



## RINGKASAN

NADIA LAILY MUSTHOFA. Penolakan Produk Sosis Sapi dan Produk Siomay *Original* pada Dua UMKM di Kota Bogor akibat Kerusakan Fisik. *Rejection of Beef Sausage Products and Original Siomay Products at Two UMKM in Bogor City due to Physical Damage*. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

D'MAMAM *Healthy Premium Frozen Food* dan Siomay Abah Uki merupakan industri pangan yang bergerak di bidang pengolahan makanan beku. Pangan olahan beku merupakan pangan berisiko tinggi (*high risk food*) karena bahan baku yang digunakan sebagian besar berasal dari bahan pangan yang berisiko tinggi seperti unggas, ikan dan daging dan proses produksi produk olahan beku diolah melalui beberapa tahapan yang memiliki kemungkinan mengalami ketidaksesuaian yang dapat mengakibatkan produk menjadi tidak memenuhi standar produk perusahaan atau disebut produk *reject*.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini bertujuan menganalisis faktor-faktor penyebab penolakan produk sosis sapi di UMKM D'MAMAM dan produk siomay *original* di UMKM Siomay Abah Uki. Analisis ini dilakukan dengan mengumpulkan data-data produk *reject* kemudian data dianalisis menggunakan diagram pareto untuk menentukan jenis produk *reject* yang dominan untuk diutamakan dalam proses analisis. Diagram *Ishikawa* digunakan untuk mengetahui akar permasalahan ditolaknya produk sehingga selanjutnya dilakukan tindakan perbaikan yang tepat meliputi beberapa faktor yaitu faktor pekerja/*man*, alat/*machine*, bahan/*material*, metode/*method* dan lingkungan/*mother nature*.

Berdasarkan data penolakan produk sosis sapi di UMKM D'MAMAM selama bulan Februari–Maret 2022 diketahui bahwa penyebab penolakan produk dikarenakan pecah selongsong sosis sapi. Hasil pemantauan ditabulasikan ke dalam tabel dan diagram pencar untuk menggambarkan fluktuasi data serta dilanjutkan analisis menggunakan diagram *Ishikawa*. Hasil analisis diagram *Ishikawa* diketahui bahwa pecah selongsong sosis sapi D'MAMAM dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor pekerja disebabkan oleh *skill* pekerja dan pekerja yang terburu-buru; faktor alat disebabkan oleh oven, *stuffer*, dan *steamer*; faktor metode disebabkan oleh pengaturan mesin dan metode pengikatan manual, serta faktor bahan disebabkan oleh adonan dan kualitas bahan baku.

Berdasarkan data pemantauan kegiatan proses produksi produk siomay *original* di UMKM Siomay Abah Uki selama bulan April–Mei 2022 yang dianalisis menggunakan diagram pareto menunjukkan bahwa produk *reject* yang paling dominan dengan persentase sebesar 63% yaitu siomay dengan bentuk tidak sesuai. Hasil analisis diagram *Ishikawa* diketahui bahwa penolakan produk siomay *original* dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor pekerja disebabkan oleh pekerja yang belum terlatih proses *shaping* dan kurangnya tenaga kerja; faktor alat disebabkan oleh keterbatasan peralatan dan suhu tidak stabil; faktor metode disebabkan oleh belum terdapat instruksi kerja dan kurangnya pengawasan mutu; serta faktor lingkungan suhu ruangan panas. Tindakan perbaikan perlu dilaksanakan untuk meningkatkan efektivitas produksi dan meningkatkan profit perusahaan.

Kata kunci: diagram *Ishikawa*, diagram pareto, penolakan produk, *reject*