

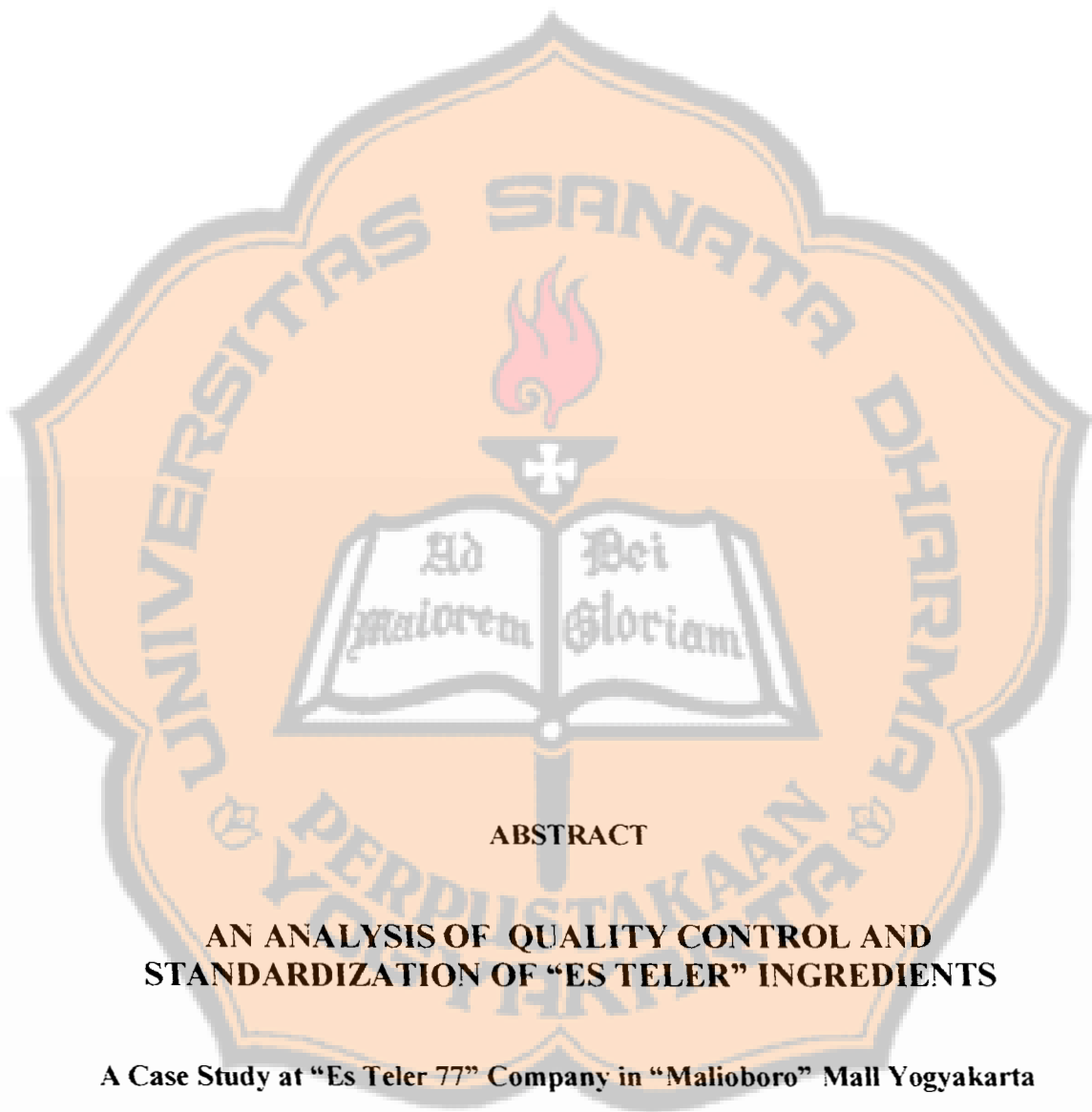


Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui secara nyata kualitas bahan baku es teler yang diterima Perusahaan Es Teler 77 Malioboro Mall Yogyakarta.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data yang diperoleh diolah dengan menggunakan teknik statistik. Yaitu metode control chart dengan pendekatan p-chart, dan uji perbedaan proporsi kerusakan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat penyimpangan yang signifikan bahan baku yang rusak terhadap standar kerusakan bahan baku yang ditetapkan oleh perusahaan (15%). Besarnya kerusakan buah nangka adalah 8,03%, buah alpukat 9,37%, dan buah kelapa 7,5%.

Berdasarkan hasil analisis di atas ternyata standar kerusakan yang ditetapkan



ABSTRACT

**AN ANALYSIS OF QUALITY CONTROL AND
STANDARDIZATION OF "ES TELER" INGREDIENTS**

A Case Study at "Es Teler 77" Company in "Malioboro" Mall Yogyakarta

**ANTONIUS BUDI SANTOSA
SANATA DHARMA UNIVERSITY
YOGYAKARTA
2002**

The purpose of this study was to know clearly the quality of the ingredients of "Es Teler" which were received by "Es Teler 77" Company in "Malioboro" Mall, Yogyakarta.

The data collecting techniques used were interviews, observation, and documentation. The data obtained was calculated by using statistical technique, that was control chart method with P-Chart and distortion proportion different test approach.