

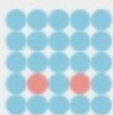
## DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL .....	i
DAFTAR GAMBAR .....	iii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah .....	4
1.3. Rumusan Masalah .....	5
1.4. Tujuan Penelitian .....	6
1.5. Manfaat Penelitian .....	6
1.6. Ruang Lingkup Penelitian .....	6
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Kerangka Teoritis.....	8
2.1.1. Pengertian Mutu.....	8
2.1.2. Arti dan Tujuan Pengendalian Mutu.....	9
2.1.3. Perencanaan Standar Mutu .....	10
2.1.4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Mutu .....	13
2.1.5. Ruang Lingkup Pengendalian Mutu .....	15
2.1.6. Teknik-teknik Pengendalian Mutu .....	18
2.1.7. Bagan Kendali Mutu.....	21
2.1.8. Diagram Pareto.....	24
2.1.9. Diagram Sebab Akibat .....	25



Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



MB-IPB  
Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor

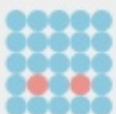
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



2.1.10. Analisis <i>Time Series</i> .....	27
2.1.11. Analisis Regresi Berganda.....	28
2.1.12. Elastisitas.....	30
2.2. Kajian Peneliti Terdahulu .....	31
2.3. Kerangka Pemikiran Konseptual.....	34
<b>III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	37
3.2. Metoda Penelitian .....	37
3.3. Jenis dan Sumber Data .....	37
3.4. Pengumpulan Data .....	38
3.5. Analisis Data .....	38
3.5.1. <i>Time Series</i> .....	39
3.5.2. Diagram Pareto .....	40
3.5.3. Diagram Sebab Akibat.....	40
3.5.4. Bagam Kendali Mutu.....	41
3.5.5. Regresi Berganda.....	42
3.5.6. Elastisitas.....	47
<b>IV. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b>	
4.1. Sejarah Perkembangan Perusahaan .....	48
4.2. Bahan Baku .....	50
4.3. Alur Proses Produksi .....	53
4.3.1. Penanganan Bahan Baku.....	53
4.3.2. Proses Produksi .....	55

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor  
**MB-IPB**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Penguutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Penguutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



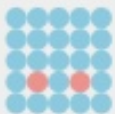
4.3.2.1. Proses Produksi Sosis .....	55
4.3.2.2. Proses Produksi <i>Burger</i> .....	60
4.4. Penyimpanan dan Distribusi .....	63

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Manajemen Pengendalian Mutu PT. Kemang Food Industries .....	64
5.1.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	64
5.1.2. Pengendalian Mutu pada Proses Produksi .....	67
5.1.3. Pengepakan.....	70
5.2. Analisis dan Pembahasan .....	76
5.2.1. Penanganan Bahan Baku .....	76
5.2.2. Proses Produksi Produk Sosis dan <i>Burger</i> .....	79
5.2.2.1. Analisis <i>Time Series</i> .....	80
5.2.2.1.1. Analisis <i>Time Series Rework</i> Produk Sosis .....	81
5.2.2.1.2. Analisis <i>Time Series Rework</i> Produk <i>Burger</i> .....	82
5.2.2.2. Analisis Faktor Dominan yang Mempengaruhi Penurunan Mutu Produk Sosis dan <i>Burger</i> .....	86
5.2.2.2.1. Analisis Faktor Dominan yang Mempengaruhi Penurunan Mutu Produk Sosis. ....	86
5.2.2.2.2. Analisis Faktor Dominan yang Mempengaruhi Penurunan Mutu Produk <i>Burger</i> . ....	88
5.2.2.3. Analisis Diagram Sebab Akibat .....	90
5.2.2.3.1. Analisis Diagram Sebab Akibat Penurunan Mutu Produk Sosis .....	90

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



MB-IPB  
Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor

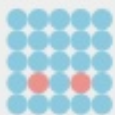
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor

MB-IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

5.2.2.3.2. Analisis Diagram Sebab Akibat Penurunan Mutu Produk <i>Burger</i> .....	96
5.2.2.4. Bagan Kendali Mutu .....	98
5.2.2.4.1. Bagan Kendali Mutu Produk Sosis .....	98
5.2.2.4.2. Bagan Kendali Mutu Produk <i>Burger</i> .....	102
5.2.2.5. Analisis Regresi Berganda .....	104
5.2.2.5.1. Analisis Regresi Berganda <i>Rework</i> Produk Sosis .....	104
5.2.2.5.2. Analisis Regresi Berganda <i>Rework</i> Produk <i>Burger</i> .....	110
5.2.3. Penyimpanan Produk Akhir dan Distribusi.....	115
5.3. Ringkasan Hasil .....	117
5.4. Alternatif Perbaikan Sistem Pengendalian Mutu .....	121
5.5. Matrik Indikasi Masalah, Analisis dan Solusi.....	125
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1. Kesimpulan .....	140
6.2. Saran .....	142
DAFTAR PUSTAKA .....	144
LAMPIRAN.....	146

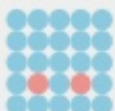
DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Data Bulanan Jumlah Produksi dan <i>Rework</i> Sosis dan <i>Burger</i> Tahun 1997 Sampai Tahun 1999 .....	3
2.	Jenis-jenis Peta Kontrol .....	23
3.	Jenis Data, Satuan dan Sumber Data .....	37
4.	Faktor-faktor yang Mempengaruhi <i>Rework</i> .....	42
5.	Hasil Estimasi Regresi Berganda.....	44
6.	Uji Keragaman dengan Sebaran Distribusi F .....	46
7.	Data Bulanan <i>Rework</i> Sosis dan <i>Burger</i> Tahun 1997 Sampai 1999 .....	80
8.	Hasil Estimasi Analisis <i>Time Series</i> untuk <i>Rework</i> pada Sosis Selama 12 Periode (Januari 2000 – Desember 2000) .....	82
9.	Hasil Estimasi Analisis <i>Time Series</i> untuk <i>Rework</i> pada <i>Burger</i> Selama 12 Periode (Januari 2000 – Desember 2000).....	84
10.	Estimasi Biaya <i>Rework</i> Produk Sosis Selama 12 Periode (Januari 2000 – Desember 2000).....	85
11.	Estimasi Biaya <i>Rework</i> Produk <i>Burger</i> Selama 12 Periode (Januari 2000 – Desember 2000).....	85
12.	Data Hasil Laporan QC untuk Pengemasan Sosis Bulan Januari 2000 Sampai Maret 2000 .....	87
13.	Banyaknya Penyimpangan yang Terjadi pada Suhu <i>Slice</i> Produk <i>Burger</i> Bulan Januari 2000 Sampai Maret 2000.	89
14.	Data Hasil Pemeriksaan Cacat untuk Produk Sosis Januari 2000 Sampai Maret 2000 .....	98



Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pasca Sarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor  
MB-IPB

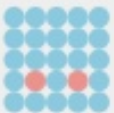
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
 a. Penguutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
 b. Penguutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

15.	Perhitungan Batas-batas Peta Kontrol u Produk Sosis ...	100
16.	Data Hasil Pemeriksaan Cacat untuk Produk <i>Burger</i> Januari 2000 Sampai Maret 2000 .....	102
17.	Perhitungan Batas-batas Peta Kontrol u Produk <i>Burger</i> .	103
18.	Uji Hasil Persamaan Regresi <i>Rework</i> Produk Sosis .....	106
19.	Uji Hasil Persamaan Regresi <i>Rework</i> Produk <i>Burger</i> .....	111
20.	Ringkasan Indikasi Masalah, Analisis dan Solusi .....	126



Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor

MB-IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

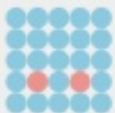
## DAFTAR GAMBAR



Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pemikiran Konseptual .....	36
2.	Garis <i>Trend Analysis</i> .....	39
3.	Bentuk Umum Diagram Sebab Akibat .....	41
4.	Proses Produksi Pembuatan Sosis .....	59
5.	Proses Produksi Pembuatan <i>Burger</i> .....	62
6.	Diagram Alir Proses Penanganan Bahan Baku .....	67
7.	Lama Penyimpanan yang Disarankan dan Suhu Penyimpanan untuk Produk Sosis dan <i>Burger</i> .....	74
8.	Diagram Sebab Akibat Terjadinya <i>Loss Process</i> .....	77
9.	<i>Trend Analysis</i> untuk <i>Rework</i> Produk Sosis .....	81
10.	<i>Trend Analysis</i> untuk <i>Rework</i> Produk <i>Burger</i> .....	83
11.	Diagram Pareto untuk Pengepakan Produk Sosis Bulan Januari 2000 Sampai Maret 2000.....	87
12.	Diagram Batang Banyaknya Penyimpangan yang Terjadi pada Suhu <i>Slice</i> Produk <i>Burger</i> .....	89
13.	Diagram Sebab Akibat Penurunan Mutu Produk Sosis .....	91
14.	Diagram Sebab Akibat Penurunan Mutu Produk <i>Burger</i> .....	96
15.	Peta Kontrol u Banyaknya Cacat pada Produk Sosis .....	101
16.	Peta Kontrol u Banyaknya Cacat pada Produk <i>Burger</i> ..	103

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor  
**MB-IPB**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Penguji hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Penguji tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

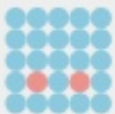
## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1	Standar Produk Daging Olah PT. Kemfoods .....	146
2	Standar Mutu Penerimaan Daging Sapi .....	148
3	Standar Berat Sosis dan Ayam .....	150
4	<i>Form Laporan Quality Control</i> .....	151
5	Daftar Pertanyaan Sumbang Saran Tertulis .....	153
6	Perhitungan Batas-batas Peta Kontrol u pada Produk Sosis Januari 2000 Sampai Maret 2000 .....	166
7	Perhitungan Batas-batas Peta Kontrol u pada Produk <i>Burger</i> Januari 2000 Sampai Maret 2000 .....	168
8	Data dan Estimasi Regresi Berganda Produk Sosis .....	169
9	Data dan Estimasi Regresi Berganda Produk <i>Burger</i> ....	171



Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



MB-IPB  
Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis  
Institut Pertanian Bogor

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.