

ABSTRAK

Ledre adalah salah satu makanan ringan khas Bojonegoro. Berbentuk seperti lembaran yang digulung dengan aroma khas pisang raja yang manis. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi penyebab *over Cook* yang terjadi pada produk Ledre Super Pisang Raja di Depot Moro Tresno dan mengetahui usulan perbaikan untuk meminimalisir cacat *over cook* pada produk Ledre Super Pisang Raja di Depot Makan Moro Tresno. Tahap penelitian ini yang pertama observasi, wawancara, dokumentasi serta studi pustaka. Tahap Analisis data dianalisis menggunakan *fishbone* diagram. Permasalahan utama akan dibuat pada tulang utama dan penyebab-penyebab masalah tersebut digambarkan pada sub-sub tulang ikannya. Ada 5 lingkup penyebab permasalahan yaitu tenaga kerja, alat, bahan baku, metode dan lingkungan.

Faktor-faktor *over Cook* yang di alami adalah dari faktor bahan baku yang belum tepat dalam proporsi gula dalam pembuatan adonan dan tingkat kematangan dari pisang raja. Faktor tenaga kerja yang kurang disiplin dan batas usia pekerja yang tidak adaa standar serta tidak adanya pengawasan dari pemilik. Faktor dari metode bersangkutan dengan lama pemanggan dan suhu, di pengolahan Ledre Super Pisang Raja belum memiliki standar yang tetap untuk lama pemanggangan dan batas maksimum suhu pemanggangan. Faktor Alat yang masih tradisional, bahan dari alat dan yang masih manual serta kurang dalam tingkat kebersihan dapat mempengaruhi *Over Cook*. Kurangnya pencahayaan pada ruangan produksi yang mempengaruhi tingkat kenyamanan pekerja saat pemanggangan merupakan faktor dari Lingkungan.

Kata kunci: *Ledre, Kualitas, Over Cook, Diagram Fishbone*

ABSTRACT

Ledre is one of the special snacks of Bojonegoro. Shaped like rolled sheet with a sweet aroma of plantain. This research aims to identify the causes of over Cook that occurs in Ledre products Super Banana King in Depot Moro Tresno and find out the proposed improvements to minimize over cook defects in Ledre Super Banana Banana products at the Depot Eating Moro Tresno. The first phase of this research is observation, interview, documentation and literature study. The data analysis stage is analyzed using a fishbone diagram. The main problem akan will be created in the main bone and the causes of the problem are described in the sub-bones of the fish. There are 5 scope of causes of the problem namely labor, tools, raw materials, methods and environment.

Over Cook factors that are experienced are from raw material factors that are not yet right in the proportion of sugar in the making of the dough and the level of maturity of the Banana Raja. The lack of discipline in labor factors and the age limit of workers who do not have standards and lack of supervision from the owner. Factors of the method concerned - with the length of the customer and the temperature, the processing of Ledre Super Pisang Raja does not yet have a fixed standard for the duration of roasting and the maximum temperature of the roasting. Factor tools that are still traditional, material from tools and which are still manual and lacking in the level of cleanliness can affect Over Cook. The lack of lighting in the produksi production room that affects the comfort level of workers when grilling is a factor of the environment.

Keywords: *Ledre, Quality, Over Cook, Fishbone Diagram*