



# LAPORAN AKHIR ASPEK KHUSUS

## ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI *COCOA EXTRACT* DI PT VAN AROMA BOGOR

SALSA FAIRUZ



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

© 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.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

1. Saya menyatakan bahwa Tugas Akhir dengan judul “Analisis Sistem Pengendalian Mutu Proses Produksi *Cocoa Extract* di PT Van Aroma Bogor” adalah benar karya saya berdasarkan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun.
2. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penyusun lain telah disebut dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir laporan akhir.  
Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

*Salsa Fairuz*  
*J3K219182*



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



## RINGKASAN

SALSA FAIRUZ. Analisis Sistem Pengendalian Mutu Proses Produksi *Cocoa Extract* di PT Van Aroma Bogor. *Analysis of Quality Control System in Cocoa Extract Production Process at PT Van Aroma Bogor*. Dibimbing oleh DESSY DAMAYANTHY.

PT Van Aroma merupakan salah satu perusahaan produsen minyak atsiri terbesar di Indonesia yang terus berkembang. Produk yang dihasilkan PT Van Aroma yaitu produk *oil* dan *extract* serta turunannya seperti ekstrak CO<sub>2</sub>, Isolat Alami, Senyawa Aromatik, Ekstrak, Absolut, dan Oleoresin yang berasal dari bahan alam Indonesia.

Praktik Kerja Lapangan bertujuan untuk mempelajari dan memahami aspek khusus Sistem Pengendalian Mutu pada Lini Produksi Ekstrak. Metode yang digunakan yaitu metode pengumpulan data dan metode wawancara terhadap pihak yang terlibat. Pengendalian mutu dilakukan untuk memastikan bahwa mutu yang diawali dengan kedatangan bahan baku (*input*), proses produksi, hingga produk *finished good* (*output*) dapat menghasilkan produk yang bermutu dan memiliki standar mutu yang sesuai dengan konsumen. Produk yang dihasilkan PT Van Aroma berasal dari bahan-bahan alami yang diolah menggunakan bahan kimia sehingga penting untuk memastikan penanganan, penggunaan, dan pembuangan limbah berbahaya yang aman dari proses produksinya. PT Van Aroma menerima sertifikasi *Food Safety System Certification* (FSSC 22000) untuk manajemen dan pengendalian risiko keamanan pangan, serta pengelolaan jaringan rantai pasokan secara keseluruhan, Halal LPTOM-MUI untuk jaminan kehalalan produk, serta *Kosher Certificate* sebagai standar kelayakan pangan menurut hukum yahudi.

Metode pengendalian mutu yang digunakan, diantaranya : stratifikasi, diagram pareto, bagan kendali mutu, diagram *fishbone*, dan *why-why analysis*. Pengendalian mutu yang digunakan menggunakan proses produksi dari produk *cocoa extract* terhadap *yield of cocoa extract* yang dihasilkan. Stratifikasi digunakan untuk mengelompokkan dan menguraikan data menjadi unsur-unsur yang lebih fokus sehingga mencerminkan kinerja bagian-bagian proses, pareto digunakan untuk mengetahui tingkat besarnya ketidaksesuaian pada produk, bagan kendali mutu digunakan untuk mengetahui keterkendalian proses produksi, serta diagram *fishbone* dan *why-why analysis* digunakan untuk menganalisa akar penyebab kemungkinan masalah yang terjadi.

Selama kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) penulis membuat usulan pembentukan tim Gugus Kendali Mutu (GKM) yang sesuai untuk membuat suatu rencana perbaikan sampai melakukan perbaikan tersebut dan menghasilkan *output* yang berpengaruh bagi perusahaan.

Kata Kunci : Pengendalian Mutu, Proses Produksi, *Yield of Cocoa Extract*



© 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.



**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; pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin.*



# **ANALISIS SISTEM PENGENDALIAN MUTU PROSES PRODUKSI *COCOA EXTRACT* DI PT VAN AROMA BOGOR**

**SALSA FAIRUZ**

Laporan Akhir Aspek Khusus  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Manajemen Industri



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

© 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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

- Hak Cipta Diindungi 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 : Agung Prayudha Hidayat, S.Tr.Log, M.T.



Judul Laporan Akhir

: Analisis Sistem Pengendalian Mutu Proses Produksi  
*Cocoa Extract* di PT Van Aroma Bogor

Nama  
NIM

: Salsa Fairuz  
: J3K219182

Disetujui Oleh

Pembimbing :

Dessy Damayanthi, S.TP, M.Si.  
NIP. 3201016210790011



**Sekolah Vokasi**  
Diketahui Oleh  
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi :

Ir. Purana Indrawan, M.P.  
NPI. 201807196707211001

Dekan Sekolah Vokasi :

Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.  
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian : 16 Juli 2022

Tanggal Lulus : 12 AUG 2022

Hak Cipta Diindungi 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.