

## RINGKASAN

**Analisis Metode Failure Modes Effects Analysis (FMEA) Pada Baking Line di PT. Garuda Food Putra Putri Jaya Tbk** Ahmad Sigit Apryanto, B41191817, Tahun 2022, 64 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Pembimbing Dr. Silvia Oktavia Nur Yudiasuti, S.TP, MTP.

*Internship* atau magang adalah suatu program belajar sekaligus berlatih bekerja secara langsung di sebuah perusahaan selama jangka waktu tertentu. Perusahaan penerima magang diharapkan dapat memberikan tugas dan bimbingan sesuai dengan topik dalam perusahaan yang berkesesuaian dengan bidang ilmu pemegang.

Penulis melakukan magang industri di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik yang berkesesuaian dengan program studi penulis di bidang Ilmu Teknologi Rekayasa Pangan. PT. Garuda Food Putra Putri Jaya Tbk, Gresik memiliki 3 Plan yaitu Plan Satu Plus Dua (PSPD), Plan Gery A (PGA), Plan Dua Plus (PDP).

Plan Satu Plus Dua (PSPD) merupakan salah satu *Plant* yang membuat salah satu produk yaitu malkist. Pada Plan Satu Plus Dua mempelajari Flow Proses Produksi, Standar Parameter Proses, Titik Periksa, Titik Verifikasi, dan Pelaporan Form QC. Pada PSPD terdapat satu mesin oven yang dinamakan *baking*. Baking adalah satu teknik memasak yang memanfaatkan panas melalui oven.

Proyek yang dilakukan selama magang adalah “Analisis Metode FMEA Pada Baking Line 2 di PT. Garuda Food Putra Putri Jaya Tbk, Gresik”. Proyek tersebut dilatarbelakangi akibat adanya kecacatan produk Malkist. Sedangkan Tujuan proyek adalah mengetahui penyebab terjadinya waste, kemudian memberikan saran terkait waste yang merupakan proses pemborosan sumber daya dan tidak menambah nilai apapun dalam kegiatan tersebut. Waste mengakibatkan adanya malkist yang terbuang begitu saja. Sehingga untuk mengurangi hal tersebut perlu dilakukan Analisa pada baking.

Failure Mode Effects Analysis (FMEA) merupakan suatu metode yang memungkinkan untuk memperoleh hubungan antara penyebab dan efek dari cacat sampai mencari penyelesaian dengan menggambarkan keputusan terbaik tentang penerapan tindakan yang tepat . Sehingga mampu mengurangi adanya pemborosan dan mengurangi potensi terjadinya sebuah kegagalan suatu produk.

Manfaat yang didapat dari Analisa pada baking ialah (1) Dapat mengetahui berapa *waste* yang diperoleh, (2) Dapat mengetahui Potensi penyebab dari *waste*, (3) Memperoleh berapa kapasitas dari mesin baking, (4) Dapat memberikan masukan mengenai tindakan yang harus dilakukan agar dapat mengurangi kecacatan.