

PENGENDALIAN MUTU MENGGUNAKAN METODE *7QC*
TOOLS UNTUK MENGURANGI *REJECT* PADA
PT SAVORIA KREASI RASA.

Skripsi diajukan untuk melengkapi persyaratan
mencapai gelar Sarjana Manajemen

oleh
Eva Rohana Chusniatul
NPM:41183402180230



Strata 1
Progam Studi Manajemen

UNIVERSITAS ISLAM "45"
FAKULTAS EKONOMI
BEKASI
2024

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

PENGENDALIAN MUTU MENGGUNAKAN METODE *7QC TOOLS* UNTUK MENGURANGI *REJECT* PADA PT SAVORIA KREASI RASA

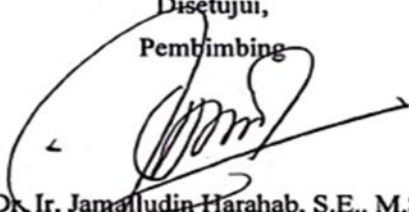
Tanggal: 15 Februari 2024

Oleh

Eva Rohana Chusniatul

NPM: 41183402180230

Disetujui,
Pembimbing



Dr. Ir. Jamalludin Harahab, S.E., M.Si.

Mengetahui :

Dekan Fakultas Ekonomi



Dr. Husnul Khatimah, S.E., M.Si.

Ketua Jurusan Manajemen



Luthpiyah Juliandara, S.E., M.M.

TANDA PENGESAHAN SKRIPSI

PENGENDALIAN MUTU MENGGUNAKAN METODE *7QC TOOLS* UNTUK MENGURANGI *REJECT* PADA PT SAVORIA KREASI RASA

Tanggal: 16 Februari 2024

Oleh

Eva Rohana Chusniatul

NPM: 41183402180230

Penguji I



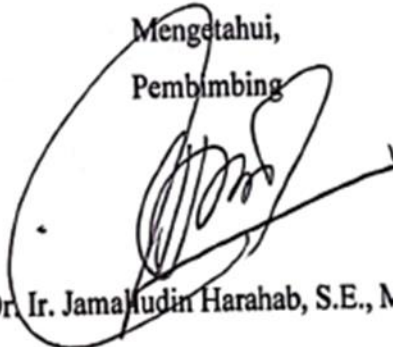
Yunike Berry, S.M.B., M.Sc

Penguji II



Isti Puji Hastuti, S.E., M.E.

Mengetahui,
Pembimbing



Dr. Ir. Jama Huda Harahab, S.E., M.Si.

Dekan Fakultas Ekonomi



Dr. Husnul Khatimah, S.E., M.Si.

Ketua Jurusan Manajemen



Luthpiyah Juliandara, S.E., M.M.

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Eva Rohana Chusniatul

NPM : 41183402180230

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi

E-mail : evarohana.cm@gmail.com

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa penelitian saya yang berjudul “Pengendalian Mutu Menggunakan Metode *7QC Tools* untuk Mengurangi *Reject* pada PT Savoria Kreasi Rasa” bebas dari plagiarisme yang telah ditentukan. Rujukan penulisan sudah sesuai dengan teknik penulisan karya ilmiah yang berlaku umum. Apabila kemudian hari dapat dibuktikan adanya unsur plagiarisme tersebut, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan perundangan yang berlaku.

Bekasi, 16 Februari 2024

Yang membuat pernyataan

    
METERAI
TEMPEL
CB4ALX073723796
(Eva Rohana Chusniatul)

ABSTRAK

Eva Rohana Chusniatul (41183402180230)

Pengendalian Mutu Menggunakan *Metode 7QC Tools*
untuk Mengurangi Reject pada PT Savoria Kreasi Rasa
xii + 71 halaman + 7 tabel + 17 gambar + 11 lampiran
Kata kunci : Pengendalian mutu, *Product Reject*

Penelitian yang dilakukan pada PT Savoria Kreasi Rasa bertujuan untuk mengetahui pengendalian mutu pada produksi permen FOX'S Bag 90g dan adanya produk *reject* pada proses produksi.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *7QC Tools*. Dengan tehnik pengumpulan data diperoleh melalui wawancara dengan *Head Of Quality Assurance/Quality Control* dan *Head Of Produksi*. Sehingga dapat diketahui bahwa produk *reject* berdasarkan hasil produksi tahun 2022 masih terjadi dan diatas standar yang di tetapkan Perusahaan yaitu 1,50% sedangkan rata rata *reject* adalah sebesar 2,21% dan gap sebesar 0,71%, dengan jenis *reject* terbanyak adalah berat tidak standar dan dapat diketahui bahwa jika produksi meningkat maka produk *reject* juga meningkat.

Berdasarkan hasil penelitian produk *reject* yang terjadi bisa di minimalisir dengan melakukan perbaikan pada *factor factor* (*Man, Method, Material, Machine, Measurmen*), secara berkelanjutan dan konsisten terhadap kualitas yang terkait proses produksi, pemberian pelatihan yang baik oleh seksi terkait kepada operator dan implementasi yang baik mengenai kepatuhan terhadap standar kerja serta perawatan mesin dilakukan secara berkala untuk meminimalisir kerusakan yang terjadi pada perusahaan.

Daftar Pustaka 32 (2013 – 2023)

KATA PENGANTAR

Bismillahir rohmaanir rohim.

Assalamualaikum wr.wb.

Dengan memanjatkan puji dan syukur ke hadirat Allah SWT serta atas segala rahmat dan karunia – Nya pada penulis, akhirnya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul : “Pengendalian mutu menggunakan metode *7QC Tools* untuk mengurangi *reject* pada PT Savoria Kreasi Rasa”. Skripsi ini ditulis dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen pada Fakultas Ekonomi Universitas Islam “45” Bekasi. Secara khusus pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Jamalludin Harahab, M.Si. selaku dosen pembimbing yang secara teknis telah mengarahkan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Luthpiyah J, S.E., M.M. selaku ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Islam “45” Bekasi.
3. Ibu Dr. Husnul Khatimah, S.E., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Islam “45” Bekasi.
4. Suami tercinta dan anak-anak tersayang yang telah memberikan dukungan dan mendoakan hingga skripsi ini selesai.
5. Seluruh manajemen PT Savoria Kreasi Rasa yang telah memberikan pandangan dan arahnya untuk penulisan skripsi ini.
6. Rekan – rekan kerja dan kuliah yang telah banyak membantu memberikan informasi, masukan, saran dan koreksi sehingga terselesaikannya skripsi ini.

Semoga bimbingan dan bantuan tenaga yang telah diberikan kepada penulis, hanya ALLAH SWT yang akan membalas sesuai dengan pengorbanannya. Tentunya dalam penulisan skripsi ini, masih banyak terdapat kekurangan yang perlu disempurnakan. Untuk itu, saran dan koreksi yang sifatnya membangun dalam penyempurnaan skripsi ini sangat diharapkan. Dan kiranya hasil penulisan ini dapat memberikan sumbangsih dalam dunia industri dan dunia pendidikan.

Wassalamualaikum wr.wb.

Bekasi, 16 Februari 2024

Penulis

Eva Rohana Chusniatul

DAFTAR ISI

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI.....	ii
TANDA PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup dan Pembatasan Masalah	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Sejarah Mutu.....	6
2.2 Definisi Mutu.....	9
2.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengendalian Mutu/Kualitas	11
2.4 Seven Tools.....	12
2.4.1 Pengertian <i>Seven Tools</i>	12
2.4.2 Improvement.....	20
2.4.3 Penelitian terdahulu yang relevan	23
2.5 Kerangka Pemikiran	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Jenis Penelitian.....	31
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
3.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	31

3.3.1 Populasi Penelitian	31
3.3.2 Sampel Penelitian	32
3.4 Jenis dan Sumber Data	32
3.5 Teknik Pengumpulan Data	32
3.6 Teknik Analisis Data	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Hasil Penelitian	35
4.1.1 Sejarah Perusahaan	35
4.1.2 Produk	35
4.1.3 Visi Misi dan Nilai	37
4.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan	38
4.1.5 Pengendalian Bahan Baku	39
4.1.6 Pengendalian proses produksi	41
4.2 Analisa Data	43
4.2.1 Lembar Periksa (<i>Check Sheet</i>)	43
4.2.2 Scatter Diagram (Diagram Pencar)	44
4.2.3 Histogram	45
4.2.4 Diagram Pareto	46
4.2.5 <i>P- Chart</i> (Peta Kendali)	48
4.2.6 <i>Fishbone</i> Diagram	49
4.2.7 <i>Flow Chart</i>	51
4.3 Pembahasan	52
4.3.1 Bagaimana Pengendalian Mutu Pada PT Savoris Kreasi Rasa	52
4.3.2 Apa Penyebab/akar Masalah Munculnya <i>Reject</i> yang Melebihi Standar	54
4.3.3 Bagaimana Solusi Mengurangi Produk <i>Reject</i>	57
4.3.3 Kelemahan Penelitian	61
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	62
5.1 Simpulan	62
5.2 Saran.	63
DAFTAR PUSTAKA	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data produksi FOX'S periode 2021 vs 2022 (dalam satuan rupiah)	3
Tabel 1. 2 Jumlah <i>Reject</i> FOX'S Bag 90g Periode 2022 (dalam satuan Tons).....	3
Tabel 2. 1 Penelitian terdahulu.....	23
Tabel 4. 1 Laporan Produk <i>Reject</i>	43
Tabel 4. 2 Data <i>Check sheet defect item by tons</i> periode Tahun 2022	44
Tabel 4. 3 Penghitungan <i>Persentase</i> dan <i>Presentase Kumulatif</i>	47
Tabel 4. 4 Hasil Penghitungan Batas Kendali	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Contoh <i>Flow Chart</i>	13
Gambar 2. 2 Contoh Diagram sebab-akibat (<i>Fishbone</i>)	15
Gambar 2. 3 Contoh <i>Check Sheet</i>	16
Gambar 2. 4 Contoh diagram <i>Pareto</i>	17
Gambar 2. 5 <i>Histogram</i>	18
Gambar 2. 6 <i>Control chart</i>	19
Gambar 2. 7 <i>Scatter Diagram</i>	20
Gambar 2. 8 <i>Different level of Aggregate</i>	21
Gambar 2. 9 Kerangka Pemikiran	30
Gambar 4. 1 Jenis-jenis permen FOX’S produksi PT Savoria Kreasi Rasa	36
Gambar 4. 2 Struktur Organisasi PT Savoria Kreasi Rasa.....	38
Gambar 4. 3 Diagram Alur Proses Pengecekan sampling.....	39
Gambar 4. 4 Diagram Pencar Total Produksi dan Total Produk <i>Reject</i>	45
Gambar 4. 5 <i>Histogram</i> Produk <i>Reject</i> Permen FOX’S	46
Gambar 4. 6 Diagram <i>Pareto</i> Produk <i>Reject</i> Permen FOX’S.....	47
Gambar 4. 7 Peta Kendali Produk <i>Reject</i> Permen FOX’S.....	49
Gambar 4. 8 <i>Fishbone Diagram</i>	50

DAFTAR LAMPIRAN

lampiran 1 : Kartu Bimbingan.....	68
Lampiran 2: Surat Keputusan Dekan Fakultas Ekonomi	69
lampiran 3 :Kartu Seminar Proposal Penelitian.....	70
lampiran 4 : Kisi-kisi Wawancara	72
lampiran 5 : Wawancara 1 (PT Savoria Kreasi Rasa – Cikup)	73
lampiran 6 : Wawancara 2 (PT Savoria Kreasi Rasa – Cikupa).....	76
lampiran 7 : Wawancara 3 (Ms Teams).....	78
lampiran 8 : Magnetic trap yang tertangkap pada saat pelarutan.....	79
lampiran 9 : Contoh Produk <i>Reject</i>	80
lampiran 10 : Uji Turnitin	81
lampiran 11 : Biodata	82