



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan zaman membawa dampak besar bagi industri penerbangan khususnya dalam catering penerbangan (*in-flight catering*). Catering penerbangan merupakan suatu pelayanan jasa yang menyediakan kebutuhan makanan dan minuman untuk maskapai penerbangan komersial. Pelayanan jasa tersebut sangat penting dan potensial dilihat dari banyaknya masyarakat yang menggunakan jasa transportasi udara dalam menunjang berbagai aktivitas dan keperluannya sehingga keberadaan pelayanan jasa catering penerbangan tidak bisa diabaikan begitu saja. Saat ini sudah banyak industri penyedia pelayanan jasa catering penerbangan, salah satunya yaitu PT Aerofood Indonesia. Terdapat berbagai jenis produk makanan dan minuman yang diproduksi oleh PT Aerofood Indonesia, salah satunya yaitu produk roti yang biasanya dijadikan sebagai *snack* atau kudapan.

Menurut SNI (1995), roti merupakan salah satu produk *bakery* yang dibuat dari tepung terigu dan diragikan dengan ragi kemudian dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Produk roti yang dihasilkan selalu dijaga dan dipertahankan mutunya. Mutu merupakan serangkaian karakteristik bahan/produk yang menunjukkan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut (Mamuaja 2016). PT Aerofood Indonesia menjaga dan memastikan mutu produk akhir yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi perusahaan. Adanya spesifikasi perusahaan menunjukkan bahwa pentingnya mutu suatu produk baik secara fisik, kimia, maupun mikrobiologi agar mutu produk akhir yang baik dan aman dapat tercapai. Untuk mengetahui terpenuhinya mutu produk, PT Aerofood Indonesia melakukan pemeriksaan secara fisik pada salah satu produknya yaitu produk roti. Pemeriksaan tersebut dilakukan untuk mengetahui apakah masih terdapat produk yang belum sesuai dengan spesifikasi perusahaan atau disebut juga dengan produk *reject* dimana hal itu terjadi karena adanya penyimpangan-penyimpangan pada saat proses produksi berlangsung. Penyimpangan yang terjadi dapat diketahui dengan menganalisis faktor penyebab yang mengacu pada akar permasalahan terjadinya produk *reject* tersebut. Analisis yang dilakukan merupakan bentuk pengendalian mutu yang merupakan alat bagi manajemen untuk memperbaiki mutu produk bila diperlukan, mempertahankan mutu produk yang sudah tinggi, dan mengurangi jumlah produk yang tidak sesuai seperti rusak atau cacat (Rusydah dan Utomo 2019). Pengendalian mutu dapat dilakukan menggunakan alat bantu *statistics tools* berupa *control chart* U, diagram Pareto, dan diagram sebab akibat (*fishbone diagram*) sehingga dapat mengetahui tindakan perbaikan apa yang perlu dilakukan untuk mengurangi jumlah produk *reject* yang terjadi agar produk tidak kehilangan reputasi dan kepercayaan konsumen.

1.2 Tujuan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umumnya adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan. Tujuan khususnya yaitu untuk mempelajari proses produksi roti isi di PT Aerofood Indonesia, mengetahui apakah data *reject* produk akhir terkendali secara statistik atau tidak, mengetahui jenis dan tingkat *reject* yang

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.



terjadi pada produk akhir, menentukan faktor penyebab *reject* dan usulan tindakan perbaikan yang dapat dilakukan untuk mengurangi jumlah *reject* produk akhir.

1.3 Manfaat

Kegiatan PKL memiliki manfaat bagi tiga pihak terkait, yaitu mahasiswa, perguruan tinggi, dan perusahaan. Manfaat bagi mahasiswa yaitu dapat mempelajari proses produksi roti khususnya roti isi, serta menambah pengetahuan dalam penanganan *reject* produk akhir. Manfaat bagi perguruan tinggi yaitu menjalin dan meningkatkan kerja sama dengan perusahaan sebagai sarana pembelajaran. Manfaat bagi perusahaan yaitu memperoleh masukan berupa usulan tindakan perbaikan yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam mengurangi jumlah produk *reject*.

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.

