

ABSTRAKSI

Mochamad Raditya Putra Wandra/ 34418170

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK ROTI MANIS DENGAN METODE *STATISTICAL QUALITY CONTROL* (SQC) PADA UMKM GEMILANG BAKERY

Tugas Akhir. Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, ATA 2021/2022.

Kata Kunci: UMKM Gemilang Bakery, Pengendalian Kualitas, SQC.

(xiv +66+ Lampiran)

UMKM Gemilang Bakery merupakan industri yang bergerak dibidang pangan. UMKM Gemilang Bakery memproduksi roti manis dengan isian mentega messes yang berbahan baku seperti air, gula, pengembang, tepung, mentega dan messes. UMKM Gemilang Bakery berlokasi di Jalan Komplek Sumbar Mas, Aie Pacah, Koto Tengah, kota Padang. Permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Gemilang Bakery yang sering ditemukan kecacatan pada roti seperti ukuran roti yang kecil, bentuk roti yang rusak, dan roti yang bewarna gelap sehingga produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, dengan terjadinya kecacatan tersebut UMKM Gemilang Bakery akan mengalami pemborosan dalam segi waktu produksi karena tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumen maupun segi material yang digunakan pada saat proses produksi, maka pengendalian kualitas dengan metode *Statistical Quality Control* (SQC) dapat diterapkan agar dapat meminimalisir kecacatan produk yang terjadi dan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditentukan.

Hasil dari diagram pareto dapat menunjukkan terdapat tiga jenis kerusakan yang terjadi pada UMKM Gemilang bakery seperti, Ukuran roti yang kecil, bentuk roti yang rusak, dan roti yang bewarna gelap (gosong). Jenis kerusakan yang terjadi dalam proses produksi di UMKM Gemilang Bakery terdapat ukuran roti yang kecil memiliki jumlah kecacatan produk sebanyak 81 pcs dengan persentase sebesar 29,137%. Jenis kerusakan pada bentuk roti yang rusak memiliki jumlah kecacatan produk sebanyak 79 pcs dengan persentase sebesar 28,417%. Jenis kerusakan pada warna roti yang gelap (gosong) memiliki jumlah kecacatan produk sebanyak 118 pcs dengan persentase sebesar 42,446%. Peta pengendali P menunjukkan pengendalian kualitas pada UMKM Gemilang Bakery masih dalam batas kendali karena masih berada dalam rentang diantara batas kendali atas (UCL) dan batas kendali bawah (LCL). Analisis diagram sebab akibat dapat diketahui faktor penyebab kecacatan dan kerusakan pada produk yang dihasilkan terdapat Faktor - faktor yang menjadi kecacatan produk yaitu faktor manusia, mesin, serta Lingkungan dan usulan perbaikan dapat sebagai memperbaiki faktor – faktor penyebab dari kerusakan pada produk.

DAFTAR PUSTAKA (2016-2022)