

**Analisis Pengendalian Kualitas Produk Tahu Putih Dengan Metode SPC
(Statistical Process Control) Pada UD. Saudara Jaya Di Kabupaten Jember**

Nanik Styo Rini

Program Studi Manajemen Agroindustri
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Tahu merupakan produk olahan hasil pertanian yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai lauk pauk maupun sebagai cemilan, sehingga peluang dalam membuka usaha pabrik tahu sangatlah besar. UD. Saudara Jaya merupakan suatu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan bahan makanan khususnya dari bahan baku kedelai yaitu tahu. Perusahaan ini berusaha menghasilkan produk yang sesuai dengan tuntutan konsumen dengan mempertahankan kualitas produk. Tetapi, untuk menghasilkan mutu yang baik diperlukan pengendalian kualitas yang bertujuan meminimalisir penyimpangan yang tidak sesuai dengan standart yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan pengendalian kualitas tahu dan penyebab dari permasalahan terkait keutuhan tahu, kebersihan tahu, dan potongan tahu dengan menggunakan alat bantu diagram pareto, diagram sebab akibat, peta kendali p , dan kapabilitas proses (C_p). Berdasarkan hasil penelitian terkait peta kendali p diperoleh hasil untuk kriteria keutuhan tahu masih berada pada garis batas statistikal sehingga menunjukkan proses pengendalian kualitas sudah terkendali, untuk kriteria kebersihan tahu masih berada pada garis batas statistikal sehingga menunjukkan proses pengendalian kualitas sudah terkendali, dan untuk kriteria potongan tahu masih berada pada garis batas statistikal sehingga menunjukkan proses pengendalian kualitas sudah terkendali, Faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya kesalahan dalam produksi tahu yaitu faktor manusia, faktor metode, dan faktor peralatan.

Kata Kunci: Pengendalian Kualitas, Tahu Putih, Statistical Process Control (SPC)

The Analysis of White Tofu Quality Control with SPC (*Statistical Process Control*) Method at UD. Saudara Jaya in Jember Regency

Nanik Styo Rini

*Agroindustry Management Study Programme
Agribusiness Management Major*

ABSTRACT

Tofu was an agricultural processed product that widely consumed by Indonesian people as a side dish or a snack, it means the opportunity to running this tofu factory was still a big business. UD.Saudara Jaya was a company engaged in the processing of foodstuffs, especially from soybean raw material, that called tofu. The company strives to produce products that suit demands of consument by maintaining product quality. However, to produce a good quality product, quality control was required which aims to minimize irregularities that were not inaccordance with the standards set by the company. This study aims to know the application of quality control and the causes of problems related to the wholeness of tofu, hygiene of tofu, and tofu pieces using a tool such as pareto diagrams, cause and effect diagrams. map control p, and capability process (Cp). Based on the results of this study, there was search related to the control chart p, for the criteria in texture of tofu was still in the statistical boundary line so that the quality control process was under controlled, for the criteria of hygiene tofu's was still at the statistical boundary line so that the quality control process was also under controlled, and the criteria in tofu pieces was still at the statistical boundary line so that the quality control process was also under controlled. The factors that cause errors in producing tofu such as human factors, environmental factors, and tool factors.

Keywords: Quality Control, White Tofu, Statistical Process Control (SPC)