

ABSTRAK

Industri olahan makanan Tahu Bang Dahri merupakan sebuah usaha bidang makanan yang terdapat di Kabupaten Bireuen. UD. Tahu Bang Dahri masih terdapat kesalahan dan kecacatan produk disetiap proses produksi maupun pasca produksi. Hasil observasi awal peneliti, terdapat beberapa permasalahan pada UD ini yang mengganggu proses produksi sehingga menurunkan kualitas produk. Permasalahan utama yaitu tentang kecacatan produk. Kecacatan produk pada UD ini terbagi menjadi dua bagian yaitu tekstur tahu lembek yang disebabkan oleh lamanya waktu saat pengepresan dan penggilingan dan produk tahu yang kotor dan berbau yang disebabkan oleh lamanya waktu perebusan kedelai sehingga menurunkan kualitas produk. Tingginya kecacatan produk yang terjadi pada proses produksi tahu perlu dilakukan analisis tentang pengendalian kualitas untuk meminimalisir kegagalan yang terjadi dan tentunya dapat meningkatkan kualitas produk. Untuk itu dilakukan analisis pengendalian produksi menggunakan metode *Statistical Quality Control* dan metode *Taguchi*. Hasil penelitian dengan metode SQC menunjukkan faktor kerusakan tahu kotor dan berbau serta tahu lembek disebabkan oleh manusia, mesin dan metode. Sedangkan dengan metode *Taguchi* jenis kerusakan tahu kotor dan berbau faktor lama perebusan memiliki nilai kontribusi terbesar yaitu 63,83% dan lama pengepresan sebesar 31,86%, sedangkan jenis kerusakan tahu lembek faktor lama pengepresan memiliki nilai kontribusi sebesar 68,19% dan lama penggilingan sebesar 22,58%. Hasil perhitungan metode *Taguchi* dapat menurunkan kerusakan produk dengan jumlah kerusakan tahu pada eksperimen *Taguchi* sebesar 104 unit dan eksperimen konfirmasi sebesar 83 unit dengan persentase penurunan 0,21%.

Kata Kunci : SQC, Fishbone diagram, Taguchi