

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis apakah penerapan sistem pengendalian kualitas produk pada UD. Anugrah Donut dan Bakery sudah terkendali atau belum terkendali serta mencari penyebab-penyebab kerusakan produk (cacat) pada perusahaan tersebut.

Pada penelitian ini metode analisis yang digunakan adalah Statistical Process Control, yaitu sebuah metode statistik yang digunakan untuk mengukur sejauh mana proses pengendalian kualitas yang dilakukan pada suatu perusahaan, dimana hasilnya dibandingkan dengan standar yang diterapkan oleh perusahaan tersebut. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian kualitas produk pada UD. Anugrah Donut dan Bakery) masih belum terkendali. Jenis kerusakan yang paling banyak terjadi adalah cacat gosong yaitu sebanyak 286 buah dengan presentase kecacatan 45,3%.

Dari hasil wawancara, faktor-faktor yang menjadi penyebab kerusakan ini adalah faktor manusia, lingkungan, metode kerja dan bahan baku.

Kata Kunci: kualitas, metode statistik, *process control*.

ABSTRACT

This study aims to analyze whether the application of the product quality control system at UD. Anugrah Donut and Bakery is under control or not under control and look for the causes of product defects (defects) in the company.

In this study the method of analysis used is Statistical Process Control, which is a statistical method used to measure the extent to which the quality control process is done in a company, where the results were compared with the standards applied by the company. The results of this study indicate that the product quality control at UD. Anugrah Donut and Bakery is still not under control. This type of damage is the most common defect is as much as 286 charred pieces with a percentage of 45.3% disability.

From interviews, the factors that cause this damage is the human factor, the environment, work methods and raw materials.

Keywords: quality, statistical methods, process control.