

ABSTRAK

Dalam suatu persaingan bisnis setiap perusahaan harus mempunyai keunggulan tersendiri dari output yang diberikan kepada konsumen. Keunggulan pada output itu sendiri bisa berupa keunggulan baik dari segi harga, pelayanan bahkan kualitas agar perusahaan tersebut dapat bersaing dari pesaingnya. Dalam perkembangan teknologi saat ini kualitaslah yang menjadi faktor utama yang perlu diperhatikan oleh setiap perusahaan, maka dari kualitas tersebut setiap perusahaan lebih memperhatikan pengendalian kualitasnya masing-masing.

Pabrik Tahu Lembang- Bandung masih mengalami kekurangan dalam hal pengendalian kualitas dari tahu yang dihasilkan, karena masih banyak tahu yang tidak memenuhi karakteristik dari setiap proses produksinya. Oleh sebab itu, untuk mengidentifikasi hal yang demikian dibutuhkan peta kendali berupa peta kendali p. Karena dengan peta kendali p digunakan untuk mengontrol kerusakan produk dengan jumlah sampel yang sama atau bervariasi.

Untuk meneliti dan menganalisis masalah yang ada di dalam pabrik tahu, penulis setiap penelitiannya mengambil data 200pcs per penelitian yang dilakukan sebanyak 8 kali. Setelah data diolah dengan peta kendali p didapatkan hasil bahwa tidak ada penyimpangan dari batas-batas kendali tersebut. Setelah dibuat peta kendali p, kemudian dibuat *check sheet* untuk mengetahui jenis rusak tahu, yaitu Bentuk yang tidak memenuhi standar (61,92%), warna kekuningan tidak merata (30,46%), dan rasa kurang gurih (7,77%). Setelah jenis rusak tahu sudah diketahui, jenis rusak tersebut disusun dalam *diagram pareto* untuk mengetahui jenis rusak paling dominan yaitu pada jenis rusak bentuk yang tidak memenuhi standar, dan dibuat *fish bone diagram* untuk menganalisis penyebab kerusakan tahu sehingga dapat dicari solusi pemecahan masalah untuk mengurangi produk rusak.

Keywords: Kualitas, pengendalian kualitas, peta kendali p, *check sheet*, *pareto diagram*, *fish bone diagram*.

ABSTRACT

Every single management in the business competition should have a particular superiority in output for customer. It consists of dominances whether in price, service, as well as quality to makes the business able to compete with the opponent. In recent technological development, quality being a main factor that must be considered to each business, thus the management must bear in mind to each quality control.

The Pabrik Tahu Lembang-Bandung even now experiences the shortage in quality control of their product, as the tofu disqualified to the characteristic of ever single production process. Thus, in identification of the problem required P-management plan, as it is can used for control of damaging product according to the similar or different samples.

In order to observe and analyze the existing problem in the manufacture of tofu, observer collecting 200 pieces data for eight sessions. After processing by P-management plan, it is shown that there is no deviation of control standard. Thereafter, carried out a check sheet to find out the damaging, product without the standard (61.92%), uneven color (30.46%), and deliciousness (7.77%). When the damaging founded, data arranged by diagram pareto to know of dominant damaging in product without standard, and arranged by fish bone diagram to analyze the causing factor of damage; the resolution can given to solving problem.

Keywords: *quality, quality control, p-management plan, check sheet, pareto diagram, fish bone diagram.*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS SKRIPSI.....	iii
ABSTRAK.....	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB IPENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
1.5 Sistematika Penulisan.....	7
BAB IILANDASAN TEORI DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	10
2.1 Pengertian Manajemen Operasi.....	10
2.1.1 Alasan Pentingnya Mempelajari Manajemen Operasi.....	11
2.1.2 Kegiatan-Kegiatan Yang Dilakukan Dalam Manajer Operasi.....	12
2.2 Pengertian Kualitas.....	14

2.2.1	Dimensi Kualitas	15
2.2.2	Pentingnya Kualitas	17
2.2.3	Permasalahan Kualitas	18
2.3	Pengendalian Kualitas	19
2.4	Pengertian Pengendalian Kualitas	21
2.4.1	Tujuan Pengendalian Kualitas.....	21
2.4.2	Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengendalian Kualitas.....	22
2.4.3	Langkah-Langkah Pengendalian Kualitas.....	23
2.4.4	Tehnik Pengawasan Kualitas Secara Statistik.....	26
2.5	Alat Bantu Dalam Pengendalian Kualitas Secara Statistik	28
2.5.1	Histogram.....	29
2.5.2	Peta Kendali (<i>Control Chart</i>).....	30
2.5.3	Diagram Pareto.....	30
2.5.4	Diagram Sebab-Akibat (<i>Fish Bone Diagram</i>)	31
2.5.5	<i>Scatter Diagram</i>	33
2.5.6	Stratifikasi	34
2.6	Peta Kendali (<i>Control Chart</i>).....	35
2.6.1	Peta Kendali Variabel	36
2.6.2	Peta Kendali Atribut.....	41
2.7	Kerangka Pemikiran	46

BAB III	OBJEYK DAN METODE PENELITIAN	51
3.1	Objek Penelitian	51
3.2	Sejarah Singkat Perusahaan.....	51
3.3	Struktur Organisasi dan Uraian Tugas	53
3.4	Bahan Baku yang Digunakan	56
3.5	Proses Produksi	60
3.6	Metode Penelitian.....	64
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	67
4.1	Pengumpulan Data.....	67
4.2	Analisis Penggunaan Peta Kendali p.....	68
4.3	Uji Keseragaman Data.....	69
4.4	Uji Kecukupan Data	70
4.5	Analisis Menggunakan <i>Check Sheet</i>	71
4.6	Analisis Menggunakan <i>Diagram Pareto</i>	72
4.7	Analisis Menggunakan <i>Fish Bone Diagram</i>	73
4.7.1	<i>Fish Bone Diagram</i> Untuk Jenis Kerusakan Bentuk Yang Tidak Memenuhi Standar	73
4.7.2	<i>Fish Bone Diagram</i> Untuk Jenis Kerusakan Warna Kekuningan Kurang Merata	75
4.7.3	<i>Fish Bone Diagram</i> Untuk Jenis Kerusakan Rasa Kurang Gurih.....	76

4.8	Usulan Tindakan Perbaikan.....	77
4.8.1	Usulan Tindakan Perbaikan untuk Kerusakan Bentuk Yang Tidak Memenuhi Standar	78
4.8.2	Usulan Tindakan Perbaikan untuk Kerusakan Warna Kekuningan Kurang Merata	79
4.8.3	Usulan Tindakan Perbaikan untuk Kerusakan Rasa Kurang Gurih	80
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		81
5.1	Simpulan.....	81
5.2	Saran.....	82
DAFTAR PUSTAKA		xxiv

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produksi Tahu Pada Pabrik Tahu Lembang-Bandung.....	4
Tabel 4.1 Data Jumlah Kerusakan Produk Pabrik Tahu.....	67
Tabel 4.2 Perhitungan Batas Kendali.....	68
Tabel 4.3 Jumlah Kerusakan dan Presentase Kumulatif Kerusakan Tahu.....	71
Tabel 4.4 Faktor Penyebab dan Usulan Tindakan Perbaikan Untuk Kerusakan Bentuk.....	78
Tabel 4.5 Faktor Penyebab dan Usulan Tindakan Perbaikan Untuk Kerusakan Warna.....	79
Tabel 4.6 Faktor Penyebab dan Usulan Tindakan Perbaikan Untuk Kerusakan Rasa.....	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Cara Kualitas Meningkatkan Keuntungan.....	20
Gambar 2.2 Siklus PDCA.....	26
Gambar 2.3 Histogram.....	30
Gambar 2.4 Diagram Pareto.....	31
Gambar 2.5 Bentuk Umum Diagram Sebab Akibat.....	33
Gambar 2.6 <i>Scatter Diagram</i>	34
Gambar 2.7 Peta Kendali.....	36
Gambar 2.8 Kerangka Pemikiran.....	50
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Pabrik Tahu Lembang.....	54
Gambar 3.2 <i>Operations Process Chart</i> Pabrik Tahu Lembang.....	63
Gambar 4.1 Peta Kendali p.....	70
Gambar 4.2 Diagram Pareto.....	72
Gambar 4.3 <i>Fish Bone Diagram</i> Jenis Kerusakan Bentuk.....	73
Gambar 4.3 <i>Fish Bone Diagram</i> Jenis Kerusakan Warna.....	75
Gambar 4.3 <i>Fish Bone Diagram</i> Jenis Kerusakan Rasa.....	76