

## **ABSTRAK**

### **ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK *BEST FRIED CHICKEN (BFC)* DI KOTA PRABUMULIH**

**Oleh :**

**Reza Afriansyah**

Perkembangan zaman yang semakin maju menuntut semua pelaku bisnis untuk berinovasi, menjaga, dan meningkatkan kualitas dari produknya masing-masing. *Best Fried Chicken (BFC)* merupakan perusahaan yang bergerak di bidang kuliner yang menjual produk ayam goreng cepat saji dengan sistem kemitraan dalam kegiatan bisnisnya. *Best Fried Chicken (BFC)* Kota Prabumulih selalu memperhatikan kualitas produknya dengan cara mengendalikan kualitasnya. Akan tetapi pelanggan seringkali masih memberikan komentar yang kurang baik terhadap kualitas produk ayam goreng di *Best Fried Chicken (BFC)* Kota Prabumulih. Salah satu cara mengendalikan kualitas produk adalah dengan *Statistical Process Control (SPC)*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis apakah pengendalian kualitas produk di *Best Fried Chicken (BFC)* Kota Prabumulih masih berada dalam batas toleransi atau tidak, dan untuk mengetahui faktor-faktor penyebab yang mempengaruhi kualitas dari produk. Produk yang diteliti adalah produk ayam goreng yang diproduksi pada tanggal 4 Januari sampai 2 Februari tahun 2023 dengan diperoleh hasil bahwa tingkat kerusakan masih berada dalam batas toleransi. Kerusakan produk paling dominan diantara jenis kerusakan gosong, ukuran tidak sesuai, dan tekstur keras adalah kerusakan ukuran tidak sesuai. Faktor-faktor penyebab kerusakan terdapat pada manusia, metode, bahan baku, dan mesin. Diharapkan agar pengendalian kualitas pada *Best Fried Chicken (BFC)* Kota Prabumulih dapat lebih diperbaiki dari segala aspek baik dari manusia, bahan baku maupun metode yang digunakan agar kerusakan produk dapat diminimalisir dan pengendalian kualitasnya dapat berjalan dengan efektif.

**Kata Kunci : Pengendalian Kualitas, Statistical Process Control**

## **ABSTRACT**

### **ANALYSIS OF QUALITY CONTROL OF BEST FRIED CHICKEN (BFC) PRODUCTS IN PRABUMULIH CITY**

**By :**

**Reza Afriansyah**

The development of an increasingly advanced era requires all business people to innovate, maintain and improve the quality of their respective products. Best Fried Chicken (BFC) is a company engaged in the culinary field that sells fast-food fried chicken products with a partnership system in its business activities. Best Fried Chicken (BFC) Prabumulih City always pays attention to the quality of its products by controlling their quality. However, customers often still give unfavorable comments about the quality of fried chicken products at Best Fried Chicken (BFC) in Prabumulih City. One way to control product quality is with Statistical Process Control (SPC). This study aims to analyze whether the product quality control at Best Fried Chicken (BFC) in Prabumulih City is still within tolerance limits and to determine the causal factors that affect the quality of the product. The products studied were fried chicken products produced from January 4 to February 2, 2023, with the result that the level of damage was still within tolerance limits. The most dominant product damage among the types of scorch damage, wrong size, and hard texture is non-conforming size damage. The factors that cause damage are humans, methods, raw materials, and machines. It is hoped that quality control at Best Fried Chicken (BFC) in Prabumulih City can be further improved from all aspects, both from humans, raw materials, and the methods used, so that that product damage can be minimized and quality control can run effectively.

**Keywords : Quality Control, Statistical Process Control**