

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PROSES PENGOLAHAN PENYANGRAIAN DAN PENGILINGAN KOPI ROBUSTA DI KOPERASI KEBUN MAKMUR KOPI MERAPI, SLEMAN

Oleh: Rahma Ampel Ayundari

Dibimbing Oleh: Juarini dan Ni Made Suyastiri

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah 1) mengetahui tingkat kerusakan produk kopi Robusta pada proses pengolahan penyangraian dan penggilingan; 2) menganalisis pengendalian kualitas proses pengolahan penyangraian dan pengilingan kopi Robusta pada Koperasi Kebun Makmur Kopi Merapi. Metode penelitian adalah deskriptif dengan metode pelaksanaan adalah studi kasus. Metode penentuan responden metode *purposive*. Data yang digunakan data primer dan data sekunder. Data dianalisis menggunakan (1) lembar pengecekan; (2) histogram; (3) peta kendali-P; (4) analisis rasio kapabilitas proses; (5) analisis index kapabilitas proses; (6) diagram fishbone. Hasil penelitian (1) pada kerusakan produk kopi Robusta pada proses pengolahan penyangraian dan penggilingan diluar batas kendali, (2) pengendalian proses pengolahan penyangraian dan penggilingan kopi bubuk Robusta masih dalam batas spesifikasi, (3) faktor-faktor yang menyebabkan kerusakan kopi Robusta adalah bahan baku (sistem sortasi yang kurang tepat), mesin (kondisi mesin yang sudah tua), tenaga kerja (belum ada penerapan jadwal secara teratur), metode (belum ada SOP yang jelas), dan lingkungan (ruangan pengolahan yang masih menjadi satu).

Kata kunci: Pengendalian Kualitas, Proses Pengolahan, Faktor Penyebab Kerusakan

QUALITY CONTROL ANALYSIS OF ROBUSTA COFFEE ROASTING AND GRINDING PROCESS IN KOPERASI KEBUN MAKMUR KOPI MERAPI, SLEMAN

Rahma Ampel Ayundari

Supervised by: Juarini and Ni Made Suyastiri

ABSTRACT

The purpose of this research are 1) determine the level of damage the Robusta coffee products in the roasting and grinding process; 2) analyze the quality control of Robusta roasting and grinding processing at the Koperasi Kebun Makmur Kopi Merapi. The basic method is descriptive with the implementation method is a the case study. Method of determining respondents the purposive method. Data used were primary data and secondary data. Data used were analyzed using (1) check sheet; (2) histogram; (3) p - chart; (4) analysis process capability ratio; (5) analysis process capability index; (6) fishbone diagrams. The results showed that (1)the damage to Robusta coffee products in the process of roasting and grinding outside the control limit, (2) the control of the roasting and grinding process of Robusta ground coffee is still within the specifications, (3) the factors that cause damage to Robusta coffee are raw materials (improper sorting system), machines (old machine condition), labor (there is no regular application schedule), method (there is no clear SOP), and environment (processing rooms that are still one).

Keywords: Quality Control, Processing Process, Factors Causing Damage