

ABSTRAKSI

Karena semakin banyak kompetitor dalam Instant Noodle maka PT. "S" Surabaya dituntut untuk menghasilkan produk dengan mutu yang baik.

Mutu dari mie instant tersebut bisa dipengaruhi oleh bahan baku serta proses produksinya. Sistem Metoda Pengendalian Mutu yang diusulkan antara lain : merancang sampling penerimaan tunggal untuk bagian raw materialnya yaitu dengan menggunakan Military Standard 105 D untuk pemeriksaan secara atribut, sedangkan untuk pemeriksaan secara variabel dengan menggunakan Military Standard 414 metode standard deviasi 2 syarat batas variabel tak diketahui, serta peta kontrol X, R dan p untuk proses produksinya.

Berdasarkan hasil perhitungan dan analisa maka diperoleh hasil bahwa untuk pemeriksaan secara atribut dengan menggunakan AQL 2.5% masih ada produk yang ditolak sehingga tidak memuaskan produsen alternatif yang dipilih adalah menuntut pihak supplier agar meningkatkan mutu produksinya atau dapat juga mencari supplier lain yang dapat memenuhi standard yang ditetapkan oleh perusahaan. Sedangkan untuk pemeriksaan secara variabel dengan menggunakan AQL 2.5% juga masih ada produk yang ditolak. Dengan demikian masih diperoleh mutu yang tidak memuaskan, karenanya perusahaan dapat menuntut pihak supplier agar meningkatkan mutu produksinya atau dapat juga mencari supplier lain yang dapat memenuhi standard yang ditetapkan oleh perusahaan. Selain itu dari peta kontrol masih ada hasil yang berada diluar spesifikasi.

Dengan penerapan Sistem Pengendalian Mutu yang sistimatis, logis, ekonomis dan praktis diharapkan ada perbaikan pada mutu mie instant yang dihasilkan oleh PT. "S" Surabaya sehingga tujuan perusahaan dapat tercapai.