

PENGENDALIAN KUALITAS PENGEMASAN PRODUK GULA KRISTAL PUTIH DI PT PEMUKASAKTI MANISINDAH

Oleh

Dian Lisnawati

ABSTRAK

Setiap perusahaan wajib memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan. Kualitas produk yang terjaga akan membawa dampak baik bagi perusahaan baik secara langsung maupun tidak langsung. Pengendalian kualitas merupakan suatu proses yang bertujuan untuk menjaga kualitas produk. Salah satu proses yang mempengaruhi kualitas produk adalah pengemasan. Pengemasan merupakan wadah yang dapat mencegah ataupun mengurangi adanya kerusakan pada bahan yang dikemas. Kemasan yang tidak sesuai standar akan membawa kerugian bagi perusahaan, yaitu mengakibatkan kerugian waktu produksi, kerugian bahan, munculnya keluhan dan ketidakpuasan konsumen. Tujuan penulisan tugas akhir ini yaitu mengidentifikasi proses pengemasan, jenis cacat kemasan produk gula kristal putih, dan pengendalian kualitas pengemasan produk gula kristal putih. Pengendalian kualitas ini menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC) yang bertujuan untuk mengetahui penyebab cacat produk dengan maksud agar proses pengemasan dapat meminimalisir tingkat kecacatan produk. Diketahui bahwa terdapat tiga jenis cacat produk kemasan gula kristal putih dari jumlah cacat yang ada yaitu cacat bobot tidak sesuai standar (42%), cacat kemasan sobek (30%), dan cacat tidak ada kode *expired date* dan kode produksi (28%). Pengendalian yang harus dilakukan yaitu melakukan perawatan serta perbaikan mesin dan penggantian *bucket* yang sudah kotor, pengecekan suhu *sealer* setiap satu jam sekali dan juga melakukan pembersihan *plat seal* dari gula dan plastik yang menempel pada *plat seal*, dan melakukan pengecekan terhadap ketersediaan tinta pada mesin *printer* agar tinta tidak kehabisan serta melakukan pengecekan pada bagian sensor *print* agar tidak terjadi penumpukan tinta pada sensor yang akan menyebabkan kode tidak tercetak.

Kata kunci: kualitas, pengemasan, pengendalian kualitas.

**QUALITY CONTROL OF WHITE CRYSTAL
SUGAR PRODUCT PACKAGING IN
PT PEMUKASAKTI MANISINDAH**

**By
Dian Lisnawati**

ABSTRACT

Every company must pay attention to the quality of the products it produces. Maintained product quality will have a good impact on the company, both directly and indirectly. Quality control is a process that aims to maintain product quality. One of the processes that affect product quality is packaging. Packaging is a container that can prevent or reduce damage to the packaged material. Packaging that does not comply with standards will bring losses to the company, which results in loss of production time, loss of materials, emergence of consumer complaints and dissatisfaction. The purpose of writing this final project is to identify the packaging process, types of defects in white crystal sugar product packaging, and quality control of white crystal sugar product packaging. This quality control uses the Statistical Quality Control (SQC) method which aims to determine the causes of product defects with the intention that the packaging process can minimize the level of product defects. It is known that there are three types of product defects in white crystal sugar packaging from the number of defects that exist, namely defects in non-standard weight (42%), torn packaging defects (30%), and defects with no expired date code and production code (28%). The control that must be carried out is carrying out maintenance and repair of the machine and replacing dirty buckets, checking the temperature of the sealer every hour and also cleaning the seal plate from sugar and plastic attached to the seal plate, and checking the availability of ink on the printer machine so that Ink does not run out and checks on the print sensor so that ink does not accumulate on the sensor which will cause the code not to be printed.

Keywords: quality, packaging, quality control.