



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

FAKTOR-FAKTOR KETIDAKSESUAIAN KEMASAN PRIMER LAUK INSTAN LIDAH CABE IJO DI PT KOKIKIT INDONESIA TEKNOLOGI

LUSY ENJELIKA PULUNGAN



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Faktor-Faktor Ketidakesesuaian Kemasan Primer Lauk Instan Lidah Cabe Ijo di PT Kokikit Indonesia Teknologi” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Lusy Enjelika Pulungan
J3E119060



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

LUSY ENJELIKA PULUNGAN. Faktor-Faktor Ketidaksesuaian Kemasan Primer Lauk Instan Lidah Cabe Ijo di PT Kokikit Indonesia Teknologi. *Rejection Factors Primary Packaging of Lidah Cabe Ijo Recipe Kit at PT Kokikit Indonesia Teknologi*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

PT Kokikit Indonesia Teknologi merupakan produsen makanan *ready to eat* yang bergizi. Secara khusus Kokikit adalah produsen *meals ready to eat* dalam bentuk nasi instan (*ready meal*) dan lauk instan (*recipe kit*). Lauk instan adalah lauk andalan kokikit yang menggunakan resep masakan khas Indonesia dengan bahan-bahan alami. Lauk instan (*Recipe kit*) memiliki rasa yang gurih dan cita rasa yang pedas, produk tersebut hasil kolaborasi tim koki profesional. Kualitas produk dan cita rasa merupakan tujuan utama bagi setiap perusahaan. Ketidaksesuaian produk yang dihasilkan dengan standar kualitas yang telah ditetapkan dapat memungkinkan terjadi pada proses produksi lauk instan lidah cabe ijo. Pada saat proses pengemasan primer terdapat produk yang tidak sesuai dengan standar perusahaan. Ketidaksesuaian pada kemasan primer lauk instan lidah cabe ijo dapat mempengaruhi mutu produk akhir dan menimbulkan kerugian bagi perusahaan seperti produk yang mengalami ketidaksesuaian tidak dapat untuk dikemas ulang dan harus ditiadakan. Tujuan dilakukan pengamatan ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor ketidaksesuaian kemasan primer lauk instan lidah cabe ijo di PT Kokikit Indonesia Teknologi.

Pengambilan data dilakukan pada saat proses pemeriksaan kemasan primer yang berlangsung selama 3 minggu. Data yang diperoleh diamati menggunakan diagram sebab akibat untuk mengetahui faktor-faktor ketidaksesuaian kemasan. Terdapat beberapa jenis ketidaksesuaian kemasan yang sering ditemukan yaitu *seal*, kemasan mengerut, kemasan berlubang. Kemasan yang termasuk dalam jenis ketidaksesuaian yaitu bagian permukaan plastik yang mengerut dan terdapat lubang kecil pada kemasan yang menyebabkan kebocoran. Berdasarkan hasil diagram sebab akibat dengan jenis ketidaksesuaian yaitu *seal*, kemasan mengerut, kemasan berlubang. Faktor yang menjadi penyebab ketidaksesuaian kemasan adalah bahan, manusia, metode, dan mesin.

Tindakan perbaikan yang perlu dilakukan untuk mencegah produk kemasan yang tidak sesuai yaitu dengan mengganti kemasan primer *retort pouch* VB atau kemasan plastik vakum (*vacuum bag*) *retort pouch*, menjadi *retort pouch aluminium foil*. Tindakan selanjutnya dengan memahami metode dalam proses produksi dan harus diperhatikan setiap proses untuk mencegah terjadinya ketidaksesuaian. Perawatan mesin juga harus diperhatikan agar dapat beroperasi dengan lancar dan tepat, seperti penambahan oli mesin yang mampu mendinginkan bagian mesin dimana di dalam mesin terjadi proses pemanasan, serta dilakukan penggantian kain teflon *vacuum sealer*.

Kata kunci : diagram sebab akibat, ketidaksesuaian kemasan, lauk instan, lidah cabe ijo

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

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

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



FAKTOR-FAKTOR KETIDAKSESUAIAN KEMASAN PRIMER LAUK INSTAN LIDAH CABE IJO DI PT KOKIKIT INDONESIA TEKNOLOGI

LUSY ENJELIKA PULUNGAN



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© 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:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penyaji pada ujian Laporan Akhir: Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.



Judul Laporan Akhir : Faktor-Faktor Ketidakesesuaian Kemasan Primer Lauk
Instan Lidah Cabe Ijo di PT Kokikit Indonesia Teknologi
Nama : Lusy Enjelika Pulungan
NIM : J3E119060

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing:
Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP 196106181986091001



Bogor Agricultural University

Tanggal Ujian: 21 Juli 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 2022

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.