

ABSTRAK

Kualitas menjadi sangat penting dalam memilih produk disamping faktor harga yang murah, karena suatu perusahaan dikatakan berkualitas bila perusahaan tersebut mempunyai sistem produksi yang baik dengan proses terkendali. Melalui pengendalian kualitas atau *quality control* diharapkan bahwa perusahaan dapat meningkatkan efektifitas pengendalian dalam mencegah terjadinya produk cacat.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui variasi cacat yang sering terjadi di cv indosari yaitu produk bs yang merupakan barang sisa serta mempunyai karakteristik produk patah dengan ukuran kecil serta produk yang terdapat lubang di tengah, sedangkan untuk produk grade B biasanya berupa sisa potongan ujung bahan baku dari mesin potong yang agak tebal mengakibatkan permukaan produk tidak rata dan produk yang patah namun dengan ukuran produk cacat besar

Metode yang digunakan yaitu Analisis ABC (*Activity based costing*) merupakan sistem analisis biaya berbasis aktivitas untuk memenuhi kebutuhan personel dalam pengambilan keputusan, baik yang bersifat strategik maupun operasional. *Activity based costing system* tidak hanya berfokus ke perhitungan kos produk/jasa, namun mencakup perspektif yang lebih luas, yaitu pengurangan biaya melalui pengelolaan aktivitas, dilanjutkan dengan metode lembar pengecekan, diagram pareto, peta kendali dan diagram sebab akibat.

Penelitian dilakukan terhadap 20 jenis produk kerupuk, total % kumulatif harga produk terdapat tiga produk yang memiliki kontribusi profit yang tinggi yaitu Udang Dakota berkontribusi sebesar 41,3%, irisan oren sebesar 8,1%, irisan putih sebesar 6,8% untuk Produk kerupuk udang memiliki dua klasifikasi *defect* yang terjadi yaitu produk bs dan produk grade B.

Saran yang bisa di lakukan oleh perusahaan adalah : 1. Diadakan pelatihan tentang pentingnya melaksanakan SOP. 2. Dibuatkan standar prosedur pengolahan bahan baku adonan yang berbentuk intruksi kerja 3. Pemasangan kipas angin atau *air cooler* untuk mendinginkan suhu ruangan. 4. Pembuatan alat cetakan agar adonan menjadi rata di kedua ujungnya. 5. Melakukan pengecekan terhadap kondisi mesin disertai dengan diadakannya perawatan secara berkala.

Kata kunci : Pengendalian kualitas, analisis ABC, Diagram sebab akibat,

ABSTRAK

Quality is very important in choosing products in addition to the low price factor, because a company is said to be of quality if the company has a good production system with a controlled process. Through quality control or quality control, it is hoped that the company can increase the effectiveness of control in preventing defective products.

This study was conducted to determine the variety of defects that often occur in cv indosari, namely bs products which are leftover goods and have the characteristics of broken products with small sizes and products that have holes in the middle, while for grade B products it is usually the remaining pieces of the end of the raw material from a rather thick cutting machine resulting in uneven product surfaces and broken products but with large defective product sizes.

The method used is ABC Analysis (Activity based costing) is an activity-based cost analysis system to meet the needs of personnel in decision making, both strategic and operational. Activity based costing system does not only focus on calculating the cost of products/services, but includes a broader perspective, namely cost reduction through activity management, followed by the method of check sheets, pareto diagrams, control maps and cause and effect diagrams.

Research was conducted on 20 types of cracker products, the total cumulative % of product prices there are three products that have a high profit contribution, namely Dakota Shrimp contributing 41.3%, orange slices by 8.1%, white slices by 6.8% for shrimp cracker products have two defect classifications that occur, namely bs products and grade B products.

Suggestions that can be done by the company are: 1. Held training on the importance of implementing SOPs. 2. Created a standard procedure for processing dough raw materials in the form of work instructions 3. Installation of a fan or air cooler to cool the room temperature. 4. Making molding tools so that the dough becomes flat at both ends. 5. Checking the condition of the machine accompanied by regular maintenance.

Keywords: Quality control, ABC analysis, cause and effect diagram,