



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.