

ABSTRAK

Roti merupakan salah satu diantara berbagai produk turunan dari gandum. Mutu roti yang bagus akan menentukan minat dari konsumen. Untuk memenuhi keinginan konsumen, perusahaan harus mempunyai standar produk. Adanya standar produk ini perusahaan diharapkan mampu mengukur performance dari perusahaan. Performance perusahaan terganggu atau kurang baik biasanya disebabkan oleh salah satunya masih ditemukan cacat produk, sehingga hal ini harus dikendalikan sehingga dapat memperkuat performance perusahaan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui jenis cacat pada produk roti manis dan mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi cacat produk. Penelitian ini dilakukan pada perusahaan Srikandi Bakery yang bertempat di Pamekasan. Penelitian ini menggunakan metode SQC dengan menggunakan empat alat kendali mutu yaitu, Check Sheet, Diagram Pareto, Diagram Sebab-akibat, dan Peta kendali. Dari hasil penelitian menunjukkan jenis cacat yang terjadi pada produk roti manis yang diproduksi oleh perusahaan Srikandi Bakery yaitu roti gosong, roti tidak mengembang dan roti bantat. Jumlah setiap jenis kerusakan roti adalah roti gosong 31,8%, roti tidak mengembang 38,6%, dan roti bantat 29,5% dan faktor-faktor yang mempengaruhi roti gosong, tidak mengembang dan bantat pada roti manis di Srikandi Bakery yaitu pekerja, metode, bahan baku dan alat yang digunakan.

Kata kunci : Mutu, SQC, Alat Kendali Mutu

ABSTRACT

Bread is one the various products derived from wheat. Good quality bread will determine to interest of consumers. To meet the wishes of consumers, the company must have a product standard. The existence of this enterprise product standards expected to be able to measure the performance of companies. Performance disrupted or less good company usually caused by one of them still found defective products, so it must be controlled so as to strengthen the company's performance. The purpose of this study was to determine the types of defects in the sweetness bread products and to identify affect factors the product record. This research was conducted at Srikandi Bakery company in Pamekasan. The methodology in this research using four tools SQC quality control namely, Check Sheet, Pareto Diagram, Cause-effect diagram, and Map control. The result showed defects that occur on the types of sweetness bread products manufactured by Srikandi Bakery company like burnt toast, the bread does not expand and sodden bread. The amount of each type of damage burnt toast bread is 31.8%, 38.6% do not inflate bread, and bread sodden is 29.5%. The factors influence that the burnt toast, do not inflate and sodden on sweetness bread in Srikandi Bakery are workes, methods, materials and tool used.

Keywords : Quality, SQC, Quality Control Tools