

**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK ROTI
DENGAN MENGGUNAKAN METODE *SEVEN TOOLS*
PADA PD SRI REJEKI KABUPATEN BANDUNG**

Ditulis Oleh :
Farhan Maulana

Pembimbing :
Maya Irjayanti, S.E., M.B.A., Ph.D.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian kualitas yang diterapkan oleh PD Sri Rejeki dalam proses produksi roti. Adapun penelitian ini menggunakan metode penelitian campuran (*mixed methods*) dengan menggunakan data sekunder sebagai data utama dan data hasil observasi dan wawancara digunakan sebagai data pendukung. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui (1) terdapat tiga pengendalian kualitas yang diterapkan oleh PD Sri Rejeki di antaranya pengendalian kualitas bahan baku, pengendalian kualitas proses produksi dan pengendalian kualitas produk jadi (2) faktor penyebab terjadinya produk cacat pada produksi roti diantaranya faktor manusia (*man*), faktor mesin (*machine*), faktor bahan baku (*materials*), faktor metode (*method*), dan faktor lingkungan (*environment*). (3) dari hasil olah data dengan menggunakan *seven tools* pada salah satu *tools* atau alat yaitu *pareto diagram* ditemukan *presentase* kecacatan yang paling tinggi dengan jenis cacat kematangan roti yang tidak merata dengan *presentase* 39 %.

Kata kunci : Pengendalian Kualitas, Metode *Seven Tools*, UMKM Pabrik Roti

***ANALYSIS OF QUALITY CONTROL OF BREAD
PRODUCTS BY USING THE SEVEN TOOLS METHOD
AT PD SRI REJEKI BANDUNG DISTRICT***

Written by :
Farhan Maulana

Preceptor :
Maya Irjayanti, S.E., M.B.A., Ph.D.

ABSTRACT

This study aims to determine the quality control applied by PD Sri Rejeki in the bread production process. As for this research using mixed research methods (mixed methods) by using secondary data as the main data and data from observations and interviews used as supporting data. Based on the results of the study it can be seen (1) there are three quality controls implemented by PD Sri Rejeki including raw material quality control, production process quality control and finished product quality control (2) factors causing defective products in bread production include the human factor (man), machine factors (machine), raw material factors (materials), method factors (method), and environmental factors (environment). (3) from the results of data processing using seven tools on one of the tools or tools, namely the pareto diagram, it was found that the highest percentage of defects was the type of uneven bread maturity defect with a percentage of 39%.

Key word : *Quality control, Seven Tools Method, UMKM bakery*