

## DAFTAR ISI

Lembar Judul.....	i
Lembar Pengesahan .....	iii
Lembar Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel .....	x
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Lampiran .....	xii
Abstrak .....	xii
<i>Abstract</i> .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	10
1.3 Pertanyaan Penelitian .....	11
1.4 Tujuan Penelitian .....	11
1.5 Manfaat Penelitian .....	12

1.6 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian .....	12
1.7 Sistematika Penulisan .....	13
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>15</b>
2.1 Landasan Teori.....	15
2.1.1 Pengertian Kualitas .....	15
2.1.2 Pengendalian Kualitas .....	16
2.1.3 Kualitas Produk Kelapa Sawit .....	17
2.2 Statistical Process Control.. .....	20
2.2.1 Bagan Kendali (Control Chart) .....	21
2.2.1.1 Mendesain Bagan Kendali Variabel.....	25
2.2.1.2 Analisis Pola Bagan Kendali.....	30
2.2.2 Diagram Sebab Akibat (Fishbone Diagram).....	33
2.3 Kajian Penelitian Terdahulu.....	35
2.4 Kerangka Penelitian .....	36
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>38</b>
3.1 Desain Penelitian.....	38
3.2 Metoda Pengumpulan Data .....	40
3.2.1 Jenis, Sumber, Tipe dan Sifat Data .....	40
3.2.2 Waktu Pelaksanaan dan Metoda Pengambilan Data .....	40
3.3 Instrumen Penelitian.....	41

3.4	Metoda Analisis Data .....	41
3.5	Profil Kasus .....	45
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>46</b>
4.1	Proses Panen Tandan Buah Segar .....	46
4.1.1	Aspek Penting Manajemen Potong Buah.....	48
4.1.2	Sistem Potong Buah .....	49
4.2	Analisis Data di Proses Panen Tandan Buah Segar .....	54
4.2.1	Membuat Bagan Kendali pada Proses Panen Tandan Buah Segar ....	54
4.2.2	Analisis Faktor Banyaknya Tandan Buah Segar Tertinggal di Kebun .....	59
4.3	Pengolahan Minyak dan Inti Sawit di Pabrik.....	61
4.3.1	Stasiun Utama .....	61
4.3.1.1	Stasiun Penerimaan Buah.....	62
4.3.1.2	Stasiun Rebusan ( <i>sterilizier</i> ) .....	63
4.3.1.3	Stasiun Pemipilan ( <i>stripper</i> ) .....	64
4.3.1.4	Stasiun Pencacahan ( <i>stripper</i> ) dan Pengempaan ( <i>presser</i> ) .....	65
4.3.1.5	Stasiun Pemurnian ( <i>clarifier</i> ).....	65
4.3.1.6	Stasiun Pemisahan Biji dan Kernel .....	66
4.4	Analisis Data di Proses Pengolahan <i>Crude Palm Oil</i> di Pabrik.....	67
4.4.1	Membuat Bagan Kendali pada Proses Pengolahan <i>Crude Palm Oil</i> .	67
4.4.2	Analisis Faktor Stasiun Perebusan Rusak .....	72
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>75</b>

5.1 Kesimpulan .....	75
5.2 Implikasi dan Saran.....	77
5.3 Keterbatasan.....	78
Daftar Pustaka .....	79

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Ekspor Minyak Kelapa Sawit dan Inti Sawit, 2011-2016.....	4
Tabel 1.2 Data Total <i>Quality Claim</i> PT X April 2017-Maret 2018 .....	7
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....	35
Tabel 3.1 Ringkasan Data .....	40
Tabel 4.1 Presentase Kerusakan Penerimaan TBS PT X Bulan Maret 2018.....	55
Tabel 4.2 Data Hasil Kadar Kualitas Pengolahan CPO PT.X Bulan Maret 2018	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Rata-Rata Distribusi PDB Tahun 2013-2016.....	1
Gambar 1.2 Perkembangan Luas Areal dan Produksi Perkebunan Kelapa Sawit di Indonesia, 2011-2016.....	2
Gambar 2.1 Proses Perbaikan Menggunakan Bagan Kendali.....	24
Gambar 2.2 Jumlah dan Ukuran Sampel Untuk Membuat Bagan Kendali .....	28
Gambar 2.3 Peluang <i>Error Tipe I</i> untuk Batas 3 Sigma .....	30
Gambar 2.4 Analisis Pola Bagan Kendali.....	32
Gambar 2.5 Fishbone Diagram .....	34
Gambar 2.6 Kerangka Penelitian .....	37
Gambar 3.1 Langkah-Langkah Penelitian.....	39
Gambar 4.1 Keterkaitan Aktivitas Potong Buah, Transport, dan Pengolahan.....	47
Gambar 4.2 Peta Kendali <i>p</i> ( <i>P-chart</i> ) Penerimaan Tandan Buah Segar PT X Bulan Maret 2018.....	58
Gambar 4.3 Diagram Sebab Akibat Penerimaan TBS PT X di Bulan Maret 2018 .....	59
Gambar 4.4 Peta Kendali <i>X-chart</i> Kada Kualitas FFA PT X di Bulan Maret 2018 .....	72
Gambar 4.5 Diagram Sebab Akibat Stasiun Perebusan Rusak .....	73

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tabel Nilai A2,d2,D3,D4 (Standar Deviasi) .....	82
Lampiran 1 Tabel Olah Data Penerimaan Tandan Buah Segar .....	83
Lampiran 1 Tabel Olah Data Pengolahan Kualitas FFA .....	84