

Julian Denny Irawan. NPM 190331100090. Analisis Pengendalian Mutu Produk Keripik Teripang (*Phyllophorus sp.*) Menggunakan Metode New Seven Tools. Dibawah Bimbingan **Dr. Banun Diyah Probowati, S.TP., M.Si. dan Dr. Supriyanto, S.TP., M.P**

ABSTRAK

Teripang (*Phyllophorus sp.*) merupakan sejenis biota laut yang memiliki komponen protein yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat dalam negeri maupun luar negeri. Keripik teripang merupakan hasil dari proses pengeringan teripang dengan sinar matahari dan penggorengan. *New seven tools* merupakan salah satu alat untuk menyelidiki akar penyebab masalah mutu, sehingga manajemen mutu dapat menggunakan *new seven tools* untuk menyelidiki akar penyebab terjadinya kecacatan sebuah produk. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menentukan jenis kecacatan produk keripik teripang, menentukan proses pengendalian mutu produk teripang dengan metode *new seven tools*, dan menentukan rekomendasi agar produk terhindar dari kecacatan. Berdasarkan penelitian diperoleh hasil produksi pada bulan Mei yaitu sebesar 26 kg dan jumlah produk cacat sebesar 3 kg. Sedangkan jumlah produk pada bulan Juni yakni sebanyak 24 kg dan jumlah produk cacat sebesar 4 kg. Pengeringan menggunakan wadah yang terbuat dari anyaman rotan berukuran 50 × 100 cm. Wadah tersebut mampu menampung teripang sebanyak 192 buah. Dalam sekali pengeringan dapat mengeringkan sejumlah 20 wadah. Teripang diletakkan di wadah dengan susunan dalam bentuk horizontal. Setelah dilakukan pengolahan data menggunakan metode *new seven tools* diperoleh beberapa rekomendasi untuk tiap faktor yang ada. Hal - hal yang dapat dilakukan oleh UD Sari Laut agar terhindar dari Cacat yaitu dengan memperhatikan kualitas bahan baku serta menambah mesin dan peralatan produksi

Kata Kunci: *New seven tools, Keripik teripang, Kecacatan produk*

Julian Denny Irawan. NPM 190331100090. *Quality Control Analysis of Sea Cucumber Chips Products (Phyllophorus sp.) Using the New Seven Tools method.* Under the guidance of Dr. **Banun Diyah Probawati, S.TP., M.Si. and Dr. Supriyanto, S.TP., M.P**

ABSTRACT

Sea cucumber (*Phyllophorus sp.*) is a type of marine life that has protein components that can be consumed by domestic and foreign communities. Sea cucumber chips are the result of the process of drying sea cucumbers with sunlight and frying. New seven tools are one of the tools to investigate the root cause of quality problems, so that quality management can use new seven tools to investigate the root cause of a product defect. The purpose of this study is to determine the type of defects in sea cucumber chip products, determine the quality control process of sea cucumber products with the new seven tools method, and determine recommendations so that products avoid defects. Based on the study, the production results in May were 26 kg and the number of defective products was 3 kg. While the number of products in June was 24 kg and the number of defective products was 4 kg. Drying uses a container made of woven rattan measuring 50 × 100 cm. This container can accommodate 192 sea cucumbers. In one drying process it can dry 20 containers. The sea cucumbers are placed in a container in a horizontal arrangement. After processing the data using the new seven tools method, several recommendations were obtained for each existing factor. Things that UD Sari Laut can do to avoid defects are by paying attention to the quality of raw materials and adding machines and production equipment.

Keywords: New seven tools, Sea cucumber chips, Product defects