

INTISARI

PENGENDALIAN KUALITAS MENGGUNAKAN METODE *STATISTICAL QUALITY CONTROL (SQC)* PADA SHENDY BAKERY

Oleh

Indra Juniarsa

16160113E

Shendy Bakery merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan dengan memproduksi roti seperti roti manis dan roti besar. Tetapi pada proses produksi roti menunjukkan terdapat cacat pada produk sehingga menurunkan kualitas dari produksi roti tersebut. Penelitian ini untuk membantu meminimalisir kecacatan produk roti manis yang dihasilkan pada Shendy Bakery dengan cara melakukan analisis menggunakan metode *Statistical Quality Control* pada proses produksinya. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah metode wawancara, observasi pada bulan Agustus – September 2022. Hasil analisis menunjukkan bahwa jenis kecacatan yang terjadi pada roti manis adalah cacat bantat dan cacat gosong. Terjadinya kecacatan produk roti manis disebabkan oleh faktor manusia, faktor metode, faktor mesin dan faktor material. Upaya perbaikan yang dilakukan untuk meminimalisir terjadinya kecacatan roti manis yaitu merekrut karyawan untuk melakukan pengawasan terhadap proses produksi, menyiapkan sendok takaran untuk bahan pengembang, mengubah proses waktu mixer dari 15 menit menjadi 13 menit dengan menambahkan timer pada area pengadonan, mengistirahatkan adonan setelah proses mixer kedalam ruangan tertutup, menambahkan alat temperatur suhu pada proses pengovenan, menambahkan timer oven deck untuk proses pengovenan dan melakukan pengecekan rutin pada selang pipa api oven.

Kata kunci: Pengendalian kualitas, *Statistical Quality Control*, *Old & New Seven Tools*

ABSTRACT

QUALITY CONTROL METHOD USING STATISTICAL QUALITY CONTROL (SQC) AT SHENDY BAKERY

By

Indra Juniarsa

16160113E

Shendy Bakery is a company engaged in the food industry by producing breads such as sweet buns and large buns. However, the bread production process indicates defects in the product, thereby reducing the quality of the bread production. This research is shown to help minimize defects in sweet bread products produced at Shendy Bakery by conducting an analysis using the Statistical Quality Control method in the production process. The data collection technique used was the interview method, observations from August to September 2022. The results of the analysis showed that the types of defects that occurred in the sweetbread were flattened and burnt defects. The occurrence of defects in sweet bread products is caused by human factors, method factors, machine factors and material factors. Improvements made to minimize the occurrence of defects in sweet bread are recruiting employees to supervise the production process, preparing measuring spoons for the developer ingredients, changing the mixer time process from 15 minutes to 13 minutes by adding a timer in the kneading area, resting the dough after the mixer process enters a closed room, adding temperature devices in the oven process, adding an oven deck timer for the baking process and carrying out routine checks on the oven fire hose pipe.

Keyword: *Quality control, Statistical Quality Control, Old & New Seven Tools*