

**PENERAPAN PENGENDALIAN MUTU SUSU SEGAR SEBAGAI BAHAN
BAKU PRODUK SUSU PASTEURISASI DI CV CITA NASIONAL
DENGAN DIAGRAM *FISHBONE* DAN *CONTROL CHART***

(MAGANG)

Oleh:

Nurul Khotimah¹, Jumeri²

RANGKUMAN

Bahan baku susu segar yang digunakan oleh CV Cita Nasional sebelum diterima diuji terlebih dahulu. Pengujian yang dilakukan diantaranya yaitu pengujian suhu, alkohol, karbonat, glukosa, peroksida, *Total Solid*, MBRT, rezasurin, berat jenis, pH, *fat*, lemak nabati. Permasalahan yang muncul pada proses penerimaan bahan baku berupa pemberian toleransi terhadap hasil pengujian kualitas. Toleransi yang diberikan berupa masih tetap diterimanya susu yang masih kurang dari standar yang telah ditentukan. Tujuan dari pengidentifikasian pemasalahan untuk mengevaluasi penerimaan bahan baku yang sesuai dengan standar dan menentukan rekomendasi perbaikannya. Pemberian toleransi seringkali diberikan pada hasil pengujian lemak nabati, glukosa, dan *Total Solid*. Penyelesaian permasalahan dapat diidentifikasi dengan menggunakan metode *7tools* diantaranya yaitu diagram sebab akibat dan *control chart*. Berdasarkan diagram sebab akibat yang berdasar pada permasalahan dapat diketahui bahwa penyebab dari permasalahan yang muncul dapat dilihat dari 4 komponen yaitu manusia, mesin, metode, dan bahan baku. Permasalahan yang timbul dari manusia disebabkan karena adanya pemberian toleransi terhadap bahan baku terhadap bahan baku yang menyebabkan kualitas produk akhir yang berkurang. Penyebab permasalahan apabila dilihat dari komponen bahan baku yaitu karena kurangnya bahan baku yang menekan pekerja dan perusahaan untuk memberikan toleransi terhadap bahan baku yang kurang baik. Penyebab permasalahan yang dilihat dari komponen metode dan mesin memiliki keterkaitan satu sama lain dimana metode yang kurang teliti diakibatkan oleh mesin yang mengalami kerusakan. Metode analisis yang kedua yaitu dengan menggunakan *control chart* yang dapat diambil kesimpulan bahwa berdasarkan 3 pengujian dari 2 KUD yaitu KUD Getasan dan Cepogo terdapat data yang tidak terkontrol artinya CV Cita Nasional masih memberikan toleransi penerimaan terhadap bahan baku yang tidak sesuai dengan standar.

Kata kunci: CV Cita Nasional, glukosa, lemak nabati, toleransi, *Total Solid*

**IMPLEMENTATION OF FRESH MILK QUALITY CONTROL AS RAW
MATERIALS FOR PASTEURIZED MILK PRODUCTS IN RAW
MATERIALS RECEIVING STATION CV CITA NASIONAL USING
FISHBONE AND CONTROL CHART METHOD
(INTERNSHIP)**

By:

Nurul Khotimah¹, Jumeri²

SUMMARY

The raw materials used in CV Cita Nasional are tested before being accepted. The tests carried out include testing for temperature, alcohol, carbonate, glucose, peroxide, Total Solid, MBRT, rezasurin, specific gravity, pH, fat, vegetable fat. Problems that arise in the process of receiving raw materials in the form of tolerance to the results of quality testing. This problem can make the initial determinant of the quality of raw materials which will then be processed into finished products. The giving tolerance acceptance of the standard quality of raw materials is often given on the result for testing of vegetable fat, glucose, and Total Solid. The problem can be identified by using the method of 7tools that include fishbone and control chart. Based on the fishbone diagram based on problem can be known that the cause of the problems that arise can be seen from the 4 components namely man, materials, method, and machine. The problems that arise from humans are caused by the tolerance of raw materials which causes the quality of the final product to decrease. As for the raw materials due to the lack of raw materials that pressure workers and companies to give tolerance for raw materials that are not good, while for the method and the machine have a relationship with each other where the less thorough method is caused by a damaged machine. The second method of analysis is to use a control chart, which can be concluded that based on 3 tests from 2 KUDs, namely KUD Getasan and Cepogo, there are uncontrolled data, meaning that CV Cita Nasional still tolerates acceptance of raw materials that are not in accordance with standards.

Keywords: CV Cita Nasional, glucose, vegetable fat, tolerance, Total Solid