



**STUDI BEBERAPA PENYEBAB PENYIMPANGAN MUTU IKAN
TERI DENGAN PENERAPAN STATISTICAL QUALITY CONTROL
PADA CV MAHERA, PAMEKASAN MADURA**

SKRIPSI

Oleh:

**Siti Rahmawati
NIM 031710101005**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2009**

RINGKASAN

Studi Beberapa Penyebab Penyimpangan Mutu Ikan Teri dengan Penerapan Statistical Quality Control pada CV Mahera, Pamekasan-Madura, Siti Rahmawati, 031710101005; 2009; 39 halaman; Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Ikan teri (*Stolephorus spp*) merupakan jenis ikan kecil yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Ikan teri juga mempunyai nilai gizi yang tinggi dengan kandungan vitamin, lemak, kalsium dan protein yang tersusun dalam asam-asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan tubuh dan kecerdasan manusia. Ikan teri termasuk jenis ikan yang rentan terhadap kerusakan (pembusukan), apabila dibiarkan cukup lama akan mengalami kerusakan. Oleh karena itu, ikan teri harus segera mendapat proses pengolahan, diantaranya melalui pengawetan. Salah satu proses pengawetan terhadap ikan teri adalah melalui pengeringan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahapan proses selama proses produksi dan mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi mutu produk. Penelitian ini dilakukan di Perusahaan CV Mahera Kabupaten Pamekasan mulai bulan Maret sampai Agustus 2009. CV Mahera merupakan perusahaan yang bergerak di bidang ekspor hasil olahan ikan. Analisa data dilakukan dengan menggunakan bagan kendali p, diagram pareto dan diagram tulang ikan.

Berdasarkan hasil penelitian dan pengolahan data menggunakan bagan kendali p, dan diagram tulang ikan, maka didapatkan bahwa pada cacat bentuk dan cacat kepatahan dalam keadaan *out of control* sehingga perlu dilakukan perbaikan proses produksi agar diperoleh mutu yang berkualitas. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk antara lain bahan baku, manusia, proses produksi dan alat produksi.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
KATA PERNYATAAN	v
HALAMAN PEMBIMBING	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
RINGKASAN	viii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Ikan Teri	5
2.2 Proses Pengeringan Ikan Teri	6
2.2.1 Penimbangan.....	6
2.2.2 Pencucian dan Pemilihan.....	7
2.2.3 Perebusan.....	7
2.2.4 Penggaraman.....	7
2.2.5 Penirisan.....	8

2.2.6 Pengeringan.....	8
2.2.7 Sortasi.....	9
2.2.8 Pengemasan.....	9
2.2.9 Penyimpanan.....	10
2.3 Standar Mutu Ikan Teri.....	12
2.4 Manajemen Mutu.....	12
2.5 Tujuh Piranti Mutu.....	14
2.5.1 Diagram alir	14
2.5.2 Diagram sebab akibat.....	15
2.5.3 Diagram hamburan.....	15
2.5.4 Lembar pengecekan	16
2.5.5 Diagram pareto.....	16
2.5.6 Pengelompokan (Stratifikasi).....	17
2.5.7 Bagan kendali (Control Chart).....	17
2.6 Pengertian Statistik Kendali Mutu.....	17
2.7 Analisis Kecenderungan dari Diagram Kendali Mutu.....	19
2.8 Indeks Kapabilitas Proses (Cp).....	19
2.9 Hipotesis.....	20
BAB 3. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
3.1 Sejarah Perusahaan.....	21
3.2 Lokasi Perusahaan.....	22
3.3 Struktur Organisasi.....	22
3.4 Ketenagakerjaan.....	25
BAB 4. METODOLOGI PENELITIAN.....	27
4.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
4.2.1 Tempat penelitian.....	27
4.2.2 Waktu penelitian	27
4.2 Bahan dan Alat Penelitian.....	27
4.2.1 Bahan penelitian.....	27

4.2.2 Alat penelitian.....	27
4.3 Metode Pengumpulan Data.....	27
4.4 Metode Pemilihan Responden.....	28
4.5 Metode Analisis Data.....	28
4.5.1 Bagan Kendali P.....	28
4.5.2 Kapabilitas Proses (Cp).....	29
4.5.3 Diagram Tulang Ikan.....	29
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
5.1 Bagan Kendali P.....	30
5.2 Diagram Tulang Ikan.....	32
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
6.1 Kesimpulan.....	35
6.2 Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA.....	36
LAMPIRAN.....	38