

RINGKASAN

DIMAS ADITYA MAULANA. Analisis Faktor Penyebab *Reject* Roti dan Kue di UMKM, Bogor. *Analysis Factor of Rejection Causes for Bread and Cake in MSME, Bogor*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

Amor Bakery and Cakes, UMKM Kujang Boga, dan Superkue Cake and Bakery merupakan industri pangan yang bergerak di bidang pengolahan roti dan kue. Roti dan kue adalah produk olahan pangan dengan berbahan dasar tepung terigu yang diolah melalui beberapa tahapan proses produksi yang tidak menutup kemungkinan mengalami ketidaksesuaian yang dapat mengakibatkan produk tidak memenuhi spesifikasi perusahaan atau disebut produk *reject*.

Analisis faktor penyebab *reject* produk akhir bertujuan untuk mengetahui akar permasalahan yang menyebabkan terjadinya produk *reject* sehingga dapat dilakukan tindakan perbaikan. Analisis faktor penyebab *reject* produk akhir dilakukan dengan menggunakan *statistic tools* yaitu pengumpulan data *reject* produk akhir yang dilakukan pada 3 produk yaitu roti *chocolate bun* Amor Bakery and Cakes, kue lapis talas kukus UMKM Kujang Boga, dan kue lapis talas kukus Superkue Cake and Bakery. Data dianalisis dengan menggunakan bagan kendali u dengan hasil bahwa masih terdapat titik-titik *special cause* yang membuktikan data tersebut tidak terkendali sehingga perlu dilakukan tindakan pengendalian atau perbaikan. Hasil tersebut kemudian dianalisis menggunakan diagram pareto dengan hasil isi berlebih dan bocor dengan nilai 48% merupakan jenis *reject* dominan pada roti *chocolate bun* Amor Bakery and Cakes. Kue terbelah dengan nilai 33% merupakan jenis *reject* dominan pada kue lapis talas kukus UMKM Kujang Boga. Kue berlubang (tekanan air) dengan nilai 79% merupakan jenis *reject* dominan pada kue lapis talas kukus Superkue Cake and Bakery.

Diagram *ishikawa* digunakan untuk mengetahui penyebab permasalahan sehingga dapat dilakukan tindakan perbaikan yang tepat dengan berbagai faktor yaitu faktor pekerja/*man*, alat/*machine*, metode/*method*, bahan/*material*, dan lingkungan/*mother nature*. Pada roti *chocolate bun* Amor Bakery and Cakes perlu dilakukan tindakan perbaikan pada faktor pekerja yaitu dengan memberikan pelatihan dan pembagian tugas; faktor bahan dan metode yaitu dilakukan sosialisasi IK, pembaruan metode, proses penimbangan dan pembekuan pada isian cokelat; serta faktor lingkungan yaitu dengan pengendalian suhu ruangan. Pada kue lapis talas kukus UMKM Kujang Boga perlu dilakukan tindakan perbaikan pada faktor pekerja yaitu dengan menambah jumlah pekerja, pemberian fasilitas untuk kenyamanan pekerja, sosialisasi pentingnya *zero defect*, dan pengendalian suhu ruangan; faktor metode yaitu dengan menyediakan IK, dan pembaruan metode; serta faktor alat dengan memberikan alat pendingin. Pada kue lapis talas kukus Superkue Cake and Bakery perlu dilakukan tindakan perbaikan pada faktor pekerja yaitu dengan pengadaan *workshop* pengolahan kue untuk pekerja dan penanaman TQM; serta faktor metode dan mesin yaitu dengan memberikan dan memasang komponen tambahan berupa tutup loyang, atau plastik tahan panas diatas loyang saat proses pengukusan, pembaruan metode, serta meningkatkan pengawasan mutu. Tindakan perbaikan dapat meningkatkan profit perusahaan dan efektifitas produksi.

Kata kunci : bagan kendali u, diagram *ishikawa*, diagram pareto, produk *reject*