

PENERAPAN *STATISTICAL QUALITY CONTROL (SQC)* PADA ROTI PISANG COKELAT DI UKM HANI BAKERY AND CAKE YOGYAKARTA

Muthi'ah Aisyah¹ Anggoro Cahyo Sukartiko²

ABSTRAK

UKM Hani *Bakery and Cake* merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang olahan pangan roti dan kue. Hasil observasi yang telah dilakukan di UKM Hani *Bakery and Cake* ternyata masih memiliki banyak kekurangan. Salah satunya kecatatan yang dialami produk roti manis pisang cokelat yang tidak memenuhi spesifikasi yang telah ditentukan. Oleh karena itu, diperlukan pengendalian kualitas untuk mengurangi tingkat kecacatan dan menjaga kualitas. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kecacatan pada produk akhir dan dapat mengetahui faktor penyebab kecacatan produk akhir.

Data kecacatan produk akhir pisang cokelat diperoleh dengan melakukan pengamatan selama masa kerja praktek. Pengamatan dilakukan sebanyak 22 kali mulai dari periode 13 Juli 2016 sampai 13 Agustus 2016. Data kecacatan produk akhir pisang cokelat yang diperoleh selama masa kerja praktek diolah dengan menggunakan metode *Statistical Quality Control* yang dibantu menggunakan *seven tools*. *Seven tools* yang digunakan ada tiga yaitu diagram pareto, peta kendali, dan diagram ishikawa. Dengan menggunakan ketiga alat tersebut dapat diketahui presentase kecacatan terbesar dan faktor-faktor penyebab terjadinya kecacatan pada produk akhir pisang cokelat.

Diagram Pareto yang dihasilkan menunjukkan bahwa urutan jenis kecacatan dari yang paling diprioritaskan untuk ditindaklanjuti adalah warna permukaan tidak seragam (86%), permukaan mengkilap tidak seragam (13%), dan isian keluar (1%). P-Chart yang dibuat dari data seluruh jenis kecacatan produk akhir pisang cokelat menunjukkan terdapat 3 yang berada diluar batas kendali. Hasil analisis menggunakan Diagram Ishikawa menunjukkan bahwa cacat warna permukaan tidak seragam disebabkan oleh faktor mesin dan faktor manusia.

Kata Kunci : *Statistical Quality Control (SQC)*, Cacat Produk Akhir, *Seventools*

¹ Mahasiswa Program Studi Agroindustri, Universitas Gadjah Mada

² Staf Pengajar Program Studi Agroindustri, Universitas Gadjah Mada

ANALYSIS OF QUALITY CONTROL BANANA CHOCOATE FINAL PRODUCT USING STATISTICAL QUALITY CONTROL (SQC) IN HANI BAKERY AND CAKE YOGYAKARTA

Muthi'ah Aisyah¹

ABSTRACT

Hani Bakery and Cake is one of the industries engaged in the processed bread and cake. The results of observations, Hani Bakery and Cake was still has many shortcomings. One of them is a disability by chocolate banana sweet bread that do not in specified specification. Therefore, the inspection for assuring quality of product to reduce defects dan maintaining quality is needed. This study was conducted to find defect percentage in the final product chocolate banana sweet bread and to find the factors causing defect final product chocolate banana sweet bread

Data defective final product of banana chocolate sweet bread obtained by doing observation during the internships. The observation is made as many as 22 times starting from the period 11 July 2016 until 11 August 2016. Data disability final product of banana chocolate sweet bread obtained during the internships processed by using Statistical Quality Control Method that helping using Seventools. Seventools used there are there namely, Diagram Pareto, Control chart, and Diagram Ishikawa.

Pareto Diagram's results show that the order type of defect that have to be prioritized for follow-up is the surface color is not uniform (87%), the glossy surface is not uniform (13%) and fill out (1%). P-chart created from all types of final product chocolate banana sweet bread defects data shows that are there 4 that out of control. Results of analysis using Ishikawa Diagram show that defect the surface color is not uniform was caused by the machines factors and human factors.

Kata Kunci : *Statistical Quality Control (SQC), Final Product Defect, Seventools*

¹ Mahasiswa Program Studi Agroindustri, Universitas Gadjah Mada