

ABSTRAK

Pada era globalisasi perdagangan saat ini, kunci untuk meningkatkan daya saing suatu perusahaan adalah kualitas. Hanya sebuah perusahaan yang mampu menghasilkan barang dan jasa yang berkualitas kelas dunia serta perusahaan yang dikelola dengan baik yang dapat bertahan dan memenangkan persaingan global.

PT. MYR adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang food industry, dalam setiap aktivitas produksinya selalu berusaha untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik. Jika dalam memproduksi suatu produk dengan tingkat kecacatan tinggi, maka ongkos untuk produk cacat ini harus diperhitungkan, makin banyak cacat maka ongkos proses yang terbuang menjadi tinggi.

Untuk itu, maka semua orang yang terlibat dalam proses harus berusaha menekan reject atau cacat produksi agar ongkos yang terbuang menjadi minim sehingga keuntungan bisa tercapai, jika untung maka didalam memasarkan produk, pengusaha dapat menurunkan harga jual agar dapat bersaing dengan produk lain. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menekan angka reject coklat yang terlalu tinggi serta mempertimbangkan kualitas produk yang dihasilkan dengan menggunakan metode Quality Control Circle (QCC) di bagian produksi ub3a khususnya di enrober coklat.

Kata Kunci : Kualitas, Produktivitas, QCC

ABSTRACT

In the current era of globalization , the key to improving the competitiveness of a company is quality. Only a company that is able to produce goods and services that are world-class quality and well-managed company that can survive and win the global competition. PT. MYR is a company engaged in the food industry, in any productions activity are always striving to produce a good quality product. If in producing a product with a high defect rate, then the costs for defective products must be taken into account, the more flawed the costs of process is wasted to be high.

To that end, all the people involved in the process should be trying to suppress defect of production in order to minimalized wasted costs so that profits can be achieved, if goal of marketing can be achieved, the entrepreneur can lower selling prices in order to compete with other products.

The aim of this study was to reduce the number of rejected chocolate and considering the quality of the products produced by using Quality Control Circle (QCC) in the production of ub3a especially in enrober chocolate.

Keywords: Quality, Productivity, QCC