

USULAN PERBAIKAN KUALITAS PRODUKSI PADA PRODUK ROTI (ROTI GEMBONG) MENGGUNAKAN METODE *NEW SEVEN TOOLS*

Studi Kasus : Trio Bakery

Ramadhan Wahyu Pratama

Universitas Teknologi Yogyakarta

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Sains dan Teknologi

Email: karimramadhan049@gmail.com

Abstrak

Trio Bakery merupakan usaha milik keluarga yang bergerak pada industri makanan yang menghasilkan produk yaitu Roti. Dalam pemasarannya saat ini Trio Bakery mempunyai satu tempat produksi sekaligus pemasaran yang berada di Desa Pedes RT 01, Argomulyo, Sedayu, Bantul. Salah satu jenis produk dari Trio Bakery yaitu Roti Gembong, berdasarkan survey dalam produksinya pada bulan September 2022 terdapat kecacatan produk pada Roti Gembong dengan jumlah 227 buah dari total produksi 914 buah. Jumlah kecacatan produk tersebut terdapat tiga macam jenis kecacatan yaitu Kempis, Bantat, dan Gosong. Adanya dengan permasalahan tersebut dari total produksi bulan September Trio Bakery mengalami kerugian sebesar Rp. 3.745.500 dari total kecacatan produk Roti Gembong. Adapun tujuan penelitian ini untuk memberikan usulan perbaikan kualitas dimana terdapat kecacatan Roti Gembong. Penelitian ini didasari menggunakan metode *New Seven Tools* dengan tahapan membuat *Affinity Diagram*, *Tree Diagram*, *Interrelationship Diagram*, *Matriks Diagram*, *Matriks Data Analys*, *PDPC*, dan *Acticity Network Diagram*. Berdasarkan data bulan September 2022 cacat gosong merupakan cacat yang paling dominan yaitu sebesar 78 buah, cacat kempis sebesar 77 buah, dan bantat 72 buah. Penyebab terjadinya cacat gosong adalah pada proses pengovenan pegawai lali dan menyebabkan over cook. Usulan perbaikan pada cacat gosong sebagai cacat paling dominan dengan membuat standar waktu pengovenan selama 35 menit dan suhu 180-200 derajat dan menganalisa kinerja pegawai jika masih terjadi kelalaian akan diberikan sanksi berupa teguran ataupun bila parah pemberhentian.

Kata kunci: *New Seven Tools*, Kualitas, Produk cacat, Roti

PROPOSED PRODUCTION QUALITY IMPROVEMENTS IN BREAD PRODUCTS (BREAD GEMBONG) USING THE NEW SEVEN TOOLS METHOD

A Case Study: Trio Bakery

ABSTRACT

Trio Bakery is a family-owned business engaged in the food industry producing bread. In marketing the product, Trio Bakery currently has one production and marketing location located in Pedes Village RT 01, Argomulyo, Sedayu, Bantul. One type of product from Trio Bakery, Gembong Roti, based on a survey of its production in September 2022, showed defects in Gembong Roti with 227 pieces out of 914 total productions. There are three types of product defects, Deflated, Bantat, and Burnt. Due to these problems, Trio Bakery's total output in September suffered a 3,745,500 IDR loss to total defects in Gembong Roti products. This study aims to provide quality improvement proposals where there are defects in Roti Gembong. This research uses the New Seven Tools method to make Affnity Diagrams, Tree Diagrams, Interrelationship Diagrams, Matrix Diagrams, Data Analysis Matrices, PDPC, and Activity Network Diagrams. Based on data for September 2022, scorch defects were the most dominant defect, with 78 defects, 77 deflated defects, and 72 flat defects. The cause of the burn defects is in the oven process. The employees are negligent and cause overcooking. Proposed improvements to scorched defects as the most dominant defect by setting a standard baking time of 35 minutes and a temperature of 180-200 degrees and analyzing employee performance. If negligence still occurs, sanctions will be given as a warning or, if severe, dismissal.

Keywords: New Seven Tools, Quality, Product defects, Bread

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Aldo Almayda, Wahyudin, Risma Fitriani & Fidiyya Astuti. 2022. "Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Metode *Seven Tools* di UMKM *Anni Bakery and Cake*". *PERFORMA: Media Ilmiah Teknik Industri*, 21(1), p. 52-63.
- Faritsy, Ari Zaqi Al & Hengky Hari Prasetyo. 2022. "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Ember Cat Tembok 5 Kg Menggunakan Metode *New Seven Tools* (Studi kasus : Indalapas-PT. Indaco Warna Dunia)". *TEKNOSAINS: Media Informasi Sains dan Teknologi*, 16(2), p. 201-2013.
- Darmawan, Muhammad Ricky. 2022. "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Tempe Dengan Metode *Statistical Quality Control (SQC)* di CV. Aderina". *SITEKIN: Jurnal Sains, Teknologi dan Industri*, 19(2), p. 295-300.
- Elmas, Muhammad Syarif Hidayatullah. 2017. "Pengendalian Kualitas Menggunakan Metode *Statistical Process Control (SPC)* untuk Meminimumkan Produk Gagal Pada Toko Roti Barokah Bakery". *WIGA: Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi*, 7(1), p. 15-22.
- Kusuma, Fariogo. 2017. "Pengendalian Kualitas Sepatu Dengan Metode *New Seven Tools* Di PT. Halim Jaya Sakti Pasuruan". *CALYPTRA: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 6(2), p. 1299-1309.
- Ferastra, Kelvin. & Nia Budi Puspitasari. 2019. "Peningkatan Kualitas pada Layanan Pemasangan Astinet dengan Menggunakan Metode *New Seven Tools*". *Industrial Engineering Online Journal*, 8(1).