

RINGKASAN

Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Bagelen di UPT. Politeknik Negeri Jember Menggunakan *Statistical Process Control*, Wildan Fahri Nadil Khoir, NIM. B32170284, Tahun 2020, 46 Halaman, Program studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Dr. Yossi Wibisono, S.TP., M.P.

Sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah roti bagelen di UPT. Politeknik Negeri Jember. Produk Roti Bagelen di UPT. Politeknik Negeri Jember direncanakan untuk dilakukan pengembangan mengenai izin untuk SNI (Standar Nasional Indonesia) dan akan dipasarkan lebih luas. Maka diperlukan pengawasan mutu dan kualitas yang baik dan efisien. Statistikal Proses Kontrol adalah salah satu alat yang cukup baik dalam pengawasan proses produksi dan menghasilkan proses *output* yang sudah distandarkan oleh sebuah perusahaan. Pada penelitian ini lebih memfokuskan pada ketidakseragaman berat dan ketidakseragaman bentuk. Alat bantu SPC yang digunakan adalah *Xbar-R* , Diagram *Scatter*, *Histogram* dan Diagram *Fishbone* (Sebab-akibat).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada proses produksi menurut analisa *Xbar-R* pada mutu keseragaman berat maupun bentuk (Spherisitas) tidak ada titik-titik yang melewati garis batas atas dan bawah sehingga dapat disimpulkan bahwa proses masih dalam kontrol dan baik. Diantara kedua variabel antara berat dan bentuk tidak mempunyai korelasi. Dilihat dari diagram histogram pada pengamatan berat grafik berbentuk simetris sehingga dapat disimpulkan bahwa proses berjalan dengan baik sedangkan pada pengamatan bentuk grafik terlihat miring kekiri berarti proses terdapat masalah tapi masih dapat ditoleransi. Pada analisa menggunakan diagram *Fishbone* faktor utama dari ketidakseragaman berat adalah penimbangan masih dilakukan secara manual dan tidak ditimbang keseluruhan ketika pemotongan adonan menjadi kecil. Sedangkan pada pengamatan bentuk faktor utama disebabkan dari belum adanya standar bentuk dari UPT. Politeknik Negeri Jember mengenai bentuk dari roti bagelen dan proses pencetakan dilakukan secara manual.