

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