

ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS KOPI MENGGUNAKAN METODE PDCA PADA CV. TONAS COFFEE

Oleh:
Miftahul Aziz
A10140169

Pembimbing:
Resi Juariah Susanto, SE., M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di CV. Tonas Coffee dengan objek penelitian produk biji kopi, dimana ada beberapa faktor proses produksi bermasalah yang mengakibatkan kualitas biji kopi berkurang dengan total produksi sebanyak kurang lebih 1000kg biji kopi, produk cacat sebanyak 71,4kg, dengan persentase kecacatan 7,15% dari batas toleransi *defect* yang ditetapkan perusahaan sebesar 4% pada proses produksi tahun 2017.

Metode yang digunakan menerapkan siklus PDCA (*Plan, Do, Check, Act*) dengan dibantu alat pengendalian kualitas *seven tools* dan penyusunan langkah perbaikan menggunakan 5W (*What, Why, Who, When, Where*) dan 1H (*How*)

Hasil penelitian ini menunjukkan terdapat 2 jenis produk cacat yang menjadi fokus utama yaitu jenis produk cacat biji kopi pecah dengan 8 sumber dan potensi penyebab *defect* sedangkan untuk jenis produk cacat biji kopi muda dengan 5 sumber dan potensi penyebab *defect* yang disebabkan oleh faktor *machine, man, environmental, methode, dan material*.

Kata kunci: Pengendalian Kualitas, PDCA (*Plan, Do, Check, Act*), *Seven Tools*.

**ANALYSIS OF QUALITY CONTROL COFFEE USING PDCA METHODE
AT CV. TONAS COFFEE**

**Written by:
Miftahul Aziz
A10140169**

**Supervisor:
Resi Juariah Susanto, SE., M.Si**

ABSTRACT

This research was conducted at CV. Tonas Coffee with the object of research on coffee bean products, where there are several factors of the problematic production process which resulted in reduced coffee bean quality with a total production of approximately 1000kg of coffee beans, defective products of 71.4kg, with a defect percentage of 7.15% of the defect tolerance limit the company set 4% in the 2017 production process

The methode used to apply the PDCA cycle (Plan, Do, Check, Act) with the assistance of seven tools of quality control tools and the preparation of remedial measures using 5W (What, Why, Who, When, Where) and 1H (How).

These results indicate there are two types of product defects that become the main focus of which is a type of defective products broken coffee beans with 8 sources and potential causes of defect while for the type of product defects young coffee beans with 5 resources and potential causes of defects caused by faktors machine, man, environmental, method and materials.

Keywords: Quality Control, PDCA (Plan, Do, Check, Act), Seven Tools.