

INTISARI

Kerupuk telah menjadi bagian dari kehidupan kita sehari-hari. Cocok dalam berbagai situasi, saat makan, saat bersantai, atau bahkan dalam aktivitas apapun. Kerupuk adalah salah satu makanan ringan khas Indonesia yang sangat diminati banyak orang baik dari golongan menengah ke bawah hingga menengah ke atas, mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Bisnis kerupuk telah berkembang hingga menjangkau luar negeri, salah satu perusahaan produsen sekaligus eksportir kerupuk di Indonesia adalah PT Candi Jaya Amerta yang terletak di daerah Tanggulangin, Sidoarjo.

Pertumbuhan angka yang begitu drastis dari tahun ke tahun pada industri makanan ringan tidak semata-mata hanya ditentukan oleh rasa, penampilan dan harga saja. Namun kualitas berperan sebagai keunggulan kompetitif di dalamnya, karena kualitas suatu produk telah menjadi faktor dasar keputusan konsumen dalam memilih suatu produk, akibatnya kualitas produk pada PT Candi Jaya Amerta menjadi kunci yang dapat membawa keberhasilan bagi tujuan perusahaan dan juga meningkatkan daya saing terhadap pengusaha lain yang memproduksi produk sejenis. Maka penelitian ini dilakukan untuk menerapkan metode pengendalian kualitas pada proses produksi di PT. Candi Jaya Amerta.

Alat statistik yang digunakan dalam penelitian ini adalah: *Check Sheet*, *Pareto Chart*, Peta Kendali, Diagram Sebab-Akibat, Tabel FMEA (*Failure Mode Effect Analysis*) dan Matriks Pugh. Hasil penelitian menemukan bahwa proses produksi produk andalan PT Candi Jaya Amerta, Kerupuk Fried Shrimp Crackers dalam keadaan tidak terkendali karena ada titik-titik yang terletak diluar BPA dan BPB. Sedangkan produk andalan lainnya yaitu Kerupuk Cassava VG A dalam keadaan terkendali namun masih melebihi batas toleransi yang ditetapkan oleh perusahaan. Maka dari itu dirancang format *Check Sheet* yang baru untuk tiap-tiap departemen produksi, *Pareto Chart* untuk mengidentifikasi kecacatan yang paling sering muncul, Peta kendali untuk mengetahui apakah produk berada dalam keadaan terkendali atau tidak, Diagram sebab-akibat yang merincikan penyebab terjadinya kecacatan pada tiap proses produksi dari sisi sumber daya manusia, bahan baku, mesin, metode, dan lingkungan. Sebab-sebab ini kemudian dicarikan rekomendasinya dan diperingkat berdasarkan nilai RPNnya (*Risk Priority Number*) sehingga diketahui konsep perbaikan mana yang paling baik bagi perusahaan, kemudian konsep tersebut dipecah kembali menjadi strategi-strategi secara detail yang *possible* untuk diaplikasikan pada PT Candi Jaya Amerta dalam Matriks Pugh, yang merekomendasikan: Melakukan perbaikan kualitas bahan baku dengan memberikan standar kualitas pada *supplier* yang sudah ada atau mencari *supplier* lain yang bisa menyediakan material dengan kualitas lebih baik, mampu menyediakan bahan baku udang yang tidak tercemar oleh tawas,

sehingga Kerupuk Fried Shrimp Crackers yang diproduksi nantinya tidak mengalami cacat medak yang sangat merugikan perusahaan, dan melakukan pengawasan terhadap karyawan secara lebih ketat agar kedua kerupuk andalan PT Candi Jaya Amerta tersebut tidak mengalami kecacatan di luar batas toleransi perusahaan, yaitu sebesar 5% untuk Kerupuk Fried Shrimp Crackers dan 3% untuk Kerupuk Cassava VG A.

Kata kunci: PT Candi Jaya Amerta, Pengendalian Kualitas, Metode Statistik



ABSTRACT

Crackers have become part of our daily lives. good to be consumed in various situations, such as in having meals, in relaxing, and in doing other activities. Crackers are one of specific Indonesian snacks loved by many people of all social classes and by children as well as adults. Crackers business has really developed and reached foreign countries. One of crackers producers and exporters in Indonesia is PT Candi Jaya Amerta in Tanggulangin, Sidoarjo.

The drastic development rate of snack industry every year is not determined only by taste, appearance, or price. Quality plays an important role as competitive superiority since the quality of a product has become the basic factor of consumers in choosing a product, consequently the products' quality of PT Candi Jaya Amerta becomes the key for success and a competitive ability towards other businessmen who produce the same products. Based on the above knowledge, this research is done to apply the quality control method on production process at PT Candi Jaya Amerta.

The statistical tools used in this research are Check Sheet, Pareto Chart, Control Chart, Cause and Effect Diagram, FMEA Table (Failure Mode Effect Analysis), and Pugh Matrix. The result of the research discovers that the production process of superior products of PT Candi Jaya Amerta Fried Shrimp Crackers are out of control because there are points outside UCL and LCL. While the other superior product, Cassava VG A Crackers are under control but they still exceed the tolerance limit determined by the company. For this reason a new Check Sheet format is designed for every production department, Pareto Chart to identify the most common defects, Control Chart to find out whether products are under control or not, Cause and Effect Diagram which gives details about the causes of defects in every production process seen from human resource side, raw materials, machinery, methods, and environment. These causes are then recommended and ranked based on RPN's scores, so that we know the best improvement concept for the company. The concept will be divided into detailed strategies which are possible to be applied at PT Candi Jaya Amerta in Pugh Matrix, it is recommended as follows: improving the quality of raw materials by giving quality standard to existing suppliers or looking for other suppliers who can provide materials with the best quality, and can supply shrimps not polluted by alum so that Fried Shrimp Crackers produced in the future will not be partially cooked which will inflict a great financial loss on the company, and supervise workers strictly so that the two superior types of crackers of PT Candi Jaya Amerta won't experience defects exceeding the company's tolerance limit, namely 5% for Fried Shrimp Crackers and 3% for Cassava VG A Crackers.

Keywords : PT Candi Jaya Amerta, Quality Control, Statistical Methods.