

INTISARI

Di dalam suatu proses produksi, pengendalian kualitas merupakan salah satu hal yang harus menjadi perhatian utama. Perhatian pada kualitas akan memberikan dampak positif bagi perusahaan melalui dua cara, yaitu dampak terhadap biaya produksi dan pada pendapatan. PT Kelola Mina Laut sebagai perusahaan yang bergerak di bidang ekspor hasil pengolahan perikanan laut, dengan salah satu produknya yaitu udang beku (*frozen shrimp*) yang dipasarkan ke berbagai negara, seperti Amerika Serikat, Jepang, dan beberapa negara di Eropa. Jaringan *buyer* di berbagai negara tersebut mengharuskan perusahaan menjaga kualitas produknya agar dapat masuk dan bersaing dengan kompetitor. Dalam kegiatan produksinya, perusahaan selalu berupaya untuk menghasilkan produk yang baik dan menekan jumlah *defect* produk yang terjadi. Untuk mencapai hal tersebut tentu dibutuhkan sistem pengendalian kualitas yang baik pada setiap area proses kerja agar tidak terjadi hal-hal yang merugikan perusahaan. Akan tetapi, kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa *defect* yang terjadi pada beberapa area proses produksi masih cukup tinggi.

Penelitian ini bertujuan untuk dapat mengukur kinerja perusahaan terkait sistem pengendalian kualitas yang telah dilakukan. Analisis pengendalian kualitas dilakukan dengan menggunakan alat bantu statistik berupa *check sheet*, peta kendali p, peta kendali c, dan *cause and effect diagram* (*fishbone diagram*). Setelah melakukan analisis menggunakan *check sheet* dan peta kendali akan didapatkan hasil apakah proses masih berada di dalam batas kendali atau tidak. Apabila proses berada di luar kendali perlu dilakukan analisis penyebab terjadinya *defect* dengan *fishbone diagram*. Selanjutnya digunakan metode *Failure Mode Effect and Analysis* (FMEA) untuk mengetahui prioritas pencegahan *defect* serta rekomendasi yang dapat diambil untuk menanggulangnya.

Hasil analisis pengendalian kualitas statistik menunjukkan bahwa proses pengendalian *defect* pada area *peeling* untuk Produk K *Block* dan KEM masih belum terkendali. Dari hasil analisis penyebab *defect* didapatkan beberapa faktor penyebab seperti faktor tenaga kerja, lingkungan kerja, metode, material, dan *tools* yang digunakan. Selanjutnya dari hasil analisis FMEA didapatkan urutan prioritas pencegahan *defect* berdasarkan nilai *severity*, *occurrence* dan *detectability*, yaitu jenis *defect vein*, *broken*, *swimret*, dan *stained meat*.

Kata kunci: Kualitas, Pengendalian Kualitas, *Defect*, *Frozen Shrimp*, FMEA.