

## ABSTRAK

KPSBU Lembang merupakan koperasi yang bergerak dalam produksi yoghurt di Lembang. Permasalahan utama yang dihadapi perusahaan adalah masih ditemukannya produk cacat selama proses produksi, yaitu sebanyak 7.975 unit dari total produksi 1.410.527 unit, yang berdampak pada efisiensi produksi dan kualitas produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kecacatan produk serta menerapkan *Statistical quality control (SQC)* sebagai alat bantu pengendalian kualitas dalam menentukan prioritas perbaikan produk cacat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis kecacatan yang paling dominan adalah cacat kemasan dan cacat fermentasi yang secara kumulatif menyumbang sebesar 48,40% dari total keseluruhan produk cacat. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar permasalahan kualitas terpusat pada dua jenis kecacatan utama sehingga perusahaan dapat memfokuskan upaya perbaikan secara lebih terarah dan efisien. Penerapan metode SQC menunjukkan hasil yang lebih efektif dalam membantu pengendalian kualitas, yang ditunjukkan dengan tingkat kecacatan produk sebesar 0,43% dibandingkan tingkat kecacatan keseluruhan menggunakan metode Check sheet sebesar 0,56%. Dengan demikian, metode SQC dapat membantu perusahaan dalam mengidentifikasi sumber permasalahan utama dan mendukung pengambilan keputusan berbasis data secara lebih efektif dalam upaya menurunkan tingkat produk cacat yoghurt

**Kata kunci:** KPSBU Lembang, Yoghurt, produk cacat, pengendalian kualitas, metode *Statistical Quality Control (SQC)*.

## **ABSTRACT**

*KPSBU Lembang is a cooperative engaged in yogurt production in Lembang. The main problem faced by the company is the continued discovery of defective products during the production process, amounting to 7,975 units out of a total production of 1,410,527 units, which impacts production efficiency and product quality. This study aims to analyze the level of product defects and apply Statistical Quality Control (SQC) as a quality control tool in determining the priority of defective product repairs. The results show that the most dominant types of defects are packaging defects and fermentation defects, which cumulatively contribute 48.40% of the total defective products. These results indicate that most quality problems are centered on two main types of defects so that the company can focus improvement efforts in a more targeted and efficient manner. The application of the SQC method shows more effective results in assisting quality control, as indicated by a product defect rate of 0.43% compared to the overall defect rate using the Check sheet method of 0.56%. Thus, the SQC method can help companies identify the root cause of problems and support more effective data-driven decision-making in an effort to reduce the rate of defective yogurt products.*

**Keywords:** *KPSBU Lembang, Yogurt, defective products, quality control, Statistical Quality Control (SQC) method.*