

**ANALISIS PROSES PRODUKSI SOTONG DENGAN MENGGUNAKAN
METODE *FAILURE MODE AND EFFECT ANALYSIS* (FMEA)
UNTUK MENURUNKAN TINGKAT KECACATAN
PADA PT. MACAKAL PANGAN SEJAHTERA DI KABUPATEN CIAMIS**

Ditulis Oleh:
Fasya Rama Dinda

Pembimbing:
Dr. Anton Mulyono Azis, S.E., M.T.

ABSTRAK

PT. Macakal Pangan Sejahtera merupakan perusahaan yang bergerak dibidang makanan ringan dan memiliki tiga jenis produk yaitu tahu bulat, sotong dan tahu crispy yang berlokasi di Kabupaten Ciamis. Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pada proses produksi sotong untuk mengetahui tingkat kecacatan yang terjadi di PT. Macakal Pangan Sejahtera, mengetahui apa saja penyebab dan jenis cacat pada produksi sotong serta mengetahui penyelesaian produk cacat dengan menggunakan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA). Perusahaan masih mengalami kecacatan dalam memproduksi sotong yang melebihi batas toleransi yang ditetapkan yaitu 1%. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan tools berupa *flowchart* untuk mengetahui alur proses produksi, *fishbone* untuk mengetahui jenis dan penyebab cacat, dan FMEA untuk menghasilkan nilai RPN pada setiap mode kecacatan dan menentukan usulan perbaikan. Dari hasil penelitian menggunakan metode FMEA, didapatkan hasil nilai RPN tertinggi 84 pada proses penggulungan karena masih menggunakan tenaga manusia untuk menggulung produk. Peneliti menyarankan perusahaan untuk menekankan *standar Operasional Prosedur* (SOP) yang ada terhadap karyawan, serta rutin melakukan pengontrolan terhadap kinerja karyawan.

Kata kunci: Produk Cacat, Kualitas, FMEA.

**ANALYSIS OF SOTONG PRODUCTION PROCESS
USING FAILURE MODE AND EFFECT ANALYSIS (FMEA) METHOD TO
REDUCE THE LEVEL OF DISABILITY
AT PT. MACAKAL PANGAN SEJAHTERA IN CIAMIS DISTRICT**

Written by:
Fasya Rama Dinda

Advisor:
Dr. Anton Mulyono Azis, S.E., M.T.

ABSTRACT

PT. Macakal Pangan Sejahtera is a company engaged in the snack food sector and has three types of products, namely round tofu, cuttlefish and crispy tofu which are located in Ciamis Regency. Researchers are interested in conducting research on the cuttlefish production process to determine the level of defects that occur at PT. Macakal Pangan Sejahtera, knowing what are the causes and types of defects in cuttlefish production and knowing the resolution of defective products using the Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) method. The company still experiences defects in cuttlefish production that exceed the tolerance limit set, namely 1%. This study uses qualitative methods with tools in the form of flowcharts to determine the flow of the production process, fishbone to determine the types and causes of defects, and FMEA to produce RPN values for each defect mode and determine proposed improvements. From the results of research using the FMEA method, the highest RPN value was 84 in the rolling process because it still uses human power to roll the product. Researchers suggest companies to emphasize existing Standard Operating Procedures (SOP) for employees, as well as routinely control employee performance.

Keywords: Defective Products, Quality, FMEA.

