

Yohana Yuliana

by UNITRI Press

Submission date: 03-Jul-2022 09:56PM (UTC-0400)

Submission ID: 1852858667

File name: Yohana_Yuliana.docx (25.91K)

Word count: 896

Character count: 5969

5
PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK MELALUI PENERAPAN
STATISTICAL PROCESS CONTROL (SPC)
PADA HOME INDUSTRI SARI APEL BROSEM KOTA BATU

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Manajemen

MANAJEMEN



OLEH :

YOHANA YULIANA

NIM : 2017120189

PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2021

RINGKASAN

Kualitas perusahaan merupakan faktor kunci dalam perkembangan dan kemajuan suatu perusahaan. Perusahaan yang tidak menghasilkan produk berkualitas tinggi sedang menyiapkan diri untuk kekecewaan di masa depan. Setiap perusahaan harus berhati-hati untuk menghasilkan produk yang berkualitas, dan menerapkan sistem pengendalian kualitas yang baik untuk produknya. Untuk menganalisis penerapan sistem pengendalian kualitas produk (*quality control*) pada produk minuman Sari Apel Brosem serta mengetahui penyebab-penyebab kerusakan produk (cacat) pada industri tersebut merupakan tujuan dari penelitian ini.

Metode deskriptif merupakan metode yang digunakan dalam penelitian ini pendekatan kuantitatif, dengan menggunakan alat bantu statistik *Statistical Process Control* (SPC), yaitu lembar pemeriksaan (*check sheet*), peta kendali p (*control chart*), diagram pareto dan diagram sebab akibat (*cause and effect diagram*) atau *fishbone diagram*. Sumber data terdiri dari data primer dan sekunder. Metode penelitiannya meliputi dokumentasi, observasi, dan wawancara studi pustaka.

Berdasarkan hasil analisa menggunakan *Statistical Process Control* (SPC) menggunakan alat bantu lembar pemeriksaan *check sheet* dapat diketahui berapa total jumlah produksi dan juga jumlah produk yang rusak/cacat. Total produksi minuman apel pada Januari-Desember 2020 sebanyak 10.824.429 produk, jumlah produk rusak/cacat sebanyak 14.573 produk, yang terbagi menjadi tiga bagian yaitu produk less pure 2.938, produk slimy 1.522 dan kebocoran 10.113. Analisa control chart bulan Januari-Desember tidak terkendali, grafik pareto persentase kebocoran 69.40%, dan diagram sebab akibat faktor penyebab kerusakan produk adalah manusia, mesin, bahan, metode, dan lain-lain/faktor lingkungan..

Kata Kunci : KUALITAS PRODUK, *STATISTICAL PROCESS CONTROL*

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kualitas merupakan faktor kunci dalam perkembangan dan kemajuan suatu perusahaan. Mengoperasikan perusahaan tanpa menunjukkan kualitas produk sama saja dengan melenyapkan harapan perusahaan untuk masa depan. Oleh karena itu, setiap perusahaan harus memperhatikan produk yang dihasilkan dan harus menerapkan sistem pengendalian mutu yang baik dan benar terhadap produk yang dihasilkan. Tujuan utama dari pengendalian adalah untuk menyelidiki dengan cepat penyebab yang tidak diharapkan atau pergeseran proses sehingga tindakan korektif dapat segera diambil sebelum terlalu banyak unit atau produk yang tidak sesuai diproduksi lagi. Mungkin karena diharapkan setelah membawa hasil produksi ke pasar akan memuaskan konsumen.

Perbaikan kualitas produk segera dilakukan agar tingkat kerusakan yang terjadi tidak semakin meningkat. Langkah pertama dalam memulihkan dari kerusakan produk adalah untuk mengidentifikasi dan mengatasi penyebab kerusakan. Perusahaan perlu meninjau kebijakan kontrol kualitas mereka untuk mempertahankan keunggulan kompetitif. Kualitas produk yang baik adalah kunci sukses di pasar. Kontrol kualitas adalah proses memastikan bahwa output yang dihasilkan memenuhi standar yang disepakati. (Afri Maialim, 2019).

Kontrol kualitas dapat mempercepat produksi dan membantu memastikan bahwa produk memiliki kualitas yang baik. Hal ini dapat menyebabkan peningkatan penjualan, serta peningkatan reputasi, jika perusahaan merespons masalah kualitas dengan cepat. Kualitas produk juga tergantung pada desain dan perawatan suatu produk. (Sofian Assauri, 2016).

Sari apel Brosem Kota Batu adalah Home industri minuman yang berasal dari buah Apel itu sendiri, Untuk menghasilkan minuman sari buah apel ada beberapa tahapan atau proses yang harus dilakukan, tentunya dalam setiap tahapan atau proses tersebut dapat terjadi ketidaksesuaian produk yang akan menurunkan kualitas produksi minuman sari buah brosem, pilihlah untuk mempelajari industri ini, karena brosem merupakan salah satu basis produksi yang mengolah dan memproduksi sendiri, maka yang perlu diperhatikan adalah kualitas. Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas suatu produk adalah melalui pengawasan, yaitu pengendalian kualitas. Kontrol kualitas sangat penting karena memungkinkan Anda untuk menentukan keberhasilan atau kegagalan tujuan perusahaan Anda. Kegiatan pengendalian

kualitas yang tidak efektif secara terus menerus dapat mengakibatkan kerusakan dan cacat pada banyak produk dan gagal memenuhi tujuan produksi baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Situasi ini berdampak negatif bagi perusahaan, dan jika terus berlanjut dapat mengganggu kelangsungan perusahaan.

Penelitian ini menggunakan metode statistik untuk memastikan pengendalian kualitas. Proses kontrol produk berjalan dari awal produksi hingga saat dipasarkan, dan kontrol kualitas mengungkapkan bahwa produk tersebut cacat atau rusak. Setelah Anda mengetahui bahwa produk Anda cacat atau rusak, jika Anda dapat mengetahui letak cacatnya dan mencari solusi untuk mengatasi cacat atau kerusakan produk kontrol kualitas jika dilakukan dengan benar, perusahaan Anda. Dapat memiliki efek yang sangat positif pada.

Berdasarkan pembahasan di atas, maka peneliti tertarik untuk mengambil judul **PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK MELALUI PENERAPAN *STATISTICAL PROCESS CONTROL* (SPC) PADA HOME INDUSTRI SARI APEL BROSEM KOTA BATU.**

1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengendalian *quality control* yang dilakukan pada produksi minuman Sari Apel Brosem Kota Batu?
2. Faktor-faktor apakah yang menyebabkan terjadinya kerusakan pada minuman Sari Apel Brosem Kota Batu?
3. Bagaimana penerapan *quality control* dalam mengendalikan produk berdasarkan penerapan alat bantu statistic SPC pada minuman Sari Apel Kota Batu?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengendalian *quality control* pada minuman Sari Apel Brosem Kota Batu.
2. Untuk mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan kerusakan pada minuman Sari Apel Brosem Kota Batu.
3. Untuk mengetahui bagaimana penerapan *quality control* dalam mengendalikan produk berdasarkan penerapan alat bantu statistic SPC pada minuman Sari Apel Brosem Kota Batu.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini terbagi menjadi beberapa bagian yaitu sebagai berikut:

1. Manfaat Akademis

Sebagai sumber atau bahan referensi tentang penelitian yang relevan mengenai pengendalian produk .

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pemilik Usaha

Sebagai bahan acuan dan pedoman untuk mengembangkan usaha

b. Bagi peneliti

Dapat menambah wawasan tentang penerapan *Quality Control* dalam meningkatkan kualitas produk.

c. Bagi Akademi

Dapat memberi ilmu dan tambahan informasi dan dijadikan referensi.

Yohana Yuliana

ORIGINALITY REPORT

21 %
SIMILARITY INDEX

21 %
INTERNET SOURCES

3 %
PUBLICATIONS

3 %
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	4 %
2	123dok.com Internet Source	2 %
3	eprints.iain-surakarta.ac.id Internet Source	2 %
4	publikasi.unitri.ac.id Internet Source	2 %
5	cdn.repository.uisi.ac.id Internet Source	2 %
6	simki.unpkediri.ac.id Internet Source	2 %
7	repository.uph.edu Internet Source	2 %
8	lib.unnes.ac.id Internet Source	1 %
9	docplayer.info Internet Source	1 %

10 psikelompokintannurdiana.wordpress.com 1 %
Internet Source

11 repository.ub.ac.id 1 %
Internet Source

12 www.kondiskorabat.com 1 %
Internet Source

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On