

## ABSTRAK

### ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK

### MINYAK KELAPA TROPICOCO

Studi Kasus pada PT Commit Indonesia Jalan Kabupaten Km 3, Mayangan,  
Trihanggo, Gamping, Sleman, Yogyakarta

Yosef Bagus Nugroho Sulistyio Putro

142214100

Universitas Sanata Dharma

Yogyakarta

2018

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Apa saja ketidaksesuaian standar produksi yang terdapat pada produk akhir minyak kelapa Tropicoco pada PT Commit Indonesia, faktor-faktor penyebab terjadinya kesalahan pada produksi minyak kelapa Tropicoco dan untuk mengetahui apakah jumlah kesalahan produksi minyak kelapa Tropicoco Bulan Mei-Juni 2018 masih berada pada batas pengendalian.

Populasi dalam penelitian ini yaitu jumlah produksi minyak tropicoco dari bulan Januari - Juni 2018 berjumlah 4723 botol, dengan sampel sejumlah 2800 botol. Pengambilan sampel menggunakan teknik *Convenience sampling*. Teknik pengumpulan data dengan wawancara dan dokumentasi. Analisis data menggunakan alat bantu statistik *seven basic tools* dan Peta kendali p.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa jenis-jenis kerusakan yang timbul pada produksi minyak goreng kelapa Tropicoco disebabkan karena warna minyak keruh, kotor, kemasan rusak, dan kandungan air masih tinggi. Dari diagram sebab-akibat dapat diketahui faktor-faktor penyebab kerusakan produk yaitu berasal dari faktor manusia, perlengkapan, bahan baku, lingkungan, dan metode. Pada penggunaan peta kendali p menunjukkan proses pengendalian kualitas produk masih berada di luar batas kendali karena masih ada 3 titik yang berada di luar batas kendali atas dan batas kendali bawah sehingga menunjukkan bahwa proses pengendalian kualitas belum dijalankan dengan baik.

Kata Kunci : kualitas, pengendalian kualitas, alat bantu statistik, peta kendali p,

jenis kerusakan

## ABSTRACT

### ANALYSIS OF QUALITY CONTROL OF TROPICOCO COCONUT OIL PRODUCTS

A case study in PT Commit Indonesia Jalan Kabupaten Km 3, Mayangan,

Trihanggo, Gamping, Sleman, Yogyakarta

Yosef Bagus Nugroho Sulisty Putro

142214100

Sanata Dharma University

Yogyakarta

2018

The aim of this study is to find out what the non-conformities in the production standards which are found in the Tropicoco coconut oil final product at PT Commit Indonesia, the factors that cause errors in Tropicoco coconut oil production and to find out whether the amount of Tropicoco coconut oil production in May-June 2018 is still at the control limit.

The population in this study is the amount of tropicoco oil production from January to June 2018 totaling 4723 bottles, with a sample of 2800 bottles. The sampling technique used is Convenience sampling technique. The techniques of collecting data consist of interviews and documentation. The data analysis uses seven basic tools statistical tools and control chart p.

The results of this study indicate that the types of damage arising from the production of Tropicoco coconut cooking oil are due to the cloudy color of the oil, dirty, damaged packaging, and still high water content. The causal diagram shows that the factors that cause damage to the product comes from human factors, equipment, raw materials, environment, and methods. The use of the p control map shows that the process of controlling product quality is still outside the control limit because there are still 3 points that are outside the upper control limit and lower control limit so that the quality control process has not been implemented properly.

Keywords : quality, quality control, statistical tools, control charts p, type of damage