

**PENGENDALIAN KUALITAS SUSUT BOBOT PRODUK  
BONELESS MENGGUNAKAN METODE *STATISTICAL  
PROCESS CONTROL* (SPC) DI PT. CIOMAS ADI SATWA –  
UNIT LAMPUNG**

Oleh :

**Nanda Aisha Nabillah  
21733047**

**RINGKASAN**

*Boneless* adalah bagian daging ayam yang telah dipisahkan dari tulangnya. PT. Ciomas Adi Satwa merupakan perusahaan di Indonesia yang mengelola dan mendistribusi produk unggas, yang menghadapi tantangan dalam pengendalian kualitas, khususnya dalam mengatasi susut bobot karkas. Salah satu metode efektif untuk mengatasi hal ini adalah *Statistical Process Control* (SPC), yaitu pendekatan yang menggunakan alat statistik untuk memantau dan mengendalikan proses produksi. Tugas Akhir ini bertujuan untuk menganalisis penyebab dan meminimalisir susut bobot produk *boneless* menggunakan metode SPC, memahami jenis produk akhir *boneless*, serta faktor yang menyebabkan susut bobot. Analisis SPC dilakukan dengan menggunakan alat statistik seperti diagram pareto, peta kendali, dan *fishbone*. Hasil observasi menunjukkan bahwa produk akhir *boneless* terdiri dari *boneless skinless breast* (BSB), *boneless skinless leg* (BSL), sayap, tunggir, kulit, cincang campur, OPP kulit, tulang dada, dan tulang paha. Berdasarkan diagram pareto produk BSB memiliki susut terbesar, yaitu 30,16%. Analisis *fishbone diagram* mengidentifikasi penyebab susut bobot berasal dari material, metode, tenaga kerja, mesin, dan peralatan. Tindakan perbaikan pemeliharaan dan peningkatan proses untuk menjaga dan meningkatkan kualitas, yang dapat melibatkan analisis lebih mendalam, pelatihan karyawan, dan pengembangan metode produksi yang lebih efisien.