

ABSTRAK

Roti merupakan satu produk yang terbuat dari beberapa bahan dasar seperti tepung terigu dan air yang telah difermentsasikan dengan ragi (*saccharomyces cerevisiae*) yang diselesaikan dengan cara dipanggang atau dioven. Proses produksi roti UD Bima Chatering diharapkan menghasilkan produk yang sempurna, akan tetapi diikuti dengan produk cacat yang mengiringi produk sempurna. Hal ini terjadi karena beberapa faktor seperti pemilihan bahan penyimpanan bahan yg kurang hati hati dan juga human error. UD Bima Chatering dapat memproduksi roti dengan jumlah maksimal yaitu sebanyak 3000 unit per-hari dengan jenis yang berbeda. Jenis roti yang diproduksi oleh UD Bima Chatering antara lain roti roll, roti sus, roti pukis dan roti terang bulan. Jumlah produksi ke empat roti dalam sebulan mencapai hingga 17.600 unit. Hasil observasi pada UD Bima Chatering menunjukkan terdapat empat jenis kecacatan yang terjadi pada roti berjenis sus, diantaranya yaitu cacat mengkerut, cacat gosong, cacat isi pecah dan cacat ukuran. Faktor penyebab dari cacatnya produk dikarenakan faktor tenaga kerja dan mesin. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *Statistical Quality Control* (SPC) FMEA dan FTA. Tahap pengolahan data dengan metode FMEA dan FTA dilakukan dikarenakan arah penelitian monitoring proses tidak berjalan sesuai dengan pengendalian proses SPC pada cacat yang ada.

Kata Kunci: Roti, SPC, FMEA, FTA

ABSTRACT

*Bread is a product made from several basic ingredients such as wheat flour and water that has been fermented with yeast (*saccharomyces cerevisiae*) which is completed by baking or in the oven. The production process of UD Bima Chatering's bread is expected to produce a perfect product, but it will be followed by a defective product that accompanies a perfect product. This is due to several factors, such as careless selection of storage materials and also human error. UD Bima Chatering can produce bread with a maximum amount of 3000 units per day with different types. The types of bread produced by UD Bima Chatering include roll bread, sus bread, pukis bread, and moonlit bread. The total production of the four slices of bread in a month reaches 17,600 units. The results of observations at UD Bima Chatering showed that there were four types of defects that occurred in sus-type bread, including shriveled defects, charred defects, cracked filling defects, and size defects. Factors that cause product defects due to labor and machine factors. The method used in this research is Statistical Quality Control (SPC) FMEA and FTA. The data processing stage using the FMEA and FTA methods was carried out because the direction of the process monitoring research did not run in accordance with the SPC process control on existing defects.*

Keywords: Bread, SPC, FMEA, FTA