

RINGKASAN

Analisis Pengendalian Mutu Sebagai Upaya Untuk Mengurangi Tingkat Kerusakan Roti Bagelen pada *Teaching Factory Bakery and Coffee*, Mitoro Gawanjalu, NIM. B32222418, Tahun 2025, 54 Halaman, Program studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Ade Galuh Rakhmadevi S.TP., M.P.

Penelitian ini sampel yang digunakan adalah roti bagelen di Politeknik Negeri Jember. Produk Roti Bagelen di Politeknik Negeri Jember direncanakan untuk dilakukan pengawasan produksi secara berkala dan akan dipasarkan lebih luas. 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. Penelitian ini lebih memfokuskan pada ketidakseragaman berat, ketidakseragaman bentuk, ketidakseragaman warna dan tingkat kerapuhan. Alat bantu SPC yang digunakan adalah Peta Kendali, *Checksheet*, Xbar-R dan Diagram Fishbone (Sebab-akibat).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada proses produksi menurut analisa Xbar-R pada mutu keseragaman berat, bentuk (Spherisitas), warna dan kerapuhan tidak ada titik-titik yang melewati garis batas atas dan bawah sehingga dapat disimpulkan bahwa proses masih dalam kontrol dan baik. Dilihat dari tabel *checksheet* menunjukkan variasi berat yang dapat diterima, namun ketidaksesuaian bentuk muncul dari metode yang tidak terstandarisasi. Variasi warna disebabkan oleh pengawasan pemanggangan yang tidak memadai, sementara penanganan adonan secara manual mempengaruhi kerapuhan. Diagram Fishbone mengungkapkan bahwa faktor manusia dan kurangnya standarisasi berdampak signifikan terhadap kualitas, sehingga menyarankan perbaikan dalam prosedur dan pelatihan.