

Jihan Virgiana. NPM 190331100041. Analisis Pengendalian Kualitas Makanan Ringan Ekstrudat Menggunakan Metode *Six Sigma*. Dibawah Bimbingan **Khoirul Hidayat, S.T., M.T., Cahyo Indarto, STP., MP., Ph.D.**

ABSTRAK

Makanan ekstrudat merupakan makanan ringan yang berbahan dasar dari tepung jagung yang diolah menggunakan proses ekstrusi dengan membentuk *puff* kering. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis faktor apa saja yang dapat menyebabkan terjadinya produk cacat serta menentukan usaha apa yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk makanan ringan ekstrudat di CV Surya Kencana Food Jombang. Penelitian ini dilakukan dengan metode *Six Sigma* dengan konsep *define, measure, analyze* dan *improve*. Pada penelitian ini ditemukan *defect* berupa panjang tidak sama, produk tidak utuh, dan kemasan tidak rapat dengan rata-rata dari nilai *Sigma* berada di level 3,62 *Sigma*. Hasil penelitian dapat diketahui bahwa faktor yang mempengaruhi cacat produk berasal dari mesin yang tidak bekerja dengan sempurna. Tetapi pada proses produksinya sudah berjalan dengan baik serta sudah sesuai berada di atas standar rata-rata industri di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari nilai *Sigma* rata-rata 3,62 dan nilai DPMO sebesar 17.733. Perbaikan yang diusulkan menggunakan daftar periksa 5 m yaitu faktor manusia dengan mengevaluasi kerja dan pengendalian serta pengawasan yang lebih ketat. Faktor mesin dengan adanya perawatan dan perbaikan mesin secara berkala dengan mengganti suku cadang yang rusak. Faktor lingkungan dengan melakukan pengecekan dan perawatan sarana dan prasarana ruang produksi secara berkala.

Kata Kunci: *Defect, Kualitas, Six Sigma*

Jihan Virgiana. NPM 190331100041. *Quality Control Analysis of Extruded Snacks Using Methods Six Sigma.* Under the guidance of **Khoirul Hidayat, S.T., M.T., Cahyo Indarto, STP., MP., Ph.D.**

ABSTRACT

Extruded food is a snack made from corn flour which is processed using an extrusion process by forming puff dry. This research aims to determine what factors can cause defective products and determine what efforts are being made to improve the quality of extruded snack products at CV Surya Kencana Food Jombang. This research was carried out using the method of Six Sigma with concepts defined, measured, analyzed, and improved. This research, it was found defects in the form of dissimilar visuals, crushed products, and leaking packaging with an average value of Sigma at level 3,62 Sigma. The research results show that the factors that influence product defects come from machines that do not work perfectly. However, the production process is running well and above Indonesia's industry average standard. This can be seen from the value Sigma the average is 3,62 and the DPMO value is 17.733. The proposed improvements use a 5 m checklist, namely human factors by evaluating work and tighter control and supervision. The engine factor involves regular maintenance and repair of the engine by replacing damaged spare parts. Environmental factors by regularly checking and maintaining production room facilities and infrastructure.

Keywords: Defect, Quality, Six Sigma