

## ABSTRAK

Skripsi ini berjudul “Evaluasi Pengawasan Kualitas Produk Pada Bakpia Pathok 25 Yogyakarta”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah pengawasan kualitas yang dilakukan perusahaan tersebut telah baik atau tidak dan juga untuk mengetahui seberapa besar penyimpangan kualitas yang terjadi pada perusahaan tersebut. Pengawasan kualitas adalah alat bagi manajemen untuk memperbaiki dan mempertahankan kualitas produk yang dihasilkannya dan tujuan dari pengawasan adalah agar barang yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan sehingga apabila barang yang dihasilkan berkualitas maka citra perusahaan semakin bagus.

Penelitian yang dilakukan terhadap perusahaan “Bakpia Pathok 25” mengambil populasi Bakpia rasa Kacang Hijau, Bakpia rasa Durian, dan Bakpia rasa Keju dengan pengambilan sampel selama 30 hari sebanyak 1000 bakpia rasa Kacang Hijau, 1000 bakpia rasa Durian, dan 1000 bakpia Rasa Keju. Sampel yang diambil dalam penelitian ini sebesar 3.3% dari jumlah keseluruhan bakpia sebesar 90.000 bakpia dalam setiap produksi per hari. Metode yang digunakan untuk menganalisis permasalahan yang terjadi adalah Metode P-Chart untuk mengukur proporsi dan tingkat kerusakan atribut produk seperti, Bakpia yang gosong, Bakpia yang isinya keluar, dan Bakpia yang tidak bulat.

Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa ternyata penyebab dari produk yang cacat disebabkan oleh tidak telitinya para karyawan, serta tergesa-gesanya karyawan dalam proses produksi, serta mesin oven yang masih tradisional.