

ABSTRAK

Pada proses produksi tidak luput dari kesalahan yang mengakibatkan produk/roti yang dihasilkan tidak layak dipasarkan. Beberapa kerusakan yang dialami perusahaan roti diantaranya proses pematangan atau pemanggangan yang kurang sempurna sehingga mengakibatkan produk/roti tersebut cacat. Ditambah lagi cita rasa roti terkadang tidak sesuai seperti biasanya dikarenakan adonan yang tidak sempurna. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengendalian mutu produksi roti pada toko Bread Boy Langsa. Metode analisis data dalam penelitian dimulai dari langkah membuat lembar periksa (check sheet), diagram pencar (scatter diagram), diagram penyebab dan efek (cause and effect dDiagram), diagram pareto (pareto diagram), diagram alir (flow chart), diagram batang (histogram), dan peta kontrol (control chart). Dari analisis data diketahui bahwa kerusakan jenis roti pada Bread Boy Langsa sejak bulan Februari sampai Maret 2018 yaitu bentuk tidak seragam berjumlah 33 pcs, hangus 35 pcs, isi keluar 32 pcs, tidak mengembang 28 pcs, dan kemasan rusak 17 pcs. Pada proses pemanggangan terdapat satu jenis cacat yaitu hangus yang disebabkan oleh beberapa faktor yaitu faktor metode kerja dan mesin. Hal ini menunjukkan bahwa proses yang terjadi kurang baik karena masih terdapat cacat yang dihasilkan sehingga masih perlu dilakukannya perbaikan kualitas prosesnya.