

## **EFEKTIVITAS PELAKSANAAN QUALITY CONTROL BAGIAN PRODUKSI HERDA CAFÉ PUGER JEMBER**

**Eka Dwi Febriyanti<sup>1</sup>, Eko Budi Satoto<sup>2</sup>, Ahmad Izzudin<sup>3</sup>**

Universitas Muhammadiyah Jember

[ekadwify77@gmail.com](mailto:ekadwify77@gmail.com)

### **ABSTRACT**

*The purpose of this study was to determine the effectiveness of both the process and how to improve quality control at Herda Cafe Puger Jember. This type of research is qualitative research with the Sig Sixma method of descriptive analysis, in which data is collected through observation and documentation. Quantitative data is obtained from documents or archives in the production and personnel departments. Meanwhile, qualitative data were obtained from interviews and direct observation at the company. The sample used in this study is from the internal side, namely sales data and production defects or failures at Herda Cafe Puger Jember with MS application tools. Excel version 2019 This research uses various methods, namely define, measure, analyze, improve, and control, so as to produce DPMO values and six sigma values, with the highest DPMO value of 1,065,814 and a Sigma level value of 4.6  $\sigma$  with a value of 15–25% range sales as a measure of failure in six sigma, which shows the damage of a product in one million items produced.*

**Keywords:** Effectiveness, Quality Control, and Six Sigma.

### **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini untuk Untuk mengetahui efektivitas baik dalam proses maupun cara meningkatkan dalam mengontrol *quality control* di di Herda Cafe Puger Jember. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode *sig sixma* analisis deskriptif yang dimana data dikumpulkan melalui observasi dan dokumentasi. Data yang bersifat kuantitatif diperoleh dari dokumen atau arsip bagian produksi dan bagian personalia. Sedangkan data yang bersifat kualitatif diperoleh dari wawancara dan pengamatan secara langsung di perusahaan. Sampel yang dipakai dalam penelitian ini dari sisi internal yaitu data penjualan dan kecacatan atau gagal produksi di Herda Cafe Puger Jember dengan alat bantu aplikasi MS. Excell versi 2019. Penelitian ini melalui berbagai metode yaitu define, measure, analyz, improve, dan control sehingga menghasilkan nilai DPMO dan nilai six sigma dengan nilai tertinggi DPMO 1.065.814 dengan nilai level *Sigma* di tingkat 4.6  $\sigma$  dengan nilai 15-25 % kisaran penjualan sebagai ukuran kegagalan dalam six sigma yang menunjukkan kerusakan suatu produk dalam satu juta barang yang diproduksi.

**Kata Kunci :** Efektivitas, Quality Control, Six Sigma

### **PENDAHULUAN**

Pada saat ini, persaingan antar perusahaan dan UMKM semakin hari semakin kuat. Akhirnya, UMKM dituntut untuk mengoptimalkan segala sumber daya yang dimiliki, baik sumber daya manusia, mesin, modal, fasilitas, dan sebagainya. Namun, yang dianggap sebagai salah satu aset terpenting dalam perusahaan yaitu sumber daya manusia. Setiap perusahaan maupun UMKM menempatkan sumber daya manusia sebagai salah satu komponen penting yang mendukung keberhasilan perusahaan dalam mencapai tujuannya. Setiap karyawan akan mampu bekerja dengan baik dan menghasilkan feedback yang positif jika perusahaan mampu memberdayakan karyawan semaksimal mungkin.

Salah satu cara untuk menjadi pemenang dalam industri kedepannya terutama dalam era globalisasi saat ini adalah dengan memperhatikan masalah kualitas. Kualitas sendiri merupakan karakteristik kondisi suatu produk atau jasa yang berkaitan erat dengan memenuhi harapan konsumen dan dilakukan perbaikan yang berkelanjutan agar konsumen merasa puas dengan produknya.

Sebuah kualitas tidak hanya menyangkut pada hasil akhir, kualitas menyangkut erat dengan kualitas manusia dan lingkungannya. Sebuah produk yang berkualitas akan dihasilkan apabila melalui hasil dari manusia yang berkualitas juga. Oleh karena itu, apabila suatu bisnis ingin tetap berjalan dalam menghadapi persaingan ketat di era globalisasi diharuskan memperhatikan kualitas secara berkelanjutan.

Perkembangan pada era saat ini, yaitu berkembang pesatnya bisnis *cafe* di Indonesia yang bermunculan dengan berbagai ide atau konsep yang berbeda. Perkembangan dunia bisnis *cafe* di Indonesia. Ketika konsumen merasa kurang puas atau mungkin merasakan ada suatu kesalahan yang dilakukan oleh pihak *cafe* tersebut maka akan sangat mudah bagi konsumen untuk meninggalkan *cafe* tersebut. Khususnya di kota Jember sendiri terdapat beberapa *cafe* yang terpaksa harus gulung tikar karna tidak siapnya menghadapi persaingan dan kurangnya *quality control* di dalam *cafe* tersebut. *Quality Control* adalah kegiatan untuk memastikan apakah kebijaksanaan dalam hal kualitas (standar) dapat tercermin dalam hasil akhir. Salah satu cara untuk menjadi pemenang dalam industri kedepannya dalam era globalisasi saat ini adalah dengan memperhatikan masalah kualitas. Kualitas sendiri merupakan karakteristik kondisi suatu produk atau jasa yang berkaitan erat dengan memenuhi harapan konsumen dan dilakukan perbaikan.

Penelitian ini mengambil objek di Herda Cafe Puger Jember merupakan suatu perusahaan yang menerapkan *quality control* pada setiap proses produksinya, perusahaan ini bergerak di dalam bidang pembuatan bakery dan patisserie, Perusahaan ini didirikan sejak tanggal 13 Januari 2016 di Jl. Ahmad Yani Puger Kulon – Jember. Herda Cafe Puger Jember mengimplementasi-kan (*quality control*) dengan menggunakan standarisasi yang efisien dan efektif. Perhatian utama perusahaan pada umumnya di titik beratkan pada proses produksi dalam hubungan dengan *quality control* (pengendalian mutu) hasil produksi yang dihasilkan karena adanya biaya yang dikeluarkan relevan dengan hasil produksinya. Peneliti tertarik bagaimana efektivitas pelaksanaan *quality control* yang terjadi di Herda Cafe Puger Jember.

Menurut Ilman Akbar Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pelaksanaan *quality control* selalu mengikuti aturan SOP yang ada, meningkatnya konsumsi *energy* berasal dari permasalahan yang terjadi di unit utilitas 1A, dan adanya *quality control* yang baik dapat mengevaluasi performa kerja ultra filtration menjadi lebih baik.

Berkaitan dengan manajemen operasional, (Nugroho and Kusumah 2021) menyatakan bahwa manajemen operasional ialah sebuah serangkaian kegiatan yang menghasilkan sebuah nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah suatu input menjadi output. Menurut (Gaspersz 2020) mengemukakan bahwa *quality control* adalah kegiatan memastikan apakah kebijakan dalam hal kualitas (standar) dapat tercermin dalam hasil akhir atau dengan kata lain usaha untuk mempertahankan mutu atau kualitas dari barang-barang yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijakan pimpinan”. Menurut Deming dalam buku (Nasution 2015) mengungkapkan bahwa ”kualitas adalah *conformance to requirement*, yaitu sesuai dengan yang disyaratkan atau di standarkan. Suatu produk memiliki kualitas apabila sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan. Standar kualitas meliputi bahan baku, proses produksi dan produk jadi”. Dalam buku Juran’s *Quality Handbook*. Pengendalian kualitas (*quality control*) menurut Kaoru Ishikawa dalam (Wardani 2018) adalah mengembangkan, mendesain, memproduksi dan memberikan layanan produk bermutu yang paling ekonomis, paling berguna dan selalu memuaskan para pelanggannya

## **METODE PENELITIAN**

Berdasarkan uraian latar belakang di

atas, dapat diketahui hubungan permasalahan yang akan diteliti menunjukkan bahwa adanya suatu fenomena permasalahan yang ada di kota jember salah satu kota besar yang berada di lingkup besuki raya. Menurut (Surya 2019) mengemukakan bahwa *quality control* adalah kegiatan memastikan apakah kebijakan dalam hal kualitas (standar) dapat tercermin dalam hasil akhir atau dengan kata lain usaha untuk mempertahankan mutu atau kualitas dari barang-barang yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijakan pimpinan. Menurut deming dalam buku yang di tulis oleh (Nasution 2015).

Mengungkapkan bahwa “kualitas adalah *conformance to requirement*, yaitu sesuai dengan yang disyaratkan atau distadrkan. Suatu produk atau jasa memiliki kualitas apabila sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan standar kualitas meliputi bahan baku dan semu proses yang ada di dalamnya.

Variabel dalam penelitian ini adalah Efektivitas *Quality Control*. Menurut (Setyawan, 2018) mengemukakan bahwa *quality control* adalah kegiatan memastikan apakah kebijakan dalam hal kualitas (standar) dapat tercermin dalam hasil akhir atau dengan kata lain usaha untuk mempertahankan mutu atau kualitas dari barang-barang yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijakan pimpinan yang menggunakan beberapa indikator 1. Tepat waktu. 2. Tindakan. 3. Strategis. 4 Tindakan saat masalah dan penemuan terjadi. 5. Kegiatan pengendalian tidak lebih dari yang di butuhkan. Jenis penelitian dalam penelitian ini menggunakan kualitatif dengan metode *sig sixma* analisis deskriptif yang dimana data dikumpulkan melalui observasi dan dokumentasi. . Metode penelitian deskriptif berfokus pada penjelasan sistematis tentang fakta yang diperoleh dari

sebuah penelitian yang dilakukan. Dan penelitian ini menjelaskan tentang efektivitas *quality control* pada bagian produksi di Herda Cake Puger Jember. Dengan menggunakan 5 tahap menurut (Gaspersz,2020), 1. Define 2. Measure. 3. Analyze. 4. Improve. 5. Control. Populasi adalah seluruh data dari suatu objek penelitian, yang jumlahnya mungkin tidak terbatas tapi mungkin juga terbatas, yang sifatnya homogen. Populasi dalam penelitian ini adalah karyawan bagia *quality control* yang jumlahnya ada 4 orang. Penelitian ini menggunakan metode sensus karna jumlah populasi hanya 4 orang

Menurut (Kusbandono 2019), sampel merupakan bagian dari sejumlah karakteristik yang dimiliki oleh populasi yang digunakan untuk penelitian. Sampel adalah sejumlah anggota yang dipilih dari populasi (Rahim 2018). Kriteria sampel yang dipakai dalam penelitian ini dari sisi internal yaitu data penjualan dan kecacatan atau gagal produksi di Cafe Puger Jember.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Analisis kuantitatif merupakan metode analisis dengan angka-angka yang dapat dihitung maupun diukur. Analisis kuantitatif dimaksudkan untuk memperkirakan besarnya pengaruh secara kuantitatif dari perubahan satu atau beberapa kejadian lainnya, dengan adanya bagan Proses Produksi dibawah ini. Pengolahan data dengan analisis kuantitatif melalui beberapa tahap sebagai berikut :

### **1. Tahap Define**

Define merupakan tahap pendefinisian masalah kualitas dalam produk cake di Herda Cafe Puger, pada tahap ini yang menjadi produk mengalami cacat didefinisikan penyebabnya. Dengan berdasarkan pada permasalahan yang ada, 4 penyebab produk, yaitu gagal produk karena salah perhitungan bahan, produk terlalu matang atau gosong, kesalahan topping, produk tidak mengembang sehingga memperoleh 33%.

## A. Pemanggangan.

Pemanggangan yaitu proses untuk mematangkan kue, menentukan suhu dan waktu untuk menghasilkan kue sesuai dengan yang diinginkan. Jika temperatur terlalu tinggi akan menyebabkan kue menjadi gosong

## B. Penyortiran

Penyortiran merupakan pemilihan kue layak jual. Kelalaian pekerja kurang teliti dibagian quality control dalam pengerjaan kue sehingga kue yang kualitas rendah akan terbuang.

Tabel 4.1 Data Prosentase dan Cacat Herda Cafe Puger Jember 2022

Bulan	Jumlah Produk	Prosentase Cacat Th 2022 (%)	Prosentase Total (100 % - % cacat)	Jumlah Cacat Th 2022	CTQ
Januari	420	25	75	3	4
Februari	425	33	67	3	4
Maret	412	33	67	2	4
April	415	33	67	3	4
Mei	418	33	50	2	4
Juni	420	33	50	3	4
Juli	417	25	75	2	4
Agustus	416	33	67	3	4
September	415	33	50	3	4
Oktober	418	33	50	3	4
November	419	33	50	3	4
Desember	420	33	67	3	4

Sumber Data : Herda Cafe Puger Jember 2022

## 2. Tahap Measure (Tahap Pengukuran)

Tahap measure merupakan proses kedua dalam penerapan *Six Sigma*. Pada tahap ini dilakukan perhitungan data secara kuantitatif untuk mengetahui bagaimana kondisi kualitas produk pada perusahaan pengukuran ini dimaksudkan untuk mengetahui cara penanggulangan kegagalan dari proses produksi agar sesuai dengan standar *quality* yang ditetapkan Herda Café Puger terlihat pada tabel 4.2

Tabel 4.2 Perhitungan Nilai Kecacatan Produk

% Total	% Cacat	Jumlah cacat	Reject
83,3	16,7	6	(A)Gagal produksi karena salah menghitung bahan
90,0	10,0	10	(B)Lupa memberi <i>topping</i>
87,5	12,5	8	(C)Gagal produksi karena gosong
88,9	11,1	9	(D)Gagal produksi karena kue tidak mengembang

Secara grafik, penentuan produk prioritas yang akan menjadi fokus *quality control* adalah sebagai berikut :

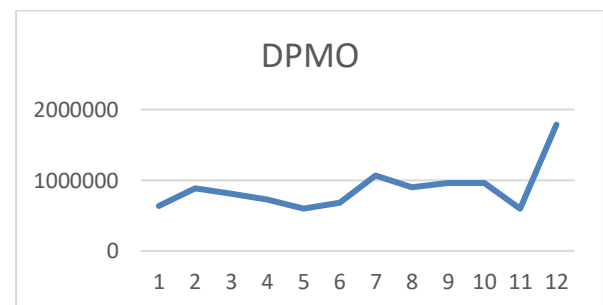


Gambar 4.2 Grafik Nilai Kecacatan Produk

Jenis kecacatan potensial terlihat pada kode B yaitu lupa pemberian topping pada saat proses pembuatan kue. Dari data hasil diatas kode B diikuti dengan D sebagai acuan kegagalan yang harus dibenahi. Kemudian akan dilakukan perhitungan nilai sigma dan usulan peningkatan nilai sigma dalam beberapa periode ke depan. Perhitungan ini didapat dari hasil DPMO Herda Cafe Puger.

Tabel 4.3 Perhitungan DPMO dan Six Sigma

Bulan	DPU	DPO %	DPMO	YIELD %	SIGMA Level $\sigma$
Januari	0,01	0.063	63492	99.937	4.723
Februari	0.007	0.088	88235	99.912	4.627
Maret	0.007	0.081	80906	99.919	4.653
April	0.007	0.072	72289	99.928	4.685
Mei	0.005	0.06	59808	99.94	4.74
Juni	0.005	0.068	68027	99.932	4.703
Juli	0.01	0.107	106581	99.893	4.571
Agustus	0.007	0.09	90144	99.91	4.621
September	0.005	0.096	96385	99.904	4.601
Oktober	0.005	0.096	95693	99.904	4.603
November	0.005	0.06	59665	99.94	4.74
Desember	0.007	0.179	178571	99.821	4.41



Gambar 4.3 Perbandingan DPMO 2022

Dari data hasil diatas kode B diikuti dengan D sebagai acuan kegagalan yang harus dibenahi. Kemudian akan dilakukan perhitungan nilai sigma dan usulan



peningkatan nilai sigma dalam beberapa periode ke depan. Didapatkan nilai tertinggi DPMO 106.581 dengan nilai *Sigma* proses sebesar 4.6  $\sigma$ . Berikut perhitungan dari DPMO proses.

Tabel 4.4 Data Jumlah Produk dan Cacat

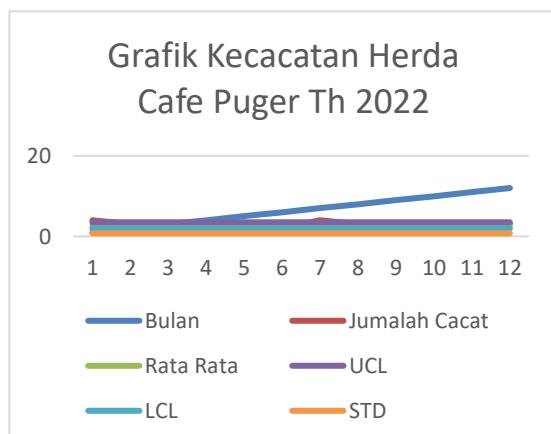
Bulan	Jumlah Produk	Prosentase Th 2022 (%)	Jumlah Cacat Th 2022	CTQ
Januari	420	25	3	4
Februari	425	33	3	4
Maret	412	33	2	4
April	415	33	3	4
Mei	418	33	2	4
Juni	420	33	3	4
Juli	417	25	2	4
Agustus	416	33	3	4
September	415	33	3	4
Oktober	418	33	3	4
November	419	33	3	4
Desember	420	33	3	4
Total	5015	467	33	48

Sumber Data : Herda Cafe Puger Jember 2022

### 3. Analyze

Beberapa aktivitas dalam tahapan analisis salah satunya adalah sebagai berikut :

Bulan	Jumlah Cacat	Rata Rata	UCL	LCL	STD
Januari	4	2,75	3,50	2,00	0,75
Februari	3	2,75	3,50	2,00	0,75
Maret	3	2,75	3,50	2,00	0,75
April	3	2,75	3,50	2,00	0,75
Mei	2	2,75	3,50	2,00	0,75
Juni	2	2,75	3,50	2,00	0,75
Juli	4	2,75	3,50	2,00	0,75
Agustus	3	2,75	3,50	2,00	0,75
September	2	2,75	3,50	2,00	0,75
Oktober	2	2,75	3,50	2,00	0,75
November	2	2,75	3,50	2,00	0,75
Desember	3	2,75	3,50	2,00	0,75



Data kestabilan proses ini ditujukan untuk . Pengelolaan data diatas hasil dari

pengukuran jumlah produk cacat dan diplotkan menjadi *control chart* sehingga menghasilkan data tabel 4.5

### 4. Improve

*Improve* merupakan langkah penting dalam program *Six Sigma*, khususnya di dalam mencari alternatif solusi terhadap permasalahan- permasalahan yang terjadi yang mengakibatkan kecacatan produksi. Sebagai langkah perbaikan terhadap penyebab terjadinya kerusakan, dapat dilakukan dengan menyusun daftar berupa tabel 5W1H yang terdiri dari *What, Why, When, Who, Where* dan *How* dan 5M (*Men, Money, Mechine, Material, Methodes*) Untuk setiap jenis kecacatan memerlukan perlakuan yang berbeda agar penanggulangan kecacatan produksi lebih fokus dan terarah. Berkait dengan tingginya tingkat kegagalan yang tercantum pada tabel 4.6, maka sebagai langkah antisipasi, dapat dilaksanakan rencana tindakan perbaikan sebagai berikut:

What	Why	When	Who	How
Kegagalan Bahan	Kurang ketelitian dalam hal pengukuran bahan	Sebelum proses pembuatan kue	Karyawan dengan <i>Jobdesk</i> nya	Memperhatikan dan teliti saat pengukuran tiap bahan
Kegagalan Produksi atau Gosong	Pengukuran suhu dan waktu yang tidak sesuai atau terlalu lama	Saat proses pembuatan kue	Karyawan dengan <i>Jobdesk</i> nya	Memperhatikan dan selalu mengecek saat proses pematangan produk
Kegagalan produk karena bahan tidak mengembang	Adanya kesalahan saat mengolah dalam proses pembuatan kue	Saat proses pembuatan kue	Karyawan dengan <i>Jobdesk</i> nya	Memperhatikan dan selalu teliti saat proses pembuatan kue
Kegagalan karena pemberian topping kue	Adanya lupa kesalahan saat mengolah dalam proses pembuatan kue	Saat proses pembuatan kue	Karyawan dengan <i>Jobdesk</i> nya	Memperhatikan dan selalu teliti saat proses pembuatan kue

Berdasarkan pernyataan diatas kecacatan produk yang paling utama disebabkan oleh mesin, karyawan, bahan baku, dan metode. Mesin paling mempengaruhi terjadinya produk akhir namun tetap berkaitan erat dengan kinerja karyawan yang kurang teliti dan harus diperbaiki supaya dpat memperoleh hasil dari target yang sudah di tentukan sebelumnya.

**a. Mesin (*Machines*)**

Intensitas penggunaan mesin, mesin harus selalu dicek apakah layak digunakan baik dari segi kebersihan, perawatannya, maupun kestabilan dari mesin karena mesin yang digunakan jika terus menerus mengakibatkan mesin lelah. Meskipun mesin dikendalin secara otomatis dan mempunyai program yang sama tetapi karena ada beberapa mesin yang telah aus, umur mesin yang sudah lumayan lama digunakan, dan umur ekonomis mesin sudah habis masa produksinya, sehingga tidak layak dipakai.

**b. Uang (*money*)**

Money atau uang merupakan salah satu unsur yang tidak dapat diabaikan. Uang merupakan alat tukar dan alat pengukur nilai. Besar kecilnya hasil kegiatan dapat diukur dari jumlah uang yang beredar dalam Herda Cake Cafe Puger. Oleh karena itu, Uang merupakan alat yang penting untuk mencapai tujuan karena segala sesuatu harus diperhitungkan secara rasional. Hal ini akan berhubungan dengan berapa uang yang disediakan dan berapa uang yang dihasilkan baik untuk gaji karyawan, alat alat yang dibutuhkan dan harus dibeli. Nah oleh karena itu untuk menstabilkan pengeluaran dan pemasukan dibutuhkan pengelolaan keuangan yang baik. Melihat alat yang digunakan untuk produksi pun diperkirakan lumayan mahal, maka wajib dilakukan pengawasan pada mesin baik kebersihan, perawatan dan perbaikan secara berkala.

**c. Karyawan (*Men*)**

Kinerja karyawan yang kurang maksimal akan berpengaruh pada penanganan penentuan bahan baku, proses produksi sampai dengan produk siap dipasarkan dengan standar kualitas yang sudah ditentukan oleh Herda Cake Cafe Puger. Terutama pada proses pengolahan bahan dan proses pemanggangan jika kurang teliti dan konsentrasi maka akan mengakibatkan

standar dan mengalami kecacatan

produk. Oleh karena itu untuk mencegah hal tersebut dilakukannya training sebelum kerja yang diselenggarakan oleh pemilik Herda Cake Cafe Puger. Karyawan harus serius dan bersungguh sungguh dalam bekerja, tidak tergesa gesa dan selalu memperhatikan setiap peringatan maupun saran dari *Quality Control*.

**d. Bahan Baku (*Materials*)**

Perusahaan mengambil bahan baku pembuatan cake dengan pemilihan kualitas bahan terbaik sesuai dengan standar dari pemilik Herda Cake Cafe Puger. Pada seleksi bahan baku perusahaan mengadakan pengadaan bahan baku terlebih dahulu memesan kepada pemasok. Untuk mengetahui karakteristik masing masing bahan dari pemasok dengan cara mengadakan pembuatan cake dengan berbagai bahan dari merk yang berbeda tetapi dengan perlakuan yang sama jika proses selesai maka pemilik akan mencoba manakah hasil yang terbagus terenak dan memenuhi standar kualitas pemilik

**e. Metode (*Methods*)**

Metode pengawasan kualitas pada proses produksi kurang maksimal karena tidak selalu diperiksa oleh pemilik sehingga mengakibatkan adanya produk yang cacat. Pengawasan yang kurang maksimal tersebut tidak boleh diremehkan begitu saja karena akan berdampak pada Herda Cake Cafe Puger. Disamping itu metode yang umum digunakan, melakukan training terhadap tenaga kerja untuk meningkatkan kemampuan, dan mengadakan seleksi secara ketat pada produk yang akan dipasarkan agar tetap memberikan yang terbaik terhadap konsumennya sesuai dengan standar kualitas.

**5.Control**

Tahapan ini merupakan langkah penting di dalam menciptakan proses perbaikan berkesinambungan menuju tercapainya kondisi *zero defect*. Perbaikan mutu produksi bukan merupakan proses kerja satu hari, melainkan merupakan proses yang perlu harus selalu dipantau dan dimonitor agar target-target yang telah ditetapkan dapat tercapai, khususnya dalam upaya meraih tingkat pencapaian kualitas tertinggi melalui upaya-upaya penekanan terhadap faktor-faktor yang dapat menimbulkan kecacatan produk maupun kesalahan-kesalahan selama proses

‘Tabel 4.7 Data pendapatan Total Herda Café Puger

	Jember	
Bulan	Pendapatan 2022	Pendapatan Cake
Januari	Rp120.000.000	Rp8.400.000
Februari	Rp110.000.000	Rp8.125.000
Maret	Rp130.000.000	Rp7.500.000
April	Rp135.000.000	Rp7.275.000
Mei	Rp155.000.000	Rp7.525.000
Juni	Rp125.000.000	Rp7.775.000
Juli	Rp155.000.000	Rp7.875.000
Agustus	Rp125.000.000	Rp8.000.000
September	Rp120.000.000	Rp7.700.000
Oktober	Rp155.000.000	Rp7.450.000
November	Rp132.000.000	Rp7.500.000
Desember	Rp155.000.000	Rp8.500.000

Sumber Data : Herda Cafe Puger Jember 2022

Gambar 4.5 Pendapatan Total Herda Cafe Puger Jember 2022



Sumber Data : Herda Cafe Puger Jember 2022

Level Tingkat Pencapaian Sigma	DPMO
<i>Sigma 1</i>	691.462
<i>Sigma 2</i>	308.538 (Rata Rata Industri Indonesia)
<i>Sigma 3</i>	66.807
<i>Sigma 4</i>	6.210 (Rata Rata Industri USA)
<i>Sigma 5</i>	233 (Rata Rata Industry Jepang)
<i>Sigma 6</i>	3,4 (Industry kelas Dunia)

Sumber Data : Herda Cafe Puger Jember 2022

1. Hasil identifikasi pendefinisian dari pengolahan data ini memperoleh hasil dari pengolahan data ini memperoleh 75% hal tersebut berkaitan erat dengan CTQ produk perusahaan. Hasil yang diperoleh adalah jenis kecacatan potensial terlihat pada kode B yaitu lupa pemberian topping pada saat proses pembuatan kue prosentase kegagalan CTQ tertinggi sebesar 90% dari 100 % pada aspek pemberian topping. Jumlah cacat kedua terletak pada kegagalan saat pengangkatan kue sehingga kue gosong atau terlalu matang dengan prosentase 89,5 % dari 100 %.
2. Hasil yang diperoleh Herda Cafe juga memiliki *Quality Control* yang dikatakan efektif dengan kisaran nilai tertinggi DPMO 106.581 dengan nilai level *Sigma* di tingkat 4.6  $\sigma$  dengan level sigma 2. Dengan acuan sigma 3,4 (nilai rata rata sigma di Indonesia), sehingga dapat dikatakan Herda Cafe Puger belum masuk kategori perusahaan berkembang dan efektif karena Herda Cafe masuk pada level tingkat level sigma dibawah level Indonesia yang ditetapkan.
3. Pada penelitian ini produk cacat dapat disebabkan oleh banyak hal. Identifikasi terhadap penyebab terjadinya produk cacat ini dilakukan dengan menggunakan melihat prosentase dari kecacatan yang dihitung.
4. Berkaitan dengan pengendalian kualitas secara statistik, sebab akibat dari adanya 5M digunakan untuk mengetahui faktor faktor yang menyebabkan masalah kualitas. Jadi faktor standar kualitas dari Herda Cake Cafe Puger dapat dilihat dari bahan baku, uang, karyawan, mesin, dan metode berpengaruh pada proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku sampai dengan produk siap di pasarkan.

## DAFTAR PUSTAKA

Akbar, Ilman, Al Qarana, Agung Surianto, and

- Universitas Muhammadiyah Gresik. 2021. "Jurnal Indonesia Sosial Sains." 2(7): 1115–32.
- Amru Fahlevi. 2022. "Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Tahu 'Tulus' Di Kecamatan Pasir Penyu Air Molek."
- Anggito. Setiawah S.Pd. 2018. *Metode Penelitian Kualitatif*. Sukabumi: CV Jejak.
- Dewi, Putri Ayu Kusuma. 2021. "Analisis Pengelolaan Aset Desa (Studi Empiris Pada Desa Pecangaan Kulon Kecamatan Pecangaan Kabupaten Jepara)." Universitas Islam Nadlatul Ulama.
- Dio Surya. 2019. "Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Dalam Upaya Mengurangi Jumlah Kerusakan Produk Pada PT. Mustika Megatama Sakti Plasindo." Universitas Pakuan Bogor.
- Gaspersz, Vincent. 2020s. "Metode Peningkatan Kualitas PDSA." *Bogor : Vinchristo Publication* (978-602-99918-0-2): 1–120.
- Ghani. 2021. "Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember." *Digital Repository Universitas Jember* (September 2019):
- Ibrahim, Djauhar Arifin, and Anita Khairunnisa. 2020. "Analisis Pengendalian Kualitas Menggunakan Metode Six Sigma Dengan Tahapan DMAIC Untuk Mengurangi Jumlah Cacat Pada Produk Vibrating Roller Compactor Di PT. Sakai Indonesia." *Jurnal KaLIBRASI - Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*. 3(1): 18–36.
- Jumriani. 2018. "Analisis Implementasi Quality Control Pada Produksi Gula PT. Perkebunan Nusantara XIV (PERSERO) Pabrik Gula Takalar Kabupaten Takalar."
- Kusbandono, Danu. 2019. "Dan Penguatan Strategi Bisnis ( Study Kasus Pada Ud . Gudang Budi , Kec ." 4(2).
- Machendrawaty, Hj Nanih, and M Ag. 2019. *Pengantar Ilmu Manajemen - Nanih Machendrawaty*.
- Mardiasmo. 2018. *Otonomi Dan Manajemen Keuangan Daerah*.
- Nugroho, Adi, and Lien Herliani Kusumah. 2021. "Analisis Pelaksanaan Quality Control Untuk Mengurangi Defect Produk Di Perusahaan Pengolahan Daging Sapi Wagyu Dengan Pendekatan Six Sigma." *Jurnal Manajemen Teknologi* 20(1): 56–78.
- Puspasari, A., Mustomi, D., Anggraeni, E., & Puspasari, A. 2019. "Proses Pengendalian Kualitas Produk Reject Dalam Kualitas Kontrol Pada PT Yasufuku Indonesia Bekasi." *Jurnal Sekretari Dan Manajemen* 3(1): 71–78.
- Rahim, Abd. 2018. "The Empowerment Strategy of the Traditional Fisherman'S Wives in the Coastal Area of Barru Regency, South Sulawesi." *Journal of Socioeconomics and Development* 1(1): 1–6.
- Rosyada. 2020. *Penelitian Kualitatif Untuk Ilmu Pendidikan*. Jakarta: Kencana.
- Rusydiana, Aam S, and Irman Firmansyah. 2018. "Strategi Pengembangan Lembaga Keuangan Mikro Syariah Di Indonesia: Pendekatan Matriks Ifas Efas." *Jurnal Ekonomi Islam* 9(1): 234–  
<http://journal.uhamka.ac.id/index.php/jei>.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: ALFABETA.
- Venty Putri Damayanti. 2018. "Quality Control Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Perusahaan Pada Pusat Oleh-Oleh Haji Dan Umroh Di Kawasan Religi Sunan Ampel Surabaya." Universitas Islam Negeri Sunan Ampel.