

ANALISIS PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI DENGAN METODE *POKA YOKE* PADA KUD SUSU WALUYO JATI

Nama Mahasiswa : Justhian Arif
NIM : 1011510037
Pembimbing : Nugroho Priyo Negoro, S.T., S.E., M.T.
Pembimbing 1 : Atikah Aghdhi Pratiwi, S.T., M.T.

ABSTRAK

Permasalahan kualitas telah mengarah pada strategi perusahaan secara menyeluruh dengan tujuan untuk meningkatkan daya saing dan bertahan terhadap persaingan dengan produk atau jasa dari perusahaan lain. Untuk itulah dibutuhkan pengendalian kualitas untuk menjaga agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang berlaku sehingga dapat memenangkan persaingan. Salah satu metode yang digunakan untuk pengendalian kualitas adalah metode *Poka Yoke*. Metode *Poka Yoke* merupakan suatu metode yang merancang produk atau proses sehingga kesalahan atau kecacatan produk tidak terjadi atau setidaknya kecacatan produk dapat dideteksi dan diperbaiki.

KUD Susu Waluyo Jati merupakan salah satu *supplier* susu dari PT. Indolakto. Seringkali pemilik KUD kurang menetapkan pengendalian kualitas pada produk susu yang diterima dari peternak lain sehingga sering terjadi penolakan dari PT Indolakto. Permasalahan ini dipengaruhi oleh kualitas dari pekerjaan/proses yang dilakukan, karena dilakukan secara manual pekerja ini tidak akan pernah lepas dari kesalahan-kesalahan yang tidak disengaja. Maka dari itu peneliti merekomendasikan metode *Poka Yoke* untuk memperbaiki kecacatan proses yang ada di KUD. Hasil rekomendasi yang diusulkan adalah mengganti peralatan kerja yang tidak sesuai standar dan juga menambah alat bantu untuk membantu pekerja agar tidak melakukan kesalahan lagi.

Kata kunci: Pengendalian kualitas, *Poka Yoke*, kualitas susu



-Halaman ini sengaja dikosongkan-

ANALYSIS OF PRODUCTION PROCESS CONTROL THROUGH POKA YOKE METHOD IN KUD SUSU WALUYO JATI

Nama Mahasiswa : Justhian Arif
NIM : 1011510037
Pembimbing : Nugroho Priyo Negoro, S.T., S.E. M.T.
Pembimbing 1 : Atikah Aghdhi Pratiwi, S.T., M.T.

ABSTRACT

The issue of quality has leads to the corporate strategy thoroughly with the aim to improve competitiveness and survive the competition. Quality control is needed to keep a product to standard of the quality of being applicable, so that it can win the competition. One of the methods used for quality control is Poka Yoke. Poka Yoke is a method of designing the product or process so that errors or defects of the product did not happen or at least product defects can be detected and corrected.

KUD Waluyo Jati is one of milk supplier for PT Indolakto. Often the owners of KUD have not set quality control on milk product received from other breeders so production frequent rejection of PT. Indolakto can be happen. This problem affected by the quality of the worker/process that be done, because these workers are made manually will never get out from the mistakes were not intentional. Therefore researchers recommended Poka Yoke to fix the defects in process that happen in KUD. One of the recommendation is to replace work equipments that does not fit standard and also increased the tools to help workers in order not to make mistake again.

Keywords: *Milk quality, Poka Yoke, quality control*