

ANALISIS MUTU TELUR AYAM DENGAN METODE *STATISTICAL QUALITY CONTROL* DI PT SUMBER PROTEIN UNGGUL

Oleh

Komang Nila Unsri

RINGKASAN

PT Sumber Protein Unggul merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang peternakan ayam petelur. Produk yang dihasilkan PT Sumber Protein Unggul berupa telur ayam yang produksinya dibagi menjadi dua jenis yaitu telur bagus dan telur cacat. Produksi telur ayam per hari di PT Sumber Protein Unggul menunjukkan setiap produksi terdapat kecacatan. Analisis mutu telur ayam yang dihasilkan diperlukan guna memperoleh produk yang sesuai dengan standar dan dapat memuaskan konsumen. Tujuan penulisan tugas akhir ini untuk (1) menjelaskan proses penanganan hasil produksi telur ayam, (2) mengidentifikasi standar mutu telur ayam, (3) menganalisis mutu telur ayam. Metode yang digunakan dalam analisis yaitu metode *statistical quality control* dengan menggunakan alat bantu peta kendali p. Hasil analisis dan pembahasan menunjukkan bahwa (1) proses penanganan hasil produksi telur ayam terdiri dari tahap pengambilan telur, tahap penyortiran telur, tahap pengemasan telur, dan tahap pengangkutan telur. (2) Standar mutu telur ayam yang ditetapkan di perusahaan yaitu telur bagus dengan standar warna kerabang cokelat, berat telur >60 gram dan kondisi kerabang bentuk normal, halus, tebal dan bersih, sedangkan telur cacat terdiri dari telur retak, telur putih, telur besar dan telur kerabang lunak. (3) Hasil analisis mutu telur ayam dengan peta kendali p telur yang dihasilkan pada April 2021 diperoleh 0,009 pada garis tengah (CL), 0,061 batas kendali atas (UCL), dan -0,043 batas kendali bawah (LCL) di PT Sumber Protein Unggul yang menunjukkan mutu produk telur ayam dalam batas pengendalian, bahwa proses produksi berjalan dengan normal dan masih dalam batas toleransi.