

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK PIZZA DENGAN METODE SIX SIGMA PADA PHD KARTINI GRESIK

Nama Mahasiswa : Gadis Permata Sukma

Nim : 2011710024

Pembimbing : Anindita Adikaputri Vinaya, S.T., M.T.

ABSTRAK

PHD merupakan salah satu perusahaan yang sudah menerapkan pengendalian kualitas yang belum maksimal. PHD, terletak di Jln. R.A Kartini 286 Gresik. PHD merupakan konsep baru dari Pizza Hut yang berfokus dalam Delivery (Pesan Antar) dan Take Away (Pesan Bawa). PHD masih sering menghasilkan produk defect pada setiap proses pembuatannya. Adapun produk defect meliputi pizza lengket, pizza tipis, pizza gosong, pizza bergelembung. Dengan adanya permasalahan tersebut maka peneliti memberikan solusi melalui metode Six Sigma yang dapat mengurangi kegagalan saat proses produksi berlangsung dan mengetahui faktor utama yang menyebabkan defect. Dari hasil kontrol chart dan fishbone diagram akan menjadi masukan terhadap mode kegagalan FMEA untuk menentukan defect pizza yang paling sering terjadi di PHD Kartini Gresik.

Hasil dari pengukuran kinerja dengan menggunakan tingkat sigma didapatkan nilai DPMO dengan rata-rata 1154 dan tingkat sigma rata-rata 4.55. Hasil analisis dengan menggunakan fishbone diagram dan FMEA didapatkan penyebab terjadinya defect yang teridentifikasi yaitu Tidak melalui proses staging dan Proses porvorasi tidak merata. Diperoleh saran perbaikan yang diajukan yaitu . Manajemen harus lebih memperhatikan kinerja karyawan dengan melakukan pelatihan setidaknya 1-2 bulan sekali untuk merivew job aids terbaru sesuai dengan standart perusahaan guna untuk meningkatkan kualitas dan dapat mengurangi defect pizza. Penerapan SOP dengan baik dan konsisten.

Kata kunci : Six Sigma, Control Cart, Fishbone, penyebab defect, proses produksi, DPMO, FMEA .

ANALYSIS OF QUALITY CONTROL OF PIZZA PRODUCTS WITH SIX SIGMA METHOD ON PHD KARTINI GRESIK

Student's Name : Gadis Permata Sukma
Nim : 2011710024
Mentor : Anindita Adikaputri Vinaya, S.T., M.T.

ABSTRACT

PHD is one of the companies whose quality control is not optimal. PHD, located at Jln. R.A Kartini 286 Gresik. PHD is a new concept from Pizza Hut that focuses on Delivery and Take Away. PHD still often produces defective products in each manufacturing process. Defective products include sticky pizzas, thin pizzas, burnt pizzas, and bubbly pizzas. With these problems, the researchers provide a Six Sigma method that can reduce failures during production and a solution to find out the main factors that cause it to occur through. From the results of the control chart and fishbone diagram, it will be input to the FMEA failure mode to determine the most common pizza defects in PHD Kartini Gresik.

The results of performance measurements using sigma levels obtained DPMO values with an average of 1154 and an average sigma level of 4.55. The results of the analysis using fishbone diagrams and FMEA obtained the cause of the defect identified, namely not through the staging process and the porvoration process is uneven. Obtained suggestions of improvement submitted that is. Management should pay more attention to employee performance by training at least once every 1-2 months to merivew the latest jobaids in accordance with company standards to improve quality and reduce pizza defects. Implement sop well and consistently.

Keywords: Six Sigma, Control Cart, Fishbone, causes of defects, production process, DPMO, FMEA