

## DAFTAR ISI

	Hal.
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	iv
<b>HALAMAN KEASLIAN PENELITIAN</b> .....	v
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	vi
<b>ABSTRAKSI</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xvii
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Penelitian Terdahulu .....	3
<b>BAB II. LANDASAN TEORI</b>	
2.1 Kualitas.....	4
2.2 Pengertian Pengendalian Kualitas .....	4
2.3 Faktor-Faktor Pengendalian Kualitas.....	5
2.4 Pengendalian Proses.....	6
2.5 Uji Keseragaman Data .....	6
2.6 Uji Kecukupan Data.....	7
2.7 <i>Statistical Process Control</i> .....	9
2.8 Alat Pengendali Statistik.....	9
2.9 Peta Kendali Variabel .....	12

2.10 Peta kendali Atribut .....	12
2.11 Alat Penguji Kadar Air Dalam Kopi.....	14
2.12 Kadar Air Dalam Biji-Bijian.....	15
2.13 Kadar Air Dalam Kopi Standar BSN.....	16
2.14 Kadar Air Dalam Pengolahan Primer .....	17
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Observasi dan Wawancara .....	19
3.2 Studi Pustaka.....	19
3.3 Rumusan Masalah .....	19
3.4 Tujuan Penelitian .....	19
3.5 Pengumpulan Data .....	20
3.6 Pengolahan Data .....	20
3.7 Usulan Perbaikan .....	20
3.8 Implementasi.....	20
3.9 Analisis .....	21
3.10 Simpulan dan Saran .....	21
<b>BAB IV. PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA</b>	
4.1 Pengumpulan Data	
1) Profil Perusahaan.....	23
2) Hasil Produksi.....	24
3) Proses Pembuatan Bubuk Kopi .....	24
4) Proses Pengukuran Kadar air dalam Biji kopi Sebelum Implementasi.....	25
5) Cara menurunkan kadar air dalam biji kopi .....	26
4.2 Pengolahan Data	
1) Uji Keseragaman Data.....	26
2) Uji Kecukupan Daata .....	27
3) <i>Check Sheet</i> .....	28
4) Diagram Pareto .....	29
5) <i>Control Chart</i> .....	30
1) Peta kendali X ( <i>X-chart</i> ) .....	30

2) Peta kendali R ( <i>R-chart</i> ) .....	31
6) <i>Fisbhone Diagram</i> .....	32
7) Rencana dan Target .....	34
8) <i>Scatter Diagram</i> .....	35
9) Histogram.....	37
4.3 Pengumpulan data setelah Implementasi Hasil.....	39
4.4 Pengolahan data Implementasi .....	40
1) Uji Keseragaman Data .....	40
2) Uji Kecukupan Data .....	41
3) <i>Check Sheet</i> .....	41
4) Diagram Pareto .....	42
5) <i>Control Chart</i> .....	43
1) Peta kendali X ( <i>X-chart</i> ) .....	43
2) Peta kendali R ( <i>R-chart</i> ) .....	45
6) <i>Scatter Diagram</i> .....	46
7) Histogram .....	49
4.5 Perbaikan Proses Pembuatan Kopi .....	51
1) Proses Pengukuran Kadar Air Kopi .....	52
2) Proses Penjemuran Kopi .....	53
3) Proses Penyimpanan .....	54
4) Proses Penggorengan/Pengsangraian .....	55
5) Pelatihan .....	56
<b>BAB V. ANALISIS</b>	
5.1 Analisis Terhadap <i>Statistical Process Control</i> .....	57
5.2 Analisis Cara Menurunkan Kadar Air Dalam Biji Kopi.....	57
5.3 Analisis Keseragaman Data .....	58
5.4 Analisis Kecukupan Data.....	59
5.5 Analisis Peta Kendali X dan R.....	59
5.5 Analisis Cacat dan Penyebab	
Cacat Produk dengan <i>Fishbone Diagram</i> .....	60
5.6 Analisis Rencana dan Target .....	61

5.7 Analisis <i>Check Sheet</i> .....	62
5.8 Diagram Pareto .....	63
5.9 <i>Scatter Diagram</i> .....	64
5.10 Histrogram .....	64
5.12 Analisis Implemntasi Hasil .....	66
1) Proses Pengukuran Kadar Air.....	66
2) Penjemuran Kopi .....	66
3) Proses Penyimpanan .....	67
4) Proses Pengsangraian .....	67
5) Pelatihan .....	68
5.13 Analisis Kadar Air Dalam Biji Kopi.....	66
1) Analisis Standar BPOM.....	68
2) Analisis Kadar Air Dalam Biji Kopi .....	69
3) Kadar Air Dengan Ketentuan BSN .....	69
<b>BAB VI. PENUTUP</b>	
6.1 Simpulan.....	71
6.2 Saran .....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 1 <i>Flow Chart</i> Metode Penelitian .....	22
Gambar 2 Struktur Organisasi Man Kopi .....	23
Gambar 3 Denah Lokasi Man Kopi .....	24
Gambar 4 Diagram Pareto.....	29
Gambar 5 Peta kendali X Sebelum Implementasi.....	31
Gambar 6 Peta kendali R Sebelum Implementasi .....	32
Gambar 7 <i>Fisbhone Diagram</i> .....	33
Gambar 8 Kondisi 1 <i>Scatter Diagram</i> .....	36
Gambar 9 Kondisi 2 <i>Scatter Diagram</i> .....	37
Gambar 10 Histogram .....	38
Gambar 11 Diagram Pareto.....	43
Gambar 12 Peta kendali X Setelah Implementasi.....	45
Gambar 13 Peta kendali R Setelah Implementasi .....	46
Gambar 14 Kondisi 1 <i>Scatter Diagram</i> Setelah Implementasi .....	47
Gambar 15 Kondisi 2 <i>Scatter Diagram</i> Setelah Implementasi .....	49
Gambar 16 Histogram Setelah Implementasi .....	50
Gambar 17 Pengukuran Kadar Air Sebelum Implementasi.....	51
Gambar 18 Pengukuran Kadar Air Dalam Biji Kopi Setelah Implementasi .....	52
Gambar 19 Penjemuran Kopi Sebelum Implementasi .....	52
Gambar 20 Penjemuran Kopi Setelah Implementasi .....	53
Gambar 21 Proses Penyimpanan Sebelum Implementasi .....	54
Gambar 22 Proses Penyimpanan Setelah Implementasi .....	54
Gambar 23 Proses Pengsangraian Sebelum Implementasi .....	55
Gambar 24 Proses Penggorengan Setelah Implementasi .....	55
Gambar 25 Pelatihan .....	56

## DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 1 Kadar Air Dalam Biji Kopi Ketentuan BSN.....	16
Tabel 2 Proses Pembuatan Bubuk Kopi.....	24
Tabel 3 Kadar Air Yang didapatkan Di UKM Man Kopi.....	25
Tabel 4 Cara menurunkan Kadar Air Dalam Biji Kopi .....	26
Tabel 5 Uji Keseragaman Data & Kecukupan Data Sebelum Implementasi .....	26
Tabel 6 <i>Check Sheet</i> Berdasarkan Jumlah Kecacatan Sebelum Implementasi .....	28
Tabel 7 <i>Check Sheet</i> Berdasarkan Penyebab Cacat Sebelum Implementasi .....	28
Tabel 8 Starifikasi Masalah .....	29
Tabel 9 Peta Kendali X Sebelum Implementasi .....	30
Tabel 10 Rencana dan Target.....	34
Tabel 11 Scatter Diagram Sebelum Implementasi .....	35
Tabel 12 Kondisi 1 Sebelum Implementasi.....	35
Tabel 13 Kondisi 2 Sebelum Implementasi.....	36
Tabel 14 Histogram Sebelum Implementasi.....	38
Tabel 15 Kadar Air Yang didapatkan Di UKM Man Kopi Setelah Implementasi .....	39
Tabel 16 Uji Keseragaman Data & Kecukupan Data Setelah Implementasi.....	40
Tabel 17 <i>Check Sheet</i> Berdasarkan Jumlah Kecacatan Setelah Implementasi.....	41
Tabel 18 <i>Check Sheet</i> Berdasarkan Penyebab Cacat Setelah Implementasi .....	42
Tabel 19 Starifikasi Masalah .....	42
Tabel 20 Peta Kendali X Setelah Implementasi .....	43
Tabel 21 Scatter Diagram Setelah Implementasi .....	46

Tabel 22 Kondisi 1 Setelah Implementasi .....	47
Tabel 23 Kondisi 1 Setelah Implementasi .....	48
Tabel 24 Histogram Setelah Implementasi .....	49

## DAFTAR LAMPIRAN

	Hal.
Lampiran 1. Pengukuran Kadar air pakai tangan.....	L-1
Lampiran 2. Biji Kopi dan Alat Ukur Kadar Air .....	L-2
Lampiran 3. Proses pendinginan kopi dan proses menyalakan Alat Kadar air dalam biji kopi .....	L-3
Lampiran 4. proses pengukuran kadar air menggunakan alat dan proses penjemuran .....	L-4
Lampiran 5. Proses penuangan biji kopi dan tempat pengsangraian kopi ..	L-5
Lampiran 6. Mesin penggiling kopi dan biji kopi.....	L-6
Lampiran 7. Proses pengukuran menggunakan alat dan kayu bakar .....	L-7
Lampiran 8. Proses pengsangraian.....	L-8
Lampiran 9. Surat ketengan implementasi.....	L-9
Lampiran 10. Kartu Bimbingan .....	L-10