



ANALISIS FAKTOR PENYEBAB *REJECT* PRODUK ROTI ISI DI PT AEROFOOD INDONESIA, CENGKARENG, TANGERANG

© 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.

YULIA HERAWATI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Faktor Penyebab *Reject* Produk Roti Isi di PT Aerofood Indonesia, Cengkareng, Tangerang” 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, Agustus 2022

Yulia Herawati
NIM.J3E119123



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.



RINGKASAN

YULIA HERAWATI. Analisis Faktor Penyebab *Reject* Produk Roti Isi di PT Aerofood Indonesia, Cengkareng, Tangerang. *Analysis of the Causes of Rejecting Stuffed Bread Products at PT Aerofood Indonesia, Cengkareng, Tangerang*. Dibimbing oleh IKA AMALIA KARTIKA.

Mutu merupakan aspek penting yang perlu diperhatikan dalam menghasilkan suatu produk pangan. Adanya standar dan spesifikasi yang harus dipenuhi dalam memproduksi suatu produk pangan menunjukkan bahwa pentingnya mutu produk baik secara fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Terpenuhinya mutu produk dapat menghasilkan produk yang berkualitas baik sehingga dapat mencegah dari terjadinya *reject* yang merupakan kondisi dimana mutu suatu produk tidak memenuhi standar dan spesifikasi yang sudah ditentukan. Roti isi termasuk salah satu produk pangan yang memungkinkan untuk terjadinya *reject*. Roti isi merupakan produk *bakery* yang di dalamnya terdapat isian berupa selai, sayuran, daging, atau sebagainya yang terbuat dari tepung terigu dan diragikan dengan ragi kemudian dipanggang. *Reject* pada roti isi ditemui pada salah satu industri di bidang catering penerbangan (*in-flight catering*) yaitu PT Aerofood Indonesia unit Cengkareng. Terjadinya produk *reject* dapat menyebabkan produk kehilangan reputasi dan kepercayaan konsumen. Oleh karena itu, pengendalian mutu perlu dilakukan untuk mencegah terjadinya produk *reject*. Pengendalian mutu dapat mengurangi jumlah produk yang tidak sesuai dengan standar dan spesifikasi yang sudah ditentukan seperti produk rusak atau cacat. Pengendalian mutu yang dilakukan yaitu menggunakan alat bantu *statistics tools* berupa *control chart* U, diagram Pareto, dan diagram sebab akibat (*fishbone diagram*). Alat bantu tersebut dapat digunakan untuk mengetahui tingkat *reject* yang terjadi pada produk akhir, menentukan faktor penyebab *reject*, dan usulan tindakan perbaikan apa saja yang dapat dilakukan untuk mengurangi jumlah *reject* produk akhir.

Hasil analisis *reject* produk roti isi di PT Aerofood Indonesia unit Cengkareng selama 20 hari dengan total jumlah produksi sebanyak 39.674 pcs diperoleh bahwa terdapat empat jenis *reject* yang terjadi yaitu *reject* roti terpotong, isian keluar, bentuk tidak sesuai, dan roti terkelupas. *Reject* roti terpotong merupakan jenis *reject* yang paling banyak terjadi dengan jumlah *reject* sebanyak 195 pcs dan persentase sebesar 36,31%. Faktor penyebab terjadinya *reject* tersebut disebabkan karena tidak adanya Instruksi Kerja (IK) untuk penggunaan mesin pengemas, kekurangan pekerja pada proses pengemasan karena adanya pembatasan jumlah pekerja akibat kondisi pandemi COVID-19, desain tombol pada mesin pengemas kurang tepat karena diberi warna secara terbalik, dan ukuran roti isi yang tidak seragam karena tidak adanya mesin pemotong adonan sehingga proses *cutting* dilakukan secara manual. Usulan tindakan perbaikan untuk *reject* roti terpotong yaitu pembuatan instruksi kerja untuk penggunaan mesin pengemas, penambahan pekerja pada proses pengemasan, memberi label pada tombol yang ada pada mesin pengemas dengan warna yang sesuai, dan melakukan pemeriksaan ukuran produk sebelum melalui proses pengemasan.

Kata kunci: pengendalian mutu, *reject*, roti isi



© 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.



ANALISIS FAKTOR PENYEBAB *REJECT* PRODUK ROTI ISI DI PT AEROFOOD INDONESIA, CENGKARENG, TANGERANG

YULIA HERAWATI



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 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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.



Judul Laporan : Analisis Faktor Penyebab *Reject* Produk Roti Isi di PT Aerofood
Indonesia, Cengkareng, Tangerang

Nama : Yulia Herawati
NIM : J3E119123

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Ir. Ika Amalia Kartika, M.T.



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

Tanggal Ujian: 3 Agustus 2022

Tanggal Lulus: 11 AUG 2022

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:

- 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.