

TUGAS AKHIR

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS GUNA MEMINIMALISIR KECACATAN PRODUK MIE KASAR DI PT. MIE HO KIE SAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE DMAIC



Dini Fahmi Regianti

19262011021

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS NAHDLATUL ULAMA AL GHAZALI CILACAP
CILACAP
2024**

TUGAS AKHIR

**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS GUNA MEMINIMALISIR
KECACATAN PRODUK MIE KASAR DI PT. MIE HO KIE SAN
DENGAN MENGGUNAKAN METODE DMAIC**

**Disusun Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Teknik Pada
Fakultas Teknologi Industri Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali Cilacap**



Dini Fahmi Regianti

19262011021

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS NAHDLATUL ULAMA AL GHAZALI CILACAP
CILACAP
2024**

PERNYATAAN ORISINILITAS TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dini Fahmi Regianti
NIM : 19262011021
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknologi Industri/Teknik Industri
Tahun : 2024
Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Kualitas Guna Meminimalisir Kecacatan Produk Mie Kasar Di PT. Mie Ho Kie San Dengan Menggunakan Metode DMAIC.

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini benar-benar orisinil/asli dibuat oleh saya sendiri, tidak ada pihak lain yang membuat laporan ini, tidak ada unsur plagiat kecuali pada bagian-bagian yang disebutkan rujukannya. Jika suatu hari ditemukan adanya indikasi dibuat oleh pihak lain atau plagiat, maka saya bersedia menerima konsekuensi dari institusi.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran tanpa ada paksaan.

Cilacap, 31 Januari 2024

Yang Menyatakan



Dini Fahmi Regianti
NIM. 19262011021

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR

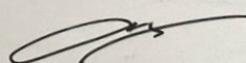
Sebagai Civitas Akademik Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali (UNUGHA) Cilacap, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dini Fahmi Regianti
NIM : 1926201121
Program Studi : Teknik Industri
Fakultas : Fakultas Teknologi Industri
Jenis Karya : Tugas Akhir

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali (UNUGHA) Cilacap Hak Bebas Royalti Nonekslusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas tugas akhir saya yang berjudul : “Analisis Pengendalian Kualitas Guna Meminimalisir Kecacatan Produk Mie Kasar Di PT. Mie Ho Kie San Dengan Menggunakan Metode DMAIC”. Adanya Hak Bebas Royalti Nonekslusif ini Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali (UNUGHA) Cilacap berhak menyimpan, mengelola dalam bentuk database, merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa ada unsur paksa dari pihak lain.

Cilacap, 31 Januari 2024
Yang Menyatakan



Dini Fahmi Regianti
NIM.19262011021

PENGESAHAN

Tugas Akhir Saudara,

Nama : **Dini Fahmi Regianti**

NIM : 19262011021

Judul : Analisis Pengendalian Kualitas Guna Meminimalisir Kecacatan Produk Mie Kasar di PT. Mie Ho Kie San dengan Menggunakan Metode DMAIC

Telah disidang Tugas Akhir oleh Dewan Pengaji Fakultas Teknologi Industri Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali (UNUGHA) Cilacap pada hari / tanggal :

Sabtu, 30 Desember 2023

Dan dapat diterima sebagai pemenuhan tugas akhir mahasiswa Program Strata 1 (S.I) Teknik Industri Fakultas Teknologi Industri pada Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali (UNUGHA) Cilacap.

Mengetahui,

Pengaji 1

Pengaji 2

Aji Kusumastuti Hendrawan, ST., MT.
NIDN. 0617019501

Fathurohman, M.T.
NIDN. 0609018102

Pembimbing 1/Ketua Sidang

Gilang Fatikhul Burhan, M.T.
NIDN. 0626079301

Pembimbing 2/Sekretaris Sidang

Siti Fauzatun Wachidah, S.Si., M.Sc.
NIDN. 0618088602



Christian Soolany, S.TP., M.Si.
NIDN. 0627128801

NOTA KONSULTAN

Hal : Naskah Laporan Tugas Akhir Dini Fahmi Regianti

Lamp :-

Kepada Yth.
Dekan Fakultas Teknologi Industri
UNUGHA Cilacap
Di -
Cilacap

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

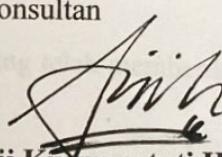
Setelah membaca, mengoreksi dan mengadakan perbaikan seperlunya, maka konsultan berpendapat bahwa Laporan Tugas Akhir saudara:

Nama : Dini Fahmi Regianti
NIM : 19262011021
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknologi Industri / Teknik Industri
Judul skripsi : Analisis Pengendalian Kualitas Guna Meminimalisir Kecacatan Produk Mie Kasar di PT. Mie Ho Kie San dengan Menggunakan Metode DMAIC

Telah dapat diajukan kepada Fakultas Teknologi Industri Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali Cilacap untuk memenuhi sebagai syarat memperoleh gelar Strata Satu (S-1) Teknik Industri Fakultas Teknologi Industri pada Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali (UNUGHA) Cilacap.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Cilacap, 31 Januari 2024
Konsultan


Aji Kusumastuti Hendrawan, ST., MT.
NIDN. 0617019501

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat dan Rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Analisis Pengendalian Kualitas Guna Meminimalisir Kecacatan Produk Mie Kasar di PT. Mie Ho Kie San Dengan Menggunakan Metode DMAIC”. Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini sebagai salah satu syarat untuk mengerjakan tugas akhir pada program strata-1 pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali Cilacap.

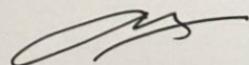
Pada kesempatan ini, penulis hendak menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.

Ucapan terima kasih ini penulis tujuhan kepada :

1. Bapak KH. Nasrulloh M.H. selaku Rektor Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali (UNUGHA) Cilacap.
2. Bapak Christian Soolany, S.TP., M.Si. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali (UNUGHA) Cilacap.
3. Ibu Aji Kusumastuti Hendrawan, ST., MT. selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali (UNUGHA) Cilacap.
4. Bapak Gilang Fatikhul Burhan selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis.
5. Ibu Siti Fauzatun selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis.
6. Bapak Beni selaku pemilik PT. Mie Ho Kie San yang telah memberikan izin untuk dapat melakukan penelitian.
7. Bapak Haryadi selaku Manager PT. Mie Ho Kie San yang telah membantu penelitian penulis.
8. Untuk Bapak saya tercinta yaitu Bapak Edi Purwanto (Alm). Terima kasih telah menjadi Bapak saya. Anak Bapak sudah nepatin janji bahwa kelak pasti bisa sarjana.

9. Teristimewa Ibu saya tercinta yaitu Ibu Eni Setiyorini dan Adik saya Alfī Anggita Sari. Terima kasih sebesar-besarnya penulis berikan kepada mereka atas segala bantuan, semangat dan doa yang diberikan selama ini.
 10. Kepada pemilik NIM 19410200311. Terima kasih atas bantuan dan dukungan, serta telah menjadi tempat berkeluh kesah selama proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih telah menjadi pembimbing ke tigaku sekaligus rumah yang tidak hanya berupa tanah dan bangunan. Terima kasih atas waktu dan seluruh hal baik yang diberikan selama ini.
 11. Teman-teman Program Studi Teknik Industri seluruhnya yang telah bersama-sama berbagi baik suka maupun duka, memberikan motivasi dan canda tawa selama kuliah.
 12. Teman-teman Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali (UNUGHA) Cilacap yang telah memberikan bantuan saran dan motivasi untuk menyelesaikan tugas akhir.
 13. Terakhir, untuk diri saya sendiri, Dini Fahmi Regianti. Terima kasih atas segala kerja keras dan semangatnya sehingga tidak pernah menyerah dalam mengerjakan tugas akhir ini. Terima kasih kepada diri saya sendiri yang masih tetap kuat dan waras dalam menjalani lika liku kehidupan ini. Kedepannya untuk jiwa dan raga yang tetap kuat dan hati yang selalu tegar, mari bekerjasama untuk lebih berkembang lagi menjadi pribadi yang lebih baik dari hari ke hari.
- Akhir kata, penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam tugas akhir ini masih jauh dari kata kesempurnaan. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan ilmu yang dimiliki oleh penulis serta kemampuan penulis yang jauh dari cukup. Untuk itu, segala kritik dan saran yang membangun diharapkan oleh penulis demi kesempurnaan penulisan tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak. Aamiin dan terima kasih.

Cilacap, 31 Januari 2024



Dini Fahmi Regianti

ABSTRAK

PT Mi Ho Kie San Banyumas merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan dengan produk yang dihasilkan berupa produk mie. Dalam proses produksinya sering terjadi *defect* pada tahap pengeringan terutama pada produk mie kasar. Berdasarkan observasi awal penelitian menunjukkan kecacatan tertinggi bisa mencapai 7,2% sedangkan perusahaan memiliki batas toleransi maksimum kerusakan 2%. Berdasarkan masalah yang terjadi maka penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor penyebab cacat pada proses pengeringan mie kasar dan memberikan usulan perbaikan untuk mengurangi cacat tersebut. Metode yang digunakan adalah DMAIC (*define, measure, analyze, improve and control*). Dari hasil analisis data diperoleh nilai DPMO 381.934,7 dan nilai sigma sebesar 3,70. Penyebab terjadinya *defect* adalah waktu dan suhu pengeringan tidak sesuai, mesin oven tidak bekerja optimal, kelalaian pekerja dan faktor cuaca yang tidak menentu. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan perusahaan diharapkan dapat melakukan evaluasi dan tindakan pencegahan untuk mengantisipasi kenaikan jumlah cacat.

Kata kunci : DMAIC, Pengendalian Kualitas, *Defect*, Mie, Pengeringan

ABSTRACT

PT Mi Ho Kie San Banyumas is a company engaged in the food industry with products produced in the form of noodle products. In the production process, defects often occur at the drying stage, especially in coarse noodle products. Based on preliminary observations, the study showed that the highest defects could reach 7.2% while the company has a maximum damage tolerance limit of 2%. Based on the problems that occur, this study aims to identify the factors that cause defects in the coarse noodle drying process and provide suggestions for improvements to reduce these defects. The method used is DMAIC (define, measure, analyze, improve and control). From the results of data analysis, the DPMO value was 381,934.7 and the sigma value was 3.70. The causes of defects are inappropriate drying time and temperature, oven machines not working optimally, worker negligence and unpredictable weather factors. Based on the research that has been carried out, the company is expected to be able to carry out evaluations and preventive measures to anticipate an increase in the number of defects.

Keywords : DMAIC, Quality Control, Defect, Noodle, Drying

1.1	Pengantar	1
1.2	Penulis dan Penyunting	1
1.3	Kata Sampaikan	1
1.4	Abstrak	1
1.5	Daftar Isi	1
1.6	Ringkasan	1
1.7	Penutup	1
2.1	1. Pengantar	1
2.1.1	1.1 Pendahuluan	1
2.1.2	1.2 Tujuan Penelitian	1
2.1.3	1.3 Metode Penelitian	1
2.1.4	1.4 Penulis dan Penyunting	1
2.1.5	1.5 Kata Sampaikan	1
2.1.6	1.6 Abstrak	1
2.1.7	1.7 Ringkasan	1
2.1.8	1.8 Penutup	1
2.2	2. Metodologi Penelitian	2
2.2.1	2.1 Pendahuluan	2
2.2.2	2.2 Tujuan Penelitian	2
2.2.3	2.3 Metode Penelitian	2
2.2.4	2.4 Penulis dan Penyunting	2
2.2.5	2.5 Kata Sampaikan	2
2.2.6	2.6 Abstrak	2
2.2.7	2.7 Ringkasan	2
2.2.8	2.8 Penutup	2
2.3	3. Metode Penelitian	3
2.3.1	3.1 Pendahuluan	3
2.3.2	3.2 Tujuan Penelitian	3
2.3.3	3.3 Metode Penelitian	3
2.3.4	3.4 Penulis dan Penyunting	3
2.3.5	3.5 Kata Sampaikan	3
2.3.6	3.6 Abstrak	3
2.3.7	3.7 Ringkasan	3
2.3.8	3.8 Penutup	3
2.4	4. Metode Penelitian	4
2.4.1	4.1 Pendahuluan	4
2.4.2	4.2 Tujuan Penelitian	4
2.4.3	4.3 Metode Penelitian	4
2.4.4	4.4 Penulis dan Penyunting	4
2.4.5	4.5 Kata Sampaikan	4
2.4.6	4.6 Abstrak	4
2.4.7	4.7 Ringkasan	4
2.4.8	4.8 Penutup	4
2.5	5. Metode Penelitian	5
2.5.1	5.1 Pendahuluan	5
2.5.2	5.2 Tujuan Penelitian	5
2.5.3	5.3 Metode Penelitian	5
2.5.4	5.4 Penulis dan Penyunting	5
2.5.5	5.5 Kata Sampaikan	5
2.5.6	5.6 Abstrak	5
2.5.7	5.7 Ringkasan	5
2.5.8	5.8 Penutup	5
2.6	6. Metode Penelitian	6
2.6.1	6.1 Pendahuluan	6
2.6.2	6.2 Tujuan Penelitian	6
2.6.3	6.3 Metode Penelitian	6
2.6.4	6.4 Penulis dan Penyunting	6
2.6.5	6.5 Kata Sampaikan	6
2.6.6	6.6 Abstrak	6
2.6.7	6.7 Ringkasan	6
2.6.8	6.8 Penutup	6
2.7	7. Metode Penelitian	7
2.7.1	7.1 Pendahuluan	7
2.7.2	7.2 Tujuan Penelitian	7
2.7.3	7.3 Metode Penelitian	7
2.7.4	7.4 Penulis dan Penyunting	7
2.7.5	7.5 Kata Sampaikan	7
2.7.6	7.6 Abstrak	7
2.7.7	7.7 Ringkasan	7
2.7.8	7.8 Penutup	7
2.8	8. Metode Penelitian	8
2.8.1	8.1 Pendahuluan	8
2.8.2	8.2 Tujuan Penelitian	8
2.8.3	8.3 Metode Penelitian	8
2.8.4	8.4 Penulis dan Penyunting	8
2.8.5	8.5 Kata Sampaikan	8
2.8.6	8.6 Abstrak	8
2.8.7	8.7 Ringkasan	8
2.8.8	8.8 Penutup	8
2.9	9. Metode Penelitian	9
2.9.1	9.1 Pendahuluan	9
2.9.2	9.2 Tujuan Penelitian	9
2.9.3	9.3 Metode Penelitian	9
2.9.4	9.4 Penulis dan Penyunting	9
2.9.5	9.5 Kata Sampaikan	9
2.9.6	9.6 Abstrak	9
2.9.7	9.7 Ringkasan	9
2.9.8	9.8 Penutup	9
2.10	10. Metode Penelitian	10
2.10.1	10.1 Pendahuluan	10
2.10.2	10.2 Tujuan Penelitian	10
2.10.3	10.3 Metode Penelitian	10
2.10.4	10.4 Penulis dan Penyunting	10
2.10.5	10.5 Kata Sampaikan	10
2.10.6	10.6 Abstrak	10
2.10.7	10.7 Ringkasan	10
2.10.8	10.8 Penutup	10
2.11	11. Metode Penelitian	11
2.11.1	11.1 Pendahuluan	11
2.11.2	11.2 Tujuan Penelitian	11
2.11.3	11.3 Metode Penelitian	11
2.11.4	11.4 Penulis dan Penyunting	11
2.11.5	11.5 Kata Sampaikan	11
2.11.6	11.6 Abstrak	11
2.11.7	11.7 Ringkasan	11
2.11.8	11.8 Penutup	11
2.12	12. Metode Penelitian	12
2.12.1	12.1 Pendahuluan	12
2.12.2	12.2 Tujuan Penelitian	12
2.12.3	12.3 Metode Penelitian	12
2.12.4	12.4 Penulis dan Penyunting	12
2.12.5	12.5 Kata Sampaikan	12
2.12.6	12.6 Abstrak	12
2.12.7	12.7 Ringkasan	12
2.12.8	12.8 Penutup	12
2.13	13. Metode Penelitian	13
2.13.1	13.1 Pendahuluan	13
2.13.2	13.2 Tujuan Penelitian	13
2.13.3	13.3 Metode Penelitian	13
2.13.4	13.4 Penulis dan Penyunting	13
2.13.5	13.5 Kata Sampaikan	13
2.13.6	13.6 Abstrak	13
2.13.7	13.7 Ringkasan	13
2.13.8	13.8 Penutup	13
2.14	14. Metode Penelitian	14
2.14.1	14.1 Pendahuluan	14
2.14.2	14.2 Tujuan Penelitian	14
2.14.3	14.3 Metode Penelitian	14
2.14.4	14.4 Penulis dan Penyunting	14
2.14.5	14.5 Kata Sampaikan	14
2.14.6	14.6 Abstrak	14
2.14.7	14.7 Ringkasan	14
2.14.8	14.8 Penutup	14
2.15	15. Metode Penelitian	15
2.15.1	15.1 Pendahuluan	15
2.15.2	15.2 Tujuan Penelitian	15
2.15.3	15.3 Metode Penelitian	15
2.15.4	15.4 Penulis dan Penyunting	15
2.15.5	15.5 Kata Sampaikan	15
2.15.6	15.6 Abstrak	15
2.15.7	15.7 Ringkasan	15
2.15.8	15.8 Penutup	15
2.16	16. Metode Penelitian	16
2.16.1	16.1 Pendahuluan	16
2.16.2	16.2 Tujuan Penelitian	16
2.16.3	16.3 Metode Penelitian	16
2.16.4	16.4 Penulis dan Penyunting	16
2.16.5	16.5 Kata Sampaikan	16
2.16.6	16.6 Abstrak	16
2.16.7	16.7 Ringkasan	16
2.16.8	16.8 Penutup	16
2.17	17. Metode Penelitian	17
2.17.1	17.1 Pendahuluan	17
2.17.2	17.2 Tujuan Penelitian	17
2.17.3	17.3 Metode Penelitian	17
2.17.4	17.4 Penulis dan Penyunting	17
2.17.5	17.5 Kata Sampaikan	17
2.17.6	17.6 Abstrak	17
2.17.7	17.7 Ringkasan	17
2.17.8	17.8 Penutup	17
2.18	18. Metode Penelitian	18
2.18.1	18.1 Pendahuluan	18
2.18.2	18.2 Tujuan Penelitian	18
2.18.3	18.3 Metode Penelitian	18
2.18.4	18.4 Penulis dan Penyunting	18
2.18.5	18.5 Kata Sampaikan	18
2.18.6	18.6 Abstrak	18
2.18.7	18.7 Ringkasan	18
2.18.8	18.8 Penutup	18
2.19	19. Metode Penelitian	19
2.19.1	19.1 Pendahuluan	19
2.19.2	19.2 Tujuan Penelitian	19
2.19.3	19.3 Metode Penelitian	19
2.19.4	19.4 Penulis dan Penyunting	19
2.19.5	19.5 Kata Sampaikan	19
2.19.6	19.6 Abstrak	19
2.19.7	19.7 Ringkasan	19
2.19.8	19.8 Penutup	19
2.20	20. Metode Penelitian	20
2.20.1	20.1 Pendahuluan	20
2.20.2	20.2 Tujuan Penelitian	20
2.20.3	20.3 Metode Penelitian	20
2.20.4	20.4 Penulis dan Penyunting	20
2.20.5	20.5 Kata Sampaikan	20
2.20.6	20.6 Abstrak	20
2.20.7	20.7 Ringkasan	20
2.20.8	20.8 Penutup	20
2.21	21. Metode Penelitian	21
2.21.1	21.1 Pendahuluan	21
2.21.2	21.2 Tujuan Penelitian	21
2.21.3	21.3 Metode Penelitian	21
2.21.4	21.4 Penulis dan Penyunting	21
2.21.5	21.5 Kata Sampaikan	21
2.21.6	21.6 Abstrak	21
2.21.7	21.7 Ringkasan	21
2.21.8	21.8 Penutup	21
2.22	22. Metode Penelitian	22
2.22.1	22.1 Pendahuluan	22
2.22.2	22.2 Tujuan Penelitian	22
2.22.3	22.3 Metode Penelitian	22
2.22.4	22.4 Penulis dan Penyunting	22
2.22.5	22.5 Kata Sampaikan	22
2.22.6	22.6 Abstrak	22
2.22.7	22.7 Ringkasan	22
2.22.8	22.8 Penutup	22
2.23	23. Metode Penelitian	23
2.23.1	23.1 Pendahuluan	23
2.23.2	23.2 Tujuan Penelitian	23
2.23.3	23.3 Metode Penelitian	23
2.23.4	23.4 Penulis dan Penyunting	23
2.23.5	23.5 Kata Sampaikan	23
2.23.6	23.6 Abstrak	23
2.23.7	23.7 Ringkasan	23
2.23.8	23.8 Penutup	23
2.24	24. Metode Penelitian	24
2.24.1	24.1 Pendahuluan	24
2.24.2	24.2 Tujuan Penelitian	24
2.24.3	24.3 Metode Penelitian	24
2.24.4	24.4 Penulis dan Penyunting	24
2.24.5	24.5 Kata Sampaikan	24
2.24.6	24.6 Abstrak	24
2.24.7	24.7 Ringkasan	24
2.24.8	24.8 Penutup	24
2.25	25. Metode Penelitian	25
2.25.1	25.1 Pendahuluan	25
2.25.2	25.2 Tujuan Penelitian	25
2.25.3	25.3 Metode Penelitian	25
2.25.4	25.4 Penulis dan Penyunting	25
2.25.5	25.5 Kata Sampaikan	25
2.25.6	25.6 Abstrak	25
2.25.7	25.7 Ringkasan	25
2.25.8	25.8 Penutup	25
2.26	26. Metode Penelitian	26
2.26.1	26.1 Pendahuluan	26
2.26.2	26.2 Tujuan Penelitian	26
2.26.3	26.3 Metode Penelitian	26
2.26.4	26.4 Penulis dan Penyunting	26
2.26.5	26.5 Kata Sampaikan	26
2.26.6	26.6 Abstrak	26
2.26.7	26.7 Ringkasan	26
2.26.8	26.8 Penutup	26
2.27	27. Metode Penelitian	27
2.27.1	27.1 Pendahuluan	27
2.27.2	27.2 Tujuan Penelitian	27
2.27.3	27.3 Metode Penelitian	27
2.27.4	27.4 Penulis dan Penyunting	27
2.27.5	27.5 Kata Sampaikan	27
2.27.6	27.6 Abstrak	27
2.27.7	27.7 Ringkasan	27
2.27.8	27.8 Penutup	27
2.28	28. Metode Penelitian	28
2.28.1	28.1 Pendahuluan	28
2.28.2	28.2 Tujuan Penelitian	28
2.28.3	28.3 Metode Penelitian	28
2.28.4	28.4 Penulis dan Penyunting	28
2.28.5	28.5 Kata Sampaikan	28
2.28.6	28.6 Abstrak	28
2.28.7	28.7 Ringkasan	28
2.28.8	28.8 Penutup	28
2.29	29. Metode Penelitian	29
2.29.1	29.1 Pendahuluan	29
2.29.2	29.2 Tujuan Penelitian	29
2.29.3	29.3 Metode Penelitian	29
2.29.4	29.4 Penulis dan Penyunting	29
2.29.5	29.5 Kata Sampaikan	29
2.29.6	29.6 Abstrak	29
2.29.7	29.7 Ringkasan	29
2.29.8	29.8 Penutup	29
2.30	30. Metode Penelitian	30
2.30.1	30.1 Pendahuluan	30
2.30.2	30.2 Tujuan Penelitian	30
2.30.3	30.3 Metode Penelitian	30
2.30.4	30.4 Penulis dan Penyunting	30
2.30.5	30.5 Kata Sampaikan	30
2.30.6	30.6 Abstrak	30
2.30.7	30.7 Ringkasan	30
2.30.8	30.8 Penutup	30
2.31	31. Metode Penelitian	31
2.31.1	31.1 Pendahuluan	31
2.31.2	31.2 Tujuan Penelitian	31
2.31.3	31.3 Metode Penelitian	31
2.31.4	31.4 Penulis dan Penyunting	31
2.31.5	31.5 Kata Sampaikan	31
2.31.6	31.6 Abstrak	31
2.31.7	31.7 Ringkasan	31
2.31.8	31.8 Penutup	31
2.32	32. Metode Penelitian	32
2.32.1	32.1 Pendahuluan	32
2.32.2	32.2 Tujuan Penelitian	32
2.32.3	32.3 Metode Penelitian	32
2.32.4	32.4 Penulis dan Penyunting	32
2.32.5	32.5 Kata Sampaikan	32
2.32.6	32.6 Abstrak	32
2.32.7	32.7 Ringkasan	32
2.32.8	32.8 Penutup	32
2.33	33. Metode Penelitian	33
2.33.1	33.1 Pendahuluan	33
2.33.2	33.2 Tujuan Penelitian	33
2.33.3	33.3 Metode Penelitian	33
2.33.4	33.4 Penulis dan Penyunting	33
2.33.5	33.5 Kata Sampaikan	33
2.33.6	33.6 Abstrak	33
2.33.7	33.7 Ringkasan	33
2.33.8	33.8 Penutup	33
2.34	34. Metode Penelitian	34
2.34.1	34.1 Pendahuluan	34
2.34.2	34.2 Tujuan Penelitian	34
2.34.3	34.3 Metode Penelitian	34
2.34.4	34.4 Penulis dan Penyunting	34
2.34.5	34.5 Kata Sampaikan	34
2.34.6	34.6 Abstrak	34
2.34.7	34.7 Ringkasan	34
2.34.8	34.8 Penutup	34
2.35	35. Metode Penelitian	35
2.35.1	35.1 Pendahuluan	35
2.35.2	35.2 Tujuan Penelitian	35
2.35.3	35.3 Metode Penelitian	35
2.35.4	35.4 Penulis dan Penyunting	35

DAFTAR ISI

BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan penelitian.....	4
1.5 Manfaat penelitian.....	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kajian Teori.....	6
2.1.1 Kualitas	6
2.1.2 Pengendalian Kualitas.....	6
2.1.3 Tujuan Pengendalian Kualitas.....	7
2.1.4 Faktor yang Mempengaruhi Kualitas.....	7
2.1.5 Proses Pengeringan	10
2.1.6 Konsep Six Sigma.....	11
2.1.7 DMAIC	12
2.1.8 Tools Six Sigma.....	14
2.2 Penelitian Terdahulu.....	22
2.3 Kerangka Pemikiran	33
BAB III	34
METODOLOGI PENELITIAN	34
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	34
3.2 Jenis Penelitian	34
3.3 Sumber Data	34
3.3.1 Data primer.....	34
3.3.2 Data Sekunder	34
3.3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	35
3.3.4 Flowchart Penelitian.....	36

3.3.5	Teknik Pengolahan Data	37
BAB IV	38
PEMBAHASAN	38
4.1	Gambaran Umum Perusahaan	38
4.1.1	Sejarah Perusahaan	38
4.1.2	Struktur Organisasi	39
4.1.3	Visi dan Misi.....	40
4.1.4	Budaya Kerja dan Filosofi	41
4.2	Produk Mie Kasar Ho Kie San	41
4.3	Sistem dan Prosedur Kerja	41
4.4	Alur Produksi	42
4.5	Pengolahan Data.....	46
4.5.1	Tahap Define.....	46
4.5.2	Tahap Measure.....	49
4.5.3	Tahap Analyze	52
4.5.4	Tahap Improve	60
4.5.5	Tahap Control	63
BAB V	65
KESIMPULAN DAN SARAN	65
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	69
RIWAYAT HIDUP PENULIS	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Produksi Mie Kasar di PT Mie Ho Kie San Maret 2023.....	2
Tabel 2. 1 Kelebihan dan Kekurangan Proses Pengeringan	10
Tabel 2.2 Pembobotan Severity	18
Tabel 2.3 Pembobotan Occurance.....	19
Tabel 2.4 Pembobotan Detection.....	19
Tabel 2.5 Sepuluh Langkah FMEA	20
Tabel 2.6 Penelitian Terdahulu	22
Tabel 4.1 Proses Produksi.....	43
Tabel 4.2 Jumlah Jenis Cacat Produk Mie Kasar Periode Maret 2023	46
Tabel 4. 3 Perhitungan Nilai CL, UCL, LCL Maret 2023	49
Tabel 4.4 Perhitungan Nilai Sigma dan DPMO.....	51
Tabel 4.5 Jumlah Frekuensi Cacat	52
Tabel 4.6 Klasifikasi Kerusakan Mie Kasar.....	53
Tabel 4.7 FMEA	57
Tabel 4.8 Kategori Nilai RPN.....	59
Tabel 4.9 FMEA Cacat Runtuk.....	59
Tabel 4.10 FMEA Cacat Merah	59
Tabel 4.11 FMEA Cacat Jamur.....	59
Tabel 4.12 Usulan Perbaikan untuk Cacat Runtuk	60
Tabel 4.13 Usulan Perbaikan untuk Cacat Merah.....	61
Tabel 4.14 Usulan Perbaikan untuk Cacat Jamur	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Peta Kendali P	15
Gambar 2.2 Diagram Pareto.....	17
Gambar 2. 3 <i>Fishbone</i> Diagram	17
Gambar 2.4 Kerangka Pemikiran.....	33
Gambar 3.1 <i>Flowchart</i> Penelitian	36
Gambar 4.1 Struktur Organisasi.....	39
Gambar 4.2 Mie Kasar	41
Gambar 4. 3 Alur Produksi	42
Gambar 4.4 Cacat Runtuk pada Mie Kasar	47
Gambar 4.5 Cacat Merah pada Mie Kasar	48
Gambar 4.6 Cacat Jamur pada Mie Kasar.....	48
Gambar 4.7 Grafik Hasil P-Chart.....	50
Gambar 4.8 Hasil Diagram Pareto	53
Gambar 4. 9 Fishbone Diagram Cacat Runtuk	54
Gambar 4.10 Fisbone Diagram Cacat Merah.....	55
Gambar 4.11 Fishbone Diagram Cacat Jamur	56