

ABSTRAK

Muhamad Adril Baihaqi (34418425)

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERUPUK PUTIH MENGGUNAKAN METODE DMAIC PADA UD. DOA IBU

Skripsi, Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, 2022.

Kata Kunci : Pengendalian Kualitas, Kerupuk Ikan, UD Doa Ibu.

(xiv+52+Lampiran)

Kerupuk ikan merupakan sebuah makanan yang banyak dikonsumsi oleh seluruh masyarakat, kerupuk menggunakan tepung tapioka sebagai bahan utama dalam pembuatannya. UD Doa Ibu merupakan sebuah perusahaan usaha dagang yang memproduksi sebuah produk kerupuk ikan. UD Doa Ibu beralamat UD. Doa Ibu adalah salah satu UD yang memproduksi kerupuk kaleng berlokasi di Jalan Raya Rorotan IX, Tambun Rengas, Rt.010/Rw.07 No.01 kelurahan Rorotan, kecamatan Cilincing, Jakarta Utara.

Proses produksi kerupuk ikan pada UD Doa Ibu terdapat 8 proses produksi yang diantaranya proses pencampuran bahan baku, proses pembuburan adonan, proses penggilingan adonan, pencetakan adonan, pengukusan kerupuk mentah, pengeringan kerupuk, pengorengan kerupuk, dan proses pengemasan dan penyimpanan kerupuk yang siap untuk dipasarkan kepada pengguna produk UD Doa Ibu. Proses peningkatan pengendalian kualitas dilakukan UD Doa Ibu dilakukan dengan menggunakan DMAIC yang terdiri dari beberapa tahapan yaitu tahapan *Define*, *Measure*, *Analyse*, *Improve* dan *Control* dengan memfokuskan kepada perbaikan kualitas produk dengan meminimalisir cacat produksi untuk meningkatkan kualitas produk terus menerus dengan target metode tersebut adalah Six Sigma.

Proses *Define* merupakan tahapan pendefinisian penyebab yang dapat mengakibatkan produk tersebut menjadi tidak sesuai dengan standar kualitas yang sudah ditetapkan dengan menentukan CTQ dan menentukan jenis cacat dominan yang ada pada produksi kerupuk pada UD. Doa Ibu. Tahap *Measure* merupakan tahap perhitungan persentase cacat dari jenis cacat dominan dan menghitung nilai DPO, DPMO dan menghitung nilai *six sigma* yang didapatkan dari produksi kerupuk UD. Doa Ibu. Tahap *Analyse* merupakan tahapan analisis faktor-faktor yang dapat menyebabkan terjadinya jenis cacat dominan yang ada pada proses produksi kerupuk UD. Doa Ibu dengan menggunakan bantuan diagram sebab akibat. Tahapan *Improve* merupakan tahapan perbaikan yang ada pada metode DMAIC ini pada tahap perbaikan ini semua faktor cacat akan kurangi dan dihilangkan dari proses produksi kerupuk UD. Doa Ibu. Tahap *Control* merupakan tahap pengawasan yang untuk mengevaluasi dan memberikan kriteria yang harus dipenuhi agar faktor cacat yang sudah dikurangi dan dihilangkan tidak terulang kembali.

DAFTAR PUSTAKA (2001-2021)