

**PENGENDALIAN KUALITAS UNTUK MEMPERBAIKI PRODUK
MENGUNAKAN METODE SCAMPER (*SUBSTITUTE, COMBINE,
ADAPT, MODIFY, PUT TO ANOTHER USE, ELIMINATE, REARRANGE*)
PADA PT. MACAKAL PANGAN SEJAHTERA DI KAB. CIAMIS**

Ditulis Oleh:
Alya Oktovi Amirah

Pembimbing:
Dr. Hj. N. Ayi Tejaningrum, SE., MT

ABSTRAK

PT. Macakal Pangan Sejahtera merupakan perusahaan perusahaan yang bergerak dibidang makanan ringan dan memiliki tiga jenis produk yaitu tahu bulat, sotong, dan tahu krispi yang terletak di Kabupaten Ciamis. Peneliti berfokus pada pengendalian kualitas produk tahu bulat untuk mengetahui tingkat kecacatan yang terjadi di PT. Macakal Pangan Sejahtera, mengetahui apa saja penyebab dan jenis cacat pada produk tahu bulat serta mengetahui penyelesaian untuk meminimalisir kecacatan pada produk tahu bulat dengan menggunakan metode SCAMPER. Perusahaan mengalami kecacatan dalam produksi tahu bulat sebesar 2% sementara batas toleransi kecacatan yang ditetapkan perusahaan adalah 1%. Penelitian ini menggunakan metode penelitian campuran (*mix methods*) dengan berupa *tools flowchart, check sheet, pareto, fishbone*, dan usulan perbaikan dengan Teknik SCAMPER. Dari hasil penelitian cacat gosong merupakan cacat yang paling besar dan signifikan jumlahnya, dengan jumlah sebanyak 70.869 dan presentase sebesar 35% dan jumlah cacat paling besar selanjutnya merupakan cacat bentuk tidak sama dengan jumlah 67.854 dan presentase 33%. Selanjutnya ada cacat kurang matang dengan jumlah 64.170 dan presentasenya sebesar 32%.

Kata kunci: Produk Cacat, Pengendalian Kualitas, SCAMPER

**QUALITY CONTROL TO IMPROVE PRODUCT USING THE SCAMPER METHOD
(SUBSTITUTE, COMBINE, ADAPT, MODIFY, PUT TO ANOTHER USE,
ELIMINATE, REARRANGE) IN PT. MACAKAL PANGAN SEJAHTERA AT KAB.
CIAMIS**

Written By:

Alya Oktovi Amirah

Advisor:

Dr. Hj. N. Ayi Tejaningrum, SE., MT

ABSTRACT

PT. Macakal Pangan Sejahtera is a company engaged in the snack food industry, specializing in three types of products tahu bulat, sotong, and tahu bulat crispy. It is located in Ciamis Regency. The research conducted focuses on quality control of the tahu bulat product to determine the level of defects occurring at PT. Macakal Pangan Sejahtera. The objective is to identify the causes and types of defects in the tahu bulat product, as well as to find solutions to minimize defects using the SCAMPER method. The company currently experiences a 2% defect rate in the production of tahu bulat, while the set tolerance limit for defects is 1%. This research adopts a mix methods, utilizing flowchart tools, check sheets, Pareto analysis, fishbone diagrams, and proposing improvement using the SCAMPER technique. The findings of the study indicate that the most significant and prevalent defect is burnt tofu, with a total count of 70,869 defects and a percentage of 35%. The next most common defect is non-uniform shape, with a count of 67,854 defects and a percentage of 33%. Additionally, there is a defect related to undercooked tofu, with a count of 64,170 defects and a percentage of 32%. The study aims to provide valuable insights and recommendations for PT. Macakal Pangan Sejahtera to address and minimize these defects in the production of round tofu, thereby improving overall product quality.

Keywords: Defect Product, Quality Control, SCAMPER