

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat, hidayah serta inayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi yang berjudul **“ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK DENGAN METODE STATISTICAL QUALITY CONTROL (SQC) PADA PERUSAHAAN ROTI MASTER BAKERY DI TASIKMALAYA”**.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penulisan penelitian skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan kemampuan dan pengetahuan penulis. Untuk itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Besar harapan penulis semoga penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pihak lain pada umumnya.

Dalam penyusunan penelitian skripsi ini, penulis tidak terlepas dari bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak yang dimana penulis banyak mendapatkan arahan, motivasi, saran dan nasehat-nasehat yang sangat bermanfaat bagi penulis. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis senantiasa ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Kedua orangtua penulis, Drs. Oman Karyaman dan Dede Komariah, S.Pd, serta adik penulis (Aulia Mutiara Tsani) yang selalu memberikan doa, cinta dan kasih sayang, serta dukungan baik moril maupun materil selama perkuliahan;
2. Prof. Dr. H. Rudi Priyadi, Ir., M.S., selaku Rektor Universitas Siliwangi Tasikmalaya;
3. Prof. Dr. H. Dedi Kusmayadi, S.E., M.Si., Ak., CA., CPA., selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Siliwangi Tasikmalaya;

4. Hj. Elis Listiana M., S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Siliwangi Tasikmalaya;
5. Gusti Tia Ardiani, S.E., M.M., selaku Koordinator Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Siliwangi Tasikmalaya;
6. Dian Kurniawan, S.E., M.Si., selaku Wali Akademik sekaligus Dosen Pengaji Tugas Akhir/Skripsi Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Siliwangi Tasikmalaya;
7. Prof. Dr. H. Kartawan, S.E., M.P., selaku Dosen Pembimbing Utama Tugas Akhir/Skripsi yang telah meluangkan waktunya serta selalu memberikan arahan, motivasi dan saran selama penyusunan penelitian ini;
8. R. Lucky Radi Rinandiyana, S.E., M.Si., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir/Skripsi yang telah meluangkan waktunya serta selalu memberikan arahan, motivasi dan saran selama penyusunan penelitian ini;
9. H. Epi Dani H, M.P., selaku Dosen Pengaji Tugas Akhir/Skripsi Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Siliwangi;
10. Dosen dan Staff Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang bermanfaat selama masa perkuliahan;
11. Orang terdekat selain orang tua di kehidupan saya Rifa Prameidina terima kasih atas segala doa, motivasi, dukungan selama perkuliahan dan terima kasih sudah berjuang bersama;
12. Sahabat-sahabat terdekat terimakasih atas segala doa, motivasi dan kebersamaannya;

13. Seluruh rekan-rekan seperjuangan di Prodi Manajemen Angkatan 2017 khususnya yang telah memberikan dukungan selama perkuliahan, terimakasih sudah berjuang bersama;
14. Semua pihak yang sudah memberikan saran, dukungan dan doa yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu;

Tasikmalaya, 22 Februari 2022

Penulis,

**Muhammad Ilham Fauzan S**  
**NPM. 173402199**

## DAFTAR ISI

|   |             |
|---|-------------|
| <b>PENGESAHAN .....</b>   | <b>i</b>    |
| <b>PERNYATAAN .....</b>   | <b>ii</b>   |
| <b>ABSTARCT .....</b>   | <b>iii</b>  |
| <b>ABSTRAK .....</b>  | <b>iv</b>   |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>   | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>   | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>   | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>  | <b>xii</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>  | <b>xiii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>  | <b>1</b>    |
| 1.1 Latar Belakang Penelitian .....   | 1           |
| 1.2 Identifikasi Masalah .....  | 6           |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....   | 6           |
| 1.4 Kegunaan Hasil Penelitian .....   | 6           |
| 1.4.1 Pengembangan Ilmu Pengetahuan .....                                   | 6           |
| 1.4.2 Terapan Ilmu Pengetahuan .....  | 7           |
| 1.5 Lokasi dan Jadwal Penelitian .....                                      | 8           |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN,<br/>DAN HIPOTESIS .....</b> | <b>9</b>    |
| 2.1 Tinjauan Pustaka .....  | 9           |
| 2.1.1 Teori Manajemen Produksi .....  | 9           |
| 2.1.2 Teori Kualitas .....  | 9           |

|                |  |           |
|----------------|--|-----------|
| 2.1.3          | Dimensi Kualitas .....                                       | 11        |
| 2.1.4          | Ukuran Kualitas .....  | 13        |
| 2.1.5          | Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas .....                      | 14        |
| 2.1.6          | Teori Pengendalian Kualitas .....                            | 15        |
| 2.1.7          | Faktor-Faktor Pengendalian Kualitas .....                    | 16        |
| 2.1.8          | Manfaat Pengendalian Kualitas .....                          | 18        |
| 2.1.9          | Tujuan Pengendalian Kualitas .....                           | 19        |
| 2.1.10         | <i>Teori Statistical Quality Control (SQC)</i> .....         | 20        |
| 2.1.11         | Alat Pengendalian Kualitas Statistik .....                   | 21        |
| 2.1.12         | Penelitian Terdahulu .....                                   | 30        |
| 2.2            | Kerangka Pemikiran .....                                     | 35        |
| 2.3            | Hipotesis .....  | 39        |
| <b>BAB III</b> | <b>OBJEK DAN METODE PENELITIAN .....</b>                     | <b>40</b> |
| 3.1            | Objek Penelitian .....                                       | 40        |
| 3.1.1          | Sejarah Singkat Perusahaan .....                             | 40        |
| 3.1.2          | Struktur Organisasi Perusahaan dan Deskripsi Pekerjaan ..... | 41        |
| 3.1.3          | Proses Produksi .....  | 42        |
| 3.2            | Metode Penelitian .....                                      | 45        |
| 3.2.1          | Operasionalisasi Variabel .....                              | 46        |
| 3.2.2          | Teknik Pengumpulan Data .....                                | 47        |
| 3.2.2.1        | Jenis Data .....   | 48        |
| 3.2.2.2        | Populasi .....   | 49        |
| 3.2.2.3        | Sampel .....   | 49        |
| 3.2.2.4        | Teknik Pengambilan Sampel .....                              | 50        |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.3 Teknik Analisis Data .....                              | 50        |
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>         | <b>53</b> |
| 1.1 Hasil Penelitian .....                                  | 53        |
| 1.1.1 Pengendalian Kualitas Yang Dilakukan Perusahaan ..... | 53        |
| 1.1.2 Faktor-Faktor Yang Menyebabkan Kerusakan .....        | 54        |
| 1.1.3 Jenis-Jenis Kerusakan Yang Terjadi .....              | 56        |
| 1.1.4 Analisis <i>Statistical Quality Control</i> .....     | 58        |
| 1.1.5 Rekomendasi Perbaikan Kualitas .....                  | 83        |
| 1.2 Pembahasan .....  | 85        |
| <b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>                       | <b>88</b> |
| 5.1 Simpulan .....  | 88        |
| 5.2 Saran .....   | 89        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                 | <b>92</b> |

## **DAFTAR TABEL**

|  |    |
|--|----|
| Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....                                 | 30 |
| Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel .....                            | 46 |
| Tabel 4.1 Jumlah Produksi, Jenis Cacat dan Jumlah Produk Cacat ..... | 58 |
| Tabel 4.2 Perhitungan Presentase Kerusakan Produk .....              | 62 |
| Tabel 4.3 Hasil Perhitungan CL, UCL, LCL .....                       | 75 |
| Tabel 4.4 Jenis Kerusakan dan Jumlah Kerusakan .....                 | 77 |
| Tabel 4.5 Presentase Kerusakan .....                                 | 78 |

## **DAFTAR GAMBAR**

|  |    |
|--|----|
| Gambar 1.1 Data Perusahaan Roti Kota Tasikmalaya .....                   | 3  |
| Gambar 1.2 Data Produksi Perusahaan Roti Master Bakery Tasikmalaya ..... | 4  |
| Gambar 2.1 Lembar Pengecekan ( <i>Check Sheet</i> ) .....                | 22 |
| Gambar 2.2 Diagram Pencar .....  | 23 |
| Gambar 2.3 Diagram Sebab Akibat ( <i>Cause Effect Diagram</i> ) .....    | 24 |
| Gambar 2.4 Grafik Pareto ( <i>Pareto Charts</i> ) .....                  | 25 |
| Gambar 2.5 Diagram Alir ( <i>Flowcharts</i> ) .....                      | 26 |
| Gambar 2.6 Histogram .....   | 27 |
| Gambar 2.7 Grafik Peta Kendali ( <i>Control Chart</i> ) .....            | 28 |
| Gambar 2.8 Kerangka Pemikiran .....                                      | 38 |
| Gambar 3.1 Struktur Organisasi Perusahaan .....                          | 41 |
| Gambar 4.1 Cacat Gosong .....  | 56 |
| Gambar 4.2 Cacat Ukuran .....  | 57 |
| Gambar 4.3 Cacat Kulit Terkelupas .....                                  | 57 |
| Gambar 4.4 Histogram Kerusakan Produk .....                              | 69 |
| Gambar 4.5 Grafik Peta Kendali ( <i>p-chart</i> ) .....                  | 76 |
| Gambar 4.6 Diagram Pareto Kerusakan Produk .....                         | 78 |
| Gambar 4.7 Diagram Sebab Akibat Jenis Cacat Gosong .....                 | 80 |
| Gambar 4.8 Diagram Sebab Akibat Jenis Cacat Ukuran .....                 | 81 |
| Gambar 4.9 Diagram Sebab Akibat Jenis Cacat Kulit Terkelupas .....       | 82 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|  |     |
|--|-----|
| Lampiran 1 Jadwal Penelitian .....                                       | 94  |
| Lampiran 2 Uji <i>Turnitin/Plagiasi</i> .....                            | 95  |
| Lampiran 3 SK. Pembimbing Tugas Akhir/Skripsi .....                      | 96  |
| Lampiran 4 Surat Izin Penelitian di Perusahaan Roti Master Bakery .....  | 97  |
| Lampiran 5 Catatan Revisi Pembimbing .....                               | 98  |
| Lampiran 6 Data Produksi Perusahaan Periode 3-31 Januari 2022 .....      | 100 |
| Lampiran 7 Pengolahan Data Diagram Peta Kendali ( <i>P-Chart</i> ) ..... | 101 |
| Lampiran 8 Alat Produksi .....   | 102 |
| Lampiran 9 Produk Cacat .....  | 105 |
| Lampiran 10 Produk Baik .....  | 106 |