

RINGKASAN

Roti tawar sekarang ini sudah menjadi makanan pokok kedua setelah nasi dan menjadi makanan populer dikalangan masyarakat. Kebutuhan roti tawar yang semakin meningkat membuka peluang bagi produsen produk bakery untuk memproduksi roti tawar dengan kualitas yang tinggi dengan harga yang terjangkau. “Ghaza Bakery” merupakan contoh produsen roti tawar yang belum menerapkan pengendalian mutu. Pengendalian kualitas statistik merupakan teknik penyelesaian masalah yang digunakan untuk memonitor, mengendalikan, menganalisis, mengelola, dan memperbaiki produk dan proses menggunakan metode-metode statistik. Tujuan dari penelitian ini adalah: 1) Mengetahui penyimpangan mutu (berat awal, berat akhir dan volume pengembangan) produk roti tawar dengan peta kendali pada “Ghaza Bakery”. 2) Mengetahui tingkat kerusakan produk atau produk cacat dengan menggunakan peta kendali pada “Ghaza Bakery”. 3) Mengetahui tingkat kerusakan produk yang paling banyak dengan menggunakan diagram pareto pada “Ghaza Bakery”. 4) Mengetahui jenis kerusakan tertinggi dengan menggunakan diagram pareto. 5) Menyusun diagram sebab-akibat untuk mengetahui faktor – faktor yang berpeluang menjadi penyebab kerusakan pada produk roti tawar.

Penelitian dilaksanakan di Ghaza Bakery yang terletak di Desa Gandatapa RT.02/RW.02, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas. Penelitian dilaksanakan selama 3 bulan dimulai pada Mei – Juni 2019. Teknik penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Subjek yang digunakan adalah Ghaza Bakery dan objek penelitian berupa hasil produksi Ghaza Bakery. Teknis analisis data dilakukan dengan cara menganalisis data yang diperoleh seperti data berat awal, berat akhir, volume pengembangan dan produk cacat roti tawar menggunakan alat bantu yaitu: Diagram Pareto, Diagram Kendali dan Diagram Sebab-Akibat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata berat awal, berat akhir dari roti tawar Ghaza Bakery tidak terkendali. Variasi berat awal, berat akhir dan volume pengembangan roti tawar dalam kondisi tidak terkendali. bagan kendali P menunjukkan bahwa jumlah produk cacat roti tawar di Ghaza Baker masih terkendali, namun masih perlu dilakukan perbaikan untuk menekan atau mengurangi produk cacat yang dihasilkan. Hasil diagram Pareto menunjukkan bahwa cacat produk roti tawar di Ghaza Bakery yang tertinggi yaitu warna roti tawar yang tidak sesuai sebesar 44%. Berdasarkan diagram sebab-akibat ketidaksesuaian pada produk roti tawar disebabkan oleh beberapa faktor seperti man (manusia) seperti para pekerja yang kurang teliti, kurang terampil dan kurang menjaga kebersihan, *machine* (mesin) seperti oven yang tidak memiliki pengatur suhu, cetakan pada mesin pemotong yang tidak sesuai, loyang yang kotor dan mesin mixer yang sering tidak berfungsi dan *method* (metode) seperti belum adanya SOP (*Standard Operating Procedure*).

SUMMARY

White bread is now the second staple food after rice and become a popular food among the people. The growing demand for white bread opens the opportunity for bakery products producers to produce high-quality white bread at an affordable price. "Ghaza Bakery" is an example of a manufacturer of white bread that has not implemented quality control. Statistical quality control is a problem-solving technique used to monitor, control, analyze, manage, and improve products and processes using statistical methods. The objectives of the study are: 1) Knowing the quality deviation (initial weight, final weight, and development volume) of white bread products with control map on "Ghaza Bakery". 2) Know the damage level of product or defective product by using control map on "Ghaza Bakery". 3) know the most product damage level by using Pareto diagram on "Ghaza Bakery". 4) Knowing the highest damage type by using a Pareto diagram. 5) Create a causal diagram to find out the factors that are likely to cause damage to the bread products.

Research conducted in Ghaza Bakery located in Gandatapa village RT. 02/RW. 02 Sumbang Subdistrict, Banyumas regency. The research was conducted for 3 months starting from May – July 2019. The research techniques used are descriptive research. The subjects used are Ghaza Bakery and research objects in the form of production products Ghaza Bakery. Technical analysis of data is done by analyzing the data obtained such as initial weight data, final weight, development volume, and white bread defect products using tools namely: Pareto Diagram, Control Diagram, and causal Diagram.

The results showed that the average of the initial weight, the final weight of the white bread Ghaza Bakery is not controlled. The initial weight variation, the final weight and the volume of fresh bread development are in uncontrolled condition. The P control chart shows that the number of bread-defective products in Ghaza Baker is still in control, but it still needs to be done repairs to suppress or reduce the resulting defective product. Pareto diagram shows that defects of bread products in Ghaza Bakery the highest is the color of the bread that is not suitable for 44%. Based on the non-conformance causal diagram of the bread products caused by several factors such as man (human) such as workers who are less thorough, less skilled and less hygiene, machine (machine) such as an oven that does not has temperature control, mould on inappropriate cutting machine, dirty baking sheet and often malfunctioning mixer machine and method such as the absence of SOP (Standard Operating Procedure)