

RINGKASAN

ARIF RAHMAN SETIAWAN dan RATNA ERICHA NUR ARIFIANA. Evaluasi Pengendalian Kualitas Produk Okra Beku di PT Mitratani Dua Tujuh, Jember. *The Quality Control Evaluation of Frozen Okra Product at PT Mitratani Dua Tujuh, Jember. Dibimbing oleh HETI MULYATI.*

Manajemen mutu adalah suatu pengelolaan untuk memastikan bahwa semua kegiatan yang diperlukan untuk desain, pengembangan dan implementasi produk atau layanan berjalan efektif dan efisien dengan memperhatikan sistem dan kinerjanya. Kontrol kualitas, jaminan kualitas dan kualitas perbaikan adalah tiga komponen utama dari manajemen mutu. Manajemen mutu tidak hanya berfokus pada kualitas produk, tetapi juga pada sarana untuk mencapainya. Oleh karena itu, manajemen mutu, menggunakan jaminan kualitas dan pengendalian proses serta produk untuk mencapai kualitas yang lebih konsisten.

Praktik Kerja Lapagan (PKL) dilaksanakan di PT Mitratani Dua Tujuh yang bergerak dalam bidang agroindustri budidaya dan pengolahan hasil pertanian beku. PKL bertujuan untuk mempelajari dan mengevaluasi pengendalian manajemen kualitas produksi khususnya pada produk okra. Mitratani Dua Tujuh memiliki tiga pedoman mutu dalam upaya jaminan mutu dari keseluruhan produksinya yaitu Hazard Analysis of Critical Control Point (HACCP), British Retail Consortium (BRC) dan Sertifikasi Halal Lembaga Pengkajian Pangan, Obatobatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Kebijakan kualitas perusahaan tercermin dalam upaya menghadirkan produk sayuran beku siap saji yang aman, sehat, bermutu tinggi dan pastinya halal melalui penerapan tiga jaminan mutu pangan HACCP, BRC, dan LPPOM MUI. Pengendalian kualitas dilakukan hampir di setiap lini baik pengolahan atau produksi dan bagian pendukung seperti gudang dan pengolahan limbah. Lalu penggunaan bagan kendali sebagai alat pengendalian dapat mempermudah proses pengambilan keputusan terkait pengendalian batas jumlah reject okra beku.

Kata Kunci: *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan *British Retail Consortium* (BRC)

(C) Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)