

RINGKASAN

Kerupuk Tengiri King Naya adalah usaha kerupuk yang terbuat dari ikan tengiri yang merupakan makanan khas dari Cilacap. Dalam proses produksinya, Kerupuk Tengiri King Naya masih sering mengalami kegagalan. Untuk memperbaiki kegagalan tersebut maka dilakukanlah penelitian pengendalian kualitas. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis apakah pengendalian kualitas pada Kerupuk Tengiri King Naya sudah terkendali atau belum terkendali serta faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas pada Kerupuk Tengiri King Naya.

Dalam penyusunan skripsi ini, penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif kuantitatif. Sumber data pada penelitian ini menggunakan data primer dengan jumlah sampel sebanyak 771 kerupuk dalam satu kali produksi. Alat analisis yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan alat bantu *Statistical Processing Control*.

Berdasarkan hasil dari peta kendali p (*P-chart*), penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian kualitas produk pada Kerupuk Tengiri King Naya sudah cukup terkendali. Rata-rata kerusakan pada produk yaitu sebesar 6,48% dengan jenis kerusakan paling banyak yaitu kerupuk remuk sebanyak 281 kerupuk selama hari produksi pada bulan Oktober 2022. Berdasarkan diagram pareto, prioritas perbaikan yang perlu dilakukan adalah jenis kerusakan yang dominan yaitu kerupuk remuk (37,52%), kerupuk tidak mengembang (33,91%), dan kerupuk tidak matang (28,57%). Dari analisis diagram sebas-akibat dapat diketahui faktor penyebab kerusakan produk yaitu berasal dari faktor manusia, mesin, metode, dan bahan baku sehingga Kerupuk Tengiri King Naya dapat mengambil tindakan pencegahan dan perbaikan untuk menekan tingkat kerusakan dan meningkatkan kualitas produk.

Kata Kunci: Pengendalian Kualitas, *Statistical Processing Control*

ABSTRAK

Kerupuk Tengiri King Naya is a business that makes crackers from mackerel fish which is a food from Cilacap. In the production process, Kerupuk Tengiri King Naya often fail. To correct these failures, a quality control study was conducted. The purpose of this study is to analyze whether the quality control of Kerupuk Tengiri King Naya is under control or not and what factors affect the quality of Kerupuk Tengiri King Naya.

In the preparation of this thesis, the research used is descriptive quantitative method. Sources of data in this study using primary data with a sample of 771 crackers in one production. The analytical tool used in this research is using Statistical Processing Control tools.

Based on the results of the p control chart (P-chart), this study shows that product quality control at Kerupuk Tengiri King Naya is sufficiently controlled. The average damage to the product is 6.48% with the most type of damage, namely crushed crackers as much as 281 crackers during the production day in October 2022. Based on the Pareto diagram, the priority of repairs that need to be done is the dominant type of damage, namely crushed crackers (37.52%), crackers did not expand (33.91%), and crackers were not cooked (28.57%). From the sebaceous-effect diagram analysis, it can be seen that the factors causing product damage are derived from human factors, machines, methods, and raw materials so that Kerupuk Tengiri King Naya can take preventive and corrective actions to reduce the level of damage and improve product quality.

Keywords: Quality Control, Statistical Processing Control