

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK MINUMAN GELAS TEH HIJAU PADA CV AGRINDO SUPRAFOOD DI KABUPATEN BANTUL DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Oleh: Dita Wahyu Sasmita

Dibimbing Oleh: Agus Santosa dan Ni Made Suyastiri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan (1) mengetahui tingkat kerusakan produk minuman gelas teh hijau pada CV Agrindo Suprafood, (2) menganalisis pengendalian kualitas teh hijau di CV Agrindo Suprafood dalam upaya menekan tingkat kerusakan produk, dan (3) mengidentifikasi faktor yang menyebabkan kerusakan produk teh hijau di CV Agrindo Suprafood. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode dasar deskriptif dan metode pelaksanaan studi kasus. Macam data yang digunakan menggunakan data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, pencatatan, dan dokumentasi sedangkan untuk teknik analisis data menggunakan metode Statistical Quality Control (SQC) yaitu *check sheet*, peta kendali (*P-Chart*), dan diagram sebab akibat (*fishbone*). Hasil penelitian ini adalah (1) tingkat kerusakan produk minuman gelas teh hijau di CV Agrindo Suprafood masuk dalam kategori kerusakan tinggi karena melebihi dari standar persentase yang telah ditetapkan oleh perusahaan, (2) pengendalian kualitas produk minuman gelas teh hijau di CV Agrindo Suprafood berada di luar batas kendali, (3) faktor yang menyebabkan kerusakan produk minuman gelas teh hijau di CV Agrindo Suprafood adalah *material* (bahan baku), *machine* (mesin), *man* (tenaga kerja), *method* (metode), dan *environment* (lingkungan).

Kata Kunci: Kerusakan Produk, Pengendalian Kualitas, Faktor Penyebab Kerusakan Produk, Minuman Gelas Teh Hijau, *Statistical Quality control*.

**ANALYSIS OF A GREEN TEA CUP PRODUCT QUALITY CONTROL AT
AGRINDO SUPRAFOOD FACTORY IN BANTUL REGENCY SPECIAL
REGION OF YOGYAKARTA**

By: Dita Wahyu Sasmita

Supervised by: Agus Santosa and Ni Made Suyastiri

ABSTRACT

The purpose of this study is to (1) Analyze the level of product damage a green tea cup at Agrindo Suprafood Factory, (2) Analyze the quality control of a green tea cup at Agrindo Suprafood Factory in an effort to suppress the level of product damage, and (3) Identify factors causing damage to a green tea cup product at Agrindo Suprafood Factory. This is quantitative research with descriptive basic method and the case of study implementation method. The data used form of primary data and secondary data. Data collection techniques used were interview, observation, recording, and documentation, while for data analysis technique using Statistical Quality Control (SQC) method which is check sheet, control chart (P-Chart), and fishbone diagram. The result of this research is (1) The level of damage to the a green tea cup product at Agrindo Suprafood Factory is in the high damage category because it exceeds the percentage standard by the factory, (2) quality control of a a green tea cup product at Agrindo Suprafood Factory is out of control, (3) The factors that cause damage to a green tea cup products at Agrindo Suprafood Factory are material, machine, man, method, and environment.

Keyword: Product's damage, Quality Control, Factor causing product's damage Greentea cup, *Statistical Quality control*.