

Skripsi

**Evaluasi Penerapan Pengendalian Kualitas Proses Penyangraian Biji Kopi
di Panna Coffee Semarang**

Diajukan untuk memenuhi syarat guna mencapai gelar

Sarjana Manajemen di Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata

Semarang



Cipta Mahardika Gisia Panghestu

18.D1.0266

Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata

Semarang

2018

Skripsi dengan judul

**Evaluasi Penerapan Pengendalian Kualitas Proses Penyangraian Biji Kopi di Panna
Coffee Semarang**

Oleh:

Cipta Mahardika Gisia Panghestu

18.D1.0266



Disetujui dan diterima baik oleh pembimbing:

Semarang, 03 Oktober 2018

Pembimbing

Meniek Srining P., SE., M.SI

Telah diterima dan disahkan oleh panitia penguji pada:

**Evaluasi Penerapan Pengendalian Kualitas Proses Penyangraian Biji Kopi di Panna Coffee
Semarang**

Oleh:

Cipta Mahardika Gisia Panghestu

18.D1.0266

Tim Penguji

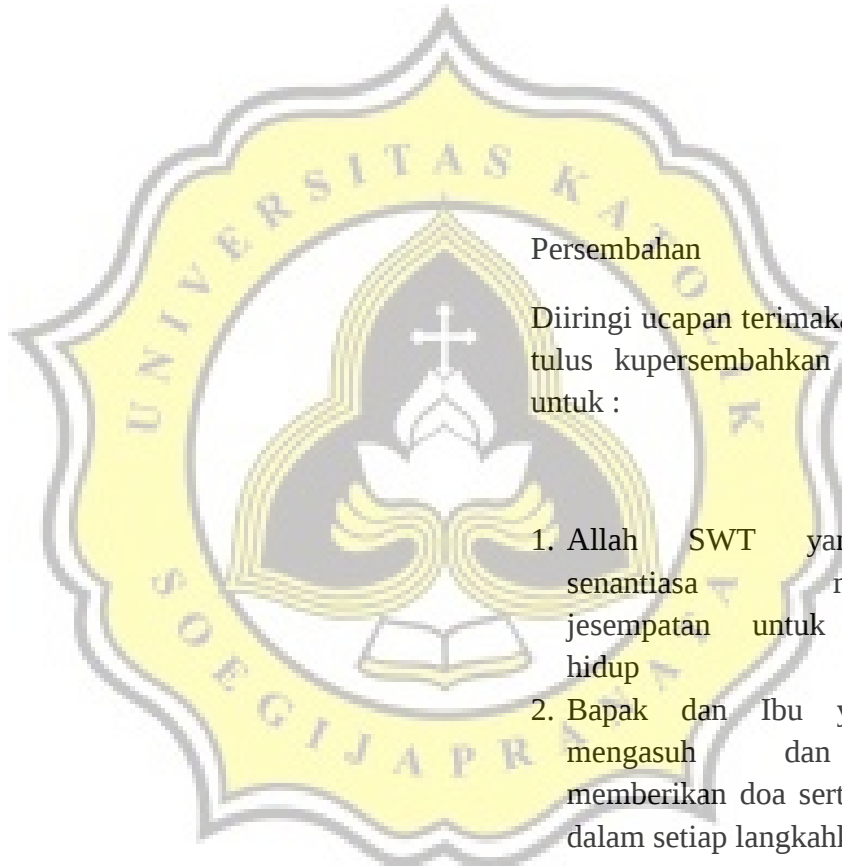
Veronica Kusdiartini, SE, MSI Bayu Prestianto, SE, MM. Meniek Sining P., SE, M.SI

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Unika Soegijapranata

Dr. Octavianus Digo Hartomo, SE, MSi, Akt

Motto :

1. Kecerdasan tanpa ambisi bagaikan burung tak bersayap (Salvador Dali)
2. Apapun yang dapat diimajinasikan oleh seseorang, dia dapat meraihnya (W. Clement Stone)
3. Anda menciptakan alam semesta Anda sendiri ketika Anda mengikuti pikiran Anda (Winston Churchill)



Persembahan

Diiringi ucapan terimakasih dengan tulus kupersembahkan skripsi ini untuk :

1. Allah SWT yang selalu senantiasa memberikan kesempatan untuk menjalani hidup
2. Bapak dan Ibu yang telah mengasuh dan selalu memberikan doa serta semangat dalam setiap langkahku.
3. Saudara – saudaraku yang selalu memberi semangat.
4. Orang – orang terdekat yang selalu saling memberikan semangat dalam proses skripsi.
5. Almamaterku Universitas Katolik Soegijapranata

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini dengan sesungguhnya menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

Evaluasi Penerapan Pengendalian Kualitas Proses Penyangraian Biji Kopi di Panna Coffee Semarang

benar-benar merupakan karya saya. Saya tidak mengambil sebagian atau seluruh karya orang lain yang seolah-olah saya akui sebagai karya saya. Apabila saya melakukan hal tersebut, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata.

Semarang, Oktober 2018

Yang menyatakan,



Cipta Mahardika Gisia Panghestu

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan pengendalian kualitas produk, jenis kecacatan yang paling banyak terjadi pada produk biji kopi, faktor penyebab kecacatan produk, dan tindakan yang sebaiknya dilakukan dalam mencegah kecacatan produk pada Panna Coffee Semarang. Penelitian ini termasuk dalam jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Data dikumpulkan dengan metode observasi, dan wawancara, kemudian dianalisis dengan metode *Six Sigma*. Metode ini digunakan untuk mengantisipasi terjadinya kesalahan atau defect dengan menggunakan langkah-langkah terukur dan terstruktur.. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian kualitas pada Panna Coffee Semarang dilakukan pada bahan baku, proses produksi, hasil produksi. Jenis kecacatan yang paling banyak terjadi adalah Biji hitam gosong sebanyak 1.135gram, Biji hitam pecah sebanyak 953gram, dan Biji gelondong sebanyak 325gram. Kecacatan produk disebabkan oleh *Manpower, Materials, Methods*, dan *Machines*. Usulan tindakan perbaikan secara umum adalah meningkatkan pengetahuan karyawan, sistem perawatan terhadap mesin produksi, menetapkan standar berat bahan baku yang akan di sangrai, dan untuk kepala bagian produksi agar menjalankan tugasnya

Kata Kunci: Penerapan Pengendalian Kualitas, Jenis Kecacatan, Metode *Six Sigma*

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	9
1.4.1 Manfaat bagi Panna Coffee Semarang	9
1.4.2 Manfaat bagi peneliti	9

BAB II LANDASAN TEORI DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS

2.1 Konsep dan Pemahaman Kualitas	10
2.1.1 Six Sigma	14
2.1.2 Langkah-langkah untuk menggunakan Six Sigma	17
2.1.3 Kopi	30
2.1.4 Proses Pengolahan Biji Kopi	31
2.1.5 Penyangraian	33
2.1.6 Penghalusan atau Penggilingan Biji Kopi Sangrai	37
2.2 Penelitian yang Relevan	38
2.3 Kerangka Penelitian	39
2.4 Definisi Operasional	41

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Obyek Penelitian	42
3.2 Jenis Data	42
3.3 Responden Penelitian	42
3.4 Teknik Pengumpulan Data	43
3.5 Analisis Data	44

BAB IV HASIL DAN ANALISIS

4.1 Gambaran Umum Perusahaan	55
4.1.1 Struktur Organisasi Perusahaan dan Deskripsi Jabatan	56
4.1.2 Produksi dan Hasil Produksi	57
4.2 Hasil Analisis	59
4.2.1 Define	59
4.2.2 Measure	62
4.2.3 Analyze	66
4.2.4 Improve	73

4.2.5 Control.....	77
--------------------	----

BAB V KESIMPULAN, KETERBATASAN DAN IMPLIKASI

5.1 Simpulan	80
5.1.1 Define	80
5.1.2 Measure	81
5.1.3 Analyze	81
5.1.4 Improve.....	82
5.1.5 Control.....	82
5.2 Saran	83

DAFTAR PUSTAKA	84
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	87
----------------------	-----------



DAFTAR TABEL

Tabel

Tabel

1.1	Standard Menentukan Biji Kopi Yang Baik	3
1.2	Syarat Mutu Khusus Kopi Arabika.....	4
1.3	Jumlah Produksi, Produksi Cacat Arabika.....	7
3.1	Tahap – tahap Perhitungan Sigma dan DPMO	46
3.2	Lembar Data Jenis Kecacatan Produk Biji Kopi (Biji hitam gosong, Biji hitam pecah dan biji gelondong) Tanggal 2 – 8 Juli 2018.....	50
3.5	Penggunaan Metode 5W+1H untuk Pengembangan Rencana Tindakan	53
4.1	Persentase Produk Cacat Biji Kopi (Biji hitam gosong, Biji hitam pecah dan biji gelondong) Tanggal 2 – 8 Juli 2018.....	60
4.2	DPMO dan Nilai Sigma dari Produk Biji Kopi (Biji hitam gosong, Biji hitam pecah dan biji gelondong)Panna Coffee Bulan Juli 2018	63
4.3	Lembar Data Jenis Kecacatan Produk Biji Kopi (Biji hitam gosong, Biji hitam pecah dan biji gelondong)Panna Coffee Bulan Juli 2018	67
4.4	Persentase Jenis Kecacatan Biji KopiHitam Gosong.....	68
4.5	Persentase Jenis Kecacatan Biji Hitam Pecah.....	70
4.6	Persentase Jenis Kecacatan Biji gelondong	71
4.7	Perencanaan Tindakan Kecacatan Jenis Produk Cacat Biji Kopi hitam gosong Bulan Juli 2018.....	74
4.8	Perencanaan Tindakan Kecacatan Jenis Produk Cacat Biji Kopi hitam pecah Bulan Juli 2018.....	75
4.9	Perencanaan Tindakan Kecacatan Jenis Produk Cacat Biji gelondong Bulan Juli 2018	76

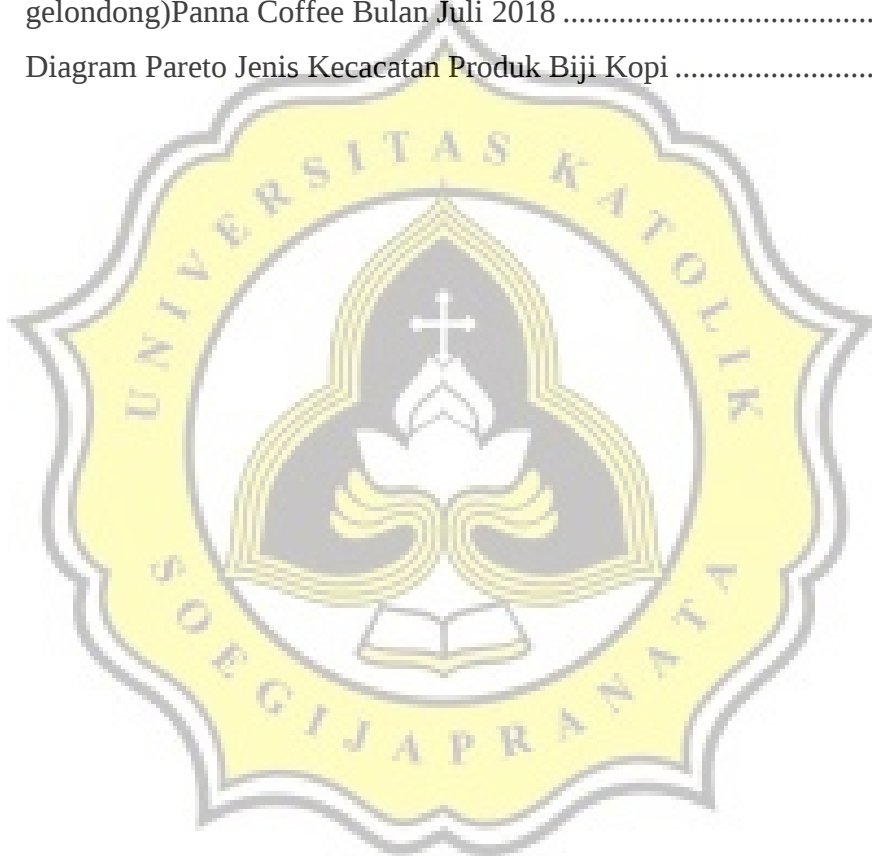
4.10 Tabel Rencana Tindakan dan Alat Kontrol untuk mengatasi kecacatan Produk Cacat Biji Hitam Gosong Bulan Juli 2018	77
4.11 Tabel Rencana Tindakan dan Alat Kontrol untuk mengatasi kecacatan Produk Cacat Biji Kopi hitam pecah Bulan Juli 2018.....	78
4.12 Tabel Rencana Tindakan dan Alat Kontrol untuk mengatasi kecacatan Produk Cacat Biji Kopi gelondong Bulan Juli 2018.....	79



DAFTAR GRAFIK

Grafik

2.1	Grafik P Chart	19
3.2	Grafik P Chart	49
4.5	Grafik Peta Kendali (P-Chart) Proporsi Kecacatan Produk Biji Kopi (Biji hitam gosong, Biji hitam pecah dan biji gelondong)Panna Coffee Bulan Juli 2018	65
4.6	Diagram Pareto Jenis Kecacatan Produk Biji Kopi	62



DAFTAR GAMBAR

Gambar

2.1	Kerangka Penelitian	40
4.1	Produk Panna Coffee	55
4.2	Struktur Organisasi Perusahaan	56
4.3	Tahapan Proses Produksi Biji Kopi	59
4.8	Sebab akibat jenis kecacatan Biji Kopi Hitam Gosong	69
4.10	Sebab akibat jenis kecacatan Biji Kopi Hitam Pecah	70
4.12	Sebab akibat jenis kecacatan Biji Kopi Biji gelondong	71



DAFTAR DIAGRAM

Diagram

2.1	Diagram Sebab Akibat.....	25
2.2	Diagram Pareto	26
3.3	Diagram Pareto	51
3.4	Fishbone Diagram.....	51
3.4	Sebab Akibat.....	53
4.6	Diagram Pareto Jenis Kecacatan Produk Biji Kopi	67

