

ABSTRACT

OPTIMIZATION OF PRODUCT QUALITY CONTROL IN ROBBANI SNACK MSME USING THE SEVEN TOOLS METHOD AND KAIZEN

By

NADIA EKA PUTRI

The production process at Robbani Snack MSME was not free from errors, which led to defective products. These defective products were detrimental because they could not be sold, thus reducing profits. Therefore, quality control was necessary so that the company could identify and correct any damage or deviations in its production, especially for cassava chips and purple sweet potato chips. The purpose of this research was to determine the types and causes of defects and to provide improvement recommendations to address product defects at Robbani Snack MSME. The research that was conducted on the production process of cassava chips found three types of defects, namely burnt defects, crushed defects, and dirty defects, with the largest percentage of defects being crushed defects at 74%. The production process of purple sweet potato chips found three types of defects, namely pitted defects, crushed defects, and dirty defects, with the largest percentage being pitted defects at 82%. The causes and solutions for product defect improvements were identified using the Kaizen method, focusing on five main factors: man, machine, material, methods, and measurement. The recommendations that could be implemented included creating SOP, conducting regular training for employees, replacing manual processes with automated machines, implementing clear raw material standardization with the right varieties, selecting reliable suppliers with guaranteed raw material quality, implementing SOP for the production process, and developing an effective measurement system using accurate tools, as well as collecting feedback from consumers regarding product satisfaction.

Keywords: Quality, defects, quality control, seven tools, Kaizen.

ABSTRAK

OPTIMASI PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK UMKM ROBBANI SNACK MENGGUNAKAN METODE *SEVEN TOOLS* DAN *KAIZEN*

Oleh

NADIA EKA PUTRI

UMKM Robbani Snack pada proses pengolahan produk tidak luput dari kesalahan yang mengakibatkan produk cacat. Produk cacat merugikan dikarenakan tidak dapat dijual sehingga akan mengurangi keuntungan. Oleh karena itu, perlu adanya pengendalian kualitas agar perusahaan bisa mengetahui dan mengoreksi terjadinya kerusakan atau penyimpangan dalam produksinya terutama untuk produk keripik singkong dan keripik ubi ungu. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis serta faktor penyebab *defect* dan memberikan rekomendasi perbaikan dalam mengatasi *defect* produk di UMKM Robbani Snack. Hasil penelitian yang telah dilakukan pada proses produksi keripik singkong terdapat tiga jenis cacat yaitu cacat gosong cacat remuk dan cacat kotor dengan persentase cacat terbesar adalah cacat remuk sebesar 74%. Proses produksi keripik ubi ungu terdapat tiga jenis cacat yaitu cacat bopeng cacat remuk dan juga cacat kotor dengan persentase terbesar adalah cacat bopeng sebesar 82%. Penyebab dan solusi perbaikan cacat produk diidentifikasi menggunakan metode kaizen, lima faktor utama yaitu *man* (manusia), *machine* (mesin), *material* (material), *methods* (metode) dan *measurement* (pengukuran). Rekomendasi yang dapat diterapkan adalah membuat SOP melakukan pelatihan berkala kepada karyawan, mengganti proses manual dengan mesin otomatis, menerapkan standarisasi bahan baku yang jelas dengan varietas yang tepat serta kita memilih supplier yang terpercaya dengan kualitas bahan baku yang terjamin, menerapkant SOP untuk proses produksi dan mengembangkan sistem pengukuran yang efektif menggunakan alat yang akurat serta mengumpulkan umpan balik dari konsumen tentang kepuasan terhadap produk.

Kata kunci: Kualitas, cacat, pengendalian kualitas, *seven tools*, *Kaizen*.