

ABSTRAK

CV. Boga Rama Sejahtera merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dibidang industri makanan yang memproduksi roti bluder oleh-oleh khas Surabaya. CV. Boga Rama Sejahtera berdiri sejak tahun 2020 dan berlokasi di Surabaya. Dan mempunyai lebih dari 5 outlet. Dengan beberapa distributor roti bluder, CV. Boga Rama Sejahtera akan memproduksi roti bluder sesuai dengan permintaan dari tiap outletnya yang tersebar disekitaran Surabaya. Akan tetapi, dari data historis menunjukkan bahwa dari bulan Januari – September 2023 masih cukup banyak permintaan yang belum terpenuhi. Hal tersebut dikarenakan masih banyaknya persentase *defect* produk yang tidak sesuai dengan standar yang perusahaan tetapkan sebesar 2%. *Defect* yang ditemukan dari hasil observasi terdiri dari empat jenis *defect* yaitu ada roti sobek, roti tidak mengembang, tingkat kematangan yang tidak merata dan permukaan bawah roti yang sobek, dengan jenis *defect* tertinggi yang ditemukan yaitu terjadinya roti sobek dan roti tidak mengembang sebesar 38% dan 34% dari keseluruhan *defect* yang ditemukan. Hal tersebut disebabkan karena waktu proses *mixing* 2 yang terlalu cepat menyebabkan roti tidak mengembang dan waktu proses *mixing* 2 yang terlalu lama menyebabkan roti sobek yang disebabkan karena adanya *human error* yang disebabkan oleh operator yang mengangkat adonan yang terlalu cepat atau terlalu lama dari mesin *mixing* dikarenakan operator tidak mengetahui secara pasti waktu proses *mixing* 2 yang sesuai. Maka dari itu, untuk menyelesaikan permasalahan tersebut dibuatlah alat pendukung untuk mencegah terjadinya *human error* pada proses *mixing* 2 dengan menggunakan metode *pokayoke*. Didapatkan rancangan alat pendukung yang memiliki fitur terdapat timer waktu proses sebesar 18 menit dan penambahan waktu 1 menit, terdapat indikator peringatan berupa alarm, memiliki fitur cut off otomatis, display waktu proses, tombol input dan tombol power, menggunakan material ABS dan memiliki dimensi produk sebesar 0,2 x 0,1 x 0,3 m yang diharapkan dapat mencegah terjadinya *human error* pada proses *mixing* 2.

Kata Kunci: *Defect, Pokayoke, Quality Function Deployment, Human error*