

ABSTRAK

SITI SUHARTINI. Pengendalian Kualitas Kentang untuk Meminimalisir Produk *Reject*. Dibimbing oleh HARNIATI dan ENDANG KRISNAWATI.

Reject pada produk kentang yang ada di PT Agro Lestari Merbabu terbilang cukup tinggi, dari hasil produksi kentang yang di panen menghasilkan *reject* kentang sekitar 25% kentang yang *reject*, apabila *reject* terjadi terus menerus dan semakin meningkat, maka dapat berpengaruh terhadap pendapatan dan keberlanjutan perusahaan ini. Permasalahan tersebut menyebabkan perusahaan tidak mampu mendapatkan pendapatan secara optimal. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi produk *reject* pada kentang, menganalisis penyebab *reject* pada kentang, dan merumuskan strategi penurunan produk *reject* kentang. Penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Responden dipilih secara *purposive sampling*. Pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan metode observasi, wawancara, dan studi pustaka. Analisis data yang digunakan yaitu analisis penyebab terjadinya *reject* pada kentang dan strategi penurunan *reject* kentang dengan menggunakan alat analisis *Define, Measure, Analyze, Improve, Control* (DMAIC). Hasil penelitian menunjukkan produksi *reject* yang paling banyak setiap tahunnya adalah pada proses pasca panen. *Reject* terbanyak yaitu pada proses pasca panen pada tahun 2020 sebesar 10.92%, tahun 2021 sebesar 8.92% dan pada tahun 2022 sebesar 7.33%. Sedangkan jenis *reject* paling sedikit yaitu pada proses pembibitan. Dapat dilihat juga dari diagram presentase *reject* bahwa selama tiga tahun terakhir presentase tertinggi yaitu ada pada proses pasca panen sebanyak 47%. Nilai sigma pada perusahaan adalah 6,5 merupakan tingkat sigma yang baik namun perlu lebih diperhatikan agar nilai sigma tetap konsisten di angka 6 yaitu dengan mengurangi cacat produk dan dapat menaikkan produktivitas produksi dan tentu saja akan menguntungkan untuk perusahaan itu sendiri.

Kata kunci: *DMAIC, faktor reject, reject produk kentang*