

INTISARI

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang menjadi penyebab terjadinya kesalahan pada produk dan proses yang terjadi di perusahaan dan mengevaluasi pengawasan kualitas yang dilakukan di perusahaan. Penelitian ini dilakukan pada perusahaan industri makanan bakpia yaitu perusahaan Bakpia 716 Annur di Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan metode *seven tools of quality control* atau tujuh alat pengendalian kualitas sebagai alat pengendalian kualitas yang digunakan untuk mengevaluasi pengendalian kualitas yaitu: *flowchart*, *check sheet*, *histogram*, *pareto chart*, *control chart*, *fishbone diagram*, dan *scatter diagram*. *Flowchart* digunakan untuk mengidentifikasi bagaimana proses produksi perusahaan terjadi. *Check sheet* digunakan untuk mencatat jumlah kejadian produk cacat/*product defect* yang terjadi dan digambarkan melalui histogram. Selanjutnya menggunakan *pareto chart* untuk memeringkat jenis cacat produk/*product defect* yang menjadi prioritas. *Control chart* digunakan untuk memberi informasi apakah kejadian produk cacat/*product defect* yang terjadi masih dalam kontrol perusahaan atau tidak. *Fishbone diagram* digunakan untuk mencari penyebab terjadinya kecacatan/*defect* dan membuat solusi berdasarkan hasil temuan penyebab terjadinya kecacatan. *Scatter diagram* digunakan untuk menganalisis hubungan dan mencari korelasi antara penyebab kecacatan/*defect* dengan jenis kecacatan/*defect*. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa kecacatan produk yang terjadi di perusahaan masih dalam kontrol atau batas toleransi perusahaan. Jenis kerusakan yang terjadi di perusahaan adalah bakpia gosong, bakpia basah, dan bakpia lunak dengan jumlah cacat terbanyak adalah bakpia gosong. Faktor penyebab kerusakan adalah faktor *measurement*, *methods*, *manpower*, *machine*, dan *materials*.

Kata kunci: Produk cacat, pengendalian kualitas, proses produksi, tujuh alat pengendalian kualitas

ABSTRACT

This research was conducted to determine what factors are the causes of errors in products and processes that occur in the company and evaluate the quality control carried out in the company. This research was conducted at the bakpia food industry company, Bakpia 716 Annur in Yogyakarta. This study uses the seven tools of quality control method as a quality control tool used to evaluate quality control, namely: flowchart, check sheet, histogram, Pareto chart, control chart, fishbone diagram, and scatter diagram. Flowcharts are used to identify how the company's production process occurs. The check sheet is used to record the number of occurrences of defective products that occur and are depicted through a histogram. Then use the Pareto chart to rank the types of product defects that are the priority. Control charts are used to provide information whether the incidence of product defects that occur is still under the company's control or not. Fishbone diagrams are used to find the causes of defects and make solutions based on the findings of the causes of defects. Scatter diagrams are used to analyze the relationship and look for correlations between the causes of disability and the type of disability. The results of the study indicate that product defects that occur in the company are still within the control or tolerance limit of the company. The types of damage that occurred in the company were charred bakpia, wet bakpia, and soft bakpia with the highest number of defects being charred bakpia. Factors causing damage are measurement factors, methods, manpower, machines, and materials.

Keywords: *Defect products, quality control, production process, seven tools of quality control*