

ABSTRAK

PT. Legitt Boga Mandiri merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam memproduksi makanan yaitu memproduksi roti. Salah satu roti yang diproduksi oleh PT. Legitt Boga Mandiri yaitu roti *burger*. PT. Legitt Boga Mandiri menghasilkan produk roti *burger* sebanyak 1.500-5.000 *pics* roti *burger* perhari. PT. Legitt Boga Mandiri mengalami beberapa kecacatan yaitu kecacatan gelembung, retak, dan keriput atas pada roti *burger*. Berdasarkan penelitian yang dilakukan menggunakan diagram pareto yang menunjukkan kerugian yang menyebabkan 80% kerugian bagi perusahaan yaitu kecacatan gelembung. Kecacatan gelembung yang dialami oleh PT. Legitt Boga Mandiri mencapai 33.202 *pics*. Setelah mengetahui kecacatan yang akan diperbaiki peneliti mencari faktor-faktor kecacatan gelembung pada roti *burger* menggunakan diagram fishbone, diagram *fishbone* ini diperoleh dari hasil wawancara dengan beberapa tim produksi di perusahaan, hasil dari diagram *fishbone* ini kecacatan gelembung disebabkan oleh berat air es dan berat es yang kurang tepat. Oleh karena itu maka penelitian ini akan memperbaiki kualitas roti *burger* menggunakan metode *design of experiment* (DOE) dengan menentukan berat air es dan berat yang optimal untuk memperbaiki kecacatan gelembung pada roti *burger* di PT. Legitt Boga Mandiri. Hasil dari penelitian ini berat air es dan berat es yang optimal untuk mengurangi kecacatan gelembung pada roti *burger* dengan takaran adonan sebanyak 1 kg gram. Faktor berat air es pada 342 dan berat es 228 diperoleh hasil produk bagus roti *burger* yang dihasilkan sebesar 40. Dari hasil penelitian ini bisa mengurangi kecacatan gelembung sebanyak 52% dari total kecacatan 54% sebelum dilakukannya penelitian.

Kata Kunci : Roti burger, Kualitas, gelembung.

ABSTRACT

PT. Legitt Boga Mandiri is a company engaged in producing food, namely producing bread. One of the breads produced by PT. Legitt Boga Mandiri, namely burger buns. PT. legitt Boga Mandiri produces 1,500-5,000 burger patties per day. PT. Legitt Boga Mandiri has several defects, namely bubbles, cracks, and wrinkles on the burger patties. Based on research conducted using a pareto chart which shows the loss that causes 80% of losses for the company, namely bubble defects. Bloat defects experienced by PT. Legitt Boga Mandiri reached 33,202 pics. After knowing the defects to be repaired, the researchers looked for the bubble defect factors on burger buns using a fishbone diagram, this fishbone diagram was obtained from the results of interviews with several production teams at the company, the results of this fishbone diagram, bubble defects are caused by the weight of ice water and the weight inaccurate ice. Therefore, this research will improve the quality of burger buns using the design of experiment (DOE) method by determining the weight of ice water and the optimal weight to improve bubble defects in burger patties at PT. Legit Boga Mandiri. The results of this study are the optimal ice weight and ice weight to reduce bubble defects in burger buns with a dough measurement of 1 kg gram weight of ice water, namely 342 g and 228 ice weight which produces a total product of 50 pics with 46 pics of good product and 46 pics of good product. reject as much as 6 pics from the results of this study can reduce the bubble defects by 52% of the total defects of 54% before the study.

Keywords: *Burger buns, quality, bubbles.*