

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis sistem Pengendalian Mutu Produk Pada Pabrik Roti Beustari Jaya Langsa. Metode analisa data yang digunakan adalah metode analisis SQC. *Statistic Quality Control* (SQC) atau statistik pengendalian kualitas merupakan teknik penyelesaian masalah yang digunakan untuk memonitor, mengendalikan, menganalisis, mengelola dan memperbaiki produk dan proses menggunakan metode-metode statistik. SQC. Hasil penelitian menunjukkan Pabrik Roti Beustari Jaya telah melakukan proses pengendalian mutu dalam kegiatan produksi roti, namun masih memiliki kelemahan, seperti belum adanya prosedur baku pengawasan dan pengawasan hanya dibuat dalam laporan singkat mengenai suatu permasalahan. Hasil analisa SQC terhadap data perusahaan dengan diagram sebab akibat menunjukkan hasil penyebab mutu roti kurang baik terjadi karena masalah bahan baku, alat dan mesin, personil, proses produksi dan lain-lain. Sebagai ilustrasi, dari diagram Pareto terlihat, bahwa jenis kegagalan produk yang dominan adalah pada proses *moulding* yaitu isi keluar dan retak, serta grafik kendali proses produksi perusahaan masih berada di luar batas kendali, karena proses di luar garis UCL dan LCL yaitu sebesar 0,0787 dan 0,0780 pada proses *moulding*, 0,0215 dan 0,0212 pada proses pemanggangan, 0,0215 dan 0,0212 pada proses *packing*

