

MASYUAN AUGEST WINARKO NRP. 12.03.3.1.1.00042. Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices* Dan Pendekatan Six Sigma Untuk Peningkatan Kualitas Kerupuk Cumi-Cumi (Studi Kasus UD. Vina Usaha). Di bawah bimbingan **Rakhmawati, S.TP., MT** dan **Dr. Moh. Fuad Fauzul M., S.TP., Msi.**

ABSTRAK

Kerupuk merupakan makanan ringan yang biasa kita gunakan sebagai camilan atau makanan pelengkap lauk pauk. Meskipun saat ini banyak sekali macam camilan tetapi kerupuk tetap mampu menarik hati masyarakat seolah-olah tidak ada kebosanan masyarakat untuk mengkonsumsi kerupuk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya produk cacat, mengetahui tindakan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan mutu dan menganalisis tingkat penerapan GMP. Terdapat berbagai cara dalam pengendalian kualitas salah satunya dengan menggunakan pendekatan Six Sigma dengan tahapan define, measure, analyze, improve. Serta analisis penerapan GMP menggunakan pedoman BPOM 2012, ada empat unsur utama dan sembilan unsur lain, Penilaian setiap unsurnya pada dasarnya merupakan rata-rata dari nilai masing-masing bagian dari unsur dengan memberikan skor 3,2 dan 1 untuk Baik, Cukup dan Kurang. Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa dalam melakukan produksi kerupuk di UD. Vina Usaha masih dalam kategori cukup dari nilai sigma yang didapat yaitu 2,34 dari total produksi sebanyak 2340 kg dan total produk cacat 105,60 kg. Terdapat tiga penyebab produk cacat yaitu berlubang 47%, patah 30%, berbeda bentuk 23%. dan nilai analisis GMP yang dihasilkan dari empat unsur utama mendapat nilai cukup

Kata Kunci: *Kerupuk Cumi-cumi, Six Sigma, GMP, UD. Vina Usaha*