

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk roti pada PT. Jn bakery dengan menggunakan metode *Six sigma*. *Six sigma* merupakan metode yang efektif untuk meningkatkan dan memperbaiki kualitas, dan meminimalisir produk cacat yang dihasilkan dalam proses produksi. Tahapan *Six sigma* terdiri *define, measure, analyze, improve, control*. Berdasarkan hasil penelitian diketahui rata – rata cacat yang tertinggi pada tahap *define* adalah cacat bantet dengan persentase sebesar 2.8%. lalu pada tahap *measure* diketahui CTQ penyebab cacat bantet adalah kurangnya perawatan mesin, tenaga kerja karyawan produksi tidak menguasai teknik, bahan baku yang dipakai tidak sesuai takaran komposisi dengan nilai kapabilitas sigma dan DPMO dari proses pengolahan produk roti masing – masing sebesar 2,8 sigma dan 103114,5. Pada tahap *Analyze* diketahui faktor CTQ adalah. (1) mesin: proses pengovenan suhu tidak normal dan kurangnya perawatan mesin, (2) manusia: tidak teliti dan pengetahuan atau skill terbatas. (3) material: bahan baku yang dipakai tidak sesuai takaran, (4) lingkungan : dalam suhu ruangan terasa lembab. Pada tahap *Improve* usulan yang dapat dilaksanakan adalah perusahaan harus melakukan pengecekan suhu sebelum mesin digunakan, rutin dalam melakukan perawatan dan pengecekan pada mesin, pengawasan terhadap kinerja karyawan secara rutin, memberi pelatihan yang cukup pada karyawan seperti training ulang, pemberian SOP bahan baku agar konsisten pada komposisi yang digunakan dan pemetaan ruangan yang lebih baik agar ruang kerja lebih nyaman. Pada tahap *control* diperoleh usulan melakukan perawatan dan perbaikan pada mesin roti, mengecek suhu mesin sebelum dan sesudah digunakan, melakukan pengawasan pada bagian produksi untuk meningkatkan kualitas sesuai dengan standar mutu, bagian produksi harus memiliki *skill* penguasaan teknik mesin, melakukan pengecekan kembali pada tahap *finishing packaging*, dilakukan SOP yang sesuai dengan perubahan proses dan metode baru serta melakukan implementasi tersebut.

Kata Kunci: Kualitas, Six Sigma, Pangan.

ABSTRACT

This research aims to improve the quality of bread products in PT. Jn bakery using Six sigma method. Six sigma is an effective method of improving and improving quality, and minimizing defective products produced in the production process. Stage Six sigma consists of define, measure, analyze, improve, control. Based on the results of the study is known to be the highest average defect at the define stage is bantet defects with a percentage of 2.8%. then at the measure stage known CTQ the cause of bantet defects is the lack of maintenance of the machine, the labor of production employees does not master the technique, the raw materials used do not fit the composition measure with the value of sigma and DPMO capabilities of the bread product processing process of 2.8 sigma and 103114.5 respectively. At the Analyze stage known the CTQ factor is. (1) machine: abnormal temperatureoveing process and lack of machine maintenance, (2) human: not meticulous and limited knowledge or skill. (3) material: raw materials used do not fit the measure, (4) the environment: in room temperature feels humid. At the Improv stage the proposal that can be implemented is that the company must conduct temperature checks before the machine is used, routinely in carrying out maintenance and checking on the machine, supervision of employee performance regularly, providing sufficient training to employees such as retraining, giving SOP raw materials to be consistent with the composition used and better mapping of the room to make the workspace more comfortable. At the control stage obtained the proposal to perform maintenance and repair on the bread machine, check the temperature of the machine before and after use, conduct supervision on the production part to improve the quality in accordance with quality standards, the production part must have the skill of mastery of mechanical engineering, perform a re-check at the finishing packaging stage, carried out SOP in accordance with the changes in the process and new methods and carry out the implementation.

Keywords: Quality, Six Sigma, Food.