

ABSTRAK

PT. Xyz merupakan industri yang bergerak dalam pengolahan bahan pangan hewani, salah satunya adalah sosis ayam. Dalam bidang ini PT. Xyz berkomitmen untuk meningkatkan kualitas produknya dengan mengurangi angka defect produk agar dapat bersaing dengan kompetitornya. Tujuan Penelitian ini dilakukan untuk Mendeskripsikan dan menganalisis pengendalian kualitas proses packing dengan metode RCA untuk mengurangi produk cacat pada proses packing di perusahaan Sosis di Sidoarjo. Prioritas defect sebagai fokus perbaikan dan usulan pengendalian. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah RCA (Root Cause Analisi) sebagai langkah langkah defect produk pada proses packaging yang melibatkan pengambilan sample data defect produk pada proses produksi. Hasil penelitian di peroleh berdasarkan presentase kumulatif diagram pareto diantaranya adalah penyok/bengkok 18,52%, casing kotor 18,37%, Seal bocor 14,72%, Klip tajam 11,88%, Berat kurang 11,67%, Kriput/lembek 9,45 %, Bocor bawah klip 9,27%, Sobek bawah klip 3,50%, Klip lepas 2,62%. berdasarkan kecacatan tersebut defect tertinggi terdapat pada penyok/bengkok dengan diusulkan agar para karyawan yang kurang terampil tidak Menyusun sosis yang berlebihan ke dalam mesin pemasakan.

ABSTRACT

PT. Xyz is an industry that operates in food processing animal products, one of which is chicken sausage. In this field PT. Xyz is committed to improve product quality by reducing the number of product defects in order to compete with its competitors. The aim of this research was to Describe and analyze quality control of the packing process with RCA method to reduce defective products in the packing process in the company Sausages in Sidoarjo. Prioritize defects as a focus for improvement and control proposals. The method used in this research is RCA (Root Cause Analysis) as a product defect step in the packaging process that involves taking samples of product defect data in the production process. Research results in obtained based on the cumulative percentage of the Pareto diagram including: dented/bent 18.52%, casing dirty 18.37%, Seal leaking 14.72%, Clip sharp 11.88%, Underweight 11.67%, Crumpled/soft 9.45%, Leaks under clip 9.27%, Tear bottom clip 3.50%, loose clip 2.62%. based on the defect The highest is found in dents/bends with the suggestion that employees the less skilled do not Stack excess sausages into the machine cooking.