

ABSTRAK

UKM Barokah merupakan usaha yang bergerak dibidang Agroindustri pisang. UKM Barokah memanfaatkan pisang sebagai bahan baku utama. Untuk mendapatkan mutu kripik pisang yang sesuai dengan kriteria UKM Barokah perlu diperhatikan setiap tahapan proses mulai dari sortasi/pemilihan bahan baku sampai proses penggorengan. Penelitian ini bertujuan untuk mengurangi terjadinya variasi dalam proses hingga tidak lebih dari 3,4 DPMO (*Defect Per Million Opportunities*) untuk tetap mencapai kepuasan pelanggan, serta perbaikan dan peningkatan mutu secara terus-menerus dari UKM Barokah sesuai dengan spesifikasi dan kebutuhan pelanggan. Jenis *defect* kripik pisang di UKM Barokah merupakan jenis cacat produk yang masih bisa dikonsumsi atau dipasarkan. Setelah melakukan penerapan metode DMAIC *six sigma* pada UKM Barokah dapat diketahui level sigma pada setiap tahapan proses yaitu, pada proses sortasi nilai sigma 2,51 Ω dengan nilai RPN 378, proses pengupasan nilai sigmanya 2,58 Ω dengan nilai RPN 280, proses pengirisan nilai sigmanya 2,95 Ω dengan nilai RPN 150, proses penggorengan nilai sigmanya 2,72 Ω dengan nilai RPN 210. Dan nilai rata-rata sigma pada tahapan proses adalah 2,69 Ω yang artinya masih setara dengan rata-rata industri Indonesia. Terdapat 3 proses yang harus di utamakan dalam perbaikan, yaitu proses sortasi, proses pengupasan dan proses penggorengan. Ketiga proses ini menjadi prioritas utama dalam proses perbaikan.

Kata Kunci : Kripik Pisang, DMAIC Six Sigma