

EKA PUTRI FAROSALIA. NPM 210331100116. Analisis Pengendalian Kualitas Terhadap Kerupuk Udang Dengan Metode Seven Tools. Di bawah bimbingan **Dr. Banun Diyah Probawati, S.TP., M.Si.** dan **Hamzah Fansuri, S.ST., M.T**

ABSTRAK

Kerupuk adalah suatu jenis makanan ringan yang terbuat dari bahan yang mengandung pati cukup tinggi. menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porous dan mempunyai desitas rendah selama proses penggorengan. Untuk meningkatkan kualitas yang baik kerupuk udang menerapkan tahap penelitian untuk pengendalian kualitas terhadap kecacatan yang terjadi pada saat proses produksi. Tujuan penelitian yaitu mengidentifikasi kecacatan saat produksi kerupuk udang. Memberikan usulan terkait pengendalian kualitas pada kerupuk udang. Metode yang digunakan yaitu seven tools tujuh alat dasar yang digunakan untuk memecahkan masalah, menganalisis proses. Pada tujuh metode tersebut memiliki kegunaan yang berbeda mulai dari check sheet yaitu mencatatkan frekuensi cacat pada produk per hari atau per produksi mulai dari Check sheet, diagram pareto, histogram, Scatter diagram, stratifikasi, diagram fishbone, dan peta kendali. Penelitian ini berhasil mengidentifikasi empat jenis kecacatan utama pada produksi kerupuk udang. jenis cacat kerupuk udang sebelum penggorengan yang paling dominan adalah "tidak seragam" (54,94%) dan "tidak utuh" (45,06%). Cacat tertinggi setelah penggorengan pada kerupuk "tidak mengembang" (51,87%) dan "gosong" (48,12%). Berdasarkan usulan perbaikan untuk pengendalian kualitas dapat difokuskan secara spesifik pada peningkatan pengawasan proses produksi. Pemanfaatan alat untuk mengatasi tidak mengembang agar kerupuk bisa kering, sehingga saat digoreng mengembang secara sempurna.

Kata Kunci: kecacatan kerupuk udang, seven tools.

EKA PUTRI FAROSALIA. NPM 210331100116. Analysis of Quality Control of Shrimp Crackers Using the Seven Tools Method. Under the guidance of Dr. Banun Diyah Probawati, S.TP., M.Si. and Hamzah Fansuri, S.ST., M.T

ABSTRACT

Crackers are a type of snack made from ingredients containing quite high starch. stated that crackers are a type of snack that experiences volume expansion forming a porous product and has a low density during the frying process. To improve the good quality of shrimp crackers, a research stage is implemented for quality control of defects that occur during the production process. The purpose of the study is to identify defects during the production of shrimp crackers. Provide suggestions regarding quality control in shrimp crackers. The method used is seven tools, seven basic tools used to solve problems, analyze processes. The seven methods have different uses, starting from check sheets, namely recording the frequency of defects in products per day or per production starting from Check sheets, Pareto diagrams, histograms, Scatter diagrams, stratification, fishbone diagrams, and control charts. This study succeeded in identifying four main types of defects in shrimp cracker production. The most dominant types of shrimp cracker defects before frying are "not uniform" (54.94%) and "not intact" (45.06%). The highest post-frying defects in crackers were "not rising" (51.87%) and "burnt" (48.12%). Based on the proposed improvements, quality control can be specifically focused on improving production process supervision. The use of tools to overcome the lack of rise allows the crackers to dry, so they expand perfectly when fried.

Keywords: shrimp cracker defects, seven tools.