

ABSTRAK

PT. X adalah salah satu kelompok bisnis produk konsumen di Indonesia yang bergerak dibidang Food Industry Wafer Stick. Salah satu varian rasanya yaitu cheese tingkat presentase rejectnya selalu naik dari bulan Agustus - Oktober 2016 dari jumlah output produksi, sehingga berimbas pada planning produksi dan pembebanan biaya yang harus dikeluarkan perusahaan. Dalam kegiatan produksinya, perusahaan selalu berupaya agar menghasilkan produk yang baik dan menekan kerusakan produk secara terus-menerus akan tetapi, kenyataan dilapangan banyak ditemukan produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pelaksanaan pengendalian kualitas menggunakan metode *Quality Control Circle* (QCC) dalam upaya mengendalikan tingkat kerusakan produk di perusahaan. Setelah dilakukan perbaikan menggunakan metode QCC terhadap faktor-faktor penyebab masalah dapat mengurangi nilai reject wafer stick varian cheese sebesar 12,15% dari jumlah ouput produksi pada sebelum dilakukan perbaikan, maka setelah dilakukan perbaikan nilai reject wafer stick varian cheese menjadi sebesar 6,83 % dari jumlah ouput produksi.

Kata Kunci : QCC ; Kualitas ; Wafer stick ; Reject ; Cheese



ABSTRACT

PT. X is one of the consumer products business group in Indonesia engaged in Food Industry Wafer Stick. One variant of the taste that is cheese rejectnya percentage level always high rises period of August to October 2016 from the amount of production output, so that effect on production planning and charging costs to be incurred company. In its production activities, the company always to become strives to produce good products and reduce the product damage continuously, but the reality of the field found many products that are not in accordance with the standards set. This research aims to find out how the implementation of quality control using Quality Control Circle (QCC) method in an effort to control the level of product damage in the company. After the Improvemnet using QCC method on the factors causing the problem. This research can reduce the value of reject wafer stick cheese variant of 12.15% of the amount of production output become the rejection value of reject wafer stick variant cheese to be equal to 6.83% of the production output.

Keywords: QCC; Quality; Wafer stick; Reject; Cheese



UNIVERSITAS
MERCU BUANA