

# **ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS BAGLOG JAMUR DENGAN METODE *SIX SIGMA* DAN *KAIZEN* DI CV JAMUR KITA SUKABUMI**

Anis Fadhilah

## **ABSTRAK**

Industri makanan saat ini semakin banyak menggunakan jamur sebagai bahan utama karena jamur dapat diolah menjadi makanan enak dan sehat. Popularitas jamur juga meningkat, terutama di kalangan vegetarian yang mencari alternatif pengganti daging. Tingginya permintaan konsumen terhadap jamur menuntut perhatian perusahaan tidak hanya pada kuantitas tetapi juga kualitas produk. CV Jamur Kita Sukabumi, sebagai produsen jamur, menghadapi tantangan dalam bentuk produk cacat pada baglog jamur yang persentasenya melebihi target perusahaan. Menanggapi hal tersebut CV Jamur Kita Sukabumi mencari solusi untuk mengatasi permasalahan produk cacat tersebut demi menjaga kualitas dan reputasi perusahaannya. Maka dari itu penelitian ini dilakukan pada CV Jamur Kita Sukabumi untuk mengendalikan kualitas produksi dengan menggunakan metode *Six Sigma* dan alat implementasi *Kaizen 5W+1H* untuk mengatasi permasalahan tersebut. Hasil penelitian ini menunjukkan jenis cacat yang dominan terjadi pada baglog jamur yaitu miselium jamur tidak tumbuh dan baglog jamur terkontaminasi. Usulan perbaikan yang dapat dilakukan dibuat berdasarkan faktor-faktor penyebab terjadinya kecacatan yang terdiri dari faktor manusia, mesin, material, metode, dan lingkungan. Tingkat sigma pada CV Jamur Kita Sukabumi yaitu sebesar 3,80330 dan meningkat menjadi 3,92370 setelah dilakukan perbaikan.

**Kata Kunci:** Pengendalian Kualitas, Baglog Jamur, *Six Sigma*, *Kaizen*

**QUALITY CONTROL ANALYSIS FOR MUSHROOM BAGLOG USING SIX SIGMA AND KAIZEN METHODS AT CV JAMUR KITA SUKABUMI**

Anis Fadhillah

**ABSTRACT**

*The food industry is increasingly utilizing mushrooms as a primary ingredient due to their potential to be processed into delicious and healthy foods. The popularity of mushrooms is on the rise, especially among vegetarians seeking meat alternatives. The high consumer demand for mushrooms emphasizes the need for companies to focus not only on quantity but also on the quality of their products. CV Jamur Kita Sukabumi, as a mushroom producer, faces challenges with defective products in mushroom baglogs, exceeding the company's target percentage. In response, CV Jamur Kita Sukabumi is actively seeking solutions to address the issue of defective products to uphold the quality and reputation of the company. Therefore, this research is conducted at CV Jamur Kita Sukabumi to control production quality using the Six Sigma method and the Kaizen 5W+1H tool to address these challenges. The research findings indicate that the dominant types of defects in mushroom baglogs are the failure of mushroom mycelium growth and contamination of mushroom baglogs. Proposed improvements are formulated based on the factors causing defects, including man, machine, material, method, and environment factors. The sigma level at CV Jamur Kita Sukabumi is initially 3.80330 and increases to 3.92370 after the implementation of improvements.*

**Keywords:** *Quality Control, Mushroom Baglog, Six Sigma, Kaizen*