

## ABSTRAK

Tahu dikenal sebagai makanan rakyat karena harganya yang murah dan mudah dijangkau oleh seluruh kalangan masyarakat. Tahu diminati selain harganya yang murah, makanan ini juga sehat dan dapat diolah menjadi berbagai macam masakan. Pengendalian kualitas merupakan aspek penting yang ada di dalam sebuah perusahaan dengan tujuan untuk meminimalisir besarnya biaya yang diakibatkan oleh produk cacat serta dapat membantu perusahaan jika terjadi adanya penyimpangan dalam proses produksi. Banyaknya penyimpangan dalam produksi maka perusahaan akan mengalami kerugian baik segi kualitas, biaya dan kuantitas. Penelitian ini dilakukan untuk mengontrol dan meningkatkan kualitas tahu di UD. XYZ dengan menggunakan metode Six Sigma melalui tahap *Define, Measure, Analyze, Improve, dan Control*. Berdasarkan hasil analisis nilai sigma sebesar 3,4 dan nilai DPMO 29.189 menunjukkan masih diperlukan perbaikan untuk mengurangi cacat yang timbul, sehingga nilai sigma dapat ditingkatkan. Berdasarkan penelitian ini disarankan agar perusahaan meningkatkan kualitas sigma dengan melakukan investasi waktu dan uang untuk pelatihan karyawan baru dan memperbaiki peralatan yang digunakan pada proses produksi tahu. Membeli peralatan otomatis untuk mendukung proses produksi yang lebih baik. Penelitian peningkatan kualitas produksi tahu sebaiknya dilakukan secara berkala pada UD. XYZ sebagai bagian dari *continuous improvement* perusahaan.

**Kata Kunci:** *Usulan, Kualitas, Produksi, Tahu, Six Sigma.*

## **ABSTRACT**

*Tofu is known as people's food because the price is cheap and easily accessible by all levels of society. Tofu is in great demand besides its cheap price, this food is also healthy and can be processed into various kinds of dishes. Quality control is an important aspect in a company with the aim of minimizing the costs caused by product defects and can help the company if there are irregularities in the production process. The large number of irregularities in production, the company will experience losses in terms of quality, cost and quantity. This research was conducted to control and improve the quality of tofu at UD. XYZ using the Six Sigma method through the Define, Measure, Analyze, Improve, and Control stages. Based on the results of the analysis, the sigma value is 3.4 and the DPMO value is 29,189, indicating that improvement is still needed to reduce defects that arise, so that the sigma value can be increased. Based on this research, it is suggested to improve the quality of sigma by investing time and money to train new company employees and improve the equipment used in the tofu production process. Purchasing automated equipment to support better production processes. Research on improving the quality of tofu production should be carried out periodically at UD. XYZ as part of the company's continuous improvement.*

**Keywords:** *Proposed, Quality, Production, Tofu, Six Sigma.*