

KHOIROTUN NI'MAH. NIM. 12.03.3.1.1.00096. Pengendalian Mutu Produk Roti Tawar Menggunakan Metode *Six Sigma* (Studi Kasus di Perusahaan Roti “Bahagia Bakery” Pamekasan). Di bawah bimbingan **Dr. Mohammad Fuad Fauzul Mu'tamar, S.TP., M.Si. and Dr. H. Asfan, MP**

ABSTRAK

Roti tawar cacat merupakan produk roti tawar yang rusak akibat berbagai kesalahan saat melakukan proses produksi. Meminimalisasi roti tawar cacat dapat dilakukan dengan pengendalian mutu menggunakan metode *Six Sigma*. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan faktor-faktor penyebab terjadinya produk cacat pada roti tawar dan mendapatkan upaya-upaya dalam mengendalikan mutu roti tawar dengan metode *six sigma*. Tahapan dalam *six sigma* yang digunakan adalah DMAIC (*Define, Measure, Analyze, Improve and Control*). Jenis cacat dari roti tawar yang terdapat di Bahagia Bakery ada 2, yaitu roti tawar cuil dan roti tawar gosong. Hasil analisis menunjukkan level sigma Bahagia Bakery sebesar 2.93. Hasil perhitungan dengan menggunakan Tabel FMEA (*Failure Mode Effects Analyze*) menunjukkan bahwa nilai RPN (*Risk Priority Number*) tertinggi pada roti tawar cuil adalah kesalahan pekerja yang ceroboh dengan nilai 280 dan pada roti tawar gosong adalah pekerja yang sering lupa dan tidak fokus dengan nilai 240.

Kata kunci: Roti Tawar, Pengendalian Mutu, Six Sigma, DMAIC