

RINGKASAN

Penerapan *Statistical Process Control* (SPC) Sebagai Upaya Pengendalian Kualitas Produksi Roti Bun di PT XYZ, Shella Anggie Srikanti, NIM. B32230377, Tahun 2026, 54 Halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Ade Galuh Rakhmadevi S.TP., M.P.

Metode *Statistical Process Control* (SPC) merupakan metode statistik yang digunakan untuk mengontrol proses produksi, dengan memadukan beberapa alat statistik sebagai alat bantu. Analisis pengendalian mutu akan memberikan gambaran mengenai kondisi proses produksi dan menjadi dasar dalam upaya perbaikan mutu secara berkelanjutan.

Penelitian ini akan menggunakan metode SPC untuk melakukan analisis pengendalian mutu produk Roti Bun di PT XYZ, diharapkan dapat meningkatkan pengendalian mutu dan mengurangi terjadinya produk cacat atau produk dengan kualitas di bawah standar. Tujuannya yaitu untuk mengetahui variasi produk cacat yang terjadi pada produk roti bun, mengetahui penerapan SPC peta kendali dalam proses pengendalian mutu produk roti bun, serta mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kecacatan yang terjadi pada produk roti bun di PT XYZ.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat 4 jenis kecacatan utama yang terjadi pada produk roti bun, yaitu cacat isian, cacat bentuk, cacat ukuran, dan cacat warna. Hasil analisis SPC menggunakan peta kendali yaitu, proses berada dalam kondisi tidak stabil secara statistik. Faktor penyebab kecacatan yang didapatkan dari analisis diagram *fishbone* yaitu, manusia (kurangnya ketelitian serta pengawasan oleh pekerja), material (konsistensi adonan yang tidak seragam), mesin (mesin bekerja kurang optimal), metode (kurangnya SOP), dan pengukuran (kurangnya peran *quality control* selama proses produksi berlangsung).