

LAMPIRAN

1. Daftar pertanyaan untuk mengetahui CTQ yang paling sesuai untuk pengendalian mutu

1. Hal apa yang menjadi dasar pengendalian mutu CPO?
2. Standar apa yang digunakan oleh perusahaan?
3. Berapa nilai/parameter yang ditetapkan oleh perusahaan?

2. Daftar pertanyaan untuk analisis Histogram

1. Standar mutu manakah yang paling susah untuk di kontrol?
2. Seberapa sering kerusakan itu ditemui?
3. Berapa banyak kerusakan yang dihasilkan?

3. Daftar pertanyaan untuk analisis *Diagram Fishbone* pada pengendalian Mutu *Free Fatty Acid* (FFA)/Asam Lemak Bebas

1. Dari faktor mesin atau teknologi hal apa saja yang memungkinkan menyebabkan kenaikan kadar *Free Fatty Acid* (FFA)/Asam Lemak Bebas?
2. Dari faktor metode hal apa saja yang memungkinkan dapat menyebabkan kenaikan kadar *Free Fatty Acid* (FFA)/Asam Lemak Bebas?
3. Dari faktor lingkungan hal apa saja yang memungkinkan dapat menyebabkan kenaikan kadar *Free Fatty Acid* (FFA)/Asam Lemak Bebas?
4. Dari faktor manusia hal apa saja yang memungkinkan dapat menyebabkan kenaikan kadar *Free Fatty Acid* (FFA)/Asam Lemak Bebas?
5. Dari faktor material hal apa saja yang memungkinkan dapat menyebabkan kenaikan kadar *Free Fatty Acid* (FFA)/Asam Lemak Bebas?

4. Daftar pertanyaan untuk analisis *Diagram Solution Tree*

1. Apa yang menyebabkan kadar FFA selalu bervariasi?
2. Faktor manakah yang paling berpengaruh dalam hal kenaikan kadar FFA?