

**PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK *BREADED SHRIMP*
DI PT CENTRALPERTIWI BAHARI
LAMPUNG**

Oleh

Dian Novita Sari

RINGKASAN

PT Centalpertiwi Bahari merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi udang mentah beku, udang masak beku dan produk bernilai tambah (*value added*). Salah satu jenis produk bernilai tambah (*value added*) yang diproduksi oleh PT Centralpertiwi yaitu *breaded shrimp*. Produk *Breaded shrimp* merupakan produk yang terbuat dari udang tanpa kepala dan kulit telah dikupas dari segmen pertama hingga segmen kelima, yang dilapisi oleh *predust*, *batter*, dan *breadcrumb*. Pada proses produksi *breaded shrimp* sering kali ditemukan ketidaksesuaian antara produk yang dihasilkan dengan yang diharapkan, disebut dengan produk cacat yaitu bintik hitam (*blackspot*). Tujuan dari penulisan tugas akhir ini untuk (1) Mendeskripsikan alur proses produksi *breaded shrimp* di PT Centralpertiwi Bahari (2) Pengendalian Kualitas produk *breaded shrimp* pada proses produksi di PT Centralpertiwi Bahari. Metode analisis data yang digunakan yaitu metode deskriptif untuk menjelaskan proses produksi *breaded shrimp* dan faktor penyebab kerusakan produk *breaded shrimp* pada proses produksi menggunakan alat bantu diagram alir, histogram, dan *fishbone*. Diagram alir digunakan sebagai alat untuk menjelaskan alur proses produksi produk *breaded shrimp* dimulai dari tahapan penerimaan bahan baku dan bahan pelapis, *main proses*, dan pengemasan Histogram dan *fishbone* digunakan sebagai alat untuk mengidentifikasi masalah yang paling banyak terjadi kerusakan produk dan mengetahui faktor penyebab kerusakan produk *breaded shrimp* yang tidak sesuai dengan standar perusahaan.