

**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS (*QUALITY CONTROL*)
PRODUK ROTI TAWAR
(Studi Kasus pada Toko Ola Roti Kota Yogyakarta)**

Oleh : Jepri Sakti Anto
Dibimbing oleh : Nanik Dara Senjawati dan Ni Made Suyastiri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mengidentifikasi kontrol kualitas produk roti tawar yang di hasilkan (*output*) "Ola Roti" yang berhubungan dengan kontrol kualitas 2) Mengetahui faktor-faktor penyebab penyimpangan kualitas produk roti tawar "Ola Roti". Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif dengan pelaksanaan penelitian menggunakan studi kasus. Dalam hal ini metode yang digunakan adalah *sensus sampling*. Analisis data terdiri dari Analisis deskriptif, uji t dengan menggunakan uji *One Sample t Test*, dan Diagram Sebab Akibat (Ishikawa). Hasil analisis menunjukkan bahwa Penilaian terhadap variabel kontrol kualitas bahan baku dan bahan pendukung Ola Roti Kota Yogyakarta Baik, penilaian terhadap variabel kontrol kualitas proses baik, penilaian terhadap variabel kontrol kualitas produk akhir baik, dan penilaian terhadap variabel kontrol aktifitas pengawas juga baik. Faktor-faktor penyebab penyimpangan kualitas produk roti tawar "Ola Roti" di Kota Yogyakarta adalah pengawasan tidak menyeluruh, pekerja yang kurang teliti, standar kerja diabaikan, bahan baku ada yang kotor, kualitas bahan baku yang kurang baik, pekerja yang kurang hati-hati menggunakan mesin, dan umur mesin oven/potong yang sudah tua atau kurang layak.

Kata Kunci : Kontrol Kualitas Produk, Roti tawar.

ANALYSIS OF WHITE BREAD QUALITY CONTROL (Case Study on Ola Bakery Yogyakarta City)

By : Jepri Sakti Anto

Supervised by : Nanik Dara Senjawati and Ni Made Suyastiri YP

ABSTRACT

This research is aimed to 1) identified the quality of product in Ola Bakery in relation with quality control 2) knowing the factors that cause the quality deviation of white bread product Ola Bakery, this type of research is descriptive quantitative with the implementation of research using case studies. In this case the method used is a *Sensus Sampling* data analysis consists of descriptive analysis, t test by using the *One Sampel t test* and Cause effect diagram (ishikawa). The result of the analysis show that the assessment of the quality control variables of raw materials and supporting materials is good, Assessment of process quality control, assessment of final product quality control variables and assessment of supervisory activity control variables are also good. Factors causing the quality deviation of white bread product Ola Bakery in Yogyakarta city is supervision is not comprehensive, workers are less thorough, work standards are ignored, raw materials are dirty, quality of raw materials is not good, workers who are less careful use machines, age and oven/cut machines that are old or not feasible.

key word: quality control product, white bread