

KHAIRUL UMAM NPM. 18.03.3.1.1.00073. Analisis Risiko Pada Proses Produksi Tahu Di UD. Tahu Barokah Dengan Metode FMEA. Dibawah bimbingan Dr. Banun Diyah Probowati, S.TP., M.Si. dan Khoirul Hidayat, S.T., M.T.

ABSTRAK

Tahu merupakan salah satu olahan kedelai yang sudah dikenal banyak kalangan masyarakat. Tahu merupakan produk hasil olahan kedelai yang memiliki kandungan gizi yang cukup kompleks bagi kebutuhan tubuh karena dalam pembuatannya dengan cara pemekatan protein kedelai. Kandungan yang terdapat dalam tahu antara lain protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor dan vitamin B-kompleks. Proses produksi tahu ini tentu tidak terlepas dari adanya bahaya dan risiko, jika bahaya tidak teridentifikasi dengan tepat maka akan menimbulkan kerugian bagi konsumen dan bagi industri tahu sendiri. Penelitian ini secara keseluruhan dari analisis risiko menyebabkan kerugian dalam biaya produksi seperti pemborosan terselubung yang dapat mengurangi produktivitas. Metode yang digunakan dalam analisis risiko ini menggunakan metode FMEA, karena dapat memberikan evaluasi dan masukan dalam memperbaiki risiko/kegagalan yang terjadi. Tahapan yang dilakukan dalam penelitian ini dimulai dari tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap penyusunan hasil penelitian. Kegiatan berisiko yang sudah diketahui nilai *severity*, *occurrence* dan *detection*, maka akan dicari rerata dari masing-masing penilaian dan setelah itu dapat diketahui nilai RPN nya dari perkalian rerata masing-masing penilaian. Agen risiko pada metode proses juga memiliki 3 kejadian risiko yang tingkat keparahannya paling rendah adalah waktu pressing yang tidak konsisten dengan skor 3 karena walaupun waktu pressing tidak sama, tidak ada dampak yang serius pada tahan sebelum dan sesudahnya.

Kata kunci: *analisis risiko, risk priority number (RPN) dan metode FMEA.*

KHAIRUL UMAM NPM. 18.03.3.1.1.00073. Risk Analysis on Tofu Production Process at UD. Know Barokah With FMEA Method. Under the guidance of **Dr. Banun Diah Probowati, S.TP., M.Si. dan Khoirul Hidayat, S.T., M.T.**

ABSTRAK

Tofu is one of processed soybeans that is well known to many people. Tofu is a product of processed soybeans which has quite complex nutritional content for the body's needs because it is made by concentrating soy protein. The ingredients contained in tofu include protein, fat, carbohydrates, calories, minerals, phosphorus and B-complex vitamins. The tofu production process is of course inseparable from the presence of hazards and risks, if the hazards are not properly identified then it will cause losses for consumers and for the tofu industry itself. This research as a whole from the risk analysis causes losses in production costs such as covert waste that can reduce productivity. The method used in this risk analysis uses the FMEA method, because it can provide evaluation and input in improving the risks/failures that occur. The stages carried out in this study started from the preparation stage, the implementation stage and the research results preparation stage. For risky activities whose severity, occurrence and detection values are known, the average of each assessment will be found and after that the RPN value can be determined by multiplying the average of each assessment. The risk agent in the process method also has 3 risk events with the lowest severity level being the inconsistent pressing time with a score of 3 because even though the pressing times are not the same, there is no serious impact on the resistance before and after.

Keywords: *risk analysis, risk priority number (RPN) and FMEA method.*

