

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kualitas roti yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar, dengan kata lain produk yang dihasilkan mengalami kerusakan atau cacat. Serta cacat produk roti tawar dan roti manis berdampak pada keuntungan perusahaan. Tujuan penelitian yaitu mengetahui faktor-faktor penyebab cacat produk pada roti tawar yang dihasilkan Anandia Bakery dengan menggunakan *seven tools* dan dapat mengevaluasi kegagalan yang mengakibatkan cacat produk roti dengan menggunakan metode FMEA di Anandia Bakery. Jenis penelitian yaitu kuantitatif. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah primer dan sekunder. Hasil penelitian menunjukkan hasil evaluasi kegagalan yang mengakibatkan cacat produk roti dengan menggunakan metode FMEA di Anandia Bakery adalah: hasil ranking RPN didapatkan tiga item pada level risiko dengan kategori *very high* yaitu: pada adonan di *proofing* dibiarkan terlalu lama, pengadukan adonan kurang kalis, waktu *proofing* terlalu lama, dan waktu *proofing* terlalu lama. Empat item pada level risiko dengan kategori *high* yaitu: pengadukan margarin yang kurang merata, *sponge dough* kurang pengadukan, adonan yang terlalu lunak dengan kandungan air yang tinggi, dan adonan *over mixing*. Tujuh item pada level risiko dengan kategori *medium* yaitu: minyak diloyang terlalu banyak, terlalu banyak tepung, ragi yang sudah lama dan kering, air yang direbus terlalu lama sehingga membuat ragi pasif, terlalu banyak mencampurkan tepung ke dalam adonan, adonan kurang kalis, dan kasar pada saat memasukan loyang ke dalam oven.

Kata kunci: Cacat Produk, *Seven Tools*, FMEA

ABSTRACT

This research is motivated by the quality of the bread produced is not in accordance with the standards, in other words the product produced is damaged or defective. Also defects in white bread and sweet bread products have an impact on company profits. The aim of this research is to find out the factors that cause product defects in white bread produced by Anandia Bakery using the seven tools and to be able to evaluate failures that result in defects in bakery products using the FMEA method at Anandia Bakery. This type of research is quantitative. The data used in this study are primary and secondary. The results of the study show that the results of the failure evaluation resulting in defective bakery products using the FMEA method at Anandia Bakery are: the RPN ranking results obtained three items at the risk level with the very high category, namely: the proofing of the dough was left too long, the kneading of the dough was less smooth, the proofing time too long, and the proofing time is too long. Four items at risk level with high category, namely: uneven mixing of margarine, lack of mixing of sponge dough, dough that is too soft with high water content, and over mixing of dough. Seven items at the risk level in the medium category, namely: Too much oil in the pan, too much flour, old and dry yeast, boiled water for too long so that the yeast becomes passive, too much flour mixed into the dough, the dough is not smooth enough, and rough when you put the tin in the oven.

Keywords: Product Defects, Seven Tools, FMEA