakukan pada beberapa subproses meliputi proses penyimpanan udang, sortasi udang, penimbangan bahan baku dan bahan penunjang, serta pembentukan batangan adonan. Pengambilan data kuantitatif dilakukan dengan pengukuran suhu penerimaan adonan, perhitungan waktu penggilingan udang, pengukuran viskositas manual adonan yang telah diolah, dan pengukuran suhu produk setelah dikukus. Data kuantitatif kemudian diolah menggunakan program IBM SPSS *Statistics 25* dan disajikan dalam grafik kendali mutu yang didukung dengan informasi yang diperoleh dari wawancara, dan dokumen pendukung. Melalui kegiatan analisis tersebut dapat diuraikan informasi terkait pengendalian mutu proses pemasakan kerupuk udang.

Pengendalian mutu proses pemasakan kerupuk udang telah dilaksanakan dengan baik. Berdasarkan grafik kendali mutu nilai rata-rata, hanya proses penggilingan udang yang terkendali namun berdasarkan grafik kendali mutu nilai *range*, keempat subproses dinyatakan terkendali secara statistik karena pada grafik tersebut tidak mengindikasikan adanya *special cause*. Prosedur pengendalian mutu berupa pengawasan visual juga telah berjalan secara optimal. Peningkatan mutu dapat dicapai dengan optimalisasi prosedur pengendalian mutu yang diiringi dengan peningkatan kinerja karyawan pada setiap aspek produksi yang terdapat di perusahaan.

Kata kunci: grafik kendali, kerupuk udang, pengendalian mutu, proses pemasakan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.