

INTISARI

PENGENDALIAN KUALITAS *NATA DE COCO* LEMBARAN SELAMA PENYIMPANAN DENGAN PENERAPAN DIAGRAM PARETO, *CONTROL CHART*, DAN DIAGRAM ISHIKAWA DI CV. AGRINDO SUPRAFOOD-YOGYAKARTA

Agrindo suprafood merupakan suatu usaha yang bergerak dibidang Agroindustri yang memproduksi nata de coco dengan bahan dasar air kelapa dan merupakan *supplier* di PT. Garuda Food, CV. Sinar Galaksi, CV. Sinar Mas, CV. Sari Coco, dan PT. Regan Indonesia. Kecacatan pada *nata de coco* lembaran (bahan baku) selama periode penyimpanan, akan mempengaruhi kualitas dari produk akhir yaitu nata potong yang berdampak pada kerugian perusahaan dan ketidakpuasan konsumen. Tujuan dari laporan tugas akhir ini adalah untuk menentukan tingkat kecacatan *nata de coco* lembaran selama penyimpanan, faktor-faktor penyebab kecacatan, dan menetapkan langkah perbaikan untuk meminimalisir jumlah kecacatan *nata de coco* lembaran selama penyimpanan.

Data kecacatan diperoleh dengan melakukan pengamatan sebanyak 10 kali dengan jumlah total sampel sebanyak 500 lembar *nata de coco*. Data tersebut di evaluasi menggunakan Diagram Pareto untuk mengetahui jenis kecacatan yang paling signifikan terjadi, *Control Chart* untuk mengetahui apakah data kecacatan berada pada batas kendali, dan Diagram Ishikawa untuk mengetahui faktor penyebab kecacatan yang paling signifikan.

Jenis kecacatan yang terjadi antara lain berjamur, kontaminasi (*tretep*), dan tidak sesuai ukuran. Nata berjamur yaitu *nata de coco* lembaran yang terdapat bercak coklat gelap sampai kehitaman, nata kontaminasi (*tretep*) yaitu *nata de coco* lembaran yang terdapat lubang-lubang pada permukaan dan dapat menular ke lembaran lain, serta nata tidak sesuai ukuran yaitu *nata de coco* lembaran yang memiliki ketebalan kurang dari 0,5 cm. Jenis kecacatan *nata de coco* lembaran tertinggi adalah berjamur dengan jumlah 181 sampel (62,85%), kontaminasi (*tretep*) sejumlah 73 sampel (25,34%), dan tidak sesuai ukuran sejumlah 34 sampel (11,81%).

Kata Kunci: Kecacatan, *Nata De Coco*, Diagram Pareto, *Control Chart*, Diagram Ishikawa

ABSTRACT

QUALITY CONTROL OF NATA DE COCO SLABS DURING STORAGE WITH THE APPLICATION OF PARETO DIAGRAM, CONTROL CHART, AND ISHIKAWA DIAGRAM IN CV. AGRINDO SUPRAFOOD YOGYAKARTA

Agrindo Suprafood is an agro-industry business that produces nata de coco with coconut water as basic ingredient and a supplier for PT. Garuda Food, CV. Sinar Galaksi, CV. Sinar Mas, CV. Sari Coco, and PT. Regan Indonesia. Defects in nata de coco slabs (raw material) during the storage period, will affect the quality of the nata de coco pieces as final product that impact on losses for the company and customer dissatisfaction. The purpose of this final report is to identify the degree of nata de coco slabs defects during storage, the factors that cause disability, and establish corrective measures to minimize the amount of nata de coco slabs defects during storage.

Data obtained by observing the defects as much as 10 times with the total number of samples 500 nata de coco slabs. The data was evaluated using Pareto diagram to determine the most significant defective types that occurs, Control Chart to determine whether the defects are in control limit, and Ishikawa Diagram to determine the most significant cause of the defects.

The defective types that occurs are moldy, contamination (*tretep*), and not accordance to the size. Moldy nata de coco slabs were contain patches of dark brown to black, contaminated (*tretep*) that nata de coco slab has holes on the surface and possibly transmitted to another slabs, and not accordance the size if the thickness was less than 0.5 cm. The defective type of nata de coco slabs from the highest was moldy with a number of 181 samples (62.85%), contamination (*tretep*) 73 samples (25.34%), and not accordance to the size 34 samples (11 , 81%).

Keywords: Defection, Nata De Coco, Pareto Diagram, Control Chart, Ishikawa Diagram