



RINGKASAN

RAINAVA PUTRI AVILA. Analisis Penyebab *Loose Vacuum* pada Kemasan Sosis Ayam di PT Sorin Maharasa, Sentul, Bogor. *The Cause Analysis of Loose Vacuum on Chicken Sausage Packaging at PT Sorin Maharasa, Sentul, Bogor*. Dibimbing oleh ENDANG WARSIKI.

PT Sorin Maharasa merupakan salah satu industri pangan yang memproduksi produk olahan daging, salah satu produk olahan daging yang diminati oleh konsumen adalah produk sosis. Seiring dengan meningkatnya kebutuhan konsumen terhadap produk sosis, maka rantai distribusi produk perlu diperhatikan mulai dari produsen hingga sampai ke tangan konsumen. Keluhan konsumen terhadap kualitas produk merupakan poin penting yang perlu diperhatikan bagi industri untuk selalu memperbaiki kualitas produk. Salah satu keluhan konsumen yang menjadi masalah di perusahaan yaitu kondisi *loose vacuum* pada kemasan sosis ayam. Hal tersebut dapat dilihat dari rata-rata total keluhan konsumen terhadap kondisi *loose vacuum* di tahun 2019 dan 2020 sebesar 5 sampai 10 %. Permasalahan mengenai *loose vacuum* ini merupakan hal yang perlu ditangani karena dapat menyebabkan kerugian bagi produsen maupun konsumen.

Metode analisis yang digunakan yaitu analisis dengan menggunakan diagram Ishikawa. Penggunaan analisis ini diharapkan dapat mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya *loose vacuum*. Analisis lanjutan yaitu dengan menggunakan *5W + 1H* verifikasi, analisis akar permasalahan, dan analisis 5W + 1H. Hasil analisis menunjukkan bahwa suhu penyimpanan produk mempengaruhi terjadinya *loose vacuum* pada kemasan.

Pengamatan pada suhu penyimpanan dilakukan dengan melakukan *trial* pada produk sosis ayam yang sudah dikemas vakum, Tahap berikutnya produk disimpan pada suhu penyimpanan yang berbeda-beda dan waktu pengamatan dilakukan hingga kemasan mengalami *loose vacuum*. Penyimpanan produk dilakukan pada gudang penyimpanan *finished good* dan gudang penyimpanan *container*. Terakhir produk diberi perlakuan *freezing thawing*. Perlakuan *Freezing* dilakukan di *freezer* gudang penyimpanan *finished good*, sedangkan *thawing* dilakukan pada suhu ruang. Hasil dari *trial* produk yang mengalami *loose vacuum* yaitu pada perlakuan *freezing thawing* dan produk mulai mengalami *loose vacuum* setelah 2 minggu penyimpanan. Saran yang dapat diberikan untuk meminimalisir terjadinya *loose vacuum* pada kemasan yaitu dengan suhu dan penempatan saat penyimpanan yang sesuai baik pada saat di gudang penyimpanan maupun pada saat pendistribusian hingga produk berada di tangan konsumen tetap terjaga dengan baik.

Kata kunci : Ishikawa, keluhan konsumen, *loose vacuum*, suhu penyimpanan

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.