

ABSTRAK

Fatimatuzzahro', (NIM 1320310076), mengadakan penelitian tentang **“Efektivitas Penerapan Metode *Poka Yoke* dalam Proses Produksi guna Mengoptimalkan Kualitas Produk (Studi pada Amel Snack dan Bakery di Jepara)”**, Jurusan Syariah dan Ekonomi Islam Program Studi Manajemen Bisnis Syariah IAIN Kudus, 2018.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan metode *poka yoke* dalam proses produksi terhadap pengendalian kualitas produk pada Amel Snack dan Bakery di Jepara, untuk mengetahui cara mengoptimalkan kualitas produk dengan menggunakan metode *poka yoke* dalam proses produksi, untuk mengetahui bagaimana efektifitas metode *poka yoke* dalam proses produksi dengan mengoptimalkan kualitas produk di Amel Snack dan Bakery.

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*). Pendekatan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data skunder. Penulis melakukan studi pada Amel Snack dan Bakery di Jepara. Adapun teknik pengumpulan data adalah dengan wawancara, observasi, dan dokumentasi sedangkan metode analisis data menggunakan teknik analisis domain dan teknik analisis taksonomi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode *poka yoke* ini merupakan salah satu pengendalian kualitas di dalam proses produksi di Amel Snack dan Bakery Jepara, kondisi yang termasuk dalam pengendalian kualitas dengan penerapan metode *poka yoke* adalah: Implementasi alat, dalam hal ini penggunaan alat pengovenan yang menggunakan timer/oven digital yang dapat mencegah terjadinya suatu kelalaian yang dapat mengakibatkan produk cacat ketika proses produksi berlangsung serta inspeksi/pengecekan sebelum proses produksi, dari mulai mengecek alat yang akan digunakan dan juga pengontrolan rutin pada mesin produksi. Di dalam upaya mengoptimalkan kualitas produk, Amel Snack dan Bakery Jepara melakukan beberapa tindakan sebelum proses produksi berlangsung, seperti melakukan pengecekan mesin secara berkala, melakukan pengawasan terhadap kinerja karyawan agar hasil yang dihasilkan optimal. Tingkat efektivitas dari penerapan metode *poka yoke* dalam proses produksi di Amel Snack dan Bakery sangatlah membantu dalam proses produksi karena penerapan metode *poka yoke* tersebut dapat meminimalisir kesalahan manusia terhadap produk yang dihasilkannya, mulai dari proses *input* sampai dengan *output* produk, hal ini ditunjukkan pada data kerusakan produk selama bulan februari sampai dengan bulan april mengalami kerusakan produk sebesar 1,34% dari jumlah produk yang dihasilkan. Dengan merekomendasi tindakan perbaikan tersebut dapat meningkatkan pemahaman dan kesadaran tentang pentingnya pengendalian kualitas produk, membuat dan memberlakukan SOP yang jelas, serta meningkatkan pengawasan terhadap kualitas produk.

Kata Kunci : Metode *Poka Yoke*, Proses Produksi, Kualitas Produk.