



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

PT Amanah Prima Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di industri pangan yang memproduksi berbagai macam produk seperti jus buah, *puree* buah, *french fries*, dan selai buah. PT Amanah Prima Indonesia juga memproduksi beberapa produk sayur dan buah. Salah satu produk unggulan PT Amanah Prima Indonesia adalah *juice* buah dengan merek *TOZA Juice* yang memiliki berbagai macam varian rasa yaitu *guava*, jeruk, sirsak, mangga, dan apel. Produk PT Amanah Prima Indonesia diproduksi dengan standar ISO 22000 dan telah bersertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia.

Sari buah merupakan salah satu olahan dari sari buah yang sudah dikenal oleh masyarakat. Pembuatan sari buah menggunakan bahan utama yaitu buah dan tambahan yaitu air dan gula. Penambahan gula pada pembuatan sari buah bertujuan untuk meningkatkan atau mengubah cita rasa, sumber energi akan dipergunakan oleh sel-sel dan sebagai pengawet. Gula sebagai pengawet dengan cara mengikat kandungan air dan dapat mengurangi kadar air bahan yang diawetkan. Penambahan gula dengan jumlah tertentu dapat menghambat pertumbuhan mikroba yang diawetkan karena adanya proses plasmolisis pada mikroba, yaitu zat cair yang terkandung dalam tubuh mikroba akan tersebar dan akan disedot oleh daya osmosis dari gula (Indrianty dan Assah 2015).

Menurut SNI 3719-2014, minuman sari buah adalah minuman ringan yang diperoleh dari sari buah dan air minum dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Dalam proses distribusi terdapat penyimpangan berpotensi menghasilkan produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi perusahaan atau dikatakan produknya *reject*. Produk *reject* atau cacat merupakan produk yang dihasilkan dari proses produksi yang tidak memenuhi standar kualitas yang sudah ditentukan.

Produk *reject* yaitu produk yang kondisinya rusak, atau tidak memenuhi standar mutu yang sudah ditetapkan, dan tidak dapat diperbaiki secara ekonomi menjadi produk yang baik. Meskipun secara teknis dapat diperbaiki tapi akan berakibat biaya perbaikan jumlahnya lebih tinggi dibandingkan dengan kenaikan nilai atau manfaat adanya perbaikan. Produk *reject* sudah berwujud produk selesai, tetapi kondisinya tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Standar kualitas yang baik menurut konsumen adalah produk yang dapat digunakan sesuai dengan kebutuhan mereka. Apabila produk tersebut sudah tidak memenuhi kebutuhan mereka maka produk tersebut dinamakan produk *reject* (Puspasari *et al.* 2019).

Untuk meminimalisasi terjadinya *reject* kemasan pada produk akan dilakukan analisis menggunakan *control chart*. Penggunaan *control chart* bertujuan untuk mengetahui apakah data yang dianalisis terkendali atau tidak. Jika data yang diketahui tidak terkendali akan dilakukan uji lanjut menggunakan diagram pareto dan diagram *Ishikawa*.



## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara meminimalisasi *reject* kemasan pada produk *juice* di PT Amanah Prima Indonesia, Yogyakarta.?
2. Bagaimana metode analisis faktor penyebab *reject* kemasan pada produk *juice*?

## 1.3 Tujuan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum serta tujuan khusus. Tujuan umum dari pelaksanaan PKL ini adalah untuk menjalin hubungan kerjasama antar instansi dan industri, serta untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dalam perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor. Tujuan khususnya adalah untuk menganalisis faktor penyebab *reject* pada kemasan produk *juice*.

## 1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan untuk penulis yaitu sebagai penambah wawasan, pengalaman bekerja dan bekal ilmu tentang faktor penyebab *reject* pada kemasan produk di industri besar. Manfaat karya ilmiah ini bagi perusahaan yaitu mendapatkan informasi tentang faktor penyebab *reject* pada kemasan produk *juice*. Tujuan ini juga dapat memberikan referensi dalam Analisis faktor penyebab *reject* kemasan pada produk *juice*.

## 1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup digunakan untuk memperjelas masalah yang akan dibahas agar tidak terjadi pembahasan yang meluas atau menyimpang, maka perlu dibuat Batasan masalah yang membuat sebuah kegiatan menjadi lebih fokus dan konsisten pada tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilakukan pada seluruh departemen/bagian yang terlibat dalam proses produksi *juice*. Proses produksi meliputi proses penerimaan bahan baku, pemantauan jalannya proses produksi hingga produk akhir.