

Pengendalian Kualitas Produk Tahu Putih dengan Metode *Statistical Process Control* (SPC) pada UD. Tahu Terang di Kota Pasuruan

Selvina Tri Lestari
Agroindustry Management Study Program
Departement Of Agribussines Management
Program Studi Manajemen Agroindustri
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Persaingan bisnis dalam industri tahu putih semakin ketat di era saat ini. Industri baru penghasil tahu mulai bermunculan. Para pengusaha dituntut untuk siap akan persaingan bisnis yang terjadi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mempertahankan kualitas produk yang dimiliki. UD. Tahu Terang merupakan industri tahu putih yang berdiri sejak tahun 1992 di Kota Pasuruan. Dalam upaya mempertahankan kepercayaan konsumen, perusahaan ini berusaha untuk melakukan pengawasan terhadap kualitas produk yang dimiliki. Selain itu, pengendalian kualitas juga berguna untuk memperkecil potensi kecacatan produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis pengendalian kualitas yang dilakukan oleh UD. Tahu Terang dengan melakukan 20 kali pengambilan data terhadap 3 atribut yang berbeda yaitu keutuhan, kebersihan, dan tekstur tahu putih. Diagram pareto, diagram sebab – akibat, peta kendali p , dan kapabilitas proses digunakan sebagai teknik analisis. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diketahui bahwa kemampuan perusahaan dalam pengendalian kualitas produk tahu putih sangat baik. Proporsi kecacatan ketiga atribut berada dalam kendali statistik. Kemampuan proses produksi pada UD. Tahu Terang pada masing – masing atribut secara berturut – turut keutuhan, kebersihan, dan tekstur yaitu 97,17 %, 98,78 %, dan 99,05 %.

Kata Kunci : pengendalian kualitas, tahu putih, *statistical process control*