

Pujo Mulyono, NIM 18.03.3.1.1.00080. Analisis Pengendalian Mutu Keju *Mozzarella* Menggunakan Metode *Six Sigma* (Studi Kasus CV. Narendra Food Di Malang). Dibawah bimbingan **Dr. Supriyanto, S.TP., M.P.** dan **Cahyo Indarto, S.TP., M.P., Ph.D.**

ABSTRAK

Analisis pengendalian mutu atau kualitas mutu merupakan mutu yang sering diterapkan oleh industri-industri. Pengendalian mutu juga di terapkan oleh CV. Narendra Food hal ini tentunya akan menjaga mutu atau kualitas produk. Salah satu upaya yang dilakukan yaitu dengan menekan angka kecacatan produk yang sering terjadi di CV. Narendra Food. Produk cacat yang sering terjadi pada produk keju *mozzarella* menjadi masalah yang menyebabkan penurunan mutu pada produk. Penurunan mutu keju *mozzarella* yang di alami oleh CV. Narendra Food antara lain yaitu keju tidak mulur dan kemasan bocor. Sebagian besar produk yang cacat disebabkan oleh kesalahan mesin, pekerja, bahan baku atau bahan material lainnya. Adapun cara untuk mengetahui produk cacat pada produksi keju *mozzarella* yaitu dengan menggunakan metode *six sigma*. Metode *six sigma* merupakan metode yang sering digunakan dalam pengendalian mutu atau kualitas. Metode *six sigma* digunakan untuk menyelesaikan dan meningkatkan proses produksi.. Tujuan penelitian ini mengidentifikasi faktor-faktor penyebab terjadinya kecacatan pada produk keju *mozzarella* dengan menggunakan metode *six sigma*. Nilai sigma yang diperoleh CV. Narendra Food, Malang pada bulan September dan Oktober yaitu sebesar 0,5 dengan nilai kapabilitas proses sebesar 0,509% dan 0,549%.Faktor penyebab terjadinya kecacatan keju diantaranya *human error*, kelalaian karyawan dalam penambahan bahan baku, konsentrasi menurun (karyawan banyak bergurau), kelalaian karyawan saat pengecekan suhu, instruksi kerja kurang jelas, suhu mesin *strecher* tidak stabil, kualitas susunya tidak selalu bagus, kurangnya supplier bahan baku. Usulan perbaikan yang dilakukan yaitu melakukan pelatihan terhadap pekerja, membuat SOP tertulis untuk pekerja, menetapkan waktu baku pada setiap proses, melakukan perawatan mesin secara bersekala sebelum melakukan proses produksi dan menjaga kebersihan tempat ata ruang produksi.

Kata kunci : Analisis pengendalian mutu, *Six sigma*, Keju *mozzarella*

Pujo Mulyono, NIM 18.03.3.1.1.00080. *Quality Control Analysis Of Mozzarella Cheese Using Six Sigma Method (Case Study of CV. Narendra Food in Malang).* Under the guidance of Dr. Supriyanto, S.TP., M.P. and Cahyo Indarto, S.TP., M.P., Ph.D.

ABSTRACT

Quality control analysis or quality quality is a quality that is often applied by industries. Quality control is also applied by CV. Narendra Food this of course will maintain the quality or product quality. One of the efforts made is to reduce the number of product defects that often occur in CV. Narendra Food. Defective products that often occur in mozzarella cheese products are a problem that causes a decrease in product quality. The decrease in the quality of mozzarella cheese experienced by CV. Narendra Food, among others, cheese does not stretch and leaky packaging. Most of the defective products are caused by the fault of machines, workers, raw materials or other materials. The way to find out defective products in the production of mozzarella cheese is by using the six sigma method. Six sigma method is a method that is often used in quality control or quality. The six sigma method is used to complete and improve the production process. The purpose of this study is to identify the factors that cause defects in mozzarella cheese products using the six sigma method. The sigma value obtained by CV. Narendra Food, Malang in September and October, which was 0.5 with a process capability value of 0.509% and 0.549%. Factors causing cheese defects include human error, employee negligence in adding raw materials, decreased concentration (employees joke a lot), negligence employees when checking the temperature, work instructions are not clear, the temperature of the stretcher machine is not stable, the quality of the milk is not always good, the lack of raw material suppliers. The proposed improvements are conducting training for workers, making written SOPs for workers, setting standard times for each process, performing periodic machine maintenance before carrying out the production process and maintaining the cleanliness of the production area or space.

Keywords: *Quality control analysis, Six sigma, Mozzarella cheese*