

## INTISARI

Tujuan utama dalam pengendalian kualitas adalah untuk meminimalisasi produk cacat yang dihasilkan oleh perusahaan. Tanpa adanya proses pengendalian kualitas produk, perusahaan akan mengalami kerugian. Penelitian ini bertujuan : 1) Mengetahui kualitas bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan manisan buah carica; 2) Mengetahui kualitas produksi manisan buah carica ;3) Menganalisis kualitas produk akhir manisan buah carica; 4) Mengidentifikasi faktor penyebab dominan kegagalan kualitas bahan baku, proses produksi dan produk akhir. Metode dalam penentuan jumlah sampel adalah hasil inspeksi 100%. Metode data adalah *Statistical Quality Control* . Hasil analisis kualitas bahan baku yang berada diluar batas kendali pada tahun 2017 rata-rata kerusakan sebesar 3,94 persen, sedangkan pada tahun 2018 rata-rata kerusakan sebesar 2,53 persen. Hasil analisis mutu proses produksi tahun 2017 dan 2018, kapabilitas proses sudah dalam kondisi baik yaitu  $1,00 \leq 1,114 \leq 1,33$ . Hasil analisis mutu produk akhir yaitu pH dan Brix sudah berada dalam batas kendali dan untuk produk jadi tahun 2017 manisan buah carica berukuran 130 gr, rata-rata yang tidak memenuhi kualitas sebesar 0,13 persen. Pada tahun 2018 produk jadi berukuran 130 gr sudah berada dalam batas kendali. Pada tahun 2017 hasil produk jadi manisan buah carica berukuran 240 gr, rata-rata yang tidak memenuhi kualitas sebesar 0,01 persen. Pada tahun 2018 produk jadi berukuran 240 gr sudah berada dalam batas kendali.

Kata Kunci : Manisan Carica, Pengendalian Kualitas, SQC

## ABSTRACT

*The main objective of quality control is to minimize defective products produced by the company. Without the process of controlling product quality, the company will correct losses. This research aims: 1) Knowing the quality of raw materials used in the process of making carica fruit candies; 2) Knowing the quality of production of carica candied fruit; 3) Analyzing the quality of end products carica candied fruit; 4) Identify the dominant causal factors failing the quality of raw materials, production processes and final products. The method of determining the number of samples is the result of 100% inspection. The data method is Statistical Quality Control. The results of the analysis of the quality of raw materials that exceeded the limit in 2017 had an average damage of 3,94 percent, while in 2018 the average damage was 2,53 percent. The results of the quality analysis of the production processes in 2017 and 2018, the process capability is in good condition, which is  $1,00 \leq 1,114 \leq 1,33$ . The results of the final product quality analysis are pH and Brix within the limits and for finished products in 2017 carica candied fruit requires 130 gr, an average that does not meet the quality of 0,13 percent. In 2018 the finished product 130 gr is already in the control limit. In 2017 the results of sweet candied fruit products were 240 grams, the average which did not meet the quality was 0,01 percent. In 2018 finished products 240 gr are already in the control limit.*

*Keywords: Candied Carica, Quality Control, SQC*