

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. A., Wahyudin, W., Fitriani, R., & Astuti, F. (2022). Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Metode Seven Tools di UMKM Anni Bakery and Cake. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 21(1), 52-63.
- Ariesta, Y., Rosita, S. H., Putri, N. H. D., Andra, R. M., Rachmadan, R., & Rohand, S. (2023). Meningkatkan Layanan Catering melalui Metode Lean dan Six Sigma (Studi Kasus UMKM Bilqis Catering). *Jurnal Logistica*, 1(2), 22-29.
- Binang, A., & Endrawati, B. F. (2025). Analisis Kecacatan roti 3 rasa dan roti kering dengan metode Seven Tools di UMKM Bakery Arsyifa. *SPECTA Journal of Technology*, 9(1), 10-19.
- Buchori, A. P. (2022). *Upaya Penyusunan SOP (Standard Operating Procedure) pada Praktik Pelayanan di UMKM Capcin Mbanana* (Doctoral dissertation, Universitas Hayam Wuruk Perbanas Surabaya).
- Budiman, I., Saori, S., Anwar, R. N., Fitriani, F., & Pangestu, M. Y. (2021). Analisis Pengendalian Mutu Di Bidang Industri Makanan (Studi Kasus: Umkm Mochi Kaswari Lampion Kota Sukabumi). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(10), 2185-2190.
- Carlawati, L. A., & Setiawati, N. L. P. L. S. (2024). Analisis Pengendalian Kualitas dengan Metode Six Sigma pada Produksi Produk Mandatory SunShield di PT XYZ. *Blantika: Multidisciplinary Journal*, 3(1).
- Da Costa, J. F., Merdekawati, W., & Otu, F. R. (2018). Analisis proksimat, aktivitas antioksidan, dan komposisi pigmen Ulva lactuca L. dari perairan Pantai Kukup. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*.
- Destyanto, A. R., & Nurimannisa, M. (2024). Six Sigma untuk Peningkatan Kualitas Sajian Makanan Dine-In: Studi Kasus Usaha Makanan dan Minuman di Indonesia. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 8(4), 2253-2263.
- Hayati, R., Rahly, F., & Majid, M. I. (2023). Struktur genetik molekuler selada laut (Ulva lactuca) di Pantai Ulee Lheue, Indonesia. *Agroteknika*, 6(2), 249-261.
- Indonesia, C. C. B., Sihotang, B. W., & Marikena, N. (2018). Analisa Pengendalian Mutu dan Kualitas Produk Coca-Cola Dengan Metode Six Sigma Pada PT. Coca-Cola Bootling Indonesia. *Metode*, 44016(8552), 7129.
- Istiqomah, I. (2023). Pengembangan UMKM Melalui Pelatihan Standard Operational Procedure dalam Program Karang Mitra Usaha. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 2(4), 436-441.
- Juarsa, R. P. (2019). Analisis dan Strategi Untuk Mendukung Prospek Perdagangan Rumput Laut Indonesia. *Jurnal Cendikia Niaga (JCN)*
- Mardiah, D., Muzayanah, F. N., & Miharja, R. (2025). Pengaruh Penerapan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001: 2015 Terhadap Pengendalian Kualitas Pada PT ABC. *JURNAL ILMU MANAJEMEN DAN KEWIRAUSAHAAN (JIMK)*, 6(1), 759-772.
- Mahira, M., Hadi, P., & Nastiti, H. (2021). Pengaruh kualitas produk dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan pelanggan Indihome. *Konferensi Riset Nasional Ekonomi Manajemen dan Akuntansi*, 2(1), 1267-1283.
- Marlina, W. A., Habibullah, H., & Armijal, A. (2023). Pengendalian Kualitas Cake dengan

Seven Tools di Usaha Ladior, Payakumbuh. *Jurnal Optimalisasi*, 9(2), 134-147.

MAKMUR, P. P. K. W. ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUKSI SENG LEMBARAN JENIS B2G 0, 20 X 914 DENGAN MENGGUNAKAN SEVEN TOOLS.

Mitra, A. (2016). *Fundamentals of quality control and improvement* (4th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

Neilam, D. (2021, March). Analisis Pengendalian Kualitas Dengan Menggunakan Metode Seven Tools Guna Mencapai Standar Produk Susu Pasteurisasi “Jab Milk” Pada Koperasi Agro Niaga (Kan) Jabung Malang. In *Conference on Economic and Business Innovation (CEBI)* (pp. 91-105).

Salsabila, N. F., Nurmala, Z. A., Sitohang, E., Kamil, Z., & Madyanti, A. N. (2025). IMPLEMENTASI METODE SIX SIGMA PADA USAHA UMKM CATERING NYEBLAK SPOT TERHADAP KECACATAN PRODUK. *Journal of Social Science and Multidisciplinary Analysis*, 2(2), 109-127.

SUSANTI, I. W. ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS DENGAN MENGGUNAKAN METODE SEVEN TOOLS.

Zakariya, Y., Mu'tamar, M. F. F., & Hidayat, K. (2020). Analisis Pengendalian Mutu Produk Air Minum dalam Kemasan Menggunakan Metode New Seven Tools (Studi Kasus di PT. DEA). *Rekayasa*, 13(2), 97-102.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Turnitin

Laporan Tugas Akhir_Priska Alindita_200610574 Turnitin			
ORIGINALITY REPORT			
2%	2%	0%	0%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES			
1	e-journal.uajy.ac.id Internet Source	1%	
2	eprints.perbanas.ac.id Internet Source	<1%	
3	lspp1.poltekatiptdg.ac.id Internet Source	<1%	
4	jurnal.uns.ac.id Internet Source	<1%	
5	syadani.onlinelibrary.id Internet Source	<1%	
6	repository.trisakti.ac.id Internet Source	<1%	
Exclude quotes Off			
Exclude bibliography On			
Exclude matches < 25 words			

Lampiran 2. Dokumen Instruksi Kerja Penerimaan Bahan Baku

No Dokumen	: SOP/01/01	INSTRUKSI KERJA UMKM ORA FOOD		
Dibuat Tanggal	: 20 Juni 2025			
Halaman	: 1 dari 2	PENERIMAAN & PENGGUNAAN BAHAN BAKU	Status	: Digunakan
Instruksi Keselamatan Kerja	: Penggunaan APD dan Menjaga Kebersihan		Dibuat oleh	: Priska Alindita
			Disetujui oleh	: Yuwono
1. Tujuan				
Prosedur disusun dengan tujuan untuk mengatur tata cara penanggung jawab bahan baku dalam penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, penggunaan bahan baku, dan penyimpanan produk jadi sampai pengeluaran produk jadi di ruang penyimpanan.				
2. Ruang Lingkup				
Prosedur berlaku untuk seluruh aktivitas yang berkaitan dengan penerimaan, penyortiran awal, pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan baku serta pengelolaan penyimpanan dan pengeluaran produk jadi di ruang penyimpanan.				
3. Penanggung Jawab				
Pemilik usaha bertanggung jawab dalam administrasi pengadaan persediaan bahan baku dan pendapatan dari produk jadi yang didistribusikan serta pengawasan penyimpanan bahan baku dan produk jadi. Penanggung jawab Bahan Baku bertanggung jawab dalam penerimaan bahan baku dengan kesesuaian jenis/merek dan kualitas bahan baku yang masuk dan digunakan, serta penyimpanan dan pengeluaran produk jadi.				
4. Prosedur				
1. Penanggung jawab Bahan Baku menerima bahan baku dan mencatat tanggal penerimaan bahan baku, jenis bahan baku, merk atau nama supplier, dan berat atau jumlah bahan baku yang diterima. Pencatatan penerimaan bahan baku dengan menggunakan formulir Penerimaan Bahan Baku.				
2. Penerimaan bahan baku rumput laut akan dilakukan penyortiran awal dan mengemas ulang ke dalam trashbag plastik bersih untuk mengurangi penyerapan kelembaban dan menghindari kontaminasi. Pada trashbag akan diberikan pelabelan.				
3. Prosedur penyimpanan bahan baku disimpan pada ruang penyimpanan disusun rapi di rak penyimpanan yang tertutup dan tidak bersentuhan langsung dengan dinding atau lantai untuk mengurangi kelembaban dan menghindari terkontaminasi hama.				

Lampiran 2. Lanjutan

No Dokumen	: SOP/01/01	INSTRUKSI KERJA UMKM ORA FOOD		
Dibuat Tanggal	: 20 Juni 2025			
Halaman	: 2 dari 2	PENERIMAAN & PENGGUNAAN BAHAN BAKU	Status	: Digunakan
Instruksi Keselamatan Kerja	: Penggunaan APD dan Menjaga Kebersihan		Dibuat oleh	: Priska Alindita
			Disetujui oleh	: Yuwono
4. Prosedur				
4. Penanggung jawab Bahan Baku mencatat tanggal penggunaan bahan baku, merk atau nama supplier, dan berat atau jumlah bahan baku serta melakukan pengecekan ulang kualitas bahan baku yang digunakan dengan menggunakan formulir Penggunaan Bahan Baku. 5. Penanggung jawab Bahan Baku melakukan pencacatan persediaan jumlah bahan baku mencakup jenis bahan baku, jumlah atau berat bahan baku yang kemudian dilaporkan kepada pemilik usaha untuk dilakukan penjadwalan dan pemesanan bahan baku sesuai dengan permintaan pemesanan produk Ora Food.				

Lampiran 3. Dokumen Instruksi Kerja Penyimpanan Produk Jadi

No Dokumen	: SOP/01/02	INSTRUKSI KERJA UMKM ORA FOOD		
Dibuat Tanggal	: 20 Juni 2025			
Halaman	: 1 dari 1	PENYIMPANAN PRODUK JADI	Status	: Digunakan
Instruksi Keselamatan Kerja	: Penggunaan APD dan Menjaga Kebersihan		Dibuat oleh	: Priska Alindita
			Disetujui oleh	: Yuwono
1. Tujuan				
Prosedur disusun dengan tujuan untuk mengatur tata cara penanggung jawab bahan baku dalam penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, penggunaan bahan baku, dan penyimpanan produk jadi sampai pengeluaran produk jadi di ruang penyimpanan.				
2. Ruang Lingkup				
Prosedur berlaku untuk seluruh aktivitas yang berkaitan dengan penerimaan, penyortiran awal, pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan baku serta pengelolaan penyimpanan dan pengeluaran produk jadi di ruang penyimpanan.				
3. Penanggung Jawab				
Pemilik usaha bertanggung jawab dalam administrasi pengadaan persediaan bahan baku dan pendapatan dari produk jadi yang didistribusikan serta pengawasan penyimpanan bahan baku dan produk jadi. Penanggung jawab Bahan Baku bertanggung jawab dalam penerimaan bahan baku dengan kesesuaian jenis/merek dan kualitas bahan baku yang masuk dan digunakan, serta penyimpanan dan pengeluaran produk jadi.				
4. Prosedur				
1. Penanggung jawab Produksi mencatat tanggal produksi, jenis varian rasa, dan jumlah produk jadi sesudah proses produksi dengan menggunakan formulir Penyimpanan Produk Jadi. 2. Prosedur penyimpanan produk jadi disimpan di toples plastik atau produk yang sudah dikemas disimpan pada ruang penyimpanan disusun rapi di kontainer yang tertutup, bersih, kering untuk mengurangi kelembaban dan menghindari terkontaminasi hama.				

Lampiran 4. Dokumen Instruksi Kerja Proses Produksi

No Dokumen	: SOP/02/01	INSTRUKSI KERJA UMKM ORA FOOD		
Dibuat Tanggal	: 20 Juni 2025			
Halaman	: 1 dari 3	PROSES PRODUKSI	Status	: Digunakan
Instruksi Keselamatan Kerja	: Penggunaan APD dan Menjaga Kebersihan		Dibuat oleh	: Priska Alindita
			Disetujui oleh	: Yuwono
1. Tujuan				
Prosedur disusun dengan tujuan untuk mengatur tata cara penanggung jawab produksi melakukan tahapan proses produksi produk keripik rumput laut dengan kualitas yang higienis dan menjamin keamanan pangan serta meminimalkan cacat produk. Prosedur mengatur mengenai keamanan dan keselamatan kerja.				
2. Ruang Lingkup				
Prosedur berlaku untuk seluruh aktivitas proses produksi produk keripik rumput laut di UMKM Ora Food.				
3. Penanggung Jawab				
Pemilik usaha bertanggung jawab dalam menentukan target produks dan pengawasan keseluruhan proses produksi. Penanggung jawab Produksi dan pekerja bertanggung jawab dalam pencapaian target produksi dan taat pada panduan produksi serta memastikan standar kualitas terpenuhi.				
4. Prosedur				
1. Pekerja wajib menggunakan celemek, masker, penutup kepala, sarung tangan.				
2. Rumput laut diambil dari trashbag yang telah diberi label sesuai dengan jumlah dan jenis rumput laut kebutuhan produksi.				
3. Pekerja menyiapkan ember besar berisi air bersih. Perbandingan volume air dan rumput laut menyesuaikan sampai keseluruhan bagian rumput laut terendam, namun penggunaan air secara berlebihan.				
4. Pencucian dilakukan dengan mengaduk rumput laut di dalam ember untuk membersihkan kotoran dan debu pada rumput laut. Lakukan penggantian air jika sudah terlihat keruh.				
5. Proses pencucian dilakukan berulang sampai air bilasan tidak keruh.				
6. Hindari perendaman rumput air di dalam air yang terlalu lama untuk mencegah tesktur menjadi lembek. Lakukan penyortiran pada helai rumput laut dalam kondisi setengah tiris untuk membersihkan kotoran partikel asing yang masih menempel pada helai rumput laut.				

Lampiran 4. Lanjutan

No Dokumen	: SOP/02/01	INSTRUKSI KERJA UMKM ORA FOOD		
Dibuat Tanggal	: 20 Juni 2025			
Halaman	: 2 dari 3	PROSES PRODUKSI	Status	: Digunakan
Instruksi Keselamatan Kerja	: Penggunaan APD dan Menjaga Kebersihan		Dibuat oleh	: Priska Alindita
			Disetujui oleh	: Yuwono
4. Prosedur				
7. Setelah pencucian, rumput laut ditiriskan untuk mengurangi kadar air sebelum proses perebusan.				
8. Proses perebusan dilakukan dengan menyiapkan air ± 20 liter dalam panci besar dan tambahkan 1 balok garam batu.				
9. Panaskan air mencapai suhu ± 70°C. Gunakan termometer untuk memantau suhu air perebusan.				
10. Setelah suhu air perebusan sudah sesuai, lakukan proses blansir dengan memasukkan rumput laut ke dalam air ± 30-60 detik.				
11. Setelah proses blansir, segera angkat rumput laut dan rendam rumput laut ke dalam ember yang diisi air dingin untuk mengentikan proses pemasakan.				
12. Tiriskan rumput laut menggunakan mesin spinner ± 5 menit hingga air tidak menetes dan diurai pada nampan untuk mengurangi kadar air sebelum proses pembaluran.				
13. Pekerja menyiapkan takaran tepung bumbu untuk proses pembaluran yang terdiri dari tepung tapioka 2 Kg, tepung beras putih 1 Kg, garam 40 gram , ketumbar bubuk 15 gram dan bawang putih bubuk 10 gram.				
14. Siapkan rumput laut yang sudah diurai di nampan dan masukkan tepung bumbu sesuai takaran dan balur keseluruhan rumput laut sambil diaduk secara perlahan agar menempel secara merata.				
15. Setelah proses pembaluran, lakukan penganginan terhadap rumput laut di area bersih ± 5 jam untuk mengurangi kelembaban.				
16. Setelah proses penganginan, lakukan pengayakan rumput laut yang sudah dibalur untuk mengurangi tepung berlebih yang menempel pada rumput laut dan memastikan rumput laut tidak menggumpal.				

Lampiran 4. Lanjutan

No Dokumen	: SOP/02/01	INSTRUKSI KERJA UMKM ORA FOOD		
Dibuat Tanggal	: 20 Juni 2025			
Halaman	: 3 dari 3	PROSES PRODUKSI	Status	: Digunakan
Instruksi Keselamatan Kerja	: Penggunaan APD dan Menjaga Kebersihan		Dibuat oleh	: Priska Alindita
			Disetujui oleh	: Yuwono
4. Prosedur				
17. Proses penggorengan dilakukan dengan menyiapkan minyak goreng ± 2 liter dalam wajan besar. 18. Panaskan minyak goreng mencapai suhu ± 150°C-160°C. Gunakan thermometer untuk memantau suhu minyak penggorengan stabil. 19. Masukkan rumput laut secara bertahap ke dalam minyak panas dan goreng selama ± 5-6 menit atau sampai buih pada permukaan minyak sudah menghilang. 20. Angkat produk dan tiriskan dengan saringan. 21. Setelah itu, tiriskan produk dengan menggunakan mesin spinner ± 15 menit atau sampai sudah tidak ada tetesan minyak. 22. Setiap selesai satu batch penirisan minyak dengan mesin spinner, saring minyak di wajan dengan saringan lubang kecil untuk menghilangkan endapan halus yang tertinggal. 23. Pastikan dahulu produk dalam keadaan tidak hangat sebelum dikemas untuk mencegah kondensasi dalam kemasan. 24. Siapkan produk pada baskom stainless dan taburkan bumbu rasa seperti original seaweed atau tambahan rasa pedas ± 80 gram, kemudian aduk secara merata. 25. Timbang produk untuk setiap kemasan dengan berat bersih 50 gram menggunakan timbangan digital. 26. Masukkan produk ke dalam kemasan standing pouch yang telah diberi label kode produksi dan exp date dan tambahkan absorber 1 gram. 27. Lakukan penyegelan setiap kemasan dengan menggunakan mesin spinner dengan suhu ± 170°C. 28. Simpan produk dalam kontainer yang tertutup rapat, bersih, dan kering.				

ORA FOOD

INSTRUKSI KERJA







1 PENERIMAAN & PENYIMPANAN BAHAN BAKU

- 1** Periksa jenis, merk/nama supplier, dan berat/jumlah bahan baku yang diterima.
- 2** Isi formulir penerimaan bahan baku untuk perencanaan persediaan bahan baku selanjutnya.
- 3** Rumput laut disortir dan dikemas ulang ke dalam trashbag bersih.
- 4** Isi dan tempel label penerimaan rumput laut pada trashbag.
- 5** Simpan dan susun bahan baku di rak penyimpanan yang tertutup dan tidak bersentuhan langsung dengan dinding/lantai.

TAUNISI ORA 

ORA FOOD

INSTRUKSI KERJA



2
PENGUNAAN BAHAN BAKU

- 1 Ambil bahan baku dan periksa ulang kualitas bahan baku yang akan digunakan.
- 2 Isi formulir penggunaan bahan baku sesuai dengan jumlah pengambilan bahan baku untuk produksi.
- 3 Pastikan bahan baku yang sudah terbuka ditutup dan disimpan dengan aman.

TRAUKSI
ORA 

INSTRUKSI KERJA



3

PENCUCIAN

- 1** Ambil rumput laut dari trashbag sesuai dengan jumlah dan jenis rumput laut yang dibutuhkan.
- 2** Siapkan ember berisi air bersih.
- 3** Rendam rumput laut dalam ember sampai terendam keseluruhan.
- 4** Cuci sambil diaduk perlahan dan ganti air jika sudah keruh.
- 5** Ulangi pencucian sampai air tidak keruh.
- 6** Sortasi kotoran yang masih menempel di rumput laut dalam kondisi setengah tiris.
- 7** Peras perlahan dan tiriskan rumput laut.



ORA FOOD

INSTRUKSI KERJA



4

PEREBUSAN

- 1 Siapkan air dalam panci besar $\pm$ 20 liter dan tambahkan 1 balok garam batu.
- 2 Panaskan air hingga $\pm$ 70°C.
- 3 Celupkan rumput laut $\pm$ 30-60 detik.
- 4 Angkat rumput laut dan rendam rumput laut ke dalam ember berisi air dingin.
- 5 Tiriskan dan masukkan ke dalam mesin spinner $\pm$ 5 menit hingga tidak ada tetes air.

TAUKI ORA 



INSTRUKSI KERJA



5

PEMBALURAN

- 1 Siapkan takaran tepung bumbu dengan perbandingan 2: 1: 1/4: 1/8: 1/16 susunan tepung tapioka, tepung beras putih, garam, ketumbar bubuk, bawang putih bubuk dalam satuan Kg.
- 2 Campur tepung bumbu ke rumput laut di nampan.
- 3 Balur rumput laut bertahap sambil diaduk secara merata.
- 4 Rumput laut dilakukan penganginan di area bersih ± 5 jam.
- 5 Ayak rumput laut yang sudah dibalur tepung untuk mengurangi tepung berlebih, pastikan tidak menggumpal.



ORA FOOD

INSTRUKSI KERJA



6

PENGGORENGAN

- 1 Siapkan minyak goreng $\pm$ 2 liter dalam wajan besar.
- 2 Panaskan minyak goreng hingga $\pm$ 150°C-160°C.
- 3 Goreng rumput laut secara bertahap $\pm$ 5-6 menit atau hingga buih pada minyak hilang.
- 4 Angkat dan tiriskan dengan saringan minyak.
- 5 Masukkan produk ke dalam mesin spinner $\pm$ 15 menit atau hingga tidak ada tetes minyak.
- 6 Saring endapan halus pada minyak dengan saringan lubang kecil.

TAUTISI ORA

ORA FOOD

INSTRUKSI KERJA



7
PENGEMASAN & PENYIMPANAN

- 1 Pastikan produk dalam keadaan dingin sebelum dikemas.
- 2 Taburkan bumbu rasa original/pedas ± 80 gram ke dalam baskom stainless, aduk secara merata.
- 3 Timbang berat bersih produk 50 gram setiap kemasan.
- 4 Masukkan produk ke dalam kemasan dan tambahkan absorber.
- 5 Segel kemasan dengan mesin sealer $\pm 170^{\circ}\text{C}$.
- 6 Simpan produk dalam kontainer yang tertutup rapat, bersih, dan kering.
- 7 Isi formulir penyimpanan produk jadi.

TAUKI ORA

Lampiran 12. Formulir Penerimaan Bahan Baku

Tanggal Penerimaan	Jenis	Merk>Nama Supplier	Berat/Jumlah	Paraf
23 - 06 - 2025	Minyak	Sunco	3 x 2 liter	
	Bawang putih bubuk	Desaku	10 x 5 gr	
	Tepung beras	Rosebrand	4 kg	
24 - 06 - 2025	Tepung Tapioka	Rosebrand	8 kg	
	Kelumbur Bubuk	Desaku	10 x 12,5 gr	

Lampiran 13. Formulir Penggunaan Bahan Baku

Tanggal Penggunaan	Jenis	Merk>Nama Supplier	Berat/Jumlah	Target Produksi	Paraf
22 - 06 - 2025	Rumput Laut	-	5 kg	6 kg	
	Minyak	Sunco	2 liter		
	Garam	Kevma	40 gr		
	Tepung tapioka	Rosebrand	2 kg		
	Tepung beras	Rosebrand	1 kg		
	Kelumbur bubuk	Desaku	1 sachet		
	Bawang putih bubuk	Desaku	1 sachet		

Lampiran 14. Pelabelan Trashbag Rumput Laut

Tanggal Kemas	Asal Supplier	Kondisi	Warna	Bentuk	Catatan Tambahan	Paraf
23-06-2025	Pak payan Pantai ngunggah	Kering	Hijau recalokan	Burai	-	