

ABSTRAK

Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia, selain rasanya yang enak harganya juga relatif murah. Tempe dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan tempe salah satunya adalah keripik tempe. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April dan Mei 2022, di UMKM Ragile Kabupaten Kediri. Penelitian ini bertujuan untuk mengurangi kecacatan produk dengan pengendalian kualitas dan menentukan faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas produk keripik kedelai. Metode Analisis data yang digunakan untuk menjawab tujuan dari penelitian ini adalah analisis data dengan metode *Six Sigma* yang merupakan sebuah filosofi dalam mengurangi dan mencegah defect sehingga tereduksi biaya dan pelanggan merasa puas atas produk yang diharapkan. *Six Sigma* juga didefinisikan sebagai pendekatan yang didesain dengan baik untuk mengidentifikasi dan mengeliminasi defect, kesalahan atau kegagalan pada proses bisnis atau sistem dengan fokus pada karakteristik kinerja proses tersebut yang menjadi kepentingan konsumen. Hasil dari penelitian ini adalah jenis kecacatan produk yang terjadi pada hasil produksi Keripik kedelai UMKM Ragile diantaranya yaitu cacat tidak utuh, cacat kepingan menempel dan cacat ukuran tidak seragam. Cacat tertinggi terjadi pada ukuran cacat tidak bulat penuh dengan presentase cacat 90,38%. UMKM ini memiliki nilai sigma 2,7 atau bisa dikatakan termasuk dalam kategori tingkat standard rata-rata industry Indonesia. Solusi dari Faktor penyebab terjadinya kecacatan produk yang disebabkan oleh faktor tempat fermentasi adalah dengan memberikan rak agar tidak terpapar sinar matahari secara langsung, faktor lingkungan ruangan yang panas adalah dengan memberikan kipas angin pada ruang produksi, dan Faktor pekerja yang lalai dalam membersihkan mesin perajangan yaitu dengan membuat SOP pada penggunaan mesin perajang.

Kata Kunci : *Cacat, Six Sigma, Solusi, Tempe.*

ABSTRAK

Tempe is a typical Indonesian food that is in great demand by Indonesian people, apart from its delicious taste, the price is also relatively cheap. Tempe can be processed into various kinds of processed tempe products, one of the processed tempe products is tempe chips. This research was carried out in April 2022, at Ragile UMKM, Kediri Regency. This study aims to reduce product defects by *quality* control and determine what factors affect the *quality* of soybean chip products. The data analysis method used to answer the objectives of this study is data analysis using the *Six Sigma* method, which is a philosophy in reducing and preventing defects so that costs are reduced and customers are satisfied with the expected product. *Six Sigma* is also defined as a well-designed approach to identify and eliminate defects, errors or failures in business processes or systems with a focus on the performance characteristics of these processes that are of interest to consumers. The results of this study are the types of product defects that occur in the production of UMKM Ragile soybean chips including non-full round defects, double defects and thick defects. The highest defects occur in the size of defects that are not full circle with a defect percentage of 90.38%. This UMKM has a sigma value of 2.7 or it can be said that it is included in the category of the standard level of the Indonesian industry average. The solution to the factors that cause product defects caused by the fermentation place is to provide shelves so they are not exposed to direct sunlight, the hot room environmental factor is to provide a fan in the production room, and the factor of workers who are negligent in cleaning the chopping machine is by make SOP on the use of chopper machine.

Keywords: *Deffect, Six Sigma, solution, Tempe*