

USULAN PERBAIKAN KUALITAS PRODUKSI PADA PRODUK ROTI MENGUNAKAN METODE NEW SEVEN TOOLS

Sahrin Aula¹, Y. Anton Nugroho²

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

ABSTRAK

Alicha Bakery merupakan usaha milik keluarga yang bergerak pada industri makanan yang menghasilkan produknya yaitu Roti. Alicha Bakery dalam menjalankan usahanya berproduksi di Dk. Garut RT 04, Dawung, Sambirejo, Sragen. dalam pemasarannya pada saat ini Alicha Bakery mempunyai 3 toko yang berada di Sragen, Gondang, dan Sambirejo. Salah satu jenis produk dari Alicha Bakery yaitu Banana Cake, berdasarkan survey dalam produksinya pada bulan Januari 2021 terdapat kecacatan produk pada Banana Cake dengan jumlah 44 buah dari total produksi 594 buah. Jumlah kecacatan produk tersebut terdapat 3 macam jenis kecacatan yaitu, Kempis, Pisang lembek dan Packing. Penelitian ini menggunakan metode *New seven tools* dengan tahapan Membuat Peta Kendali, Diagram Pareto, Histogram, Affnity Diagram, Tree Diagram, Interrelationship Diagram, Matrik Diagram, Matrik Data Analysis PDPC dan Membuat Arrow Diagram. Berdasarkan data bulan Januari 2021 Cacat kempis merupakan cacat yang paling dominan yaitu sebesar 45.5% kemudian cacat pisang lembek sebesar 29,5% dan packing sebesar 25,0% yang ditunjukkan pada diagram pareto. Penyebab terjadinya cacat kempis adalah karena campuran adonan roti yang tidak pas sehingga gagal mengembang pada proses oven atau pada saat proses oven mesin mati. Usulan perbaikan perbaikan pada cacat roti kempis sebagai cacat yang paling dominan dengan membuat takaran sesuai jenis roti yang akan diproduksi dan mengecek atau membersihkan mesin pengaduk / mixer maupun oven sebelum dan setelah digunakan

Kata kunci : *New seven tools*, Produk cacat, Roti

PROPOSED PRODUCTION QUALITY IMPROVEMENT ON BREAD PRODUCTS USING THE NEW SEVEN TOOLS METHOD

Sahrn Aula¹, Y. Anton Nugroho²

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

ABSTRACT

Alicha Bakery is a family-owned business engaged in the food industry that produces products in the form of bread. Alicha Bakery in running its business produces in Dk. Garut RT 04, Dawung, Sambirejo, Sragen. In marketing, currently Alicha Bakery has 3 stores located in Sragen, Gondang, and Sambirejo. One type of product from Alicha Bakery is Banana Cake. Based on a survey in its production in January 2021, there were product defects in Banana Cake with a total of 44 pieces out of a total production of 594 pieces. Product defects are divided into 3 types of defects, namely, Deflated, Soft Banana and Packing. This study uses the New seven tools method with the stages of Making Control Maps, Pareto Diagrams, Histograms, Affinity Diagrams, Tree Diagrams, Interrelationship Diagrams, Matrix Diagrams, PDPC Data Analysis Matrix and Making Arrow Diagrams. Based on data for January 2021, the deflated defect is the most dominant defect, namely 45.5%, then the mushy banana defect is 29.5% and the packing defect is 25.0%, which is shown in the Pareto diagram. The cause of the deflated defect is due to the mixture of bread dough that does not fit so that it fails to expand in the oven process or when the oven process turns off. Proposed improvements to the defect in flat bread as the most dominant defect by making measurements according to the type of bread to be produced and checking or cleaning the mixer / mixer and oven before and after use.

Keywords: *New seven tools, Defective products, Bread*