

ABSTRAK

Pada sebuah perusahaan kualitas produk merupakan hal yang sangat penting. Persaingan perusahaan dalam mencapai keunggulan kompetitif yaitu dengan cara meningkatkan kualitas produk dan penggunaan biaya yang efisien. Untuk memiliki kualitas produk yang baik, perusahaan harus memiliki proses produksi yang baik dan terkendali. Pengendalian kualitas yang baik dapat mempengaruhi efisiensi biaya produksi yang akan dikeluarkan perusahaan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan metode analisis yang digunakan yaitu metode *fishbone*. Dengan tujuan sebagai alat analisis untuk mengetahui penyebab kualitas susu yang tidak memenuhi standar dan kenaikan biaya produksi. Berdasarkan hasil penelitian menggunakan metode *fishbone* yang menunjukkan faktor-faktor penyebab kualitas susu yang tidak memenuhi standar yaitu faktor *man* (tenaga kerja), *machine* (mesin atau peralatan), *materials* (bahan baku) dan *method* (metode kerja).

Kata kunci: Pengendalian Kualitas, Efisiensi Biaya Produksi, Metode *Fishbone*

ABSTRACT

In a company product quality is very important. Company competition in achieving competitive advantage is by improving product quality and efficient use of costs. To have good product quality, a company must have a good and controlled production process. Good quality control can affect the efficiency of production costs that will be incurred by the company. This study used a qualitative descriptive method with the analytical method used, namely the fishbone method. With the aim as an analytical tool to determine the causes of decreased milk quality and increased production costs. Based on the results of research using the fishbone method which shows the factors causing a decrease in milk quality, namely man (labor), machines (machinery or equipment), materials (raw materials) and methods (work methods).

Keywords: *Quality Control, Production Cost Efficiency, Fishbone Method*