

**EVALUASI KUALITAS PRODUK HASIL OLAHAN DAGING SAPI  
PADA DEPOT DAGING SAPI SARI ECCO**

**SKRIPSI**



**Disusun oleh:**

Nresnandito Abrian Anggalih Hutomo  
19.92.0176

**PROGRAM SARJANA  
PROGRAM STUDI S1-KEWIRUSAHAAN  
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL  
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2023**

**EVALUASI KUALITAS PRODUK HASIL OLAHAN DAGING SAPI  
PADA DEPOT DAGING SAPI SARI ECCO**

**SKRIPSI**

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Mencapai Gelar Sarjana  
Pada Program Studi Kewirausahaan



**Disusun oleh:**

Nresnandito Abrian Anggalih Hutomo  
19.92.0176

**PROGRAM SARJANA  
PROGRAM STUDI S1-KEWIRAUSAHAAN  
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL  
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2023**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**SKRIPSI**

**EVALUASI KUALITAS PRODUK HASIL OLAHAN DAGING SAPI  
PADA DEPOT DAGING SAPI SARI ECCO**  
yang dipersiapkan dan disusun oleh

Nresnandito Abrian Anggalih Hutomo  
19.92.0176

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi  
pada , 9 Juni 2023

Dosen Pembimbing,



Reza Widhar Pahlevi, S.E.,M.M.  
NIK. 190302587

**LEMBAR PENGESAHAN**

**SKRIPSI**

**EVALUASI KUALITAS PRODUK HASIL OLAHAN DAGING SAPI  
PADA DEPOT DAGING SAPI SARI ECCO**  
yang dipersiapkan dan disusun oleh

Nresnandito Abrian Anggalih Hutomo  
19.92.0176

telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji  
pada, 6 Juli 2023

**Nama Penguji**

Reza Widhar Pahlevi, S.E., M.M  
NIK. 190302587

Suyatni, S.E., M.M  
NIK. 190302019

Yusuf Amri Amrollah, S.E., M.M  
NIK. 190302308

**Tanda Tangan**



Skrripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan  
Untuk memperoleh gelar Sarjana Kewirausahaan (S. Bns)  
Pada, 6 Juli 2023

Dekan Fakultas Ekonomi dan Sosial



Emha Taufiq Luthfi, S.T., M.Kom.  
NIK.190302125

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertandatangan di bawah ini menyatakan bahwa, skripsi ini merupakan karya saya sendiri (ASLI), dan isi dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademis di suatu institusi pendidikan tinggi manapun, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan/atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Segala sesuatu yang terkait dengan naskah dan karya yang telah dibuat adalah menjadi tanggungjawab saya pribadi.

Yogyakarta, 6 juli 2023



Nresnandito Abrian A H

19.92.0176


## HALAMAN PERSEMBAHAN

Pada kesempatan dengan rasa syukur dan rahmat yang diberikan Allah SWT Penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya dan Mempersembahkan kepada :

1. Bapak Emha Taufiq Luthfi, ST, M.Kom selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Sosial ataz ini menyusun skripsi ini
2. Bapak Reza Widhar Pahlevi, S.E., M.M. selaku dosen pembimbing skripsi atas kesempatan, bantuan dan bimbingan yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak dan Ibu dosen Prodi Kewirausahaan dan dosen lainnya yang telah memberikan ilmunya kepada penulis, semoga Bapak dan Ibu dosen selalu dalam rahmat dan lindungan Allah SWT. Sehingga ilmu yang telah diajarkan dapat bermanfaat dikemudian hari
4. Kedua Orang tua saya, Ayahanda Budi Hartono dan Ibunda Siyam Mungkasi dengan rasa hormat dan penuh dengan kasih sayang saya ucapkan terimakasih sebesar-besarnya atas doa-doa kalian yang selalu membimbing agar saya menjadi manusia yang lebih baik dan support dan dukunganmu yang menjadikan saya menjadi manusia yang memilih tujuan yang benar.
5. Kakaku, Nresnandira dan adiku Nresnandiva terimakasih atas support dan bimbinganya yang selalu saya menigatkan atas tanggung jawab saya walaupun sering saya reportkan, saya ucapkan terimakasih banyak.
6. Teman-temanku Mahasiswa Amikom khususnya teman seperjuangan Jurusan Kewirausahaan 2019 kwu02, Kaspul, Panji, Irfan, Nopal, Nathan, Ucup,dll beserta teman-teman gasse Faiz, Agil, Iqbal,dll yang selalu memberikan support satu sama lain.
7. Semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan dan arahan dalam penyusunan skripsi dari awal hingga akhir.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT, atas berkat, rahmat, hidayah dan karunianya. Sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Evaluasi Kualitas Produk Hasil Olahan Daging Sapi Pada Depot Daging Sapi Sari Ecco". Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan Allah SWT dan juga peran dari banyak pihak, berkat doa dan dukungan mereka, saya ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya. Penulis menyadari skripsi ini masih dirasakan belum sempurna, untuk itu penulis memohon kritik dan saran untuk perbaikan dikemudian hari. Pada akhirnya penulis mengharapkan skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak yang membacanya.



Yogyakarta, 6 juli 2023



Nresnandito Abrian A H

19.92.0176



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>I</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>II</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>III</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>IV</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>V</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>VI</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>IX</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>X</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>XI</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>XII</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Sistematika Penulisan .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Konsep Pengawasan Kualitas .....	7
2.1.1.1 Pengertian Pengawasan .....	7
2.1.1.2 Pengertian Kualitas .....	8
2.1.1.3 Pengertian Pengawasan Kualitas.....	9
2.1.2 Tujuan Pengawasan Kualitas .....	9
2.1.3 Ruang Lingkup Pengawasan Kualitas.....	10
2.1.3.1 Pengawasan Bahan Baku .....	11
2.1.3.2 Pengawasan Proses Produksi .....	11

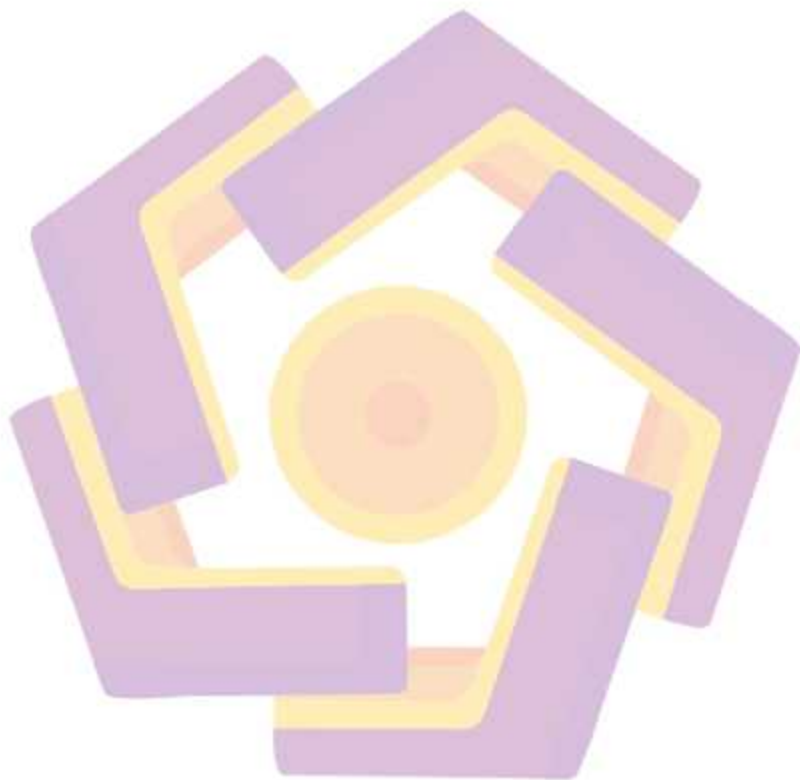


2.1.3.3 Pengawasan Produk Akhir .....	12
2.1.4 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas .....	12
2.1.5 Perencanaan Standar Kualitas .....	14
2.1.6 Macam-macam dan Teknik Pengawasan Kualitas .....	15
2.1.6.1 Metode Acceptance Sampling .....	15
2.1.6.2 Metode Control Chart .....	16
2.1.6.3 Diagram Ishikawa .....	18
2.1.6.3.1 Faktor-faktor pengambilan keputusan diagram Ishikawa .....	19
2.1.6.3.2 Macam-macam Diagram Ishikawa .....	19
2.1.6.3.3 Fungsi Diagram Ishikawa .....	20
2.1.6.3.4 Langkah-langkah Pembuatan Diagram Ishikawa .....	20
2.2 Hasil Penelitian Terdahulu .....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
3.1 Lokasi Penelitian .....	25
3.2 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional variable .....	25
3.3 Data dan Teknik Pengumpulan Data .....	25
3.3.1 Data Primer .....	25
3.3.2 Data Sekunder .....	26
3.4 Subjek dan Objek Penelitian (Populasi) .....	26
3.5 Teknik Analisis .....	27
3.5.1 Acceptance Sampling by Variabels .....	27
3.5.1.1 Analisis X-Chart .....	27
3.5.1.2 Analisis P-Chart .....	28
3.5.2 Acceptance Sampling by Attribute .....	30
3.5.2.1 Diagram Sebab-Akibat (Ishikawa) .....	30
3.5.2.1.1 Faktor-faktor Pengambilan keputusan diagram Ishikawa .....	30
3.5.2.1.2 Macam-macam Diagram Ishikawa .....	31
3.5.2.1.3 Fungsi Diagram Ishikawa .....	31

3.5.2.1.4 Langkah-langkah Pembuatan Diagram Ishikawa.....	31
<b>BAB IV ANALISIS PEMBAHASAN.....</b>	<b>33</b>
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	33
4.1.1 Sejarah berdirinya Perusahaan .....	33
4.1.2 Lokasi Perusahaan.....	33
4.1.3 Struktur Organisasi .....	33
4.1.4 Tenaga Kerja .....	34
4.1.4.1 Jumlah dan Jenis Tenaga Kerja.....	35
4.1.4.2 Sistem Pengupahan .....	35
4.1.5 Produksi .....	35
4.1.5.1 Bahan Baku .....	36
4.1.5.2 Alat-Alat Produksi .....	36
4.1.5.3 Proses Produksi.....	36
4.1.6 Pemasaran .....	37
4.2 Analisis dan Pembahasan.....	37
4.2.1 Analisis Control Chart (X- Chart).....	37
4.2.1.1 Analisis Berat dalam bentuk gram (g) .....	38
4.2.1.2 Analisis Volume dalam bentuk Centimeter <sup>3</sup> (cm <sup>3</sup> ).....	41
4.2.2 Diagram Sebab-Akibat (Ishikawa).....	44
4.2.2.1 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Produk Cacat.....	45
4.2.2.2 Pemecahan Masalah .....	46
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>48</b>
5.1 Kesimpulan .....	48
5.2 Saran.....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>52</b>

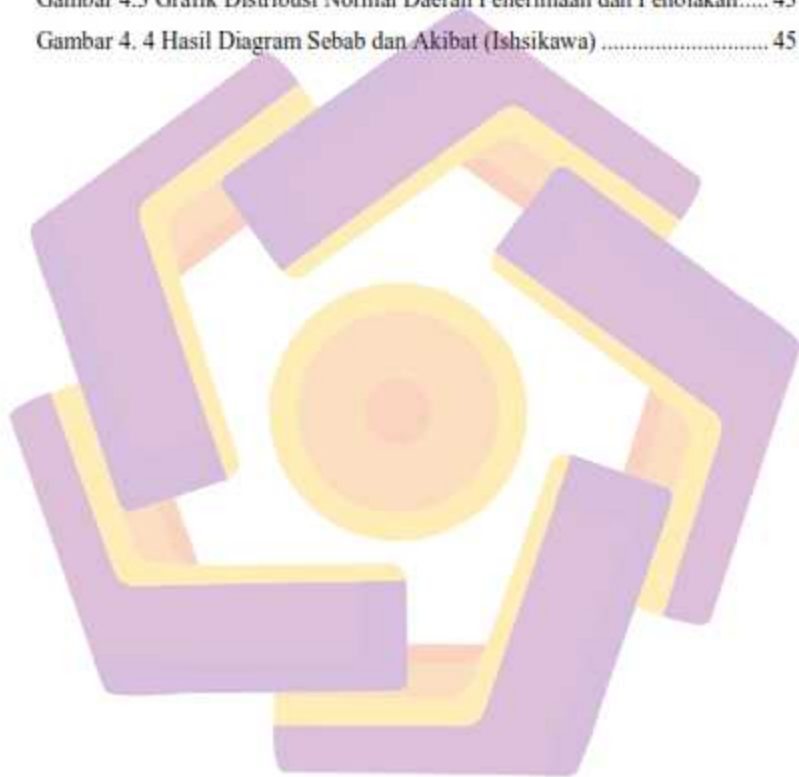
### DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Hasil pengukuran tahu bakso dalam bentuk gram (gr) .....	38
Tabel 4.2 Hasil pengukuran tahu bakso dalam bentuk volume (cm <sup>3</sup> ) .....	41
Tabel 4.3 Hasil Total pengukuran Ketidaksesuaian.....	44



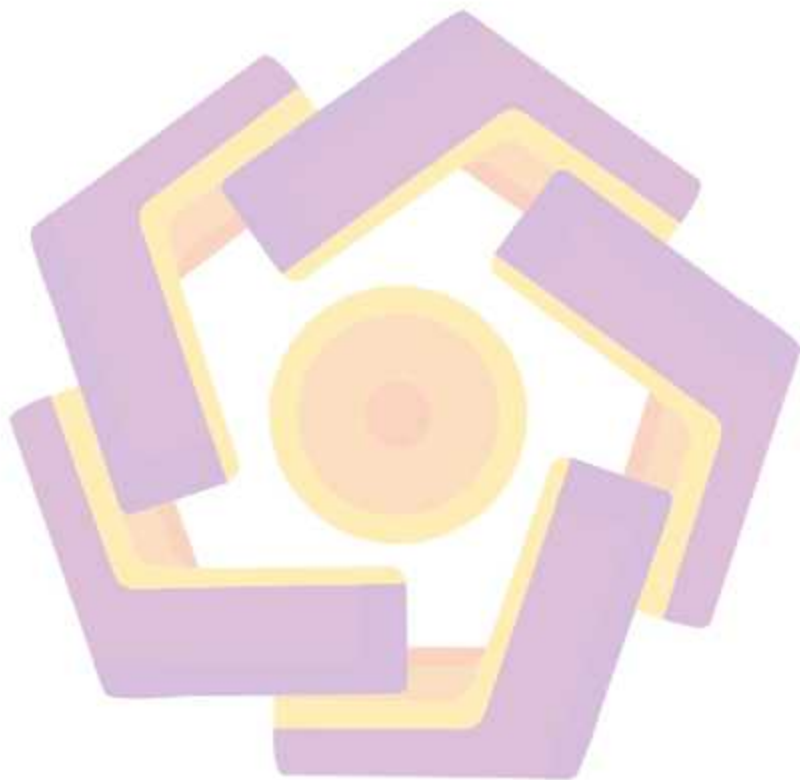
## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Diagram Ishikawa .....	21
Gambar 3.1 Diagram Ishikawa .....	32
Gambar 4.1 Struktur Organisasi.....	34
Gambar 4.2 Grafik Distribusi Normal Daerah Penerimaan dan Penolakan.....	40
Gambar 4.3 Grafik Distribusi Normal Daerah Penerimaan dan Penolakan.....	43
Gambar 4.4 Hasil Diagram Sebab dan Akibat (Ishikawa) .....	45



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tabel Distribusi Normal Z Positif .....	53
Lampiran 2 Tabel Distribusi Normal Z Negatif.....	54
Lampiran 3 Data Penelitian Tahu Bakso .....	55



## INTISARI

Adanya persaingan dengan kompetitor membuat perusahaan untuk membuat produk yang lebih unggul diantara para kompetitor. Untuk itu perlu adanya peningkatan kualitas untuk keunggulan kompetitif dan juga sebagai keunggulan dari produk kompetitor lainnya. Akibat dari Quality Control yaitu, perusahaan dapat memperbaiki persaingan di pasar. Pengawasan kualitas diperlukan dalam pengawasan produksi setiap perusahaan untuk mengurangi jumlah produk yang cacat yang dapat ditimbulkan oleh sistem operasi perusahaan dan agar cacat produk dapat diidentifikasi sehingga dapat diketahui apakah produk yang dihasilkan tersebut dalam keadaan terkendali atau tidak.

Penelitian ini dilakukan pada Depot Daging Sapi Sari Ecco yang berlokasi di Jl. Wijaya Kusuma No.49, Ngringin, Condongcatu, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281. Tujuan Penelitian ini Untuk mengamisasi apakah kualitas produk hasil olahan daging sapi yang dihasilkan masih dalam batas standar kualitas yang telah ditentukan oleh perusahaan dan Untuk menganalisis faktor-faktor penyebab kualitas yang tidak sesuai dari hasil olahan daging sapi dengan standar kualitas yang telah ditentukan oleh perusahaan. Analisa yang digunakan dalam penelitian ini adalah secara kuantitatif dan kualitatif. Analisis data secara kuantitatif yaitu menggunakan metode Stastical Quality Control atau teknik pengawasan kualitas secara statistic. Sedangkan analisa secara kualitatif menggunakan diagram sebab-akibat, yang bisa disebut diagram Ishikawa. Berdasarkan dari hasil analisa yang berhubungan dengan masalah Evaluasi Kualitas Produk Hasil Olahan Daging Sapi Pada Depot Daging Sapi Sari Ecco, penelciti mengambil salah satu produk hasil olahan daging sapi yaitu tahu bakso, dari hasil analisa menggunakan X-chart yang digunakan untuk mengukur variabel produk yang terdiri berat dan gram. Serta Diagram Ishikawa yang digunakan untuk mengetahui penyebab-penyebab masalah yang timbul baik dari awal hingga akhir produksi. Hasil penelitian ternyata masih terdapat produk yang menyimpang dari standar kualitas produk yang ditetapkan oleh penisahaan. Berdasarkan analisis X-Chart, maka ditarik kesimpulan bahwa Tahu bakso belum memenuhi syarat jika dilihat dari standar perusahaan sebesar 5%. Dari Pengukuran berat (g) memiliki ketidaksesuaian sebesar 39,74% atau diatas 5%, dan dari pengukuran Volume memiliki ketidaksesuaian sebesar 44,47% atau diatas 5%. Dengan diagram ishikawa maka dapat diketahui penyebabnya diantaranya disebabkan Faktor manusia, lingkungan, bahan baku, alat produksi.

**Kata Kunci** : Kualitas, Produk, Quality Control, X-chart, Diagram Ishikawa



## **SUMMARY**

*The existence of competition with competitors makes companies to make products that are superior among competitors. For this reason, it is necessary to improve quality for competitive advantage and also as an advantage over other competing products. As a result of Quality Control, namely, companies can improve competition in the market. Quality control is needed in the production control of every company to reduce the number of defective products that can be caused by the company's operating system and so that product defects can be identified so that it can be known whether the product produced is in a controlled state or not.*

*This research was conducted at the Sari Ecco Beef Depot located on Jl. Wijaya Kusuma No. 49, Ngringin, Condongcatu, Kec. Depok, Sleman Regency, Special Region of Yogyakarta 55281. The purpose of this study is to analyze whether the quality of the processed beef products produced is still within the quality standard limits set by the company and to analyze the factors that cause inappropriate quality of processed beef products, with the quality standards set by the company. The analysis used in this research is quantitative and qualitative. Quantitative data analysis is using the Statistical Quality Control method or statistical quality control techniques. While qualitative analysis uses a cause-and-effect diagram, which can be called an Ishikawa diagram. Based on the results of the analysis related to the Quality Evaluation of Processed Beef Products at the Sari Ecco Beef Depot, the researcher took one of the processed beef products, namely tofu meatballs, from the results of the analysis using the X-chart used to measure product variables consisting weight and grams, as well as the Ishikawa Diagram which is used to find out the causes of problems that arise both from the beginning to the end of production. The results of the research show that there are still products that deviate from the product quality standards set by the company. Based on the X-Chart analysis, it was concluded that Tofu Meatballs did not meet the requirements when viewed from the company's standard of 5%. From the weight measurement (g) it has a discrepancy of 39.74% or above 5%, and from the volume measurement it has a discrepancy of 44.47% or above 5%. With the Ishikawa diagram, it can be seen that the causes include human factors, the environment, raw materials, production equipment.*

**Keyword :** *Quality, Product, Quality Control, X-chart, Ishikawa Diagram*