

ABSTRAK

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK TEPUNG TAPIOKA PADA PT GUNUNG SUGIH

Oleh :

IIS MELINDA

Kemajuan zaman merubah cara pandang konsumen dalam memilih produk yang di inginkan, dimana kualitas menjadi hal penting di dalamnya. Oleh karena itu Perusahaan harus melihat serta menjaga kualitas produknya agar dapat bersaing di pasar. PT Gunung Sugih merupakan salah satu pelaku industri yang memproduksi tepung tapioka. PT Gunung Sugih terus berusaha menciptakan produk yang berkualitas namun masih terdapat kerusakan produk yang melebihi batas standar yang di tetapkan yaitu 5%. Salah satu cara mengendalikan kualitas produk adalah dengan statistical process control (SPC). penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas produk tepung tapioka PT Gunung Sugih masih pada batas toleransi pengendalian dan untuk mengetahui faktor-faktor penyebab kerusakan yang mempengaruhi kualitas produk. Produk yang di teliti adalah produk tepung tapioka yang di produksi pada Tanggal 1 sampai 30 April 2023 dengan diperoleh hasil bahwa tingkat kerusakan masih berada dalam batas toleransi, namun pada produksi harike-1 terdapat kerusakan yang melebihi bata kendali, jumlah produk yang di hasilkan sebanyak 5.000 kg dengan persentase kerusakan 8%, Kerusakan ini di sebabkan oleh ke tidak fokusan karyawan dalam produksi yang menyebabkan kekentalan tepung tapioka melebihi batas standar yang di tetapkan perusahaan sehingga, tepung tapioka sulit di keringkan dengan suhu oven yang telah di tetapkan. Kerusakan paling dominan yaitu kerusakan pada kadar air. Faktor-faktor penyebab kerusakan terdapat pada manusia, bahan baku, metode dan mesin. diharapkan agar PT Gunung Sugih dapat membuat jam kerja baru (12 jam) untuk mengurangi ketiak fokusan karyawan dan Perusahaan dapat memastikan keadaan mesin saat ingin digunakan untuk mencegah terjadinya *losses* yang menyebabkan kekentalan tepung tapioka tidak terukur.

Kata kunci : Pengendalian Kualitas, *Statistika Proses Kontrol*

ABSTRACT

ANALYSIS OF QUALITY CONTROL TAPIOCA FLOUR PT GUNUNG SUGIH

By

IIS MELINDA

The progress of the times has changed the perspective of consumers in choosing the desired product, where quality is important in it. Therefore the Company must monitor and maintain the quality of its products in order to compete in the market. PT Gunung Sugih is one of the industry players that produces tapioca flour. PT Gunung Sugih continues to strive to create quality products but there are still product defects that exceed the set standard limit of 5%. One way to control product quality is with statistical process control (SPC). This study aims to analyze the quality of PT Gunung Sugih's tapioca flour products which are still at the control tolerance limit and to determine the factors that cause damage that affect product quality. The product that was examined was tapioca flour products which were produced from 1 to 30 April 2023 with the result that the level of damage was still within tolerance limits, but on the 1st day of production there was damage that exceeded the control limit, the number of products produced was 5,000 kg with a proportion of 8% damage. This damage was caused by employees not focusing on production which caused the viscosity of tapioca flour to exceed the standard limit set by the company so that tapioca flour was difficult to dry with the oven temperature that had been set. The most dominant damage is damage to the water content. -Factors causing damage are found in humans, raw materials, methods and machines. it is hoped that PT Gunung Sugih can create new working hours (12 hours) to reduce employee distraction and the company can ensure the condition of the machine when it wants to be used to prevent losses that cause the viscosity of tapioca flour to not be measured.

Keywords: Quality Kontrol, Statistika Proses Kontrol