

## RINGKASAN



Ewalmer Tamba “ *Pengendalian Kualitas Proses Produksi Minyak Goreng Dengan Metode Statistik Di PT. Sinar Mas Agro Resources And Technology. Tbk, - Belawan.* “ di bawah bimbingan Ir. Hj. Haniza AS, MT sebagai Pembimbing I dan Ir. Kamil Mustafa, MT sebagai Pembimbing II.

PT. Sinar Mas Agro Resources and Technology. Tbk. Merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi Minyak Goreng Sawit yang berlokasi di Jl. Tol Mera Baru II, Belawan yang berada kira-kira 25 Km dari Kota Medan.

Dalam usaha untuk meningkatkan kualitas produk, perusahaan melakukan pengujian-pengujian yang berhubungan dengan kualitas minyak goreng seperti :

*Asam Lemak Bebas (FFA), Warna (Colour), Cloud Point, Peroksida Value, Iodine Value, Kadar Air dan Kadar kotoran ( Moisture & Impurities).*

Dalam Penelitian ini penulis hanya terfokus pada Warna, Asam Lemak Bebas dan Kadar Cloud Point minyak goreng saja karena dalam setiap proses produksi bagaimanapun canggihnya proses produksi dirancang dan dioperasikan, mutu produk yang dihasilkan dalam suatu proses akan selalu seragam, apabila dalam suatu rangkaian proses. Perbedaan mutu (keragaman) produk disebabkan oleh beberapa faktor yang mempengaruhi mutu selama proses berlangsung. Untuk mengurangi keragaman mutu rendah maka dilakukan upaya pengawasan mutu dengan menentukan persyaratan bagi setiap karakteristik mutu.

Syarat-syarat karakteristik mutu suatu produk ditentukan dengan mempertimbangkan beberapa faktor yang berhubungan dengan proses produksi, yang dapat ditentukan oleh produsen dan konsumen dalam suatu perjanjian jual beli dalam suatu jangka waktu tertentu.

Kualitas Produk yang dihasilkan oleh suatu industri merupakan salah satu faktor yang sangat penting bagi keberhasilan industri itu sendiri. Penelitian yang dilakukan ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana siklus pengendalian mutu produk, pola keragaman data, faktor-faktor yang paling berpengaruh dalam menentukan mutu produk yang dapat dilakukan pada pengendalian kualitas statistik. Pengolahan data yang dilakukan adalah meliputi penentuan batas kendali untuk karakteristik Warna, Asam Lemak Bebas, Kadar Cloud Point yang diamati yaitu dengan menggunakan Peta X dan Peta R dan membuat Diagram Sebab-Akibat sebagai Faktor-faktor yang mempengaruhi karakteristik Warna, Asam Lemak Bebas dan Kadar Cloud Point.

Dari hasil pengamatan dan perhitungan yang dilakukan dilapangan, bahwa proses produksi Minyak goreng masih terdapat data diluar kendali. Hal ini menunjukkan bahwa proses produksinya tidak sepenuhnya terkendali. Faktor-faktor yang mempengaruhi karakteristik mutu, Kadar Warna, Asam Lemak Bebas, kadar Cloud Point, yang keluar dari batas kontrol adalah :

1. Kelelahan Operator serta kurang perhatian dari operator atau operator yang kurang termotivasi untuk ikut bertanggung jawab terhadap mutu produk.
2. Penanganan bahan baku CPC yang kurang baik.

3. Kurangnya Pemahaman Metode kerja penambahan bahan penolong proses produksi.
4. Peralatan yang sudah tidak ekonomis lagi sehingga tidak bekerja sesuai dengan fungsinya.

