

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Kemasan Primer dan Sekunder Minyak Goreng dengan Metode *Lean Six Sigma* di PT. SMART Tbk. Rada Taufira Citrasari, NIM B32222624, 62 halaman, Tahun 2024, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Muhammad Ardiyansyah S. S.Si., M.Si (Dosen Pembimbing)

Politeknik Negeri Jember melakukan kegiatan pendidikan akademi yang sesuai dengan kebutuhan sektor industri. Kegiatan pendidikan akademik yang dilakukan yaitu magang dengan bobot 20 sks atau setara 900 jam atau 4 bulan yang didalamnya sudah termasuk kegiatan pembekalan dan penyusunan laporan magang. Magang Program Diploma Tiga dilaksanakan pada semester 5 (lima).

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. SMART Tbk Surabaya yang terletak di wilayah kompleks PT.SIER (*Surabaya Industrial Estate Rungkut*), dan terletak di Jalan Rungkut Industri Raya No 19, Surabaya. PT. SMART Tbk Surabaya merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang agribisnis terbesar di Indonesia yang memproduksi minyak sawit. Proses pengolahan minyak goreng di PT. SMART Tbk, Surabaya menggunakan system kontinyu. Proses utama dalam pengolahan minyak goreng adalah proses *refinery dan fraksinasi*. Pengendalian Mutu Kemasan Primer dan Sekunder Minyak Goreng dengan Metode *Lean Six Sigma* merupakan tujuan dari kegiatan magang. Hasil pelaksanaan magang yang dilakukan di PT. SMART Tbk, Surabaya dapat disimpulkan pengendalian mutu menggunakan P-Chart untuk kemasan primer dan sekunder menunjukkan hasil yang sangat baik, dengan nilai 0 yang berarti tidak ada kecacatan. Nilai DPMO dari kemasan primer dan sekunder = 0 dan Nilai Sigma = 6σ , ini menunjukkan bahwa kualitas produk karton tetap konsisten dari tanggal ke tanggal. Tidak ada perubahan dalam kualitas produk yang dapat mengindikasikan fluktuasi atau penurunan kualitas. Artinya, tidak ada masalah besar yang ditemukan dalam proses produksi selama periode pengujian ini. Berdasarkan nilai pchart dan sigma tdk terdapat adanya kecacatan.