



## ABSTRAK

Pengendalian kualitas merupakan kegiatan perusahaan yang bertujuan untuk memastikan proses produksi berada dalam batas kendali serta menemukan faktor penyebab ketidaksesuaian produk. Hal tersebut diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk sehingga perusahaan dapat memaksimalkan keuntungan dan membangun citra baik. Penelitian ini menganalisis objek penelitian yaitu perusahaan CV Agrindo Suprafood sebagai perusahaan dengan kemampuan produksi *nata de coco* sebanyak 4000 liter air kelapa setiap harinya yang nantinya dijadikan lembaran *nata de coco*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi produk *nata de coco* berada di dalam atau di luar batas kendali dan mengidentifikasi faktor penyebab adanya produk yang tidak sesuai dengan standar kualitas di CV Agrindo Suprafood. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif yang didukung oleh naratif interpretatif kualitatif dengan menggunakan teknik pengumpulan data berupa studi dokumen, observasi non-partisipan dan wawancara *semi structured*. Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini berupa diagram *checksheet*, *control chart*, *Pareto* dan *fishbone*. Data yang digunakan adalah hasil panen *nata de coco* pada bulan maret 2023 sebanyak 18 kali pemanenan dan wawancara dengan beberapa informan. Data yang sudah diperoleh kemudian dianalisis secara kuantitatif dan diolah secara matematis menggunakan *software* untuk menghasilkan diagram dari setiap alat analisis. Melalui peta kendali p, produk *nata de coco* yang dihasilkan oleh perusahaan tidak terkendali digambarkan dengan adanya beberapa nilai yang melewati nilai batas atas ataupun bawah serta pola yang digambarkan oleh grafik menunjukkan proses diluar kendali. Diagram Pareto menunjukkan produk tidak sesuai dengan standar kualitas didominasi oleh produk *nata de coco* yang berjamur sebesar 52%. Hasil analisis *fishbone* faktor yang mempengaruhi *nata de coco* berjamur dimulai dari bahan baku yaitu kualitas air kelapa yang tidak optimal, kualitas nampan dan kualitas kertas yang tidak steril. Faktor lain, seperti tenaga kerja dipengaruhi oleh kelelahan pekerja dan tidak adanya pelatihan kerja. Adapun faktor mesin dipengaruhi oleh saringan yang tidak optimal. Selain itu, faktor metode penuangan *starter* yang tidak terstandarisasi dan faktor lingkungan seperti suhu yang terlalu panas juga menghambat fermentasi.

Kata Kunci: Pengendalian kualitas, diagram *checksheet*, diagram Pareto, diagram *fishbone*, *nata de coco*.

## ABSTARCT

Quality control is an essential operational endeavor pursued by companies to ensure that their production processes remain within prescribed control limits while also identifying the contributing factors leading to product non-conformance. The primary aim of this practice is to enhance product quality, thereby enabling the organization to maximize profitability and cultivate a positive brand image. This research focuses on an investigation of CV Agrindo Suprafood, a company proficient in producing 4000 liters of coconut water converted into nata de coco sheets on a daily basis. The research objectives encompass the identification of whether the nata de coco products fall within acceptable control limits or exceed them and the identification of factors contributing to the instances of non-compliance with quality standards at CV Agrindo Suprafood. The study adopts a combined quantitative descriptive approach, complemented by qualitative interpretative narratives, with data gathering employing methodologies like document analysis, non-participant observations, and semi-structured interviews. Analytical tools encompass checksheets, control charts, Pareto diagrams, and fishbone diagrams. The dataset utilized in the research comprises results from 18 nata de coco harvests conducted in March 2023 and insights obtained from interviews with several informants. Subsequently, the data undergoes quantitative analysis and mathematical processing utilizing specialized software to generate relevant diagrams for each analytical tool. The control chart findings demonstrate that the nata de coco products produced by the company lack proper control, evidenced by several values exceeding the upper or lower control limits, indicative of processes occurring beyond the expected range. The Pareto diagram highlights that the prominent factor contributing to quality non-conformance is the prevalence of fungal growth in nata de coco products, accounting for 52% of the occurrences. The fishbone analysis reveals that the factors influencing fungal growth originate from the raw material, specifically suboptimal coconut water quality, tray and paper deficiencies in terms of sterilization. Furthermore, labor-related factors stem from worker fatigue and the absence of sufficient training. Additionally, machine-related aspects are influenced by suboptimal filters. Moreover, non-standardized pouring methods and environmental factors, such as excessive heat, further impede the fermentation process.

**Keywords:** Quality control, checksheet diagram, Pareto diagram, fishbone diagram, nata de coco.