

SKRIPSI
ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS DENGAN
MENGGUNAKAN FISHBONE, DIAGRAM FLOW CHART
DAN 5W+1H UNTUK MEMINIMUMKAN PRODUK GAGAL
PADA PABRIK ROTI YAP



Dosen pembimbing :

Ikhyandini Garindia Atrisyanti, S.Mn, M.MT

Disusun Oleh

Nama : Donni Irawan

Nim : 43119110180

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Program Studi Manajemen
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Mercu Buana Jakarta

2025

SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Donni Irawan

NIM : 43119110180

Program Studi : S1 Manajemen

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi yang telah saya buat merupakan hasil karya sendiri yang benar akan keasliannya dan merupakan hasil studi pustaka yang di dampingi oleh dosen pembimbing yang telah ditetapkan keputusannya dari pihak Universitas Mercu Buana. Penulisan skripsi ini bukan merupakan hasil plagirism atau penjiplakan terhadap karya orang lain, semua informasi, dokumentasi, data , dan hasil yang digunakan di dapatkan dan dinyatakan dengan jelas sumbernya, semua informasi dan data yang disajikan dapat diperiksa akan kebenarannya.

Untuk pernyataan yang saya buat ini dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakan.

UNIVERSITA
MERCU BUANA

Tangerang, 11 Maret 2025



Donni Irawan

PERNYATAAN PENGECEKAN PLAGIASI (*SIMILARITY*)
KARYA ILMIAH
/SIMILARITY CHECK STATEMENT FOR SCIENTIFIC WORKS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan, bahwa karya ilmiah yang ditulis oleh
/The undersigned, hereby declare that the scientific work written by

Nama */Name* : DONNI IRAWAN
NIM */Student id Number* : 43119110180
Program Studi */Study program* : S1 Manajemen

dengan judul:
/The title:

“ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS DENGAN MENGGUNAKAN FISHBONE,
DIAGRAM FLOW CHART DAN 5W+1H UNTUK MEMINIMUMKAN PRODUK
GAGAL PADA PABRIK ROTI YAP ”

telah dilakukan pengujian plagiasi (*similarity*) dengan sistem **Turnitin** pada tanggal:
/Has undergone a plagiarism (similarity) check using the Turnitin system on the date:

23 April 2025

didapatkan nilai persentase sebesar:
and the similarity percentage obtained was:

21 %

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Jakarta, 23 April 2025

Kepala Administrasi/ Tata Usaha
FEB Universitas Mercu Buana

/Head of FEB Administrator



scan or [click here](#) for verify

Ahmad Faqih, S.E., M.M.

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Naama : Donni Irawan
NIM : 43119110180
Program Studi : S1 Manajemen
Judul Skripsi : ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS DENGAN MENGGUNAKAN FISHBONE, DIAGRAM FKOW CHART DAN 5W+1H UNTUK MEMINIMUMKAN PRODUK GAGAL PADA PABRIK ROTI YAP
Tanggal Sidang : 14 Februari 2025

Disahkan oleh :

Pembimbing



Ikhyandini Garindia Atristyanti, S.Mn., M.MT

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua Program Studi S1 Manajemen



Dr. Nurul Hidayah, M.Si., Ak., CA



Dudi Permana, Ph.D

LPTA-02254766



Scan QR or [click here](#) to
Verification

ABSTRAK

Usaha kecil menengah atau UMKM yang kini bersaing dengan perusahaan-perusahaan. Pabrik roti Yap merupakan salah satu yang bergerak dalam industri rumah tangga atau home industri. Pabrik roti Yap memproduksi roti basah dan kering, akan tetapi dalam proses produksinya selama 3 tahun terakhir mengalami kecatatan produk. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui metode pengendalian kualitas terhadap *defect* yang terjadi pada pabrik roti Yap, untuk mengetahui faktor-faktor penyebab *defect* produk dengan menggunakan metode fishbone, diagram flowchart dan tabel 5w+1h. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif. Analisis pengendalian kualitas dilakukan menggunakan metode fishbone diagram, diagram flowchart, dan 5W+1H. Dengan menggunakan metode fishbone diagram, diagram flowchart, dan 5W+1H dapat mengetahui bahwa faktor penyebab *defect* yang terjadi adalah para pekerja bagian pengovenan tidak mengetahui waktu yang optimal dan suhu yang sesuai standard pada saat proses pengovenan, dan pada kecacatan adonan tidak mengembang tidak adanya penakaran yang menggunakan timbangan menyebabkan para pekerja terlalu sedikit menambahkan ragi dan air, dan untuk mesin mixer yang tumpul menyebabkan adonan tidak tercampur rata.

Kata kunci : Pengendalian Kualitas, Fishbone diagram, Diagram flowchart, 5W+1H



ABSTRAK

Small and medium enterprises or MSMEs are now competing with companies. The Yap bakery factory is one that operates in the home industry or home industry. The Yap bakery produces wet and dry bread, but in the production process over the last 3 years it has experienced product defects, namely burnt color and the dough not rising. The purpose of this research is to determine the quality control method for defects that occur in the Yap bakery factory, to determine the factors that cause product defects using the fishbone method, flowchart diagrams and 5w+1h tables. The analysis used in this research is qualitative analysis, fishbone diagram analysis flowchart diagram method, and 5W+1H to find alternative solutions. By using the fishbone diagram, flowchart diagram, and 5W+1H, it can be seen that the factors causing the product to have burnt color defect are that the oven workers do not know the optimal time and temperature according to market standards during the oven process and the defect in the dough does not rise, the absence of measuring using a scale causes the workers to add too little yeast and water, and a dull mixer machine causes the dough not to be mixed evenly.

Keywords : Quality control, fishbone diagram, flowchart diagram, 5W+1H



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Pengasih dan Penyayang, yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi ini dengan judul **“ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS DENGAN MENGGUNAKAN METODE FISHBONE, DIAGRAM FLOW CHART DAN 5W+1H UNTUK MEMINIMUMKAN PRODUK GAGAL PADA PABRIK ROTI YAP “**. Proposal skripsi ini merupakan syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi S1 Manajemen Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Mercu Buana.

Penyusunan Skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, bantuan dan dukungan yang sangat berarti dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin berterima kasih pada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi terutama kepada pihak :

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Andi Andriansyah, M.Eng, selaku Rektor Universitas Mercu Buana.
2. Ibu Dr. Nurul Hidayah, M.Si, Ak Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana.
3. Bapak Dudi Permana, MM, Ph.D selaku ketua Program Studi S1 Manajemen, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Mercu Buana.
4. Ibu Ikhyandini Garindia Atrisianti, S.Mn, M.MT. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan semangat, pengetahuan dan nasihat yang bermanfaat demi terselesaikannya skripsi ini.

5. Para dosen di FEB Universitas Mercu Buana yang dengan dedikasinya dan keihklasannya mencurahkan segala ilmu yang dimilikinya untuk diberikan kepada kami.
6. Terimakasih Teristimewa kedua orang tua tercinta yang telah memberikan semangat, doa dan dukungan moral serta material yang tiada hentinya kepada penulis dalam menyelesaikan proposal skripsi ini.
7. Terimakasih kepada Bapak Mumu beserta karyawan nya yang telah mengizinkan saya dan membantu saya untuk membuat penelitian pada Pabrik Roti Yap.

Penulis menyadari sebagai manusia biasa, bahwa penelitian ini tidak terlepas dari kesalahan dan kekurangan akibat keterbatasan pengetahuan serta pengalaman. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk dan saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Selain itu, dengan segala ketulusan dan kerendahan diri, penulis mohon maaf apabila terdapat kesalahan serta kelemahan dalam skripsi ini. Akhir kata, semoga skripsi ini bermanfaat dan dapat menambah pengetahuan khususnya bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI	ii
LEMBAR HASIL PENGECEKAN PLAGIASI.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
 BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan masalah	5
C. Tujuan penelitian.....	6
D. Kontribusi penelitian	8
 BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS	
A. Kajian pustaka.....	9
1. Pengertian manajemen operasional.....	9
2. Pengertian kualitas	10
3. Pengendalian kualitas	11
4. Tujuan pengendalian kualitas	13
5. Faktor-faktor pengendalian kualitas	13
6. Statical quality control (SQC).....	14
B. Penelitian Terdahulu	20
C. Kerangka Pemikiran.....	24
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Waktu dan tempat penelitian	25
B. Desain Penelitian	25

	C. Variabel Dan Desain Operasional	25
	D. Populasi Dan Sampel.....	26
	E. Metode Pengumpulan Data	27
	1. Wawancara	27
	2. Observasi	27
	F. Metode Analisis Data	28
	1. Membuat diagram alir (flowchart).....	28
	2. Membuat diagram pareto.....	28
	3. Membuat diagram sebab akibat (fishbone)	28
	4. 5w+1h.....	29
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
	A. Hasil penelitian.....	30
	➤ Gambaran umum pabrik roti YAP	31
	➤ Visi dan Misi Pabrik roti YAP	31
	➤ Sistem kerja dan upah.....	31
	B. Analisis.....	32
	1. Diagram alir sebelum perbaikan.....	33
	2. Diagram pareto	38
	3. Diagram sebab akibat	39
	4. 5w+1h sebelum usulan perbaikan	41
	C. Hasil penelitian.....	44
	1. Diagram alir sesudah perbaikan	41
	2. 5w+1h sesudah usulan perbaikan	42
	D. Pembahasan	47
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
	A. Kesimpulan.....	51
	B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA		53

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jenis cacat disetiap tahunnya.....	4
Tabel 2 Kerugian pertahun	5
Tabel 3 Penelitian Terdahulu.....	20
Tabel 4 Jumlah karyawan.....	31
Tabel 5 kecacatan produk gagal 3 tahun terakhir	38
Tabel 6 Usulan perbaikan dengan metode 5W+1H sebelum	41
Tabel 7 Usulan perbaikan dengan metode 5W+1H sebelum	43
Tabel 8 Usulan perbaikan dengan metode 5W+1H sesudah.....	44
Tabel 9 Usulan perbaikan dengan metode 5W+1H sesudah.....	46



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Check sheet.....	15
Gambar 2 Contoh Histogram	16
Gambar 3 Contoh diagram sebab akibat	16
Gambar 4 Contoh diagram pareto	17
Gambar 5 Contoh peta kendali.....	18
Gambar 6 Contoh scatter diagram.....	18
Gambar 7 Contoh diagram alir	19
Gambar 8 Kerangka pemikiran	24
Gambar 9 Diagram alir sebelum perbaikan.....	33
Gambar 10 Diagram alir sesudah perbaikan	34
Gambar 11 Proses produksi	35
Gambar 12 Diagram pareto	38
Gambar 13 Fishbone kegagalan warna gosong.....	40
Gambar 14 Fishbone adonan tidak mengembang.....	41

UNIVERSITAS
MERCU BUANA