

**Analisis Pengendalian Kualitas Bubuk Kakao Formula “Vicco” Dengan Menggunakan Metode *Statistical Process Control* Pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember**

*(Quality Control Analysis of Formula Cocoa Powder “Vicco” by Using Statistical Process Control Method on Indonesian Coffee and Cocoa Research Center Jember Regency)*

Dr.Ir. Hari Rujito, MT (Advisor 1)

**Farida Oktavia**

*Agroindustry Management Study Program  
Departement of Agribusiness Management*

**ABSTRACT**

*Indonesia is a country that produces cocoa powder in the world. Indonesia Coffee and Cocoa Research Institute is one of the non-profit institutions that has a trusted to conduct research and development of coffee and cocoa commodities nationally. Indonesia Coffee and Cocoa Research Institute is one of corporation that produces cocoa powder and always strive to improve the quality of lunched product. Quality control of cocoa powder production process is needed as an effort quality improvements and reduce the level of deviations that occur. This research aimed to research quality control of cocoa powder by quality criteria to fineness, water content and color of cocoa powder using SPC (Statistical Process Control) method, with X-bar and R control chart, np control chart, paretos diagram, and cause-effect diagram who will be able to help resolve problems faced by company. The results of this research showed that according to X-bar and R control chart with quality criteria of fineness and water content of cocoa powder is uncontrolled in statistically, because there are some points that are out of the upper control limit (UCL) and lower control limit. On the np control chart with quality criteria of color showed that have controled in statistically. The main factor quality criteria of cocoa powder is fineness of cocoa powder. According to the results of the analysis from cause-effect diagram that factors affect of fineness cocoa powder is man factor, machine, raw materials, and environmental.*

*Keywords : Cause-Effect Diagram, Cocoa Powder, Control Chart, Quality Control*

**Analisis Pengendalian Kualitas Bubuk Kakao Formula “Vicco” Dengan  
Menggunakan Metode *Statistical Process Control* Pada Pusat Penelitian  
Kopi dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember**

Dr.Ir. Hari Rujito, MT (Pembimbing 1)

**Farida Oktavia**

Program Studi Manajemen Agroindustri  
Jurusan Manajemen Agribisnis

**ABSTRAK**

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kakao di dunia. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia merupakan lembaga non profit yang memperoleh mandat untuk melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi secara nasional. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi bubuk kakao dan selalu berupaya untuk meningkatkan kualitas produk yang diluncurkan. Proses produksi bubuk kakao perlu dilakukan pengendalian kualitas sebagai upaya peningkatan kualitas dan memperkecil tingkat penyimpangan-peyimpangan yang terjadi. Penelitian ini bertujuan untuk meneliti pengendalian kualitas bubuk kakao dengan kriteri mutu kehalusan, kadar air, dan warna pada bubuk kakao menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*) dengan alat bantu berupa peta kendali X-bar dan R, peta kendali *np*, diagram pareto dan diagram sebab akibat yang nantinya dapat membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi perusahaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada peta kendali X-bar dan R dengan kriteria mutu kehalusan dan kadar air bubuk kakao belum terkendali secara statistik dikarenakan masih terdapat titik yang berada di luar batas kendali atas (UCL) dan batas kendali bawah (LCL). Pada peta kendali *np* dengan kriteria mutu warna menunjukkan bahwa sudah terkendali secara statistik. Faktor utama kriteria mutu bubuk kakao adalah kehalusan bubuk kakao. Berdasarkan hasil analisis dari diagram sebab-akibat bahwa faktor- faktor yang mempengaruhi kehalusan bubuk kakao yaitu : faktor manusia, mesin, bahan baku, dan lingkungan.

Kata Kunci: Bubuk Kakao, Diagram Sebab Akibat, Pengendalian Kualitas, Peta Kendali