

## ABSTRAK

Hasil produksi di *Banana Bread Shop* masih dibawah standar spesifikasi yang ditetapkan oleh perusahaan, terjadi banyak cacat yang dihasilkan hal ini disebabkan proses produksi yang mengalami permasalahan. Untuk meningkatkan hasil produksi dan menurunkan tingkat kecacatan maka perlu dilakukannya pengendalian kualitas pada proses produksi. Salah satu alat yang digunakan untuk mengendalikan kualitas di proses produksi yaitu *statistical process control*. Dengan menggunakan *statistical process control* dapat diketahui faktor-faktor yang mengakibatkan cacat produksi berupa bantet, gosong dan roti kepotong. Faktor-faktor yang menyebabkan kecacatan tersebut yaitu dikarenakan oleh operator, bahan baku, mesin, lingkungan sekitar dan metode. Setelah diketahui faktor penyebab dengan *statistical process control* diketahui implementasi perbaikan untuk mengurangi tingkat kecacatan dan meningkatkan hasil produksi.

**Kata Kunci :** Pengendalian Kualitas, Kualitas, *Statistical Process Control*

## **ABSTRACT**

*The production results at Banana Bread Shop are still below the standard specifications set by the company, there are many defects that are produced this is due to the production process that is experiencing problems. To increase production and reduce the level of disability it is necessary to control quality in the production process. One of the tools used to control the quality of the production process is statistical process control. By using statistical process control, we can find out the factors that cause production defects in the form of bantet, charred and sliced bread. The factors that cause the disability are caused by operators, raw materials, machinery, the surrounding environment and methods. After knowing the causal factors with statistical process control it is known that the implementation of improvements to reduce the level of disability and increase production.*

**Keywords:** *Quality Control, Quality, Statistical Process Control*