

PERBAIKAN KUALITAS PRODUK TEMPE UMKM TEMPE HARAPAN BERSAMA DI BANJARNEGARA

Mohamad Iqbal Fauzi ¹, Y. Anton Nugroho ²

¹Program Studi Teknik Industri, Fakultas Sains & Teknologi
Universitas Teknologi Yogyakarta

ABSTRAK

Produksi tempe pada UMKM Tempe Harapan Bersama dalam satu hari yaitu menghasilkan tempe sebanyak 200 bungkus. Pada produksi terdapat kecacatan produk yaitu berupa: Jamur yang tidak merata (tingkat kematangan) yang menyebabkan tempe jadi pecah, kedelai berwarna hitam dan kemasukan benda asing. Jumlah cacat pada produksi bulan Januari 2021 mencapai angka 375 bungkus dari total sampel produksi yaitu 6000 bungkus tempe, dengan rincian cacat Jamur yang tidak merata (tingkat kematangan) berjumlah 116 bungkus (30,93%), kedelai berwarna hitam berjumlah 131 bungkus (34,93%) dan kemasukan benda asing berjumlah 128 bungkus (34,13%). Hasil produksi tempe yang cacat atau tidak memenuhi harapan pelanggan dapat dikatakan sebagai tempe dengan kualitas yang tidak baik, sehingga perlu dilakukan peningkatan kualitas tempe dengan menggunakan metode *Seven Tools*. Metode *Seven tools* dapat digunakan untuk memperbaiki sebuah proses. Penyebab cacat produk tempe pada produksi UMKM Tempe Harapan Bersama yaitu dipengaruhi oleh manusia, bahan baku, metode produksi tempe, mesin dan peralatan, serta lingkungan. Usulan perbaikan produk cacat pada UMKM Tempe Harapan Bersama berdasarkan analisis menggunakan metode *Seven Tools* yaitu dengan perancangan ulang layout pada ruangan fermentasi dan penambahan jendela pada salah satu sisi ruangan, karena cacat produk terbanyak yaitu jenis cacat tempe kehitaman. Suhu ruangan yang tidak baik dapat menyebabkan tempe berubah warna, perubahan warna tempe pada suhu ruang tidak menjadi kecoklatan melainkan menjadi berwarna kehitaman.

Kata Kunci: Cacat Produk, *Seven tools*, Perbaikan *Layout*

PRODUCT QUALITY IMPROVEMENT OF TEMPE MSME TEMPE HOPE TOGETHER IN BANJARNEGARA

Mohamad Iqbal Fauzi¹, Y. Anton Nugroho²

¹ *Industrial Engineering Study Program, Faculty of Science & Technology
University of Technology Yogyakarta*

ABSTRACT

Tempe production in Harapan Bersama Tempe in one day is 200 packs. In production, there are product defects, namely: Uneven mold (maturity level) which causes tempeh to break, black soybeans and foreign objects ingested. The number of defects in production in January 2021 reached 375 packs of the total production sample, namely 6000 packs of tempeh, with details of uneven mushroom defects (maturity level) totaling 116 packs (30.93%), black soybeans totaling 131 packs (34, 93%) and the entry of foreign bodies amounted to 128 packs (34.13%). Tempe production that is defective or does not meet customer expectations can be said to be tempe with poor quality so it is necessary to improve the quality of tempe using the Seven Tools method. Seven tools method can be used to improve a process. The causes of defects in tempe products in the production of Tempe Harapan Bersama are influenced by humans, raw materials, tempeh production methods, machinery and equipment, and the environment. The proposal for repairing defective products at the Tempe Harapan Bersama SMEs is based on an analysis using the Seven Tools method, namely by redesigning the layout in the fermentation room and adding a window on one side of the room because the most product defects are the type of black tempeh defects. Unfavorable room temperature can cause tempe to change color, the color change of tempe at room temperature does not turn brown but becomes blackish.

Keywords: *Product Defect, Seven tools, Layout Improvement*