

**Analisis Pengendalian Kualitas Kemasan Primer Oregano  
Untuk Mengurangi Jumlah *Reject* PT Ganesha Abaditama  
Menggunakan Metode SQC (*Statistical Quality Control*)**

**Tugas Akhir  
Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya  
Logistik Progam Studi Manajemen Logistik Industri Agro**



**OLEH : M RISKI HRP**

**BP : 2230035**

**PROGRAM STUDI: MANAJEMEN LOGISTIK INDUSTRI AGRO**

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI  
BADAN PENGEMBANGAN SUMBERDAYA MANUSIA INDUSTRI  
POLITEKNIK ATI PADANG  
2025**

## **SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : M RISKI HRP  
Nomor Buku Pokok : 2230035  
Program Studi : Manajemen Logistik Industri Agro  
Judul Tugas Akhir : "Analisis Pengendalian Kualitas Kemasan Primer Oregano Untuk Mengurangi Jumlah *Reject* PT Ganesha Abaditama Menggunakan Metode SQC (*Statistical Quality Control*)".

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa :

1. Laporan ini adalah Laporan KKP/ Magang *Dual System* saya dan bukan merupakan plagiat dari laporan KKP orang lain.
2. Apabila temyata di dalam Laporan KKP/ Magang *Dual System* ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiat, saya bersedia laporan KKP/ Magang *Dual System* ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh dibatalkan, serta diproses sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.
3. Laporan KKP/ Magang *Dual System* ini dapat dijadikan sumber kepustakaan yang merupakan hak bebas royalti dan ekslusif.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 20 Maret 2025,  
Saya yang menyatakan



Penulis

## ABSTRAK

**M RISKI HRP. 2230035. Manajemen Logistik Industri Agro "Analisis Pengendalian Kualitas Kemasan Primer Oregano Untuk Mengurangi Jumlah *Reject* PT Ganesha Abaditama Menggunakan Metode SQC (*Statistical Quality Control*)". Dosen Pembimbing Bapak Dr. Isra Mouludi, S Kom, M. Kom**

PT Ganesha Abaditama merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produksi bumbu rempah khas indonesia yang memiliki tingkat pemasaran pasar nasional maupun internasional. Dengan berbagai jenis rempah-rempah khas yang di produksi dan dijual ke seluruh konsumen yang telah bekerja sama maka dari itu perusahaan sangat mementingkan tingkat kualitas produk yang baik sesuai dengan standar yang telah ditentukan, dengan banyak nya proses produksi harian sering terjadi penemuan oleh *Qc line Finishedgoods* saat melakukan pemantauan proses *packaging*. Yang dimana proses pengemasan selalu melakukan cek kontrol produk cacat yang akan di *reject* untuk dilakukan pengemasan ulang. Oleh karna itu, untuk mengurangi jumlah *reject* produk dilakukan pengendalian kualitas menggunakan metode *statistical quality control* dengan empat alat pengendalian kualitas yang digunakan untuk mengidentifikasi dan menganalisis masalah-masalah kualitas yang sedang dihadapi agar masalah tersebut dapat dikendalikan diantara lain: *pareto diagram*, *fishbone diagram*, *check sheet*, dan *control chart P*. Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan pada bagian *reject* yang ditemukan pada bulan februari 2025 cukup banyak yaitu jenis *reject* yang paling banyak *reject* botol rusak/penyok sebanyak 640 pcs. *Reject* plastik seal mengkerut sebanyak 481 pcs, label kotor 295 pcs, label miring melebihi 2 mm 264 pcs, tutup botol tidak rapat 101 pcs, tutup botol miring 83 pcs dan plastik seal menggelembung 52 pcs. Faktor-faktor penyebab dari terjadinya *reject* produk hasil proses yaitu, faktor mesin, manusia, dan lingkungan. Batas kendali *Reject* yang didapatkan peta kendali atas yaitu , 0,12 atau 12%, dapat disimpulkan untuk satu hari dengan proses produksi setiap hari nya 1500-3000 maka produk *reject* tidak boleh melebihi batas kendali dari 12%.

**Kata Kunci:** Pengendalian Kualitas, *Metode SQC*, *Reject*, *Pareto Diagram*, *Fishbone Diagram*, *Check Sheet*, *Control Chart P*

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT atas karunia-Nya penulis dapat menyusun Laporan KKP berdasarkan informasi dan data dari berbagai pihak selama melaksanakan KKP dari tanggal 05 Agustus 2024 sampai tanggal 30 Maret 2025 di PT. Ganesha Abaditama yang beralamat di JL. Batu tumbuh, RT.004/RW.008, Jati raden, Kec. Jati Sampurna, Kota Bekasi. Jawa Barat 17433

Laporan KKP ini dapat disusun dengan baik karena banyak masukan dan dukungan dari berbagai pihak yang berupa informasi, arahan dan bimbingan oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Isra Mouludi, S.Kom, M.Kom. Selaku Direktur Politeknik Ati Padang dan dosen pembimbing dalam menyusun laporan kuliah kerja praktik.
2. Bapak Edo Rantou Wijaya, ST, MT selaku Ketua Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro.
3. Bapak Mustari Anies selaku direktur utama PT Ganesha Abaditama.
4. Ibuk Suriyanah selaku manager Quality & RND.
5. Kak Marina selaku mentor/pembimbing lapangan yang selalu menuntun saya membuat laporan ini.
6. Kedua Orang Tua saya yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan kepada saya.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan laporan KKP ini, masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis baik itu sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa.

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK.....</b>	i
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	ii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	iii
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	v
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	7
1.4. Batasan Masalah .....	7
1.5. Manfaat Penelitian.....	8
<b>BAB II LANDASAN TEORI DAN TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	9
2.1. Produk .....	9
2.2. Kualitas .....	9
2.3. Pengendalian kualitas.....	10
2.4. <i>Reject</i> .....	11
2.5. Metode <i>Statistical Quality Control</i> .....	12
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	16
3.1. Jenis Penelitian .....	16
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	17
3.3. Populasi dan Sampel .....	17
3.4. Teknik Pengumpulan Data.....	17
3.5. Teknik Analisis Data.....	19

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>20</b>
4.1. Hasil penelitian .....	20
4.2. Pembahasan.....	39
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>41</b>
5.1. Kesimpulan.....	41
5.2. Saran.....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>45</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

1.1	Botol Penyok .....	3
1.2	Plastik Seal Mengkerut .....	4
1.3	Tutup Tidak Rapat.....	4
1.4	Label Miring.....	5
1.5	Tutup Miring .....	5
1.6	Label Kotor .....	5
4.1	<i>Flowchart</i> alur proses pengemasan produk oregano.....	20
4.2	Grafik Diagram Pareto.....	24
4.3	Grafik Peta Kendali Atribut P .....	26
4.4	Grafik Peta Kendali Atribut P Iterasi kedua.....	27
4.5	Grafik Peta Kendali Atribut P Iterasi ketiga .....	28
4.6	Grafik Peta Kendali Atribut P Iterasi keempat.....	29
4.7	Grafik Peta Kendali Atribut P Iterasi kelima.....	30
4.8	Fishbone Faktor <i>Reject</i> Botol Tusak / Penyok .....	31
4.9	Fishbone Faktor <i>Reject</i> Plastik Seal Mengkerut .....	33
4.10	Fishbone Faktor <i>Reject</i> Label Kotor .....	35
4.11	Fishbone Faktor <i>Reject</i> Label Miring.....	37

## **DAFTAR TABEL**

1.1	Data Reject Produk Oregano Awal Tahun 2025.....	2
3.1	Data Reject Produk Oregano Awal Tahun 2025.....	18
4.1	Data Reject Produk Oregano Pada Bulan Februari 2025 .....	22
4.2	Data Jenis <i>Reject</i> Produk Oregano Bulan Februari .....	22
4.3	<i>Check Sheet</i> Produk <i>Reject</i> Oregano .....	23
4.4	Pengolahan Diagram Pareto.....	24
4.5	Pengolahan Data Peta Kendali Atribut P (P-Chart) .....	25
4.6	Pengolahan Data Peta Kendalai Atribut P Iterasi Kedua .....	26
4.7	Pengolahan Data Peta Kendalai Atribut P Iterasi Ketiga .....	27
4.8	Pengolahan Data Peta Kendalai Atribut P Iterasi Keempat .....	28
4.9	Pengolahan Data Peta Kendalai Atribut P Iterasi Kelima.....	29
4.10	Sebab Akibat <i>Reject</i> Botol Rusak / Penyok .....	31
4.11	Sebab Akibat <i>Reject</i> Plastik Seal Mengkerut .....	33
4.12	Sebab Akibat <i>Reject</i> Label Kotor.....	35
4.13	Sebab Akibat <i>Reject</i> Label Miring .....	37