

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

MOH FAHMI AQYAS. Analisis Faktor Penyebab *Reject* Kue dan Roti di Dua UMKM, Kota Lamongan. *Cause Factor Analysis of Cake and Bread Product Rejection at two MSMEs, Lamongan*. Dibimbing oleh M Agung Zaim Adzkiya.

Lyly Bakery dan Carni's Bakery merupakan industri pangan yang bergerak di bidang pengolahan kue dan roti. Kue dan roti memiliki bahan dasar utama yaitu tepung terigu. Pada tahapan proses produksi tidak menutup kemungkinan terjadinya produk *reject*. Produk *reject* merupakan produk yang tidak memenuhi kriteria spesifikasi perusahaan. Analisis faktor penyebab *reject* bertujuan untuk mengetahui akar penyebab ketidaksesuaian dan menentukan tindakan perbaikan yang dapat dilakukan untuk mengurangi jumlah *reject* produk akhir.

Analisis faktor penyebab *reject* dilakukan dengan mengumpulkan data jumlah *reject*, bagan kendali u, diagram pareto, diagram *ishikawa* dan dilakukan usulan tindakan perbaikan. Jenis *reject* produk *suisse roll cake* di Lyly Bakery yaitu permukaan retak, kulit *cake* lepas dan tercongkel. Jenis *reject* produk roti *boy* di Carni's Bakery yaitu *topping* tidak rata, ukuran besar, gosong dan isian bocor. Data dianalisis menggunakan bagan kendali u dengan hasil terdapat beberapa titik-titik *special cause* yang membuktikan data tersebut tidak terkendali. Data yang tidak terkendali dianalisis menggunakan diagram pareto untuk menemukan penyebab *reject* yang paling dominan. Data hasil *reject suisse roll cake* yang dominan yaitu permukaan retak dengan persentase 73.3% dan data hasil *reject* roti *boy* yang dominan yaitu *topping* tidak rata dengan persentase 51% dan ukuran besar pada roti dengan persentase 28%. Analisis lanjutan yang dilakukan adalah menggunakan diagram *ishikawa*.

Analisis diagram *ishikawa* yaitu untuk mengetahui penyebab akar permasalahan yang terjadi. Terdapat beberapa faktor yang menyebabkan *reject* pada *suisse roll cake* yaitu faktor manusia/*man*, alat/*machine*, metode/*method* dan lingkungan/*mother nature*. Pada penyebab permasalahan dilakukan tindakan perbaikan faktor pekerja yaitu pelatihan pekerja baru secara intensif, dilakukan pertukaran operator secara berkala untuk menghilangkan rasa jenuh pekerja; faktor lingkungan yaitu pengendalian suhu ruangan; faktor mesin yaitu dilakukan kalibrasi secara berkala pada mesin oven dan perbaikan mesin *mixer*; faktor metode yaitu perbandingan komposisi yang tepat dilakukan kalibrasi timbangan sehingga penimbangan dapat sesuai formulasi perusahaan. Pada Carni's Bakery dilakukan tindakan perbaikan meliputi faktor manusia yaitu pembagian *job desk* khusus pada pekerja, perputaran jadwal *shift* pekerja; faktor metode yaitu pembuatan instruksi kerja dalam proses produksi krim; faktor alat yaitu penggunaan alat tambah *sput* di *pepping bag* untuk menghasilkan bentuk ukuran krim yang setara; dan faktor material yakni pemilihan bahan baku secara konsisten sehingga dapat mempertahankan standar komposisi perusahaan. Rencana tindakan perbaikan yang dilakukan perusahaan diantaranya pelatihan pekerja baru secara intensif, kalibrasi mesin secara berkala dan pembuatan instruksi kerja pada penggunaan mesin dan alat serta proses produksi yang tepat. Tindakan perbaikan yang tepat dapat mempertahankan kualitas mutu perusahaan dan mengurangi komplain dari pembeli.

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