

ABSTRAK

PT. XYZ merupakan salah satu perusahaan di Indonesia yang bergerak dibidang industri makanan berupa wafer. Di dalam wafer terdapat beberapa komponen salah satunya coklat. Proses pembuatan coklat memerlukan waktu yang lama dibanding dengan yang lainnya. Dengan waktu proses yang lama, kualitas yang dihasilkan yaitu *particle size* selalu di range standar bawah sehingga hal ini berdampak pada pemborosan biaya produksi. Saat ini perusahaan ingin menekan waktu produksi tetapi dengan kualitas yang masih baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana perbaikan yang dilakukan dengan menggunakan *Quality Control Circle* dalam upaya menekan waktu produksi dan mengendalikan kualitas dari produk. Setelah dilakukan perbaikan dengan metode QCC terhadap faktor-faktor penyebab masalah, dapat menekan waktu produksi coklat dan dengan kualitas *particle size* dan viscositas yang sesuai standar. Waktu *grinding* coklat yang awalnya 150 menit dengan hasil *particle size* 35-38 *micron* (standar 35-40 *micron*), setelah dilakukan perbaikan dengan QCC, waktu *grinding* coklat menjadi 120 menit dengan hasil *particle size* 37-40 *micron* (standar 35-40 *micron*) dan viscositas 7300-8100 cps (standar 5000-10000 cps)

Kata kunci : QCC; Waktu *Grinding* ; *Particle Size*; Coklat



ABSTRACT

PT. XYZ is one of the companies in Indonesia engaged in food industry in the form of wafer. Inside the wafer there are several components one of which is chocolate. The process of making chocolate needs a more time compared to others. With the long processing time, the quality produced is the particle size always in range lower standard so that this impact on waste production costs. Currently the company wants to suppress the production time but with good quality. This study aims to find out how the improvements made by using Quality Control Circle in an effort to suppress production time and control the quality of the product. After improvement with the QCC method of causal factors, can suppress the time of production of chocolate and with quality particle size and viscosity according to the standard. The grinding time of chocolate was initially 150 minutes with 35-38 micron particle size (standard 35-40 micron), after QCC repair, grinding time of chocolae to 120 minutes with the result of particle size 37-40 micron (standard 35-40 Micron) and viscosity 7300-8100 cps (standard 5000-10000 cps)

Keywords: QCC; Grinding Time; Particle Size; Chocolate

