



PT. BNI (PERSERO) MALANG
BANK NIAGA MALANG

PERKUMPULAN PENGELOLA PENDIDIKAN UMUM DAN TEKNOLOGI NASIONAL MALANG
INSTITUT TEKNOLOGI NASIONAL MALANG

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN
PROGRAM PASCASARJANA MAGISTER TEKNIK

Kampus I : Jl. Bendungan Sigura-gura No. 2 Telp. (0341) 551431 (Hunting), Fax. (0341) 553015 Malang 65145
Kampus II : Jl. Raya Karanglo, Km 2 Telp. (0341) 417636 Fax. (0341) 417634 Malang

**BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

NAMA : INDI FARAH DINA
NIM : 15 13 011
JURUSAN : TEKNIK INDUSTRI S-1
JUDUL : "PERBAIKAN KUALITAS PRODUK KUE KERING UNTUK MENGURANGI DEFECT DENGAN METODE SIX SIGMA DI HOME INDUSTRY IDOLA RASA"

Diperhatikan di hadapan Tim Penguji Skripsi Jenjang Program Strata Satu (S-1)

Pada Hari : Jum'at
Tanggal : 7/19/2019
Dengan Nilai : 78,62 (B+)

PANTIA UJIAN SKRIPSI

KETUA,

Dr. Ir. Nelly Budiharti, MSIE
NIP. Y. 1039000213

SEKRETARIS

Emmalia Adriantantri, ST, MM
NIP. P. 1030400401

ANGGOTA PENGUJI

PENGUJI I,

Dr. Ir. Julianus Hutabarat, MSIE
NIP. Y. 1018500094

PENGUJI II,

Ir. Kiswando, MM
NIP. Y. 1018700152



BAN-PT

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya dan berdasarkan hasil penelusuran berbagai karya ilmiah, gagasan dan masalah ilmiah yang diteliti dan diulas di dalam Naskah Skripsi ini adalah asli dari pemikiran saya. Tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik disuatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka. Apabila ternyata di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur jiplakan, saya bersedia Skripsi dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003, pasal 25 ayat 2 dan pasal 70)

Malang, 5 Agustus 2019

Mahasiswa



Indi Farah Dina

NIM 1513011

ABSTRAK

Indi Farah Dina, Program Studi Teknik Industri S-1, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional Malang, Agustus 2019, *Perbaikan Kualitas Produk Kue Kering Untuk Mengurangi Defect Dengan Metode Six Sigma di Home Industry "Idola Rasa"*. Dosen Pembimbing : Nelly Budiharti dan Sri Indriani

Home industry idola rasa merupakan perusahaan yang bergerak dibidang makanan terutama pada produksi kue kering semprit (kue sagu). Home industry idola rasa bersaing dalam menciptakan kondisi yang memungkinkan untuk bersaing secara baik di pasaran. Dalam home industry ini memiliki permasalahan kecacatan produksi yaitu kue gosong, remuk, dan berubah tekstur yang mempengaruhi jumlah produksi yang ditargetkan. Dalam hal ini bagaimana cara mengurangi jumlah cacat pada produksi kue kering semprit dengan pendekatan DMAIC untuk menghasilkan kualitas produk kue kering. Dari permasalahan yang ada peneliti bertujuan ingin mengetahui sigma level perusahaan dan bertujuan untuk memperbaiki kualitas produk dengan metode six sigma. Penelitian ini menggunakan metode Six Sigma kemudian dilakukan pendekatan dengan DMAIC (Define, Measure, Analyze, Improve, Control). Berdasarkan hasil penelitian, rata-rata kecacatan yang didapatkan sebesar 14%, menghitung nilai DPMO sebesar 140381,94 kemudian dikonversikan ke nilai sigma level. Dari perhitungan DPMO didapatkan sigma level sebesar 2,58.

Kata Kunci : Kualitas, Six Sigma, DMAIC