

**SKRIPSI**

**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUKSI SUSU UHT  
MENGUNAKAN METODE *STATISTICAL QUALITY CONTROL* (SQC)  
DI PT. GREENFIELDS INDONESIA**



Disusun Oleh:

Nama : Annisa Septika Yannimar

NIM : 21.13.901

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI S-1  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
INSTITUT TEKNOLOGI NASIONAL MALANG**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

### ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUKSI SUSU UHT MENGUNAKAN METODE *STATISTICAL QUALITY CONTROL* (SQC) DI PT. GREENFIELDS INDONESIA

#### SKRIPSI

#### TEKNIK INDUSTRI S-1

Skripsi ini telah direvisi dan disetujui oleh dosen pembimbing pada tanggal  
Ditujukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Teknik

**NAMA : ANNISA SEPTIKA YANNIMAR**

**NIM : 21.13.901**

Skripsi ini telah disetujui oleh dosen pembimbing,

**Dosen Pembimbing I**



**Dr. Ir. Nelly Budiharti, MSIE**

NIP. Y. 1039000213

**Dosen Pembimbing II**



**(Ir. Thomas Privasmanu, M.Kes)**  
NIP: Y.1018800180



Mengetahui  
Fakultas Teknologi Industri  
**Dr. Arrine Budi S., ST., MT.**  
NIP : 197706152005012002



PT. BNI (PERSERO) MALANG  
BANK NIAGA MALANG

PERKUMPULAN PENGELOLA PENDIDIKAN UMUM DAN TEKNOLOGI NASIONAL MALANG  
**INSTITUT TEKNOLOGI NASIONAL MALANG**

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN  
PROGRAM PASCASARJANA MAGISTER TEKNIK

Kampus I : Jl. Bendungan Sigura-gura No. 2 Telp. (0341) 551431 (Hunting), Fax. (0341) 553015 Malang 65145  
Kampus II : Jl. Raya Karanglo, Km 2 Telp. (0341) 417636 Fax. (0341) 417634 Malang

**BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

NAMA : ANNISA SEPTIKA YANNIMAR  
NIM : 2113901  
JURUSAN : TEKNIK INDUSTRI S-1  
JUDUL : Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Susu UHT  
Menggunakan Metode Statistical Quality Control (SQC)  
Di PT. Greenfields Indonesia

Diperhatikan di hadapan Tim Penguji Skripsi Jenjang Program Strata Satu ( S-1)


Pada Hari : Selasa  
Tanggal : 8 Agustus 2023  
Dengan Nilai : 80,3 A

**PANITIA UJIAN SKRIPSI**

KETUA,


Mengetahui  
Ketua Prodi Teknik Industri S-1  
  
(D. H. Prayasmanto, M.Kes)  
NIP. P. 1018800180

SEKRETARIS


  
Emmalia Adriantantri, ST.MM  
NIP.P. 1030400401

**ANGGOTA PENGUJI**

PENGUJI I.

  
Ir. ST. Salmia LA, MT  
NIP. 195811101991122000

PENGUJI II,

  
Dr. Renny Septiari, ST.MT  
NIP. P. 1031300468

## **PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI**

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya dan berdasarkan hasil penelusuran berbagai karya ilmiah, gagasan dan masalah ilmiah yang diteliti dan diulas di dalam Naskah Skripsi ini adalah asli dari pemikiran saya. tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka. Apabila ternyata di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur Tiplakan, saya bersedia Skripsi dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003, pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Malang, Agustus 2023  
Mahasiswi,

Annisa Septika Yannimar  
NIM : 2113901

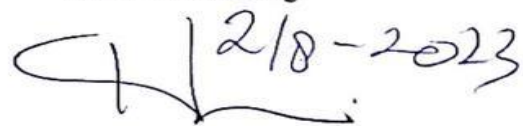
## LEMBAR ASISTENSI

**Nama** : Annisa Septika Yannimar  
**NIM** : 2113901  
**Judul** : Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Susu UHT Dengan Parameter Kadar Lemak, Bahan Kering Tanpa Lemak Dan Kadar Bakteri Menggunakan Metode *Statistical Quality Control (SQC)* Di PT. Greendfields Indonesia  
**Dosen Pembimbing** : Dr. Ir. Hj. Nelly Budiharti, MSIE

No	Hari/Tanggal	Keterangan	Paraf
1	Selasa 28/3-'23	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judul diperbaiki t-pk</li> <li>- Tulisan msh banyak salah ketik (sewa hal).</li> <li>- urutan ket. Rumus</li> <li>- Rumus hrs. d. tulis krg. jelas!</li> </ul>	H
2	Rabu/ 5 April '23	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Judul msh. salah t-pk</li> <li>- Tulisan yg. dempet, yg. salah ketik msh. dr.!</li> <li>- kengko pikir msh. krg. dr. dr.!</li> <li>- Tulisan Judul tabel lanjut?</li> <li>- Judul bkr msh. dr. yg. salah</li> <li>- Boleh bnt masalah, msh. 15 hal yg. Dapust. ?</li> <li>- Berkes bnt ke 1 &amp; 2 mri di bawah l. sertakan ltr. Cepat koreksi</li> </ul>	H


3.	Senin/ 10 April 2023	Perbaiki ships ke IS/d III → dicek, yg. dihapus Mabesah 15 hal → buku 23 hal a.w.a. III * Skripsi ke IS/d III → diberi kelainan joga Mabesah!	H
4.	Senin/ 11 April 2023	- Perbaiki Pro III → Variabel Penelitian - Mabesah → SW	H
5.	Senin/ 11 April 2023	OK, <del>Revisi</del> ke IS/d III - OK. Mabesah - Balok kutu skripsi	H
6	Rabu/ 2/8-2023	Balok koreksi	H

Malang | April 2023  
Dosen Pembimbing

 2/8-2023


## LEMBAR ASISTENSI

**Nama** : Annisa Septika Yannimar  
**NIM** : 2113901  
**Judul** : Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Susu UHT Menggunakan Metode *Statistical Quality Control (SQC)* Di PT. Greendfields Indonesia  
**Dosen Pembimbing** : Dr. Ir. Hj. Nelly Budiharti, MSIE

No	Hari/Tanggal	Keterangan	Paraf
6	Selasa / 4 Juli 23	1. Data Pendukung di ben keterangan waga 2 warna grafiknya. 2. Kemungkinan paku ked dari S. h. lagi pahl di Sampu s. d. d. 3. Penyajian produk utu 4. B. h. S. d. d. d. d. d. 5. B. h. 3. 1. bh. Komonika 6. B. h. p. l. m. 2 7. B. h. s. p. l. m. 1. p. n. g. 8. B. h. p. l. m. 4. h. s. l. m. p. h. s. dr. Bu S. d. i. S. a. t. Sampu	

7	Rabo/ 12 Juli 23	<p>Upr. Skripsi : <del>2</del> pila</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gbr dt. Persepsi</li> <li>- Kemungkinan pikir</li> <li>- Tampilan Gbr 3.1</li> </ul> <p>Makalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kemungkinan pikir.</li> <li>- Gambar 3.1.</li> <li>- Gbr 4.9 + 4.10 ?</li> </ul>	✗
8	Kamis/ 13 Juli 23	<p>OK! Makalah →</p> <p>Bth. dan pro</p>	✗-
9	Senen 24 Juli 23	<p>Perbaiki list untuk</p> <p>Semua yg. bask blak</p>	✗
10	<del>Selasa</del> 18 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koble 1 Kemungkinan pikir !!!</li> <li>- Gbr 3.2 !!!</li> <li>- Gbr 4.4 + Gbr 4.5</li> <li>- Tabel 4.6 → untuk Kolom adjacent</li> <li>- Kesimpulan</li> <li>- Abstrak ?</li> </ul>	✗
11	Rabo/2-8-23	- 1 Bekerhan Kempre	✗-
12	Setu/26-8-23	- 1 Acc finale	✗-

Malang, Juli 2023  
Dosen Pembimbing

 26-8-23



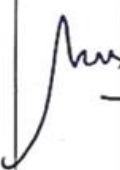
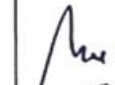
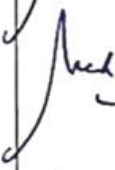
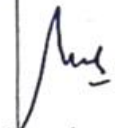
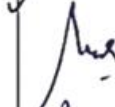


## LEMBAR ASISTENSI

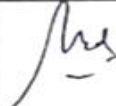
Nama : Annisa Septika Yannimar  
 NIM : 2113901  
 Judul : Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Susu UHT Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) Di PT. Greendfields Indonesia  
 Dosen Pembimbing : Ir. Thomas Priyasmanu, M.Kes

No	Hari/Tanggal	Keterangan	Paraf
1	Selasa, 21 Maret 2023	<p>Bab I. • Tambahkan data standarisasi perusahaan mengenai produk defect kualitas di bab I sesuai standar PT- Greenfields Indonesia.</p> <p>Bab II. • Mengganti kalimat Teknik Olah Data menjadi Metode Olah Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perbaiki diagram alur penelitian kemudian baru dilakukan pengolahan data berdasarkan metode yang digunakan.</li> </ul>	
2.	Senin, 27 Maret 2023	<p>Bab I. • Fokus bab I kepada permasalahan yang diteliti lebih membahas tujuan dan variabel.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pada nama tabel menjadi laporan bulanan kualitas susu.</li> <li>• Perbaiki kerangka pikir menjadi lebih sistematis.</li> </ul> <p>Bab II. • Mengganti nama analisis deskriptif menjadi penelitian deskriptif.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perbaiki populasi dan sampel menjadi kalimat yang lebih jelas.</li> <li>• Pada bab 3-4 langsung jelaskan variabel yang diteliti ditambahkan dengan metode penelitian variabel tersebut.</li> </ul>	

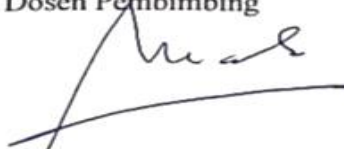
## LEMBAR ASISTENSI

Nama : Annisa Septika Yannimar  
 NIM : 2113901  
 Judul : Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Susu UHT Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) Di PT. Greendfields Indonesia  
 Dosen Pembimbing : Ir. Thomas Priyasmanu, M.Kes

No	Hari/Tanggal	Keterangan	Paraf
1	Senin, 3 Juli 2023	<p>Bab I - Identifikasi Masalah</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalimat didefinisikan masalah yang ada yaitu menemukan dan menganalisis secara tepat dst menjadi, dapat diidentifikasi permasalahan yang ada yaitu tidak ada terpenuhi standar kualitas produk atau defect produk dengan parameter fat dst (terlampir).</li> <li>• Rumusan Masalah</li> <li>• Poin a, identifikasi potensi penyebab defect penurunan kualitas diganti menjadi, bagaimana pengendalian factor-faktor penyebab defect kualitas produk susu UHT supaya berada dibatas Kendali dst (terlampir).</li> </ul> <p>Setiap tabel yang memiliki parameter lengkapi - jumlah serta rata-rata pada tabel.</p> <p>Bab-ii</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saran, hilangkan kalimat, meningkatkan target produksi.</li> </ul>	     
2.	Rabu, 5 Juli 2023	<p>Buat makalah</p> <p><u>Kec</u> <i>Sambes</i></p>	

3	Jumat, 8 Juli 2023	Bab III. Menghapus bagian uji kecukupan data yang double - Koreksi alur diagram alir penelitian setelah dikoreksi dosen penguji.	
---	--------------------	---	---

Malang, Juli 2023  
Dosen Pembimbing

  
(Ir. Thomas Priyasmanu, M.Kes)

## ABSTRAK

**Annisa Septika Yannimar**, Program Studi Teknik Industri S-1, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional Malang, Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Susu UHT Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) Di PT. Greenfields Indonesia, Malang. Dosen Pembimbing : Dr. Ir. Nelly Budiharti, Ir. Thomas Priyasmanu, M.Kes.

PT. Greenfields Indonesia merupakan produsen susu sapi yang mengoperasikan peternakan sapi perah serta pabrik pengolahan terintegrasi terbesar di kawasan Asia Tenggara. Perusahaan berusaha menghasilkan produk susu dengan spesifikasi komposisi nutrisi yang sangat majemuk serta semakin kompleks. Dengan adanya hal tersebut, maka perusahaan berusaha memenuhi dan meningkatkan spesifikasi kualitas dengan mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor penyebab kandungan *fat* tidak sesuai dengan spesifikasi baku standar kualitas di PT. Greenfields Indonesia. Penelitian ini bertujuan menghasilkan produk susu yang berkualitas menggunakan penerapan pengendalian faktor-faktor penyebab *product defect*. Penelitian ini mengaplikasikan metode *Statistical Quality Control* dengan analisis tentang pengendalian kualitas yang dilakukan di penelitian ini yaitu dengan membuat *control chart*. Peta kendali dipergunakan untuk membantu mendeteksi adanya penyimpangan menggunakan cara penetapan batas-batas kendali. Data yang dipergunakan merupakan data dari kandungan *fat* berdasarkan *milk analyst report* berasal hasil uji laboratorium dengan sampel susu UHT *full cream* bulan Januari sampai Februari 2023 total sampel 116 didapatkan hasil uji lab yg berada diluar batas kualitas baku perusahaan menggunakan parameter *fat* 57 sampel. Berdasarkan hasil dari peta kendali proses cacat produksi parameter *fat* yang *out of control*. Data yang diperoleh dari hasil revisi terhadap peta kendali supaya semua data berada dalam batas kendali. Tahap selanjutnya melakukan analisis akar penyebab masalah berdasarkan hasil *brainstorming* yang digambarkan menggunakan diagram *fishbone*. Faktor-faktor ditinjau berasal manusia, bahan baku, metode serta lingkungan. Tahap terakhir melakukan pengendalian kualitas serta perumusan usulan menggunakan penerapan PDCA (*plan-do-check-action*).

**Kata Kunci** : PDCA, Pengendalian Kualitas, SQC.

## KATA PENGANTAR

Dengan segala kerendahan hati, penyusun mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusun bisa menuntaskan skripsi ini menjadi salah satu persyaratan akademik dalam menyelesaikan program studi pada jurusan Teknik Industri Institut Teknologi Nasional Malang.

Dalam merampungkan tugas akhir ini, penyusun banyak menerima bimbingan serta saran berasal berbagai pihak yang telah membantu. Dengan ini, penyusun tidak lupa menyampaikan banyak terima kasih kepada yang terhormat :

1. Awan Uji Krismanto, ST., MT., Ph.D. Selaku Rektor Institut Teknologi Nasional Malang.
2. Dr. Eng. I Komang Somawirata, ST., MT. Selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Institut Teknologi Nasional Malang.
3. Ir. Thomas Priyasmanu, M.Kes. Selaku Ketua Program Studi Teknik Industri S-1 Institut Teknologi Nasional Malang.
4. Emmalia Adriantantri ST., MM., Selaku Sekretaris Jurusan Teknik Industri S-1 Institut Teknologi Nasional Malang.
5. Dr. Ir. Nelly Budiarti, MSIE selaku Dosen Pembimbing I.
6. Ir. Thomas Priyasmanu, M.Kes., selaku Dosen Pembimbing II.
7. Seluruh dosen civitas akademik Institut Teknologi Nasional Malang yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.
8. Seluruh karyawan/wati PT. Greenfields Indonesia.
9. Kepada Ibunda serta saudara saya Yudha Sanjaya yang sangat-sangat berperan penting dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Kepada Alm. Ayahanda saya hadiahhi skripsi ini sebagai wujud kasih sayang saya serta seluruh keluarga tercinta.
11. Kepada teman-teman seperjuangan yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah memberi dukungan dan semangat saya dalam merampungkan tugas akhir ini.
12. Semua pihak yang telah berkontribusi pada pelaksanaan penelitian hingga tersusunnya laporan akhir skripsi ini.

Akhir kata, semoga skripsi ini bisa bermanfaat bagi pembaca dan peneliti selanjutnya.

Malang, Agustus 2023

Penulis

Annisa Septika Yannimar

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>xixii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xxv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xxvii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xxviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.1 Latar Belakang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.2 Identifikasi Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.3 Rumusan Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.4 Tujuan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.5 Batasan Masalah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.6 Kerangka Berpikir .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.7 Manfaat Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1 Landasan Teori .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2 Pengertian Kualitas .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.1 Pengertian Pengendalian Kualitas .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.2 Tujuan Pokok Pengendalian Kualitas .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengendalian Kualitas.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.4 Standar Penerapan SNI Susu UHT ( <i>Ultra High Temperature</i> ) .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3 <i>Statistical Quality Control (SQC)</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3.1 Pengertian Statistical Quality Control (SQC)	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3.2 Langkah-Langkah Pengendalian Kualitas.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3.3 Teknik Pengendalian Kualitas Secara Statistik.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4 Penelitian Terdahulu .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

3.1	Jenis Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.2	Objek Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.3	Populasi dan Sampel.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.4	Variabel Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5	Jenis Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.6	Lokasi dan Waktu Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.7	Instrumen Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.8	Teknik Pengumpulan Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.9	Metode Pengolahan Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.10	Analisis Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.11	Diagram Alir Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1	Gambaran Umum Perusahaan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1.1	Struktur Organisasi PT. Greenfields Indonesia.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1.2	Proses Produksi <i>Susu Ultra High Temperature</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2	Pengumpulan Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.1	Data Produksi dan Jumlah Cacat Susu UHT <i>Full Cream</i> PT. Greenfields Indonesia .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2.2	Penentuan Karakteristik Kualitas dari 3 Parameter <i>Susu UHT Full Cream</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3	Pengolahan dan Analisa Data Menggunakan Metode <i>Statistical Quality Control</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3.1	Lembar Pemeriksaan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3.2	Peta Kendali Proses.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3.3	Diagram Sebab Akibat .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3.4	PDCA ( <i>Plan-Do-Check-Action</i> ).....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB V PENUTUP .....</b>		<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.1	Kesimpulan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.2	Saran .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>





## DAFTAR TABEL

- Tabel 1. 1 *Monthly Report* Susu UHT *Full Cream* Bulan Januari – Februari 2023..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 1. 2 Syarat Mutu Susu UHT Menurut SNI 2014.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 1 Data Produksi dan Jumlah Cacat Susu UHT *Full Cream* Bulan Januari – Februari 2023.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 2 Lembar Pemeriksaan Susu UHT *Full Cream* Bulan Januari – Februari 2023**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 3 Hasil Perhitungan Proporsi P, CL,UCL, LCL.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 4 Hasil Perhitungan Proporsi P, CL,UCL, LCL Setelah Revisi**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 5 Faktor dan Penyebab Parameter *Fat Out Of Control***Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. 6 Hasil Analisis *Defect Product* Susu UHT *Full Cream*.....**Error! Bookmark not defined.**

## DAFTAR GAMBAR

Grafik 1. 1 Grafik Parameter <i>Fat</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 1. 2 Kerangka Berpikir .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 1 Lembar Pemeriksaan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 2 Diagram Sebar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 3 Diagram Sebab-Akibat .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 4 Diagram Sebar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 5 Diagram Proses .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 6 Histogram .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 7 Peta Kendali .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3. 1 Lokasi Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3. 2 Gambar Alir Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 4. 1 Logo PT. Greenfields Indonesia .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 4. 2 Susu ESL PT. Greenfields Indonesia .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 4. 3 Susu UHT PT. Greenfields Indonesia .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 4. 4 Struktur Organisasi PT. Greenfields Indonesia ....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 4. 5 Diagram Alir Proses Produksi UHT dan ESL PT. Greenfields Indonesia ...	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 4. 6 Proses Uji (a) <i>Raw Milk</i> sebelum Pra Uji Kualitas dan (b) <i>Raw Milk</i> sebelum Sesudah Uji Kualitas .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 4. 7 UHT Unit GEA TDS & (b) Tetra Pak <i>Filling Machine A3/Flex</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Grafik 4. 8 Peta Kendali Proses Cacat Produksi Parameter <i>Fat</i>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Grafik 4. 9 Peta Kendali Proses Cacat Produksi Parameter <i>Fat</i>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Grafik 4. 10 Peta Kendali Proses Cacat Produksi Parameter <i>Fat</i> Setelah Revisi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

Grafik 4. 11 Peta Kendali Proses Cacat Produksi Parameter *Fat*.....**Error! Bookmark not defined.**

Gambar 4. 12 Diagram Sebab Akibat Parameter *Fat* Susu UHT *Full Cream***Error! Bookmark not defined.**