

ABSTRAK

Usaha perikanan memiliki tingkat risiko yang tinggi karena produk mudah rusak. CV Sakana Indo Prima merupakan perusahaan pengolahan hasil perikanan skala menengah dengan produk utamanya siomay ikan. Perusahaan menghadapi persoalan mutu yaitu cacat yang melebihi target perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi pengendalian kualitas yang telah dilakukan pada proses produksi siomay ikan dan mengetahui risiko penyebab kecacatan produk siomay ikan menggunakan metode *failure mode effect analysis* (FMEA) serta memberikan alternatif solusi yang bisa digunakan untuk mengurangi jumlah kecacatan produk siomay ikan. Data diperoleh dengan melakukan observasi, wawancara, dan kuesioner penilaian FMEA. Partisipan wawancara dan kuesioner adalah manajer produksi, *quality control* (QC), dan penanggung jawab pada setiap tahapan produksi. Data diolah menggunakan metode FMEA dan diurutkan menggunakan diagram pareto. Hasil penelitian diketahui pengendalian mutu yang telah dilakukan oleh perusahaan berupa 2 tahapan sudah sesuai dengan SOP dan 10 tahapan belum sesuai dengan SOP terkait dengan frekuensi pengecekan oleh QC. Hasil FMEA menunjukkan terdapat 31 risiko kegagalan dan 8 risiko kegagalan diatas ambang batas yaitu produk terkontaminasi debu pada tahap penirisan, terkontaminasi benda asing pada tahapan *cuttering*, penerimaan bahan baku, *thawing* dan pencincangan, penggilingan I dan II, siomay rusak pada tahapan penirisan, dan ukuran produk yang tidak sama pada tahapan pencetakan siomay. Perusahaan dapat mengurangi jumlah kecacatan produk dengan cara pengembangan SOP pada proses produksi, penambahan alat produksi, memberikan pelatihan kepada QC dan pekerja pabrik, dan mengadakan evaluasi rutin terkait dengan pengendalian kualitas.

Kata kunci: siomay ikan, pengendalian kualitas, FMEA, pareto

ABSTRACT

The fisheries business has a high level of risk because products are easily damaged. CV Sakana Indo Prima is a medium-scale fishery product processing company with fish dumplings (siomay ikan) as its main product. The company faces quality problems, namely defects that exceed the company's target. This study aims to identify the quality control that has been carried out in the fish dumpling production process and determine the risks that cause fish dumpling product defects using the failure mode effect analysis (FMEA) method and provide alternative solutions that can be used to reduce the number of fish dumpling product defects. The data was obtained by conducting observations, interviews, and FMEA assessment questionnaires. The participants of the interviews and questionnaires were the production manager, quality control (QC), and the person in charge at each stage of production. The data was processed using the FMEA method and sorted using a pareto diagram. The results showed that the quality control that has been carried out by the Company in the form of 2 stages is in accordance with the SOP and 10 stages are not in accordance with the SOP related to the frequency of checking by QC. The FMEA results show that there are 31 risks of failure and 8 risks of failure above the threshold, namely products contaminated with dust at the draining stage, contaminated with foreign objects at the cuttering stage, receiving raw materials, thawing and chopping, grinding I and II, broken fish dumplings at the draining stage, and unequal product size at the fish dumplings molding stage. The company can reduce the number of product defects by developing SOPs in the production process, adding production equipment, providing training to QC and factory workers, and conducting regular evaluations related to quality control.

Keywords: fish dumplings, quality control, FMEA, pareto