

## **ABSTRACT**

*The research was conducted on one of the fishing companies, namely PT. Mina Jaya Wysia located in the city of Tangerang, Banten. The purpose of this study was to determine the quality of life lobster products based on HACCP (hazard analytical critical control point) and the proposed improvement of product quality of life lobster using DMAIC method. The variable in this study is the quality, the DMAIC method is used to lower the defect of the product life lobster by HACCP. Quarantine process is one of the production process flow data retrieval product life lobster lobster life based on HACCP prior to its improvement starts from the month of May, June and July 2016. The results after repair of the future are expected to reduce even disappear defect in the production of lobster life in PT. Mina Jaya Wsysia thus improving the quality of the product.*

*Key word: Quality, Defect, HACCP, DMAIC*

## ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada salah satu perusahaan perikanan yaitu PT. Mina Jaya Wysia yang berlokasi di kota Tangerang, Banten. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas produk *life lobster* berdasarkan HACCP (*hazard analytical critical control point*) dan usulan perbaikan mutu produk *life lobster* dengan menggunakan metode DMAIC. Variabel dalam penelitian ini adalah kualitas, metode DMAIC digunakan untuk menurunkan *defect* dari produk *life lobster* berdasarkan HACCP. Proses *quarantine* merupakan salah satu alur proses produksi *life lobster* pengambilan data produk *life lobster* berdasarkan HACCP sebelum dilakukan nya perbaikan dimulai dari bulan Mei, Juni dan Juli 2016. Usulan perbaikan pada produksi *life lobster* pada proses *quarantine* menggunakan *six sigma* metode DMAIC dilakukan pada bulan Oktober 2016. Hasil dari setelah dilakukan perbaikan kedepannya diharapkan dapat mengurangi bahkan menghilang *defect* pada produksi *life lobster* di PT. Mina Jaya Wsysia sehingga meningkatkan kualitas dari produk.

Kata kunci : Kualitas, *defect*, HACCP, DMAIC