

DESAIN EKSPERIMEN PRODUK RENGGINANG MENGGUNAKAN METODE TAGUCHI

Nama : Khilda
NRP : 110421100049
Program Studi : Teknik Industri
Pembimbing : Dr.Kukuh Winarso S.Si.MT.
Ika Deefi Anna S.T, M.T.

ABSTRAK

Kualitas produk yang baik dapat ditentukan dengan cara menganalisa dan mengendalikan faktor-faktor kualitas seperti sumber daya manusia, bahan baku serta produk yang dihasilkan demi mencapai target yang dikehendaki oleh pasar utamanya produk rengginang. Rengginang merupakan makanan ringan yang terbuat dari beras ketan, yang di produksi oleh Usaha Kecil Menengah Rengginang (UKM) Cap Tiga Merpati yang berlokasi di Desa Prenduan Kecamatan Pragaan Kabupaten Sumenep. Produk yang dihasilkan oleh UKM tersebut terdiri dari tiga kemasan yaitu rengginang mika, rengginang besar, rengginang sedang. Usaha tersebut sekali produksi maksimal antara 3 kwintal sampai dengan 1 ton sesuai dengan cuaca matahari misalnya cuaca lagi berawan. Jadi hal ini menyebabkan proses produksinya berkurang karena tenaga matahari yang digunakan pada saat pengeringan sangat diperlukan untuk pembuatan rengginang yang berkualitas. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan komposisi bahan baku produk yang optimal dan berkualitas, sehingga produk dapat diterima oleh konsumen, serta untuk mengidentifikasi faktor apa saja yang berpengaruh pada kualitas rengginang. Berdasarkan hasil penelitian perhitungan analisis varians diketahui bahwa faktor A (ikan teri), faktor B (volume air), dan BxC (volume air dan perendaman ketan) tidak mempunyai pengaruh terhadap kecacatan rengginang, sedangkan untuk faktor C (perendaman keta) ada pengaruh terhadap kecacatan rengginang.

Berdasarkan perhitungan Rasio S/N dapat diketahui bahwa kombinasi level faktor optimum dicapai pada faktor C, A, dan B, didapatkan kombinasi level faktor optimum berdasarkan nilai karakteristik adalah C_1 (perendaman ketan 3jam 20menit), dan A_1 (ikan teri 2,4ons).

Kata Kunci : Kualitas Produk Rengginang, Taguchi (level faktor), Analisis Varians.

DESIGN OF EXPERIMENTS RENGGINANG PRODUCT USING TAGUCHI

METHOD

Nama : Khilda
NRP : 110421100049
Program Studi : Teknik Industri
Pembimbing : Dr.Kukuh Winarso S.Si.MT.
Ika Deefi Anna S.T, M.T.

ABSTRACT

Good quality products can be determined by analyzing and controlling factors such as the quality of human resources, raw materials and products that are produced in order to achieve the desired target market mainly the rengginang products. Rengginang is a snack made of glutinous rice, which is produced by Rengginang Small and Medium Enterprises (SMEs) Three Pigeons Stamp located in Prenduan village Pragaan sub-district, District of Sumenep. The products produced by SMEs consists of three packaging that rengginang mica, large rengginang, medium rengginang. The products produced by SMEs consists of three packaging that rengginang mica, rengginang large, medium rengginang. The effort once the maximum production between 3 quintals up to 1 ton according to the sun for example the weather is cloudy. So this led to the production process is reduced because the solar energy that is used during the drying is indispensable for the manufacture of high quality glutinous rice crispies. This study aims to determine the composition of the raw material and the optimal and high quality products, so that products can be accepted by consumers, as well as to identify factors that affect the quality of rengginang. Based on the results of variance analysis calculation is known that factor A (anchovy), factor B (volume of water), and BxC (volume of water and soaking glutinous rice) has no effect on disability rengginang, while the factor C (soaking glutinous rice) no effect on disability rengginang.

Based on the calculation of ratios S/N can be seen that the combination of optimum factor levels achieved in factor C, A, and B, obtained the optimum factor level combination of characteristics is based on the value C_1 (soaking glutinous rice 3h20min), and A_1 (anchovy 2.4 ounces).

Keywords: *Quality Of Rengginang Product, Taguchi (Level Factor), Analysis Of Variance.*