

**ANALYSIS OF PROCESS QUALITY IN SNAKEFRUIT CHIPS
PROCESSING USING *FAILURE MODE AND EFFECT ANALYSIS*
(FMEA) METHOD IN UMKM CRISTAL, DESA KEMBANG ARUM
TURI, SLEMAN, YOGYAKARTA**

F. Antonio S ^{1*}, Wahyu Supartono², Darmawan Ari Nugroho³

¹Student of Industrial Technology of Agriculture, Faculty of Agricultural Technology

^{2,3}Agricultural Industry Technology Lecturer, Faculty of Agricultural Technology

Abstract

UMKM Cristal is the one of fruit processing Industry of snakefruit in Sleman, Yogyakarta. One of their Products is chips snakefruit. In the process of production of chips pondoh still have some failures, that can affect the quality of the snakefruit chips. Therefore it is necessary to analysis the failure of the snakefruit production process, so it can be known function of process that needed an improvement.

Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) is a method that used in this research to discover the effects of the failure of a system and its failure to anticipate a priority basis. That failure will be changed into the form of values of severity, occurance, and detection. Color, crispiness were parameters of research. The research on FMEA for analysis quality control in snakefruit was conducted at UMKM Cristal, Desa Kembang Arum Turi, Sleman, Yogyakarta.

The results of this research indicate that the frying process was a critical point production process chips pondoh, which has the highest RPN of 124.68. The main causes of failure in this process are chips were not crisp and brown-colored. That causes by human factor and tehcnical factor. Therefore, it needs to be improved in terms of quality control supervision.

Keywords: FMEA, RPN (*Risk Priority Number*), Quality Control

**ANALISIS KUALITAS PROSES PADA PENGOLAHAN KERIPIK SALAK
DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FAILURE MODE AND EFFECT
ANALYSIS* (FMEA) di UMKM CRISTAL, DESA KEMBANG ARUM
TURI, SLEMAN, YOGYAKARTA**

F. Antonio S ^{1*}, Wahyu Supartono², Darmawan Ari Nugroho³

¹Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian UGM

^{2,3}Dosen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian UGM

Abstrak

UMKM Cristal merupakan salah satu industri pengolahan buah salak pondoh yang terdapat di daerah Sleman, Yogyakarta. Salah satu produk olahannya yaitu keripik salak pondoh. Pada proses produksi keripik salak pondoh masih terdapat beberapa kegagalan. Kegagalan-kegagalan yang terjadi dapat mempengaruhi kualitas keripik salak pondoh yang dihasilkan. Oleh sebab itu perlu dilakukan analisis kegagalan pada proses produksi keripik salak, sehingga dapat diketahui fungsi proses yang membutuhkan perbaikan pengendalian mutu.

Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) merupakan metode yang digunakan dalam penelitian ini untuk menemukan efek dari kegagalan suatu sistem dan melakukan antisipasi berdasarkan prioritas kegagalannya. Kegagalan tersebut akan diubah dalam bentuk nilai-nilai *severity*, *occurance* dan *detection*. Parameter yang digunakan dalam penelitian ini adalah parameter warna dan kerenyahan. Penelitian ini dilakukan di UMKM Cristal, Desa Kembang Arum Turi, Sleman, Yogyakarta.

Hasil penelitian ini menunjukkan proses penggorengan merupakan titik kritis proses produksi keripik salak pondoh dengan nilai RPN tertinggi sebesar 124,68. Faktor utama penyebab keripik tidak renyah dan keripik berwarna lebih coklat adalah faktor manusia dan faktor teknis. Oleh sebab itu perlu dilakukan perbaikan pengendalian kualitas dalam hal pengawasan.

Kata Kunci : FMEA, RPN (*Risk Priority Number*), Pengendalian Kualitas