

**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK KERIPIK PISANG  
MULI MENGGUNAKAN *STATISTICAL PROCESS CONTROL* (SPC)  
PADA UD PANDA ALAMI**

**Oleh**

**Marsyanda Oxia Karan**

**ABSTRAK**

UD Panda Alami merupakan salah satu usaha dagang yang memproduksi aneka keripik, salah satunya keripik pisang muli. Dalam menjalankan bisnis UD Panda Alami belum menerapkan pengendalian kualitas produksi sehingga tingkat kecacatan produk cukup tinggi. Tujuan Laporan ini untuk mengidentifikasi jenis kecacatan, menerapkan metode *Statistical Process Control* (SPC) dalam mengendalikan kualitas produk dan menentukan faktor-faktor penyebab kecacatan. Metode yang digunakan yaitu pengumpulan data dengan cara pengamatan secara langsung dan wawancara. Mengolah data menggunakan metode SPC dengan tahapan mengisi *check sheet*, membuat diagram pareto, membuat dan menghitung peta kendali, membuat diagram *fishbone*. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 3 jenis kecacatan yaitu cacat lempem (A), cacat patah (B), dan cacat *overcook* (C). Hasil analisis dengan diagram pareto, jenis kecacatan produk keripik pisang muli yang paling dominan adalah cacat patah sebesar 77,73%. Hasil analisis peta kendali menunjukkan bahwa pengendalian kualitas produk keripik pisang muli masih dalam batas kendali. Hasil analisis diagram *fishbone* menunjukkan bahwa faktor penyebab kecacatan produk keripik pisang muli di UD Panda Alami yaitu faktor mesin, manusia, dan metode manual.

**Kata kunci:** *pisang muli, pengendalian kualitas, spc*