

INTISARI

Dari berbagai jenis makanan yang ditawarkan di Indonesia, salah satu makanan yang sudah dikenal sejak dulu adalah roti. Roti dirasa sudah cukup mengenyangkan karena mengandung karbohidrat yang terdapat dalam tepung terigu yang digunakan sebagai bahan dasarnya. Karena memiliki kandungan yang sama dengan nasi, maka dengan memakan roti saja untuk sarapan dapat mengenyangkan dan menyediakan energi yang cukup bagi tubuh. Salah satu produsen di Sidoarjo adalah Jhohans Bakery.

Jhohans Bakery sebenarnya telah melakukan tindakan-tindakan untuk meningkatkan kualitas rotinya, namun masih terdapat kecacatan yang tinggi dalam proses produksi Roti Tawar Manis. Oleh sebab itu perlu dilakukan pengendalian kualitas metode statistik dalam proses produksinya agar dapat mengurangi produk cacat yang ada. Alat-alat pengendalian kualitas yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Check Sheet*, Diagram Pareto, *Control Chart (p-chart)*, Diagram Sebab Akibat, Tabel FMEA (*Failure Mode Effect Analysis*) dan Matriks Pugh.

Dari hasil penelitian menggunakan alat-alat kendali kualitas menunjukkan bahwa produksi Roti Tawar Manis masih diluar batas kendali. Sehingga perlu dilakukan beberapa tindakan agar dapat mengurangi jumlah produk cacat, *check sheet* yang baru sebaiknya diisi setiap hari serta pencatatan dilakukan di setiap tahap produksi. Selanjutnya Jhohans Bakery memilih konsep yang memungkinkan untuk diterapkan melalui matriks pugh. Konsep tersebut didapat dari analisis yang dilakukan menggunakan tabel *Failure Mode Effect Analysis* yang mengacu pada diagram sebab akibat. Beberapa konsep yang akan diterapkan Jhohans Bakery yaitu memperketat pengawasan terhadap karyawan, memberikan sanksi, pemeriksaan stok bahan baku, membersihkan peralatan setelah digunakan, memberikan *check sheet* pada setiap tahap, dan memberikan *exhaust fan*.

Kata kunci: Pengendalian Kualitas, Metode Statistik, Peningkatan Kualitas.

ABSTRACT

Of the various types of food offered in Indonesia, one of the food that has been known since the first is the bread. Bread is filling enough because it contains carbohydrates present in wheat flour that is used as basic materials. Because it has the same content with the rice, then by eating only bread for breakfast can be filling and provides enough energy for the body. One of the producers in Sidoarjo is Jhohans Bakery.

Jhohans Bakery actually take measures to improve the quality of the bread, but there are still high defects in Sweet Bread production process. Therefore it is necessary to control the quality of statistical methods in their production process in order to reduce product defects that exist. Quality control tools used in this study is the Check Sheet, Pareto Chart, Control Chart (p-chart), Cause and Effect Diagram, Table FMEA (Failure Mode Effect Analysis) and Pugh Matrix.

From the results of research using the tools of quality control showed that the production of Sweet Bread is still outside the control limits. So there's need to do some action in order to reduce the number of defective products, the new check sheet should be filled every day and recording done at every stage of production. Furthermore Jhohans Bakery chose a concept that allows to apply through the Pugh matrix. The concept was derived from analysis were performed using Failure Mode Effect Analysis tables which refers to the cause and effect diagram. Some concepts will be applied Jhohans Bakery is tighten oversight of employees, imposing sanctions, inspection of raw material stock, cleaning equipment after use, provide a check sheet at each stage, and provide an exhaust fan.

Key words: Quality Control, Statistical Methods, Quality Improvement.