

ABSTRACT

PRODUCT QUALITY CONTROL ANALYSIS USING STATISTICAL QUALITY CONTROL (SQC) METHOD IN BREAD MASTER BAKERY COMPANY IN TASIKMALAYA

By:

**MUHAMMAD ILHAM FAUZAN SUPRIATNA
173402199**

Under the guidance of:

**Prof. Dr. H. Kartawan, S.E., M.P.
R. Lucky Radi Rinandiyana, S.E., M.Si.**

Master Bakery Company is a company engaged in the manufacture of bread. The basic problem in this company is that there are damaged products due to the absence of an adequate quality control system. The purpose of this study is to identify the type of damage, analyze the application of the Statistical Quality Control (SQC) method and recommend the appropriate action. The research method used is data collection by observation and interviews, followed by processing data using the SQC method, the stages include filling out check sheets, making histograms, making Pareto diagrams, making and calculating control charts, making cause-and-effect diagrams. The results showed that there were three types of damage, namely charred defects, size defects and peeling skin defects. The results of the analysis with cause-and-effect diagrams show that the causes of unfavorable bread are labor factors, methods, materials and machines. Seen from the Pareto diagram, the type of product damage is more dominant in the burn defect of 453 units, the results of the control chart analysis show that the quality control at the Master Bakery Company is still beyond the control limits. Actions taken to reduce damage include making Standard Operating Procedures (SOP), modifying the oven by adding a timer and temperature, providing molds according to standards, paying attention to raw bread ingredients and coating the molds with butter so that the molds don't stick.

Keywords: Statistical Tools, Quality Control, Statistical Quality Control

ABSTRAK

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK DENGAN METODE *STATISTICAL QUALITY CONTROL (SQC)* PADA PERUSAHAAN ROTI MASTER BAKERY DI TASIKMALAYA

Oleh:

**MUHAMMAD ILHAM FAUZAN SUPRIATNA
173402199**

Di Bawah Bimbingan:

**Prof. Dr. H. Kartawan, S.E., M.P.
R. Lucky Radi Rinandiyana, S.E., M.Si.**

Perusahaan Roti Master Bakery merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pembuatan roti tawar. Permasalahan mendasar dalam perusahaan ini adalah terdapat produk yang rusak karena belum adanya sistem pengendalian kualitas yang memadai. Tujuan dari penelitian ini mengidentifikasi jenis kerusakan, menganalisis penerapan metode *Statistical Quality Control (SQC)* dan merekomendasikan tindakan yang sebaiknya dilakukan. Metode penelitian yang digunakan yaitu pengumpulan data dengan cara observasi dan wawancara, dilanjutkan dengan mengolah data menggunakan metode SQC dilakukan tahapan diantaranya mengisi lembar pemeriksaan, membuat histogram, membuat diagram pareto, membuat dan menghitung peta kendali, membuat diagram sebab-akibat. Hasil penelitian menunjukkan ada tiga jenis kerusakan yaitu cacat gosong, cacat ukuran dan cacat kulit terkelupas. Hasil analisis dengan diagram sebab-akibat menunjukkan penyebab roti tawar kurang baik yaitu faktor tenaga kerja, metode, material dan mesin. Terlihat dari diagram pareto, jenis kerusakan produk lebih dominan pada cacat gosong sebesar 453 unit, hasil analisis peta kendali menunjukkan pengendalian kualitas di Perusahaan Master Bakery masih diluar batas kendali. Tindakan yang dilakukan untuk mengurangi kerusakan yaitu membuat *Standard Operating Procedure (SOP)*, modifikasi oven dengan menambahkan pengatur waktu dan suhu, menyediakan cetakan sesuai standar, memperhatikan bahan baku roti tawar dan melapisi cetakan dengan mentega agar cetakan tidak lengket.

Kata kunci: Alat Bantu Statistik, Pengendalian Kualitas, *Statistical Quality Control*