

PENGENDALIAN KUALITAS PADA SELADA *ROMAINE* DI PT MOMENTA AGRIKULTURA LEMBANG BANDUNG

Oleh

Vonny Yulita Ariyani

RINGKASAN

PT Momenta Agrikultura merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang *agriculture* untuk menghasilkan sayuran dengan sistem hidroponik dan aeorponik. Salah satunya sayuran yang dihasilkan adalah selada *romaine*, selada yang segar dan *fresh* adalah salah satu produk keunggulan dari PT Momenta Agrikultura, hal tersebut terlihat dari semakin meningkatnya permintaan selada *romaine*. Permintaan yang meningkat harus diimbangi dengan kualitas yang baik. Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi sampai pascapanen selada *romaine*, mengetahui pencapaian pemenuhan standar kualitas selada *romaine* dan menganalisis pengendalian kualitas selada *romaine*. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah dengan melakukan pengamatan pada berbagai kegiatan yang dilaksanakan di PT Momenta Agrikultura. Metode pengumpulan data menggunakan analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan menggunakan diagram tulang ikan dan kuantitatif dengan menggunakan histogram. Berdasarkan hasil data tersebut bahwa proses produksi sampai penanganan pascapanen mengalami masalah yang mengakibatkan penurunan kualitas selada *romaine*, untuk penentuan standar kualitas selada *romaine* dilihat berdasarkan kriteria yaitu kesegaran, kerusakan, kebersihan, dan kemasan.

Masalah pada proses produksi sampai penanganan pascapanen yang mempengaruhi penurunan kualitas selada *romaine* adalah manusia, mesin, metode, dan lingkungan. Manusia yaitu karyawan harian bagian perawatan tanaman, mesin yaitu alat yang digunakan pada saat proses produksi tidak sesuai, metode yang digunakan terlalu banyak, dan lingkungan atau cuaca yang tidak mendukung.

Masalah yang menyebabkan terjadinya penurunan kualitas selada *romaine* ini perlu dilakukan pengendalian kualitas untuk mengurangi dan meningkatkan kualitas sayuran. Pengendalian kualitas yang dilakukan yaitu dengan melakukan pelatihan tambahan dan juga pengawasan terhadap karyawan, memeriksa alat sebelum dan sesudah digunakan, melakukan *briefing* terhadap karyawan, serta selalu melakukan pengendalian pada hama dan penyakit.

