

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki perairan luas dan hasil laut yang melimpah. Salah satu jenis komoditi hasil perairan yang terbesar di Indonesia adalah udang. Udang dikenal sebagai sumber makanan yang memiliki kandungan protein dan air sangat tinggi, oleh karenanya termasuk komoditi yang sangat mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) dan kemunduran mutu serta mempunyai umur simpan yang sangat singkat. Kemunduran mutu udang disebabkan oleh faktor-faktor yang berasal dari udang itu sendiri dan faktor lingkungan.

Proses kemunduran mutu udang erat kaitannya dengan melanosis dan mikroba pembusuk yang ditandai dengan munculnya warna hitam yang terdapat pada karapas udang yang dapat dipengaruhi oleh reaksi enzimatik dan non enzimatik (Gokoglu & Yerlikaya, 2008). Reaksi warna yang terjadi yaitu pembentukan warna hitam yang disebut *blackspot*. Penanganan udang harus dilakukan secara cepat, cermat, hati-hati, dan melalui sistem rantai dingin dengan tetap menjaga suhunya sekitar  $\leq 7^{\circ}\text{C}$

PT. Centralpertiwi Bahari merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi udang mentah beku, udang masak beku dan produk bernilai tambah (*value added*). Dalam penerapannya perusahaan ini sangat memperhatikan mutu disetiap produknya, salah satu jenis produknya adalah *breaded shrimp* yang merupakan hasil produk bernilai tambah (*value added*). Produk *breaded shrimp* merupakan salah satu produk pangan yang dibuat dengan bahan utama udang yang telah dihilangkan kulit dan kepalanya lalu dipanjangkan, dilapisi dengan tepung *predust*, dicelupkan kedalam adonan *batter*, dibaluri dengan tepung roti (*breadcrumbs*) kemudian dibekukan.

Meskipun proses produksi telah dilaksanakan dengan baik, pada kenyataannya dalam proses produksi *breaded shrimp* seringkali masih ditemukan ketidaksesuaian antara produk yang dihasilkan dengan yang diharapkan, dimana mutu produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar. Produk yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan disebut dengan produk cacat. Produk

cacat merupakan suatu produk yang dihasilkan namun tidak dapat memenuhi standar yang ditetapkan perusahaan, tapi masih dapat diperbaiki. Hal ini menunjukkan ketidaksesuaian dengan standar yang telah ditetapkan.

Agar produk yang dihasilkan tersebut mempunyai mutu sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan dan sesuai dengan harapan konsumen, maka perusahaan harus melakukan kegiatan yang berdampak pada mutu yang dihasilkan dan menghindari banyaknya produk cacat ikut terjual. Produk cacat yang ikut terjual kepada konsumen akan mengurangi kepercayaan konsumen terhadap produk dan proses produksi perusahaan. Untuk meminimalisir hal tersebut maka perlu dilakukan pengendalian mutu pada produk tersebut.

Pengendalian mutu merupakan teknik dalam kegiatan operasional yang digunakan untuk memenuhi persyaratan mutu. Pengendalian mutu dapat dilakukan dari dilakukan mulai dari bahan baku dan selama proses produksi berlangsung sampai pada produk akhir yang harus sesuai dengan standar yang ditetapkan supaya tidak terjadi cacat pada produk.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan penulisan tugas akhir ini yaitu mengetahui tahapan identifikasi terjadinya produk cacat *blackspot* dan cara meminimalisirnya pada proses pengolahan *breaded shrimp* di PT Centralpertiwi Bahari.

## **1.3 Kontribusi**

Kontribusi penulisan tugas akhir sebagai berikut :

1. Bagi penulis diharapkan dapat menambah wawasan untuk menerapkan teori yang sudah diterima selama perkuliahan dan kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang dilaksanakan di PT Centalpertiwi Bahari.
2. Bagi PT Centalpertiwi Bahari diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengendalian mutu produk *breaded shrimp*.
3. Bagi Politeknik Negeri Lampung diharapkan dapat dijadikan referensi bagi adik-adik tingkat dalam masa pendidikan di Politeknik Negeri Lampung.
4. Bagi pembaca diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan tentang pengendalian mutu pada suatu produk pangan.

## **1.4 Kondisi dan Gambaran Umum PT. Centralpertiwi Bahari**

### **1.4.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan**

PT. Centralpertiwi Bahari adalah anak perusahaan PT. Central Proteina Prima Tbk yang merupakan sebuah perusahaan akuakultur yang bergerak dibidang pakan, budidaya perikanan, dan pangan olahan. Kantor pusat perusahaan terletak di Wisma GKBI Lt. 19, Jalan Jend. Sudirman No 28, Jakarta Pusat. Didirikannya PT. Centralpertiwi Bahari berdasarkan akta pendirian perusahaan nomor 01 tanggal 08 Juni 1994 oleh Notaris Rachmad SH. yang berkedudukan di Bekasi dengan nama PT. Cental Pertiwi Bratasena dengan fasilitas PMDN dan status tertutup. PT. Cental Pertiwi Bratasena adalah sebuah organisasi yang melakukan kegiatan dibidang akuabisnis yaitu budidaya terpadu pola kemitraan antara INTI (Perseroan dan PLASMA (Petani Tambak).

PT. Centalpertiwi Bratasena didalam usaha budidaya udangnya dari awal sudah dicanangkan sebagai perseroan pertambakan modern yang ramah lingkungan. Sesuai dengan perencanaan yang dibuat perseroan ini maka processing unit mulai beroperasi pada tahun 1995 dan memulai produksi komersialnya pada bulan Agustus 1996. Luas bangunan unit pengolahan udang beku adalah 11571 meter persegi yang dilengkapi dengan berbagai alat dan mesin pengolahan udang. Dan seiring dengan waktu nama PT. Cental Pertiwi Bratasena dirubah menjadi PT. Centalpertiwi Bahari.

Dengan meningkatnya kapasitas hasil budidaya, maka dibangun processing Plant II yang diresmikan pada hari Jum'at, tanggal 23 Juni 2006 oleh Menteri Kelautan dan Perikanan Laksdya (purn) Freddy Numberi dan DR. Marie Elka. Pangestu – Menteri perdagangan. Dan memperoleh sertifikat kelayakan pengolahan dari Direktorat Jenderal Perikanan, Departemen Pertanian Jakarta nomor : 282/PP/SKP/PB/1/11/06 tanggal 14 nopember 2006 dengan predikat “A” (Baik). Berikutnya pada April 2012 dibangun Plant Vallue Added yang merupakan ekspansi untuk perkembangan produk-produk seafood bernilai tambah beku.

Unit pengolahan PT. Centalpertiwi Bahari Food Proceessing Division memproduksi udang mentah beku, udang masak beku dan produk bernilai tambah

(value added). Area pasaran produk meliputi pasar ekspor; diantaranya ke wilayah Amerika, Jepang, Uni Eropa dan Asia. Logo dari PT. Centralpertiwi Bahari dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Logo PT. Centralpertiwi Bahari

#### **1.4.2 Visi dan Misi Perusahaan**

##### Visi

1. Fokus pada bisnis yang berkesinambungan untuk menghasilkan nutrisi yang sempurna bagi para konsumen melalui inovasi berkelanjutan agar dapat memberikan manfaat kepada seluruh pemangku kepentingan.”

##### Misi

1. tumbuh bersama para mitra dengan mengedepankan teknologi budidaya, benih berkualitas prima dan pakan berkualitas tinggi untuk industri akuakultur.
2. menjadi pilihan para pecinta hewan kesayangan dalam menyediakan produk makanan, perawatan serta nutrisi dengan kualitas terbaik.
3. menyuguhkan produk-produk berbasis boga bahari yang berkualitas tinggi dan lezat.
4. mengaplikasikan teknologi terdepan dan inovasi dalam keseluruhan aspek bisnis.

#### **1.4.3 Lokasi dan Letak Perusahaan**

Lokasi PT Centalpertiwi Bahari berada di Baratasena Adiwarna, Kecamatan Dente Teladas, Kabupaten Tulang Bawang, Provinsi Lampung. Lokasi PT Centalpertiwi Bahari berbatasan dengan beberapa desa, laut dan perusahaan lain yaitu sebelah utara berbatasan dengan Desa Way Tulang Bawang, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Way Seputih, sedangkan sebelah timur

berbatasan dengan Laut Jawa dan disebelah barat berbatasan dengan PT. Sweet Indo Lampung.

#### **1.4.4 Struktur Organisasi**

Struktur organisasi berperan penting dalam kelancaran aktivitas produksi disebuah perusahaan, baik perusahaan berskala kecil maupun dalam skala besar. Dengan adanya struktur organisasi maka akan memperjelas fungsi dan hubungan antar bagian dalam sebuah perusahaan. Struktur organisasi PT. Centralpertiwi Bahari pada bagian Food Plant Value Added dapat dilihat pada Lampiran 2.

Kegiatan produksi pada bagian Food Plant Value Added yang berada di PT. Centralpertiwi Bahari dikomandoi oleh seorang Head of Production yang berwenang memberikan perintah kepada bawahannya yaitu bagian produksi. Pada bagian produksi terdapat beberapa bagian yaitu bagian *Receiver* dan *Sanitation*, serta bagian *Main Process* dan *Packing*, dimana disetiap bagian tersebut terdapat *foreman* atau pengawas yang bertugas mengawasi jalannya proses produksi agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Selain itu disetiap bagian tersebut juga terdapat *quality control* yang bertanggung jawab atas kualitas produk. Bagian Administrasi dan SAP bertugas menangani hal yang berhubungan dengan pembukuan, keuangan, pendataan sumber daya hingga penjualan hasil produksi.

#### **1.4.5 Ketenagakerjaan**

Sumber daya manusia merupakan faktor penting guna terselenggaranya proses produksi sehingga dapat menghasilkan produk bermutu dan memenuhi keinginan konsumen. Karyawan di PT Centralpertiwi Bahari terbagi menjadi 2 golongan yaitu karyawan tetap dan karyawan OS (*Outsourcing*). Karyawan tetap berjumlah 145 orang dan karyawan OS (*Outsourcing*) berjumlah 2.167 orang. Karyawan tetap menerima gaji bulanan sedangkan karyawan OS digaji sesuai dengan hari kerja yang telah dilaksanakan, hari kerja ditentukan berdasarkan ada atau tidaknya proses produksi.

#### **1.4.6 Fasilitas**

PT Centralpertiwi Bahari menyediakan fasilitas untuk memenuhi kebutuhan karyawan dan mensejahterakan karyawannya antara lain: badan Penyelenggara jaminan sosial (BPJS), tempat ibadah, sarana olahraga, sess untuk karyawan yang telah berkeluarga, asrama untuk karyawan yang berstatus lajang, balai pengobatan, transportasi umum, kantin, ruang ganti, fasilitas pencucian dan sanitasi, ruang terbuka hijau, fasilitas toilet, fasilitas perlengkapan kerja.

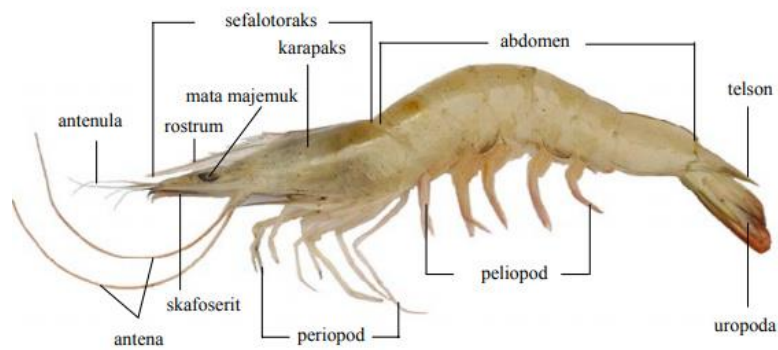
## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Udang *Vannamei*

Udang *vannamei*, biasa juga disebut sebagai udang putih dan masuk ke dalam famili *Penaeidae*. Secara lengkap klasifikasi udang *vannamei* menurut Haliman dan Dian (2006):

Kingdom	: <i>Animalia</i>
Subkingdom	: <i>Metazoa</i>
Filum	: <i>Arthropoda</i>
Subfilum	: <i>Crustacea</i>
Kelas	: <i>Malacostraca</i>
Subkelas	: <i>Eumalacostraca</i>
Superordo	: <i>Eucarida</i>
Ordo	: <i>Decapoda</i>
Subordo	: <i>Dendrobrachiata</i>
Famili	: <i>Penaeidae</i>
Genus	: <i>Litopenaeus</i>
Spesies	: <i>Litopenaeus vannamei</i>

Tubuh udang *vannamei* berwarna putih transparan sehingga lebih umum dikenal sebagai “white shrimp”. Namun ada yang cenderung berwarna kebiruan karena lebih dominannya kromotofor biru. Panjang tubuh dapat mencapai 23 cm. Tubuh udang *vannamei* dibagi menjadi dua bagian, yaitu kepala (thorax) dan perut (abdomen). Kepala udang *vannamei* terdiri dari antenula, antena, mandibula, dan dua pasang maxillae. Kepala udang *vannamei* juga dilengkapi dengan tiga pasang maxilliped dan lima pasang kaki berjalan (periopoda) atau kaki sepuluh (decapoda). Sedangkan pada bagian perut (abdomen) udang *vannamei* terdiri dari enam ruas dan pada bagian abdomen terdapat lima pasang kaki renang dan sepasang uropods (mirip ekor) yang membentuk kipas bersama-sama telson (Yuliati, 2009). Bentuk tubuh udang *vannamei* dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Morfologi Udang *Vannamei*

### 2.1.1 Komposisi kimia udang

Udang merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang bermutu tinggi. Udang kaya akan kandungan senyawa yang terdapat dalam tubuhnya dan sangat berguna bagi manusia diantaranya yaitu protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan garam-garam mineral. Selain itu udang merupakan sumber protein yang sangat potensial. Protein yang ada pada udang diperoleh dari asam amino esensial dan non esensial yang sangat mudah mengalami kemunduran mutu, oleh karena itu kesegaran dari udang perlu dipertahankan dengan penanganan misalnya dengan pembekuan. Udang memiliki kandungan asam amino yang tinggi dengan kandungan lemak dan kalori yang rendah. Udang memiliki komposisi kimia yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Kimia Udang

No	Komposisi Gizi	Jumlah
1	Kadar air	78 %
2	Kadar abu	3,1 %
3	Lemak	1,3 %
4	Karbohidrat	0,4 %
5	Protein	16,72 %
6	Kalsium	161 mg/100 g
7	Fosfor	292 mg/100 g
8	Besi	2,2 mg/100 g
9	Natrium	418 mg/100 g

Sumber : Hadiwiyoto (1993)



### 2.1.2 Persyaratan Mutu Udang

Udang merupakan salah satu produk perikanan yang memiliki sifat mudah busuk (*highly perishible*), maka penanganan dan proses produksi yang baik diperlukan agar mutu dan keamanan udang tetap segar saat dikonsumsi. Mutu udang terutama ditentukan oleh keadaan fisik, organoleptik, (rupa, warna, bau, rasa dan tekstur), ukuran, kesegaran udang. Standar syarat mutu segar berdasarkan Standar Nasional Indonesia dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Syarat Mutu Udang Segar

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
a. Organoleotik	Angka 1-9	Min 7
b. Cemarkan Mikroba		
- ALT	Koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^5$
- E.coli	APM/g	Maksimal $\leq 2$
- Salmonella	APM/25g	Negatif
- Vibrio Chololerae	APM/25g	Negatif
c. Cemarkan Kimia		
- Kloramfenikol	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Maksimal 0
- Nitrofuram	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Maksimal 0
- Tetrasiklin	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Maksimal 100
e. Filth		Maksimal 0

Catatan \* bila diperlukan

Sumber : SNI-01-2728.1-2006

Selain syarat mutu udang segar, terdapat juga syarat mutu udang beku. Udang beku merupakan produk yang ditujukan untuk ekspor sehingga harus memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia syarat mutu udang beku dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Syarat Mutu Udang Beku

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
a. Organoleotik	Angka 1-9	Min 7
b. Cemarkan Mikroba		
- ALT	Koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^5$
- E.coli	APM/g	Maksimal $\leq 2$
- Salmonella	APM/25g	Negatif
- Vibrio Chololerae	APM/25g	Negatif
c. Cemarkan Kimia		
- Kloramfenikol	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Maksimal 0
- Nitrofuram	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Maksimal 0
- Tetrasiklin	$\mu\text{g}/\text{kg}$	Maksimal 100
d. Fisika		
- Suhu pusat, maks	$^{\circ}\text{C}$	Maksimal -18
e. Filth		Maksimal 0

Catatan \* bila diperlukan

Sumber : SNI 01-2705.1-2006

### 2.1.3 Proses Kemunduran Mutu Udang

Proses kemunduran mutu udang erat kaitannya dengan melanosis dan mikroba pembusuk yang ditandai dengan munculnya warna hitam yang terdapat pada karapas udang yang dapat dipengaruhi oleh reaksi enzimatik dan non enzimatik (Gokoglu & Yerlikaya, 2008). Reaksi pembentukan warna hitam yang terjadi disebut *blackspot*. Proses melanosis atau *blackspot* menurut Purwaningsih, (2000) akan cepat terjadi dan dipengaruhi oleh keadaan lingkungan yang kering, adanya oksigen, suhu, waktu penyimpanan, enzim tirosinase, dan substrat tirosin yang terdapat pada karapas udang. Pertumbuhan melanosis sangat tergantung pada variasi spesies, perubahan siklus dalam kerentanan fisiologis, jenis zat yang mencegah pertumbuhan melanosis, konsentrasi dan metode aplikasi yang digunakan (Montero *et al.*, 2001).

Kemunduran mutu udang dimulai setelah udang mati dan terus berlangsung tanpa kontrol hingga udang terdekomposisi sempurna. Pola penurunan mutu udang secara umum tidak jauh berbeda, baik secara enzimatik, kimia, serta mikrobiologi (Suwetja, 2011). Suwetja menjelaskan bahwa setelah

hasil perikanan mati akan terjadi perubahan-perubahan biokimia, dan mulai terjadi proses penurunan mutu yang disebabkan oleh autolisis, kimiawi, dan bakterial.

Kemunduruan mutu udang secara enzimatik terjadi karena enzim dalam tubuh udang tetap bekerja walaupun disimpan pada suhu  $-40^{\circ}\text{C}$ , tubuh udang tetap mengalami perubahan secara enzimatik. Proses enzimatik dapat mempengaruhi perubahan warna hitam (melanosis) pada udang yang disebut *blackspot* penyebabnya adalah enzim dalam udang yang melalui suatu rangkaian reaksi, mengoksidasi senyawa-senyawa tertentu, menghasilkan pigmen melanin berwarna hitam. Proses melanosis ini segera dan cepat dipengaruhi oleh keadaan kering, adanya oksigen, suhu tinggi dan faktor waktu (Ilyas, 1983). Sementara itu, kemunduran mutu secara kimiawi terjadi karena lemak bereaksi dengan oksigen dan adanya enzim dalam tubuh udang yang membantu mempercepat reaksi. Proses ini akan lebih cepat berlangsung bila suhu penyimpanan tidak cukup rendah. Daging udang kelihatan kuning seperti karatan, bau menusuk hidung dan lemaknya berubah seperti karet. Sedangkan kemunduran mutu udang secara bakteriologis terlihat bahwa kandungan udang akan bakteri sangat bervariasi tergantung pada kebersihan udang waktu ditangkap.

Penanganan udang dilakukan dengan suhu rendah dengan disimpan dalam es, maka mutu kesegaran dapat bertahan hingga beberapa hari. Hal ini diperkuat oleh (Sipahutar, *et al*, 2019) yang menyatakan bahwa semakin lama penyimpanan maka nilai rata-rata hedonik semakin turun. Kesegaran udang merupakan indikator utama mutu udang.

#### **2.1.4 Bentuk-Bentuk Olahan Udang**

Bentuk-bentuk olahan udang yang dibekukan tergantung dari jenis udang, mutu bahan baku, dan pesanan dari pihak konsumen. Menurut Pakaya (2015) bentuk-bentuk olahan udang yang dijadikan produk breaded yaitu:

1) *Headlees* (HL)

Produk *headlees* adalah produk udang beku yang diproses dengan keadaan kepala sudah dipotong, tetapi masih memiliki kulit, kaki, dan ekor.

2) *Peeled Tail On* (PTO)

PTO adalah produk udang beku tanpa kepala dan kulit dikupas mulai dari ruas pertama sampai dengan ruas kelima, sedangkan ruas terakhir dan ekor disisakan.

3) *Peeled Deveined Tail On* (PDTO)

Produk PDTO adalah produk udang kupas (hampir sama dengan PTO), tetapi pada bagian punggung udang diambil kotoran perut (*vein*). Kotoran perut tersebut diambil dengan cara dibelah pada bagian punggung mulai dari ruas pertama atau kedua hingga ruas kelima. Cara lainnya yaitu menarik keluar kotoran perut dari punggung dengan menggunakan alat pencukil.

## **2.2 Breaded shrimp**

Produk *breaded* merupakan produk olahan dalam bentuk beku sehingga dalam penyajiannya diperlukan proses pengolahan lebih lanjut yaitu digoreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Pada dasarnya *breaded* produk merupakan suatu produk olahan daging berbentuk emulsi, yaitu emulsi minyak didalam air. Bahan emulsifier yang sering digunakan adalah tepung tapioka yang berfungsi untuk mengikat air maupun lemak. (Rospiati, 2006).

*Breaded shrimp* merupakan salah satu produk pangan yang dibuat dengan bahan utama udang yang telah dihilangkan kulit dan kepalanya lalu dipanjangkan dan telah mengalami serangkaian proses *coating* (*predust, batter, breaded*). Proses *coating* adalah cara yang paling umum untuk meningkatkan nilai dari suatu produk dan diterima secara universal karena konsumen dapat memperoleh kenampakan, aroma, dan *flavor* yang sesuai dengan selera. *Coating* pada produk *breaded* berfungsi untuk memperbaiki kenampakan, meningkatkan cita rasa, sebagai usaha diversifikasi, meningkatkan ukuran dan berat produk, serta menciptakan tekstur *crispy* pada produk.

Produk *breaded shrimp* memiliki nilai persyaratan mutu sensori minimal 7. Spesifikasi sensori *breaded shrimp* atau udang berlapis tepung (*breaded*) beku dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Spesifikasi Sensori Udang Berlapis Tepung (*Breaded*) Beku

Spesifikasi	Nilai
Utuh, sangat rapi, lapisan tepung rata dan ketebalannya cukup, bersih, warna tepung cemerlang dan udang berada ditengah tepung bila dipotong melintang, udang cemerlang	9
Utuh, rapi, lapisan tepung rata tetapi ketebalannya kurang, bersih, warna tepung cemerlang dan udang berada ditengah tepung bila dipotong melintang, udang kurang cemerlang	7
Tidak utuh, kurang rapi, lapisan tepung kurang rata, kurang bersih, bagian udang terbuka sekitar 10%, warna tepung kusam dan udang tidak berada ditengah tepung bila dipotong melintang, udang kusam	5

Sumber : BSN SNI Udang Berlapis Tepung (*Breaded*) Beku (2017)

### 2.3 Produk Cacat

Produk cacat merupakan produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar mutu yang sudah ditentukan tapi masih dapat diperbaiki kerusakannya. Produk cacat merupakan produk yang tidak diinginkan oleh produsen. Tetapi dalam suatu proses produksi selalu terjadi produk cacat, sehingga perlu dilakukan pengendalian kualitas agar meminimalisir produk cacat tersebut.

Produk yang tidak memenuhi standar dapat berpengaruh secara langsung di perusahaan. Menurut puspitasari (2018), produk cacat terjadi karena adanya beberapa hal yang tidak sesuai dengan harapan dan target dari perusahaan. Produk yang cacat tersebut disebabkan karena ada kesalahan dari suatu proses atau tahap namun masih bisa diperbaiki. Produk cacat tidak akan diterima oleh konsumen dan hal tersebut akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

### 2.4 Pengendalian Mutu

Mutu sangat penting sekali artinya, dan merupakan salah satu faktor keunggulan kompetitif. Perusahaan yang mampu memproduksi dengan mutu keluaran yang tinggi dan harga yang bersaing cenderung akan menguasai pasar. Pengendalian mutu merupakan teknik dalam kegiatan operasional yang digunakan untuk memenuhi persyaratan mutu.

Tujuan utama pengendalian mutu adalah untuk mendapatkan jaminan bahwa mutu produk atau jasa yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan. Sedangkan menurut Gunawan (2014), tujuan dari pengendalian mutu adalah untuk menghasilkan produk yang seragam dengan melakukan identifikasi terjadi penyebab kecacatan produk. Jadi dapat disimpulkan bahwa pengendalian mutu ini bertugas untuk memeriksa penyimpangan mutu, kemudian melakukan tindakan perbaikan dan pengendalian.

