



**PENGENDALIAN MUTU PADA PROSES PRODUKSI *FISH DUMPLING CHEESE* DI PT CITRA DIMENSI
ARTHALI, JAKARTA**

RIZKI AULIA NUZULLINA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Pengendalian Mutu pada Proses Produksi *Fish Dumpling Cheese* di PT Citra Dimensi Arthali, Jakarta” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2020

Rizki Aulia Nuzullina
J3E117092



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

RIZKI AULIA NUZULLINA. Pengendalian Mutu pada Proses Produksi *Fish Dumpling Cheese* di PT Citra Dimensi Arthali, Jakarta. *Quality Control in the Fish Dumpling Cheese Production Process at PT Citra Dimensi Arthali, Jakarta*. Dibimbing oleh AI IMAS FAIDOH FATIMAH

Produk *fish dumpling cheese* merupakan produk olahan *seafood* yang mudah mengalami kerusakan. Produk ini terbuat dari surimi ikan yang diberi tepung dan bumbu serta penambahan isian keju didalamnya dan memiliki bentuk khas kerucut. Proses produksi *fish dumpling cheese* meliputi penghancuran surimi, pencampuran, pencetakan, pembentukan gel, perebusan, pendinginan, pengemasan dan pembekuan. Pengendalian mutu penting dilakukan untuk mengetahui terkendali atau tidaknya proses produksi yang berjalan dengan tujuan untuk menjaga mutu produk akhir dan menilai kesesuaian dengan standar serta melakukan tindakan perbaikan jika terjadi penyimpangan. Jika proses produksi tidak terkendali maka akan menurunkan mutu produk serta merugikan produsen maupun konsumen. Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu untuk mempelajari informasi mengenai pengendalian mutu proses produksi *fish dumpling cheese* di PT Citra Dimensi Arthali.

Jenis dan metode pengumpulan data dalam kegiatan PKL meliputi data primer dan data sekunder. Pengendalian mutu yang dipelajari pada proses-proses yang dapat mempengaruhi mutu produk meliputi proses pencampuran (*mixing*), perebusan (*cooking*), pendinginan (*cooling*) dan pembekuan (*freezing*). Pengambilan data dilakukan saat proses produksi berlangsung selama 25 hari kerja dengan 3 kali pengulangan. Faktor proses yang dianalisis yaitu suhu dan lama waktu produksi pada masing-masing proses. Data yang diperoleh dianalisis dengan bagan kendali (*Control Chart*) *x-chart* menggunakan *Statistical Product and Service Solutions* (SPSS) dan dilanjutkan dengan analisis sebab akibat dengan diagram ishikawa.

Bagan kendali *x-chart* menunjukkan rata-rata suhu dan waktu pada proses *mixing*, *cooking*, *cooling* dan *freezing* masih berada pada kisaran yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Akan tetapi semua proses masih tidak terkendali secara statistik yang ditunjukkan oleh titik-titik yang menyimpang pada bagan kendali. Berdasarkan diagram ishikawa, faktor-faktor penyebab penyimpangan pada proses produksi yang diantaranya diakibatkan oleh pengaruh faktor manusia, mesin, material, metode dan lingkungan kerja. Berdasarkan hasil *brainstorming* dan diskusi dengan pihak-pihak terkait, tindakan perbaikan yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah-masalah tersebut yaitu melakukan pengawasan proses yang lebih ketat, sosialisasi kepada pekerja, mengkaji ulang SOP dan IK, pemeriksaan bahan baku yang digunakan, pemeliharaan dan perbaikan mesin serta memperbaiki sirkulasi udara pada ruang produksi.

Kata kunci : mutu, pengendalian, proses produksi, standar.

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 mengumunkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



©Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

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.

Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PENGENDALIAN MUTU PADA PROSES PRODUKSI *FISH DUMPLING CHEESE* DI PT CITRA DIMENSI
ARTHALI, JAKARTA**

RIZKI AULIA NUZULLINA



Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Halaman penguji pada ujian laporan akhir

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

- 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.

Penguji pada ujian laporan akhir : Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P, M.P.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

Judul Laporan Akhir : Pengendalian Mutu pada Proses Produksi *Fish Dumpling Cheese* di PT Citra Dimensi Arthali, Jakarta.

Nama : Rizki Aulia Nuzullina
NIM : J3E117092


Disetujui oleh

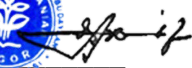
Pembimbing

Pembimbing : Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P, MP., M.Sc



Sekolah Vokasi
Diketahui oleh
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A. 
NIP. 195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec. 
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 16 Juli 2020

Tanggal Lulus: 7 Agustus 2020