

ABSTRAK

Persaingan yang semakin ketat dalam industri makanan, khususnya produk roti, menuntut setiap perusahaan untuk menjaga dan meningkatkan kualitas produknya. Kualitas menjadi faktor krusial dalam menentukan kepuasan konsumen dan daya saing di pasar. Permasalahan kualitas, seperti produk cacat dan kerusakan selama proses produksi, dapat mengancam keberlangsungan dan profitabilitas perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pentingnya penerapan sistem pengendalian kualitas (*quality control*) dalam proses produksi roti, khususnya pada perusahaan roti Armanda di Kabupaten Jember. Roti Armanda mengalami beberapa permasalahan kualitas seperti warna roti yang tidak menarik, gosong, bentuk tidak sesuai, serta isi yang keluar, yang berdampak pada ketidaksesuaian produk dengan standar dan harapan konsumen. Melalui pendekatan literatur dan studi lapangan, penelitian ini menekankan bahwa pengendalian kualitas yang efektif dapat membantu perusahaan meminimalkan produk cacat, mengurangi pemborosan, dan menjaga konsistensi mutu produk. Dengan penerapan *quality control* yang tepat, perusahaan dapat mempertahankan kepuasan pelanggan dan bersaing di pasar yang semakin kompetitif. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *Quality Control* dalam upaya mengurangi jumlah kerusakan produk pada Pabrik Roti Armanda yang berlokasi di Jember Kota. Masalah kerusakan produk seperti roti gosong, retak di permukaan, warna tidak merata, dan isi roti yang keluar sering ditemukan dalam proses produksi, yang berdampak terhadap penurunan kualitas dan efisiensi produksi. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan menggunakan alat bantu pengendalian kualitas seperti *check sheet*, histogram, diagram pareto, dan peta kendali (*control chart*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata kerusakan produk sebesar 2,17% masih dapat dikendalikan, namun perlu dilakukan perbaikan pada aspek suhu pemanggangan, proses proofing, serta pengemasan produk. Faktor utama penyebab kerusakan produk berasal dari manusia, metode kerja, dan mesin produksi. Penerapan *quality control* yang lebih ketat dan berbasis data dapat menjadi solusi untuk menekan tingkat kerusakan, meningkatkan efisiensi proses produksi, serta menjaga kepuasan konsumen. Penelitian ini merekomendasikan penerapan SOP yang konsisten serta pelatihan karyawan secara berkala guna meningkatkan kualitas produk secara berkelanjutan.

Kata Kunci: ***Quality Control***, ***Produk Cacat***, ***Pabrik Roti***, ***Pengendalian Mutu***, ***Diagram Pareto***, ***Control Chart***.

ABSTRACT

The increasingly intense competition in the food industry, particularly in bread products, demands that every company maintain and improve the quality of its products. Quality is a crucial factor in determining customer satisfaction and market competitiveness. Quality issues such as defective products and damage during the production process can threaten the sustainability and profitability of a company. This study aims to analyze the importance of implementing a quality control system in the bread production process, specifically at Armanda Bakery located in Jember City. Armanda Bakery has encountered several quality issues such as unappealing bread color, burnt surfaces, misshapen products, and filling leakage, which result in non-conformity with established standards and customer expectations. Using a qualitative descriptive method, the study employed observation, interviews, and documentation as data collection techniques. Data analysis was conducted using quality control tools such as check sheets, histograms, Pareto diagrams, and control charts. The findings show that the average defect rate of 2.17% is still within control limits, but improvements are needed in baking temperature, proofing processes, and packaging. The main causes of product defects stem from human error, work methods, and production machinery. A stricter, data-driven quality control implementation can be an effective solution to reduce defect rates, improve production efficiency, and maintain customer satisfaction. This study recommends the consistent application of standard operating procedures (SOPs) and regular employee training to continuously improve product quality.

Keywords: *Quality Control, Product Defects, Bread Factory, Quality Assurance, Pareto Diagram, Control Chart.*