



IMPLEMENTASI *STATISTICAL QUALITY CONTROL* PADA PENGENDALIAN MUTU SOSIS SIAP SANTAP DI PT SO GOOD FOOD BOYOLALI

SALWA ORIENTA



PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN TEKNOLOGI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR BOGOR
2026



PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Implementasi *Statistical Quality Control* pada pengendalian mutu sosis siap santap di PT So Good Food Boyolali” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2026
Salwa Orienta
F2401201053

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



ABSTRAK

SALWA ORIENTA. Implementasi *Statistical Quality Control* pada pengendalian mutu sosis siap santai di PT So Good Food Boyolali. Dibimbing oleh FERI KUSNADAR.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi jenis *reject*, menganalisis faktor yang menjadi penyebab utama *reject* sosis ayam So Nice, dan memberikan rekomendasi upaya perbaikan untuk meminimalisir jumlah *reject* produk. Hasil analisis dari implementasi metode *Statistical Quality Control (SQC)* dengan alat bantu *checksheet*, *diagram* Pareto, peta kendali, dan *diagram* Ishikawa ditemukan jenis *reject* pada sosis So Nice ayam yaitu *seal* lepas, bocor bawah klip, klip rusak, dan *casing* terjepit. Jenis produk sosis cacat tertinggi adalah *seal* lepas. Jumlah rata-rata persentase produk sosis *seal* lepas sebesar 37,76%. Produk sosis *seal* lepas ini disebabkan oleh faktor manusia dan faktor mesin. Tindakan perbaikan yang dilakukan untuk meningkatkan mutu produk sosis diantaranya penambahan operator di area *filling*, penyeimbangan beban kerja, dan permukaan elektroda dan area kerja secara rutin dibersihkan. Jenis produk sosis cacat tertinggi kedua adalah klip rusak. Jumlah rata-rata persentase produk sosis *seal* lepas sebesar 32,72%. Produk sosis klip rusak ini disebabkan oleh faktor manusia, faktor mesin, dan faktor metode. Tindakan perbaikan yang dilakukan untuk meningkatkan mutu produk sosis pada cacat klip rusak diantaranya diadakan program latihan terstruktur oleh perusahaan, penggunaan *checklist* dan *monitoring* pelaksanaan *preventative maintenance*, dan ditetapkannya standar dan pelatihan khusus bagi pekerja oleh perusahaan.

Kata kunci : daging, mutu, pengurangan *reject*, sosis, *statistical quality control*

ABSTRACT

SALWA ORIENTA. Statistical Quality Control Implementation of Ready-To-Eat Sausages at PT So Good Food Boyolali. Supervised by FERI KUSNANDAR.

The purpose of this research is to identify the types of rejects, analyze the main factors causing the rejects of So Nice chicken sausages, and provide recommendations for improvement efforts to minimize the number of product rejects. The results of the analysis from the implementation of the Statistical Quality Control (SQC) method using tools such as check sheets, Pareto diagrams, control charts, and Ishikawa diagrams found the types of rejects in So Nice chicken sausages, namely loose seals, clip leaks, damaged clips, and pinched casings. The highest defect type in the sausage product is the loose seal. The average percentage of loose seal sausage products is 37.76%. This loose seal sausage product is caused by human factors and machine factors. The corrective actions taken to improve the quality of the sausage products include adding operators in the filling area, balancing the workload, and regularly cleaning the electrode surfaces and work areas. The second highest type of defective sausage product is broken clips. The average percentage of loose seal sausage products is 32.72%. These broken clip sausage products are caused by human factors, machine factors, and method factors. The corrective actions taken to improve the quality of sausage products regarding the defective clip include the implementation of a structured training program by the company, the use of checklists and monitoring of preventive maintenance execution, and the establishment of standards and special training for workers by the company.

Keywords: *meat, quality, reject, sausage, statistical quality control*



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026 Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

IMPLEMENTASI *STATISTICAL QUALITY CONTROL* PADA PENGENDALIAN MUTU SOSIS SIAP SANTAP DI PT SO GOOD FOOD BOYOLALI

SALWA ORIENTA

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada
Program Studi Teknologi Pangan

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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

Tim Penguji pada ujian Skripsi :

1. Prof.Dr.Ir. Dede R. Adawiyah,MSi
2. Ir. Sutrisno Koswara,MSi

Judul Skripsi : Implementasi *Statistical Quality Control* pada Pengendalian Mutu Sosis
Siap Santai di PT So Good Food Boyolali

Nama : Salwa Orienta

NIM : F2401201053

Disetujui oleh Pembimbing 1:

Prof. Dr. Ir. Feri Kusnandar, M.Sc
NIP 196805261993031004



Diketahui oleh Ketua Program Studi:

Dr.Ing Dase Hunaefi
NIP. 197912082005011003

Tanggal Ujian:
21 Juli 2026

Tanggal Lulus:
13 Agustus 2026



PRAKATA

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir dengan judul Implementasi *Statistical Quality Control* pada pengendalian mutu sosis siap santai di PT So Good Food Boyolali”. Penyusunan proyek akhir ini dilakukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan program studi Ilmu dan Teknologi Pangan IPB University. Terimakasih penulis ucapkan kepada seluruh pihak yang mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini:

1. Keluarga inti penulis yaitu Ibu Yoyoh dan Bapak Endang selaku orang tua, Jody dan Agustina selaku kakak yang selalu memberikan dukungan, doa, kasih sayang, serta motivasi untuk penulis.
2. Bapak Prof. Dr. Ir. Feri Kusnandar, M.Sc. selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberikan arahan, bimbingan, dan saran bagi penulis.
3. Bapak Marjugi selaku *Plant Director* yang telah memberikan izin bagi penulis untuk melaksanakan kegiatan penelitian di PT So Good Food Boyolali.
4. Bapak Rian Cahyono selaku Manager *Quality Control* dan Ibu Yuni Sugiarti selaku Asisten Manager *Quality Control* yang telah memberikan bimbingan dalam pelaksanaan penelitian ini.
5. Seluruh staf di PT So Good Food Boyolali terutama staf *Quality Control* yang telah memberikan informasi dan membantu penulis dalam pelaksanaan penelitian ini.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2026

Salwa Orienta



DAFTAR ISI

ABSTRAK	2
ABSTRACT	3
PRAKATA	8
DAFTAR ISI	9
DAFTAR TABEL	10
DAFTAR GAMBAR	10
DAFTAR LAMPIRAN	10
I. PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang	11
1.2 Rumusan Masalah	12
1.3 Tujuan	12
1.4 Manfaat	12
1.5 Ruang Lingkup	12
II. TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1 Profil Perusahaan	14
2.2 Sosis	16
2.3 Mutu	17
2.4 Pengendalian Mutu	19
2.5 <i>Statistical Quality Control</i>	20
III. METODE	24
3.1 Lokasi dan Waktu	24
3.2. Rancangan Penelitian	24
3.3 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	24
3.4 Metode Penelitian	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Alur Produksi Sosis	27
4.2 Jenis Produk <i>reject</i> Sosis Siap Santap	32
4.3 Analisis Data dengan <i>Statistical Quality Control</i>	39
V. SIMPULAN DAN SARAN	43
5.1 Simpulan	43
5.2 Saran	43
LAMPIRAN	45



DAFTAR TABEL

1	Syarat mutu sosis menurut SNI 3820:2015	18
2	Total masing-masing <i>defect</i> periode Februari – Maret 2024	32
3	Verifikasi faktor penyebab <i>seal</i> lepas pada sosis	35
4	5 Whys analysis <i>seal</i> lepas pada sosis	36
5	5W+1H <i>seal</i> lepas pada sosis	37
6	Verifikasi faktor penyebab klip rusak pada sosis	36
7	5 Whys analysis klip rusak pada sosis	39
8	Analisis 5 Why Penyebab Defect	41

DAFTAR GAMBAR

1	Lokasi PT So Good Food 5 & 6 pabrik Boyolali	15
2	Contoh diagram Pareto	21
3	Contoh diagram peta kendali	22
4	Contoh diagram sebab-akibat	22
5	Diagram alir prosedur kerja penelitian	26
6	<i>Seal</i> lepas pada sosis	30
7	Bocor bawah klip pada sosis	30
8	<i>Casing</i> terjepit pada sosis	31
9	Klip rusak pada sosis	31
10	Diagram Pareto <i>reject</i> pada produk sosis	33
11	Peta kendali <i>reject</i> produk So Nice sosis ayam bulan Februari – Maret 2024	33
12	Diagram Ishikawa <i>seal</i> lepas pada sosis	34
13	Diagram Ishikawa klip rusak pada sosis	39

DAFTAR LAMPIRAN

1	Rekapitulasi data reject produk sosis bulan Februari – Maret 2024	44
---	---	----