

**PENINGKATAN KUALITAS PRODUK ROTI DI UMKM SHINTA
BAKERY TANGERANG DENGAN PENDEKATAN *QUALITY
CONTROL CIRCLE (QCC)***

Ignes Anisa Agustina

ABSTRAK

Kualitas produk sangat penting dalam menjalankan kegiatan bisnis karena mempengaruhi secara signifikan kepuasan pelanggan dan membentuk arah masa depan UMKM. Saat berupaya menciptakan produk yang memenuhi standar dan preferensi konsumen, Seringkali terjadi variasi produk yang tidak memenuhi harapan perusahaan, seperti adanya cacat atau kerusakan pada produk yang dapat mengakibatkan kerugian dalam bisnis. UMKM Shinta *Bakery*, hampir setiap hari menghadapi produk-produk cacat selama proses produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengenali ragam cacat dan faktor pemicunya di lapangan, serta menawarkan solusi perbaikan guna meningkatkan mutu produk. Penelitian ini menggunakan metode *Quality Control Circle* dengan siklus PDCA (*Plan, Do, Check, Action*), *Fault Tree Analysis* untuk menentukan faktor penyebab, dan *Failure Mode Effect Analysis* untuk mengevaluasi tingkat risiko kegagalan. Telah ditemukan bahwa jenis cacat yang kerap terjadi adalah cacat bantet, yang disebabkan oleh suhu saat fermentasi yang tidak tepat dan penggunaan bahan yang tidak sesuai aturan. Upaya untuk mengurangi insiden tersebut melibatkan penambahan waktu pemanasan selama 20 menit pada tahap *final proofing* serta pengawasan proses produksi menggunakan *check sheet*.

Kata kunci: Kualitas Produk, *Quality Control Circle*, PDCA, *Fault Tree Analysis*, *Failure Mode Effect Analysis*...

**PENINGKATAN KUALITAS PRODUK ROTI DI UMKM SHINTA
BAKERY TANGERANG DENGAN PENDEKATAN *QUALITY
CONTROL CIRCLE* (QCC)**

Ignes Anisa Agustina

ABSTRACT

The quality of the product plays a crucial role in running business operations, as it significantly influences customer satisfaction and shapes the future direction of SMEs. While striving to create products that meet consumer standards and preferences, variations in products that do not meet the company's expectations often arise, such as defects or damages that can result in losses in business. UMKM Shinta Bakery faces defective products almost every day during the production process. The purpose of this research is to identify the types of defects and their causes in the field, as well as to provide improvement solutions to enhance product quality. This research utilizes the Quality Control Circle method with the PDCA (Plan, Do, Check, Action) cycle, Fault Tree Analysis to determine the root causes, and Failure Mode Effect Analysis to evaluate the level of failure risk. It is found that the most common type of defect is flat defects, caused by improper fermentation temperatures and the use of materials that do not comply with regulations. Efforts to reduce these incidents involve adding 20 minutes of heating time during the final proofing stage and supervising the production process using a check sheet.

Keywords: *Product Quality, Quality Control Circle, PDCA, Fault Tree Analysis, Failure Mode Effect Analysis.*