

ABSTRAK

Saat ini, kualitas adalah salah satu faktor utama bagi konsumen dalam memenuhi kebutuhan khususnya di dunia kuliner. Dalam hal ini metode yang digunakan adalah *Statistical Quality Control* yang merupakan suatu metode statistik dalam menganalisis seberapa optimalnya proses pengendalian kualitas yang dilakukan oleh perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan mengetahui pengendalian kualitas biji kopi arabika di C.V Malaya. Dengan demikian, perlunya analisis mengenai faktor yang menyebabkan produk cacat biji kopi arabika pada C.V Malaya. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian kualitas di C.V Malaya sudah terkendali atau masih dalam batas standar yang ditentukan perusahaan. Terdapat jenis kerusakan yang paling banyak di C.V Malaya yaitu biji kopi berwarna hitam (gosong) sebesar 3895 gram dengan jumlah persentase 71,21% dan biji kopi yang pecah sebesar 1575 gram dengan persentase 28,79%. Kecacatan biji kopi arabika di C.V Malaya disebabkan oleh Metode, Bahan Baku, Peralatan, dan Manusia.

Kata kunci: Produk Cacat, Pengendalian Kualitas, *Statistical Quality Control*, Peta Kendali p, Biji Kopi



ABSTRACT

Currently, quality is one of the main factors for consumers in meeting their needs, especially in the culinary world. In this case the method used is Statistical Quality Control, which is a statistical method in analyzing how optimal the quality control process is carried out by the company. This study aims to identify, analyze, and determine the quality control of Arabica coffee beans in C.V Malaya. Thus, it is necessary to analyze the factors that cause defective products of Arabica coffee beans in C.V Malaya. The results of this study indicate that the quality control in C.V Malaya is under control or is still within the standard limits set by the company. The most types of damage in C.V Malaya were black coffee beans (burnt) of 3895 grams with a percentage of 71.21% and broken beans of 1575 grams with a percentage of 28.79%. Arabica coffee bean defects in C.V Malaya are caused by Methods, Raw Materials, Equipment and Humans.

Keywords: Defective Products, Quality Control, Statistical Quality Control, p Control Chart, Coffee Beans



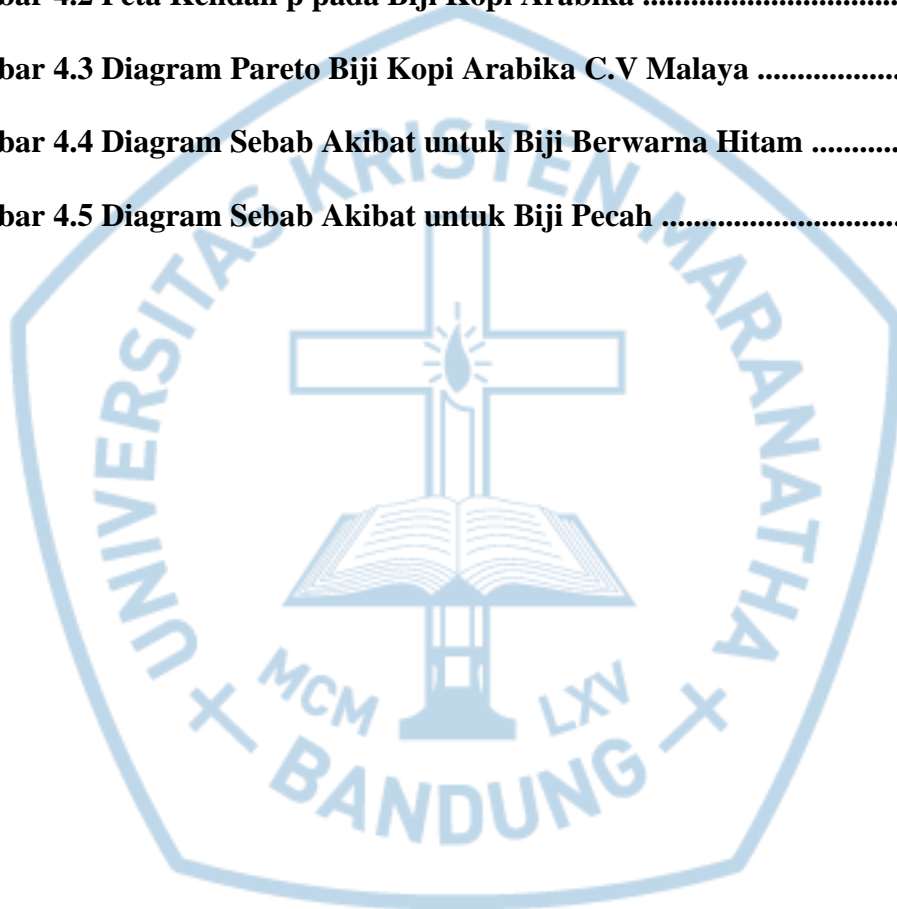
DAFTAR ISI

LEMBARAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR	iv
SURAT KETERANGAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Kegunaan Penelitian	6
1.5 Sistematika Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
2.1 Pengertian Manajemen Operasi.....	9
2.2 Sepuluh Keputusan Manajemen Operasi.....	10
2.3 Pengertian Kualitas.....	12
2.4 Dimensi Kualitas	13
2.5 Biaya Kualitas	15
2.6 Pengendalian Kualitas.....	15
2.7 Tujuan Pengendalian Kualitas	16
2.8 Faktor – Faktor Pengendalian Kualitas	18
2.9 Langkah – Langkah Pengendalian Kualitas.....	19
2.10 Pengertian <i>Statistical Quality Control</i> (SQC)	22
2.11 Pembagian <i>Statistical Quality Control</i> (SQC).....	23

2.12	Peta Kendali (<i>Control Chart</i>).....	24
2.13	Analisis Peta Kendali	25
2.14	Diagram Pareto	26
2.15	Diagram Sebab-Akibat (<i>Cause and Effect Diagram</i>)	26
2.15	Kerangka Pemikiran.....	27
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN.....		31
3.1	Objek Penelitian.....	31
3.2	Struktur Organisasi	31
3.3	Proses Produksi.....	33
3.4	Jenis Penelitian.....	37
3.5	Teknik Pengumpulan Data.....	38
3.6	Sumber Data	39
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN		40
4.1	Pengumpulan Data.....	40
4.2	Perhitungan Batas Kendali	41
4.3	Uji Keseragaman Data	44
4.4	Uji Kecukupan Data.....	47
4.5	Analisis Peta Kendali	48
4.6	Analisis Menggunakan Check Sheet	48
4.7	Analisis Menggunakan Diagram Pareto.....	50
4.8	Analisis Menggunakan Diagram Sebab Akibat.....	51
4.8.1	Analisis Diagram Sebab Akibat untuk Biji Berwarna Hitam.....	51
4.8.2	Analisis Diagram Sebab Akibat untuk Biji Pecah	53
4.9	Usulan Tindakan Perbaikan	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		56
5.1	Kesimpulan	56
5.2	Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA		58
Daftar Riwayat Hidup Peneliti		59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Siklus PDCA	20
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran	29
Gambar 3.1 Struktur Organisasi C.V Malaya	31
Gambar 4.1 Peta Kendali p pada Biji Kopi Arabika	44
Gambar 4.2 Peta Kendali p pada Biji Kopi Arabika	47
Gambar 4.3 Diagram Pareto Biji Kopi Arabika C.V Malaya	48
Gambar 4.4 Diagram Sebab Akibat untuk Biji Berwarna Hitam	49
Gambar 4.5 Diagram Sebab Akibat untuk Biji Pecah	50



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Produksi Biji Kopi Arabica C.V Malaya Periode September - November 2020	5
Tabel 3.1 <i>Flow Process Chart</i> Proses Operasi C.V Malaya	35
Tabel 4.1 Jumlah Produksi dan Cacat Biji Kopi Arabika pada C.V Malaya Periode September - November 2020	39
Tabel 4.2 Perhitungan Batas Kendali Periode September - November 2020	40
Tabel 4.3 Perhitungan Uji Keseragaman Data Periode September - November 2020	43
Tabel 4.4 Hasil Pengumpulan Data Periode September - November 2020	46
Tabel 4.5 Data Jenis Kecacatan Biji Kopi Arabika Periode September - November 2020	47
Tabel 4.6 Data Faktor Penyebab dan Usulan Perbaikan Biji Kopi Berwarna Hitam	51
Tabel 4.7 Data Faktor Penyebab dan Usulan Perbaikan Biji Kopi yang Pecah	52